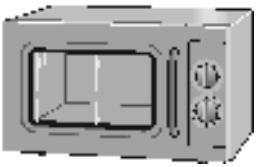


MF/914



MC/1452



ME/1630



MC/1800

IT manuale istruzioni

EN use and maintenance

FR emploi et entretien

DE benutz und Wartungsanleitung

ES uso y mantenimiento

PT uso e manutenção

RU использование и техобслуживание

EASY014V01

CE

RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.
Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.
La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.
Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual.
Please read the safety instructions and strictly follow them.
However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.
Keep this manual in a known place so its is always available for consultation when needed.

RECOMMANDATIONS POUR LE LECTEUR

Avant de mettre l'appareil en service, il est nécessaire de lire et comprendre l'ensemble du contenu du mode d'emploi.
Il est recommandé de lire les dispositions de sécurité et de les respecter rigoureusement.
La prudence est de toute façon irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil au cours de sa vie prévue.
Conserver ce mode d'emploi en un lieu connu pour l'avoir toujours à portée de main s'il est nécessaire de le consulter.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN LESER

Vor der Inbetriebnahme des Geräts ist der gesamte Inhalt der Bedienungsanleitung zu lesen und zu verstehen.
Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorgaben zu lesen und diese strikt zu befolgen.
Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät während der vorgesehenen Lebensdauer interagieren.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem bekannten Ort auf, um sie bei Bedarf stets greifbar zu haben.

RECOMENDACIONES PARA EL LECTOR

Antes de poner en funcionamiento la máquina, es necesario leer y comprender todo el contenido del manual de instrucciones.
Se recomienda leer las disposiciones de seguridad y respetarlas taxativamente.
La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina durante la vida útil prevista.
Conservar este manual en un lugar conocido para disponer del mismo en caso de ser necesaria su consulta.

RECOMENDAÇÕES PARA O LEITOR

Antes de pôr a máquina a funcionar, é necessário ler e compreender o conteúdo do manual de instruções.
Recomenda-se a leitura das disposições de segurança e o rigoroso respeito das mesmas.
De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina no arco da sua vida prevista.
Conserve este manual num lugar conhecido para o ter sempre à disposição quando for necessário consultá-lo.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЧИТАТЕЛЮ

Перед вводом в эксплуатацию оборудования необходимо прочитать и усвоить все содержимое настоящего руководства.
Прочитать и строго соблюдать инструкции по технике безопасности.
Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием на протяжении всего срока его эксплуатации.
Хранить данное руководство в хорошо известном и доступном месте, чтобы обращаться к нему по мере необходимости.

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

Scopo del manuale 3
Identificazione costruttore e apparecchiatura 4
Modalità di richiesta assistenza 4
Disposizioni di sicurezza.....4
Segnali di sicurezza e informazione 7
Disposizioni per disimballo e movimentazione.....7
installazione 8

FORNO A MICROONDE MF/914

Descrizione generale apparecchiatura ..9
Caratteristiche tecniche 11
Descrizione comandi.....12
Modalità d'uso 13
Consigli per l'uso.....17
Pulizia apparecchiatura 18
ricerca guasti 19

FORNO A MICROONDE MC/1452

Descrizione generale apparecchiatura .20
Caratteristiche tecniche 22
Descrizione comandi.....23
Modalità d'uso 24
Consigli per l'uso.....30
Pulizia apparecchiatura 31
ricerca guasti 32

FORNO A MICROONDE ME/1630

Descrizione generale apparecchiatura .33
Caratteristiche tecniche 35
Descrizione comandi.....36
Consigli per l'uso.....36
Pulizia apparecchiatura 37
ricerca guasti.....38

FORNO A MICROONDE MC/1800

Descrizione generale apparecchiatura .39
Caratteristiche tecniche 41
Descrizione comandi.....42
Modalità d'uso 43
Consigli per l'uso.....50
Pulizia apparecchiatura 51
ricerca guasti.....52

IT

IT

SCOPO DEL MANUALE

– Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.

– Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

– Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.

– Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

IT

Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

Cautela - Avvertenza

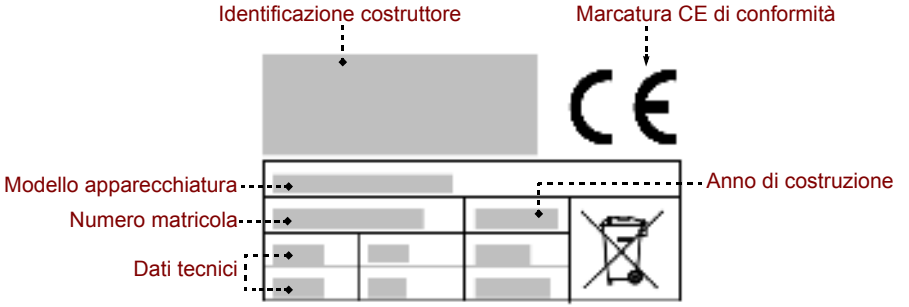
Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Pericolo - Attenzione

Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

– Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.

– Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.

– Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).

– Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente sull'apparecchiatura, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

– Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

– Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.

– Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.

– Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.

– Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.

– Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.

– Utilizzare sempre dispositivi di protezione per gli arti superiori quando si introducono o si estraggono i recipienti dal vano. Alcuni recipienti potrebbero assorbire il calore e provocare il rischio di scottatura.

– Non toccare la superfici interne del vano dell'apparecchiatura per evitare scottature, anche se il trattamento è già terminato.

– Non introdurre nel vano dell'apparecchiatura materiali infiammabili od esplosivi (ad esempio involucri in plastica, carta comune, carta riciclata, ecc.).

– Non ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura, per evitare un surriscaldamento eccessivo che potrebbe danneggiarla.

– Non depositare alcun tipo di oggetto all'interno dell'apparecchiatura e tenere lo sportello chiuso, quando non viene utilizzata.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.

– Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

– Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.

Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE (oppure scollegare la presa elettrica) e assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

– Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.

– Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.

– Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.

– Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.

– Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.

– In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne).
Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.

– L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.

– Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.

– Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).

– L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.

– L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.

– Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore

IDM 346-074-1.fm

– I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.
– Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza della zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.

IT

Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.



– **Pericolo di scottatura:** segnala che è necessario prestare attenzione alle superfici calde.



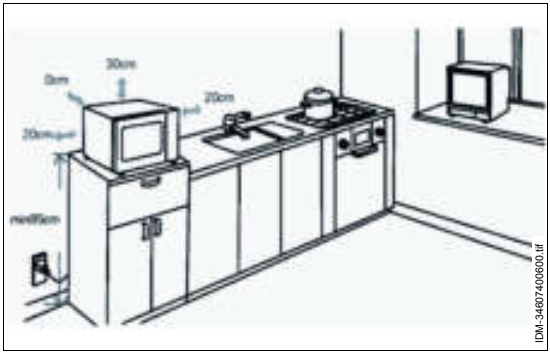
– **Pericolo di shock elettrico:** segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO E MOVIMENTAZIONE

– L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità.
  In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato.
  Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.
– La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.
  Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

INSTALLAZIONE

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.



– Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

– Il forno deve essere posizionato ad un'altezza minima di 85 cm.
Lasciare uno spazio libero di almeno 30 cm sopra il forno e di 20 cm lateralmente.

– La superficie posteriore dell'apparecchiatura può essere appoggiata al muro.

– **Non rimuovere i piedini dal fondo del forno.**

– **Ostruire le aperture di ventilazione può danneggiare il forno.**

– **Non posizionare il forno vicino a radio e TV, perché il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze con la ricezione radio o TV.**

Cautela - Avvertenza

Non posizionare il forno su un piano di cottura o vicino ad altri elettrodomestici che producono calore perché potrebbe danneggiarsi.

IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– Il forno a microonde MF/914 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.

– L'apparecchiatura, in funzione del tipo di prodotto alimentare da trattare può funzionare a microonde, grill o in modalità combinata (a microonde e grill).

– L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.

– L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato (a microonde, grill o modalità combinata) e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.

– L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), in modalità microonde o combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).
Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".

– L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



IT

A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Sportello forno: è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta.
Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.

C) Vano di trattamento: è equipaggiato con resistenze elettriche (per il funzionamento in modalità grill) e con un dispositivo magnetron (per il funzionamento in modalità microonde) per il trattamento dei prodotti alimentari.
Il vano di trattamento è equipaggiato con una piastra girevole (munita di piatto), che ruota in caso di funzionamento a microonde o modalità combinata per garantire un trattamento uniforme.

Importante

Con funzionamento a microonde o modalità combinata (a microonde e grill), non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.

IDM 346-074-1.fm

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	*MF/914*
Potenza	kW	1,45
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Litri	25
Dimensioni vano di trattamento	mm	330x350x200
Dimensioni apparecchiatura	mm	513x430x306
Dimensioni imballo	mm	580x460x370
Peso netto	kg	18
Tipo di installazione	Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti, in funzione della modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (microonde, grill e modalità combinata).

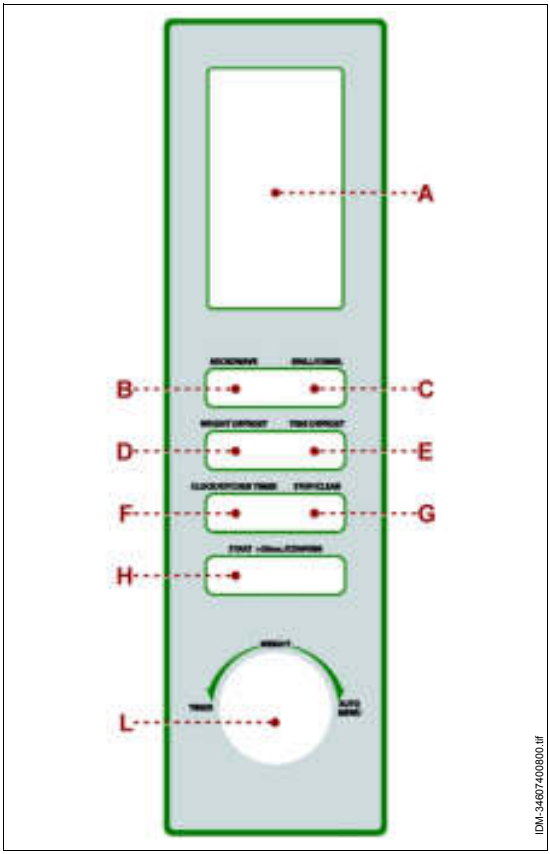
Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	*Funzionamento a microonde*	*Funzionamento grill*	*Funzionamento con modalità combinata*
Vetro resistente al calore	sì	sì	sì
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	sì	sì	sì
Plastica per microonde	sì	NO	NO
Carta da cucina	sì	NO	NO
Fogli di alluminio	NO	sì	NO
Metallo	NO	sì	NO

IT

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.



A) Display: visualizza i parametri di cottura e l'ora corrente.

B) Pulsante: serve per impostare il funzionamento in modalità microonde e selezionare il relativo livello di potenza.
Premere ripetutamente il pulsante **(B)** fino a visualizzare sul display **(A)** il livello di potenza di interesse (è possibile selezionare fino a cinque livelli di potenza preimpostati).

C) Pulsante: serve per impostare il funzionamento in modalità grill (un solo livello di potenza).
Premere ripetutamente il pulsante **(C)** per impostare il funzionamento in modalità combinata; verrà visualizzato sul display **(A)** il livello di potenza di interesse.

D) Pulsante: serve per selezionare la modalità scongelamento in base al peso del prodotto.

E) Pulsante: serve per selezionare la modalità scongelamento in base al tempo di cottura da impostare.

F) Pulsante: serve per impostare l'ora corrente (ore: minuti).

G) Pulsante: serve per arrestare il programma di cottura in corso o resettare le impostazioni programmate.

H) Pulsante: serve per avviare o confermare la modalità di funzionamento selezionata. Premuto, con il forno in stand-by, attiva la modalità di cottura rapida.

L) Manopola: è predisposta per programmare il tempo di cottura, per programmare una delle funzioni automatiche e per selezionare il peso del prodotto da trattare.

Le modalità d'uso e di programmazione delle varie funzioni dell'apparecchiatura sono descritte nel paragrafo "Modalità d'uso".

IT

MODALITÀ D'USO

Questo forno a microonde utilizza un moderno sistema di controllo elettronico per il funzionamento delle varie modalità di cottura.
Vengono elencate le modalità d'uso e di programmazione delle diverse funzioni dell'apparecchiatura.

Importante

A prescindere dalla modalità d'uso e di programmazione selezionata, il completamento di ogni trattamento viene segnalato da un allarme acustico.
Prima di programmare un nuovo ciclo di trattamento, premere il pulsante (H) per resettare l'apparecchiatura.

impostazione ora corrente

1. Premere il pulsante **(F)**, sul display **(A)** verrà visualizzato l'orario da regolare "00:00".
2. Sul display **(A)** lampeggeranno le cifre riferite all'ora che dovranno essere regolate tramite il selettore **(L)**.
3. Premere nuovamente il pulsante **(F)** per confermare l'ora corrente e fare lo stesso procedimento per regolare le cifre riferite ai minuti.
4. Dopo aver impostato l'orario si noterà che sul display **(A)** sia l'ora che i minuti non lampeggiano più, ciò significa che la programmazione è andata a buon fine.

Timer da cucina

1. Premere il pulsante **(F)** due volte consecutivamente, sul display **(A)** verrà visualizzato il timer da regolare "00:00".
2. Ruotare il selettore **(L)** per impostare il tempo di cottura, fino ad un massimo di 95 minuti e confermare l'impostazione tramite il pulsante **(H)**. Partirà il conta alla rovescia.
3. Lo scadere del tempo di cottura sarà segnalato da un segnale acustico e sul display **(A)** verrà visualizzato di nuovo l'orario corrente.

Impostazione della modalità "Microonde"

1. Premere il pulsante **(B)** per selezionare la modalità di funzionamento "Microonde".
2. Premere ripetutamente lo stesso pulsante **(B)**, oppure ruotare il selettore **(L)**, per selezionare il livello di potenza di interesse (5 livelli di potenza).
3. Premere il pulsante **(H)** per confermare l'operazione.
4. Ruotare il selettore **(L)** per impostare il tempo di cottura, visualizzato sul display **(A)**.
5. Premere il pulsante **(H)** per confermare la selezione ed avviare il ciclo di cottura.

Tabella 3: Modalità "Microonde"

Display	*Livello potenza*
P100	100%
P80	80%

Tabella 3: Modalità "Microonde"

Display	*Livello potenza*
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Impostazione della modalità "Grill"

1. Premere il pulsante **(C)** per selezionare la modalità di funzionamento "Grill", premendo il pulsante una sola volta comparirà sul display **(A)** la dicitura **"G"**
2. Premere il pulsante **(H)** per confermare l'operazione.
3. Ruotare il selettore **(L)** per impostare il tempo di cottura, visualizzato sul display **(A)**.
4. Premere il pulsante **(H)** per confermare la selezione ed avviare il ciclo di cottura.

IT

Impostazione della modalità "Cottura combinata"

1. Premere il pulsante **(C)** due o tre volte consecutivamente per selezionare la modalità di funzionamento "combinato (grill+microonde)".
   Se si preme due volte il pulsante **(C)** comparirà sul display **(A)** la dicitura **"C-1"** e il forno cuocerà con il microonde al 55% di potenza e con il grill al 45% di potenza.
   Se si preme tre volte consecutivamente il pulsante **(C)** comparirà sul display **(A)** la dicitura **"C-2"** e il forno cuocerà con il microonde al 36% di potenza e con il grill al 64% di potenza.

Tabella 4: Modalità "Cottura combinata"

N° premute	*Display*	*Potenza con microonde*	*Potenza con grill*
1	G	0%	100%
2	C-1	55%	45%
3	C-2	36%	64%

2. Premere il pulsante **(H)** per confermare la combinazione di cottura desiderata e ruotare il selettore **(L)** per impostare il tempo di cottura, visualizzato sul display **(A)**.
3. Premere il pulsante **(H)** per confermare la selezione ed avviare il ciclo di cottura.

Programmazione cottura in più fasi

L'apparecchiatura può essere programmata per effettuare automaticamente fino a 2 diverse modalità di trattamento.

Di seguito viene descritto un esempio di programmazione di cottura in più fasi (scongelare l'alimento per 5 minuti e poi cucinarlo con microonde, al 80% di potenza per 7 min.):

1. Premere il pulsante **(E)** per selezionare la modalità di scongelamento, sul display **(A)** si visualizzerà la dicitura **"dEF2"**.
2. Ruotare il selettore **(L)** per regolare il tempo di scongelamento (5:00) visualizzato sul display **(A)**.

3. Premere il pulsante **(B)** per regolare il livello di potenza all' 80 % (P80) visualizzato sul display **(A)**.
4. Premere il pulsante **(H)** per confermare i valori impostati e ruotare il selettore **(L)** per impostare il tempo di cottura (7:00), visualizzato sul display **(A)**.
5. Premere il pulsante **(H)** per confermare la selezione ed avviare il ciclo di cottura.

Impostazione della modalità "Cottura rapida"

La "Cottura rapida" effettua il trattamento del prodotto alimentare in modalità microonde, al massimo della potenza. (100%)

1. In stato di stand-by premere il pulsante **(H)** per avviare automaticamente la modalità "Cottura rapida".
   Ogni volta che si preme il pulsante **(H)** il tempo di cottura si incrementa di 30 secondi.

Impostazione della modalità "Cottura rapida a tempo"

La "Cottura rapida a tempo" effettua il trattamento del prodotto alimentare in modalità microonde, al massimo della potenza (100%).

1. In stato di stand-by ruotare il selettore **(L)** in senso antiorario per regolare il tempo di cottura e premere il pulsante **(H)** per avviare automaticamente la modalità "Cottura rapida a tempo".
   Ogni volta che si preme il pulsante **(H)** il tempo di cottura si incrementa di 30 secondi.

Impostazione della modalità "Automatica"

1. In stato di stand-by ruotare il selettore **(L)** in senso orario e selezionare il programma di cottura desiderato.
2. Premere il pulsante **(H)** per confermare la selezione e ruotare nuovamente il selettore **(L)** per impostare il peso dell'alimento da cuocere.
3. Premere il pulsante **(H)** per confermare la selezione ed avviare il ciclo di cottura.
   Avviato il ciclo di cottura, sul display **(A)** comparirà il tempo di cottura rimasto.

Tabella 5: Modalità "Automatica"

Modalità	*Peso (g)*	*Display*	*Potenza*
A-1 Pizza	200	200	100%
	400	400	
A-2 Carne	250	250	100%
	350	350	
	450	450	
A-3 Verdura	200	200	100%
	300	300	
	400	400	
A-4 Pasta	50 (con 450 g di acqua fredda)	50	80%
	100 (con 800 g di acqua fredda)	100	

IDM 346-074-1.fm

Tabella 5: Modalità "Automatica"

Modalità	*Peso (g)*	*Display*	*Potenza*
A-5 Patate	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-6 Pesce	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-7 Bevande	1 bicchiere (circa 120 ml)	1	100%
	2 bicchieri (circa 240 ml)	2	
	3 bicchieri (circa 360 ml)	3	
A-8 Pop Corn	50	50	100%
	100	100	

IT

Impostazione della modalità "Scongelamento" (a peso)

1. Premere il pulsante **(D)** per selezionare la modalità di funzionamento "Scongelamento a peso", sul display **(A)** comparirà la dicitura **"dEF1"**.
2. Ruotare il selettore **(L)** per impostare il peso del prodotto da cuocere (100÷2000 g) che verrà visualizzato sul display **(A)**.
3. Premere il pulsante **(H)** per avviare lo scongelamento.

Impostazione della modalità "Scongelamento" (a tempo)

1. Premere il pulsante **(E)** per selezionare la modalità di funzionamento "Scongelamento a tempo", sul display **(A)** comparirà la dicitura **"dEF2"**.
2. Ruotare il selettore **(L)** per impostare il peso del prodotto da cuocere (100÷2000 g) che verrà visualizzato sul display **(A)**.
3. Premere il pulsante **(H)** per avviare lo scongelamento.

Importante

Durante la cottura è possibile controllare l'ora corrente, tramite il pulsante (F), che verrà visualizzata sul display (A) per 2÷3 secondi.

Impostazione della modalità "Blocco di sicurezza"

1. Premere il pulsante **(G)** per almeno 3 secondi per attivare la funzione.
   L'apparecchiatura emette un segnale acustico, sul display **(A)** appare un simbolo di blocco e non sarà possibile avviare qualsiasi tipo di cottura.
2. Per disattivare la modalità "Blocco di sicurezza", premere nuovamente il pulsante **(G)** per almeno 3 secondi.
   L'apparecchiatura emette un segnale acustico e sul display **(A)** si spegne il simbolo corrispondente.

IDM 346-074-1.fm

CONSIGLI PER L'USO

1. In base alla modalità di funzionamento (a microonde, grill o modalità combinata) e al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
   In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.
2. Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.
3. Programmare il ciclo di trattamento di interesse (vedi "Modalità d'uso").
   Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche instante prima di estrarre il recipiente.
   Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.

Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

I consigli riportati si riferiscono all'uso dell'apparecchiatura con tutte le modalità di funzionamento previste. Per il funzionamento a microonde o modalità combinata, seguire anche i consigli specifici elencati.

– Non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.

– Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.

– Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.

– Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.

– Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.

– Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

IDM 346-074-1.fm

– Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.

– Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

– Togliere il piatto e la piastra girevole.

– Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

Importante

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

– Lavare il piatto e la piastra girevole con detergenti per uso alimentare, risciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di rimontarli.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

– Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

– Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 6: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non riscalda.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Resistenza non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

IT

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– Il forno a microonde MC/1452 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.

– L'apparecchiatura, in funzione del tipo di prodotto alimentare da trattare, può funzionare a microonde, convezione, grill o in modalità combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).

– L'apparecchiatura, oltre alle normali modalità di funzionamento, dispone anche di alcune funzioni automatiche che semplificano l'uso.

– L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.

IT

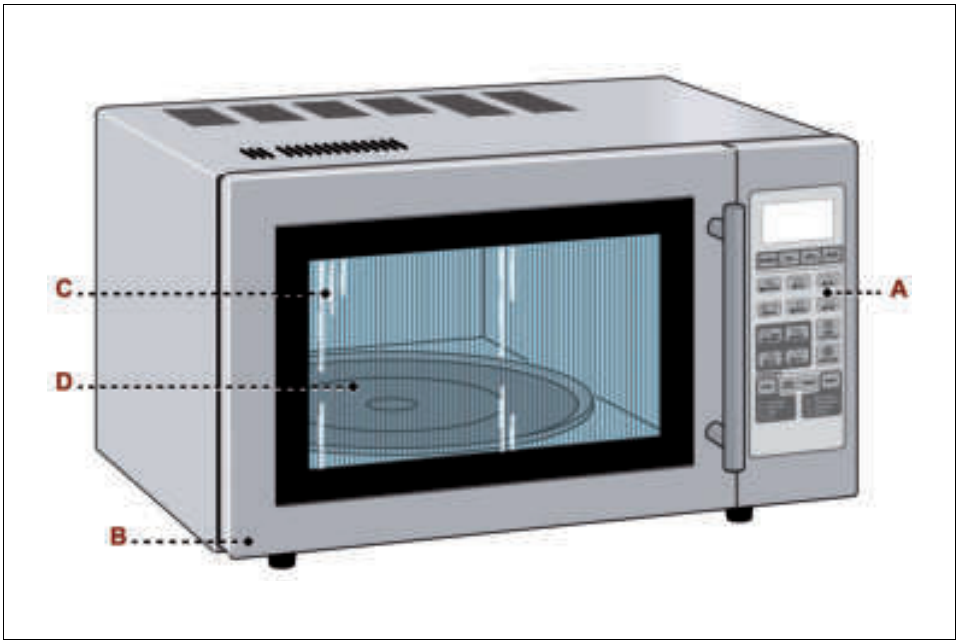
– L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato (a microonde, grill o modalità combinata) e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.

– L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), in modalità microonde o combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione).
  Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".

– L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



IT

A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Sportello forno: è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta.
Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.

C) Vano di trattamento: è equipaggiato con resistenze elettriche (per il funzionamento in modalità grill) e con un dispositivo magnetron (per il funzionamento in modalità microonde) per il trattamento dei prodotti alimentari.
Il vano di trattamento è equipaggiato con una piastra girevole (munita di piatto **(D)**), che ruota in caso di funzionamento a microonde o modalità combinata per garantire un trattamento uniforme.

Importante

Con funzionamento a microonde o modalità combinata (a microonde e grill o a microonde e convezione), non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.

IDM 346-074-1.fm

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	*MC/1452*
Potenza max	kW	2,4
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Litri	25
Dimensioni vano di trattamento	mm	328x343x230
Dimensioni apparecchiatura	mm	513x466x305
Dimensioni imballo	mm	580x500x360
Peso netto	kg	17
Tipo di installazione	Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti, in funzione della modalità di funzionamento dell'apparecchiatura (microonde, grill e modalità combinata).

IT

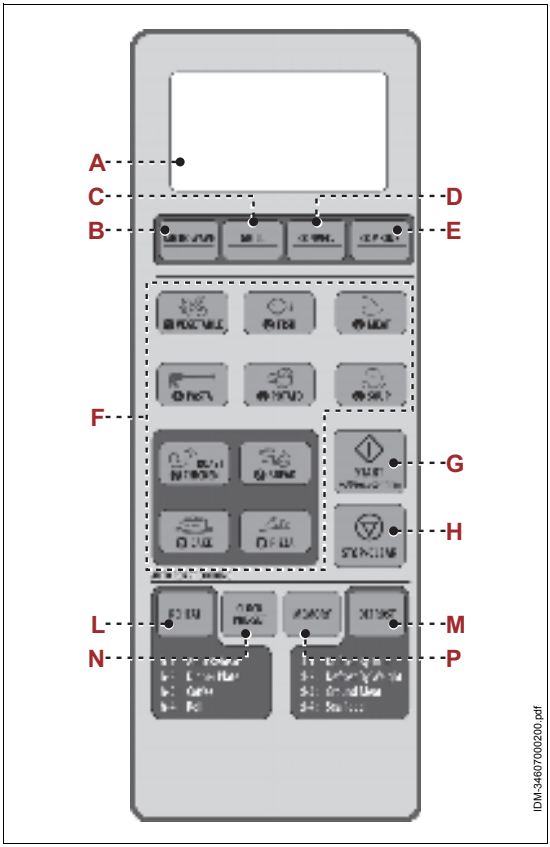
Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	*Funzionamento a microonde*	*Funzionamento grill*	*Funzionamento con modalità combinata*
Vetro resistente al calore	sì	sì	sì
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	sì	sì	sì
Plastica per microonde	sì	NO	NO
Carta da cucina	sì	NO	NO
Fogli di alluminio	NO	sì	NO
Metallo	NO	sì	NO

IDM 346-074-1.fm

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.



A) Display: visualizza i parametri di cottura e l'ora corrente.

B) Pulsante: serve per impostare il funzionamento in modalità microonde e selezionare il relativo livello di potenza.
Premere ripetutamente il pulsante **(B)** fino a visualizzare sul display **(A)** il livello di potenza di interesse (è possibile selezionare fino a cinque livelli di potenza preimpostati).

C) Pulsante: serve per impostare il funzionamento in modalità grill (un solo livello di potenza).

D) Pulsante: serve per impostare il funzionamento in modalità convezione e selezionare la relativa temperatura di cottura.
Premere ripetutamente il pulsante **(D)** fino a visualizzare sul display **(A)** la temperatura di cottura di interesse (è possibile selezionare fino a dieci temperature preimpostate).

E) Pulsante: serve per impostare il funzionamento in modalità combinata (è possibile selezionare fino a quattro livelli di combinazione).

F) Pulsanti: servono per selezionare i programmi di cottura preimpostati.

G) Pulsante: serve per avviare o confermare la modalità di funzionamento selezionata. Premuto, con il forno in stand-by, attiva la modalità di cottura rapida.

H) Pulsante: serve per arrestare il programma di cottura in corso o resettare le impostazioni programmate.

L) Pulsante: serve per impostare manualmente il funzionamento in modalità riscaldamento.
Premere ripetutamente il pulsante **(L)** fino a visualizzare sul display **(A)** il livello di riscaldamento di interesse (è possibile selezionare fino a quattro livelli di riscaldamento).

IT

M) Pulsante: serve per selezionare la modalità scongelamento (in base al peso del prodotto o in base al tempo).
N) Pulsante: serve per impostare l'ora corrente (ore: minuti).
P) Pulsante: serve per memorizzare i programmi di cottura.
Le modalità d'uso e di programmazione delle varie funzioni dell'apparecchiatura sono descritte nel paragrafo "Modalità d'uso".

MODALITÀ D'USO

Vengono elencate le modalità d'uso e di programmazione delle diverse funzioni dell'apparecchiatura.

Importante

A prescindere dalla modalità d'uso e di programmazione selezionata, il completamento di ogni trattamento viene segnalato da un allarme acustico.
Prima di programmare un nuovo ciclo di trattamento, premere il pulsante (H) per resettare l'apparecchiatura.

impostazione ora corrente

1. Premere il pulsante **(N)** e selezionare il formato ora desiderato: 12h o 24h.
2. Premere i pulsanti **(F)** per impostare l'ora visualizzata sul display **(A)**.
3. Premere il pulsante **(M)** per confermare l'orario impostato.

Impostazione della modalità "Microonde"

1. Premere il pulsante **(B)** per selezionare la modalità di funzionamento "Microonde".
2. Premere ripetutamente lo stesso pulsante **(B)** per selezionare il livello di potenza di interesse.
3. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura , visualizzato sul display **(A)**.
4. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Tabella 3: Modalità "Microonde"

Display	*Livello potenza*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Impostazione della modalità "Grill"

1. Premere il pulsante **(C)** per selezionare la modalità di funzionamento "Grill", premendo il pulsante una sola volta comparirà sul display **(A)** la dicitura **"G-1"**
2. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura , visualizzato sul display **(A)**.
3. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Impostazione della modalità "Convezione" (con pre-riscaldamento)

1. Premere il pulsante **(D)** per selezionare la modalità di funzionamento "Convezione".
2. Premere ripetutamente lo stesso pulsante **(D)** per selezionare il livello di temperatura di interesse (da 150 °C a 240 °C).
3. Premere il pulsante **(G)** per avviare il pre-riscaldamento.
4. Al raggiungimento della temperatura impostata il valore sul display **(A)** lampeggia e si attiva l'avvisatore acustico.
   A questo punto aprire lo sportello ed introdurre il prodotto da trattare.
5. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura , visualizzato sul display **(A)**.
6. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Impostazione della modalità "Convezione" (senza pre-riscaldamento)

1. Premere il pulsante **(D)** per selezionare la modalità di funzionamento "Convezione".
2. Premere ripetutamente lo stesso pulsante **(D)** per selezionare il livello di temperatura di interesse (da 150 °C a 240 °C).
3. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura , visualizzato sul display **(A)**.
4. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Impostazione della modalità "Cottura combinata"

1. Premere il pulsante **(E)** per selezionare la modalità di funzionamento "Cottura combinata".
2. Premere ripetutamente lo stesso pulsante **(E)** per selezionare il livello di temperatura di interesse (da 150 °C a 240 °C).
3. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura , visualizzato sul display **(A)**.
4. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Tabella 4: Modalità "Cottura combinata"

Display	*Microonde*	*Grill*	*Convezione*
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

IDM 346-074-1.fm

Impostazione della modalità "Automatica"

1. Premere uno dei pulsanti **(F)** per selezionare il programma di cottura di interesse.
2. Premere ripetutamente il pulsante per impostare il peso dell'alimento da cuocere.
3. Premere il pulsante **(G)** per confermare il ciclo di trattamento selezionato.
   Il ciclo di cottura si avvia e sul display **(A)** compare il tempo di cottura rimasto.

Tabella 5: Modalità "Automatica"

Modalità	*Peso (g)*	*N° premute*	*Display*
Verdura	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Pesce	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
	650	5	650
Carne	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
	600	4	600
Pasta	50 (con acqua calda 450ml)	1	50
	50 (con acqua calda 800ml)	2	100
	50 (con acqua calda 1200ml)	3	150
Patate	1 (circa 230g)	1	1
	2 (circa 460g)	2	2
	3 (circa 690g)	3	3
Zuppa	200ml	1	200
	400ml	2	400
	600ml	3	600
Pollo arrosto	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Pane	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Torta	475	1	475
Pizza	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

IT

Impostazione della modalità "Cottura rapida"

La "Cottura rapida" effettua il trattamento del prodotto alimentare in modalità microonde, al massimo della potenza.

1. Premere Il pulsante **(G)** per avviare automaticamente la modalità "Cottura rapida". Ogni volta che si preme il pulsante **(G)** si incrementa il tempo di 30 secondi.

Impostazione della modalità "Riscaldamento"

1. Premere il pulsante **(L)** per selezionare la modalità di funzionamento "Riscaldamento", premendo il pulsante più volte compariranno sul display **(A)** le diciture **"h-1", "h-2", "h-3", "h-4".**
2. Premere il pulsante **(G)** per confermare il ciclo di trattamento selezionato.
3. Premere ripetutamente il pulsante **(L)** per impostare il peso dell'alimento da cuocere.
4. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Tabella 6: Modalità "Riscaldamento"

Modalità	*Display*	*Peso*
h1 auto-riscaldamento	150	150g
	250	250g
	350	350g
	450	450g
	600	600g
h-2 cibi precotti	250	250g
	350	350g
	450	450g
h-3 bevande-caffè	1	240g
	2	480g
	3	720g
h-4 brioches-crossaint	1	70g
	2	140g
	3	210g

Impostazione della modalità "Scongelamento" (a tempo)

1. Premere il pulsante **(M)** per selezionare la modalità di funzionamento "Scongelamento", sul display **(A)** comparirà la dicitura **"d-1"**
2. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura , visualizzato sul display **(A)**.
3. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Impostazione della modalità "Scongelamento" (a peso)

1. Premere due volte il pulsante **(M)** per selezionare la modalità di funzionamento "Scongelamento", sul display **(A)** comparirà la dicitura **"d-2"**
2. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il peso del prodotto (100÷2000g), visualizzato sul display **(A)**
3. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

IDM 346-074-1.fm

Impostazione della modalità "Scongelamento carne/pesce"

1. Premere tre volte il pulsante **(M)** per selezionare la modalità di funzionamento "Scongelamento carne", sul display **(A)** comparirà la dicitura **"d-3"**Premere quattro volte il pulsante **(M)** per selezionare la modalità di funzionamento "Scongelamento pesce", sul display **(A)** comparirà la dicitura **"d-4"**
2. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il peso del prodotto (100÷2000g), visualizzato sul display **(A)**
3. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Programmazione cottura in più fasi

L'apparecchiatura può essere programmata per effettuare automaticamente fino a 3 diverse modalità di trattamento.

IT

Di seguito viene descritto un esempio di programmazione di cottura in più fasi (cucinare con microonde, a 100% di potenza per 10 min. e a 80% per 15 min.)

1. Premere il pulsante **(B)** per selezionare il livello di potenza 100%.
2. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura **(1,0,0,0)**, visualizzato sul display **(A)**.
3. Premere il pulsante **(B)** per selezionare il livello di potenza 80%.
4. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura **(1,5,0,0)**, visualizzato sul display **(A)**.
5. Premere il pulsante **(G)** per avviare il ciclo di trattamento selezionato.

Programmazione orario cottura

Regolare l'ora corrente e scegliere la modalità di cottura desiderata tra i 3 programmi disponibili (microonde, grill, convenzione).

Il programma di scongelamento non è valido per questa procedura.

Di seguito viene descritto un esempio di programmazione dell'orario di cottura (cuocere alle ore 12:15 e utilizzare solo l'80% della potenza del microonde per cuocere per 15 minuti):

1. Premere ripetutamente il pulsante **(B)** fino a visualizzare sul display il livello di potenza di interesse (80%).
2. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura (1,5,0,0), visualizzato sul display **(A)**.
3. Premere ripetutamente il pulsante **(N)** fino a visualizzare sul display **(A)** la scritta 0:00.
4. Premere i pulsanti **(F)** per impostare l'orario di inizio cottura (1,2,1,5).
5. Premere il pulsante **(G)** per confermare la programmazione impostata.
   Il ciclo di cottura si avvia automaticamente al raggiungimento dell'orario programmato e il display si illumina.

Per fare in modo che la procedura funzioni correttamente, controllare che l'ora corrente sia esatta prima di effettuare la programmazione.

IDM 346-074-1.fm

Memorizzazione di un programma di cottura

1. Premere ripetutamente il pulsante **(P)** fino a visualizzare sul display **(A)** il programma di interesse (è possibile selezionare fino a tre programmi da memorizzare).
2. Premere uno dei pulsanti **(B-C-D)** per selezionare la modalità di funzionamento di interesse.
3. Premere ripetutamente lo stesso pulsante per selezionare il livello di potenza di interesse.
4. Premere i pulsanti **(F)** per impostare il tempo di cottura , visualizzato sul display **(A)**.
5. Premere il pulsante **(P)** per memorizzare il programma impostato.
   Il programma memorizzato è disponibile per essere utilizzato in qualsiasi momento.

Informazioni sullo stato di funzionamento

Mentre l'apparecchiatura è in funzione, è possibile visualizzare sul display **(A)**, per alcuni secondi, le informazioni indicate.

– **Livello di potenza attuale:** premere il pulsante **(B-C-D)** corrispondente alla modalità di funzionamento in corso.

– **Tempo di cottura residuo:** premere il pulsante **(N)**.

– **Tempo rimasto all'avvio di un ciclo di cottura programmato:** premere il pulsante **(N)**.

Impostazione della modalità "Blocco di sicurezza"

1. Premere il pulsante **(H)** per almeno 3 sec. per attivare la funzione. L'apparecchiatura emette un segnale acustico, sul display **(A)** si accende la spia corrispondente e tutti i comandi vengono disabilitati.
2. Per disattivare la modalità "Blocco di sicurezza", premere il pulsante **(H)** per almeno 3 sec.. L'apparecchiatura emette un segnale acustico e sul display **(A)** si spegne la spia corrispondente.

IDM 346-074-1.fm

CONSIGLI PER L'USO

1. In base alla modalità di funzionamento (a microonde, grill o modalità combinata) e al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
   In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.
2. Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.
3. Programmare il ciclo di trattamento di interesse (vedi "Modalità d'uso").
   Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche instante prima di estrarre il recipiente.
   Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.

Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

I consigli riportati si riferiscono all'uso dell'apparecchiatura con tutte le modalità di funzionamento previste. Per il funzionamento a microonde o modalità combinata, seguire anche i consigli specifici elencati.

– Non utilizzare l'apparecchiatura senza la piastra girevole e il piatto.

– Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.

– Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.

– Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.

– Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.

IDM 346-074-1.fm

– Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

– Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.

– Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

– Togliere il piatto e la piastra girevole.

– Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

Importante

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

– Lavare il piatto e la piastra girevole con detergenti per uso alimentare, risciacquarli ed asciugarli accuratamente prima di rimontarli.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

– Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

– Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

– Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

IDM 346-074-1.fm

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.

Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.

Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

IT

Tabella 7: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non riscalda.	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Resistenza non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– Il forno a microonde ME/1630 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.

– L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.

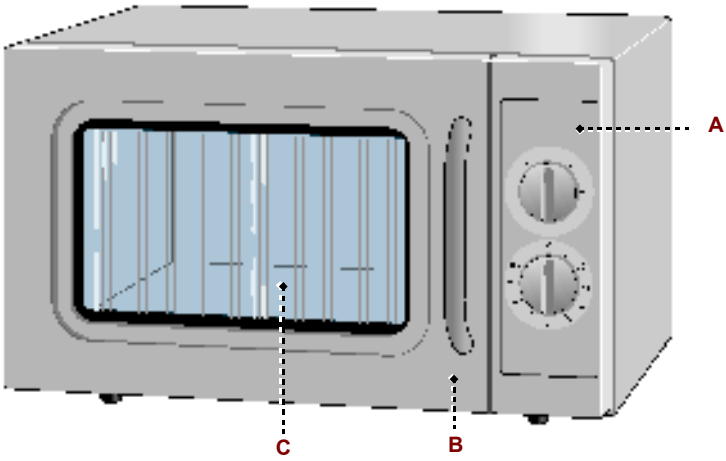
– L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.

– L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".

– L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Sportello forno: è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta.
Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.

C) Vano di trattamento: è equipaggiato con un dispositivo magnetron per il trattamento dei prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	*ME/1630*
Potenza	kW	1,6
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Litri	30
Dimensioni vano di trattamento	mm	350x357x230
Dimensioni apparecchiatura	mm	542x461x329
Dimensioni imballo	mm	610x500x400
Peso netto	kg	15
Tipo di installazione	Installazione a banco	

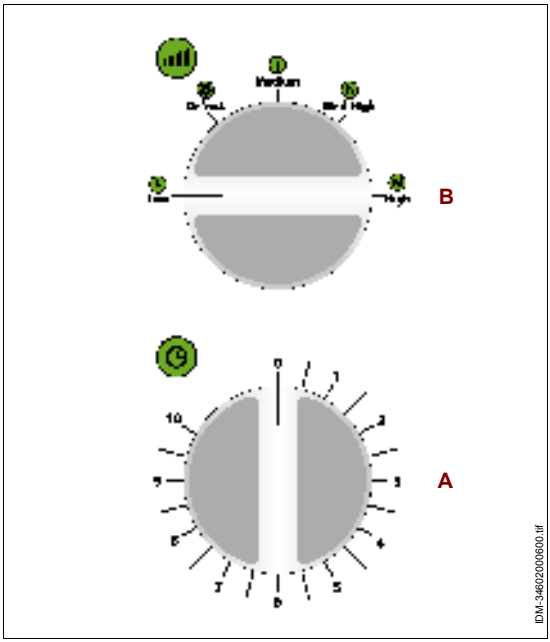
La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti.

Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	*Funzionamento a microonde*
Vetro resistente al calore	sì
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	sì
Plastica per microonde	sì
Carta da cucina	sì
Fogli di alluminio	NO
Metallo	NO

IT

DESCRIZIONE COMANDI



L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.

A) Timer: serve per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e per impostare il tempo di trattamento.

B) Selettore: serve per impostare il livello di potenza di trattamento.
Posizione Low: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza basso (17 %).
Posizione Defrost: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-basso (33 %).
Posizione Med: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio (55 %).
Posizione Med-High: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza medio-alto (77 %).
Posizione High: funzionamento in modalità microonde, con un livello di potenza alto (100 %).

IT

CONSIGLI PER L'USO

1. In base al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
   In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.
2. Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.
3. Ruotare il selettore **(A)** (sempre in senso orario) per selezionare il livello di potenza di interesse.
4. Ruotare il timer **(B)** per attivare il funzionamento dell'apparecchiatura e impostare il tempo di trattamento.
   Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche instante prima di estrarre il recipiente.

Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.

Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

– Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.

– Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.

– Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.

– Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.

– Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

– Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.

– Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

– Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

Importante

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

– Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

– Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

– Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non riscalda.	Non è stato impostato il tempo di cottura	Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

– Il forno a microonde ME/1800 è un'apparecchiatura progettata e costruita per riscaldare, rosolare o scongelare, in modo più rapido rispetto ai forni tradizionali, prodotti alimentari contenuti in appositi recipienti, destinati all'alimentazione delle persone.

– L'apparecchiatura può essere usata per trattare diversi prodotti alimentari come ad esempio verdure (fresche e surgelate), frutta, pasta, riso, pesce, carne ed anche salse, zuppe, conserve, ecc.

– L'apparecchiatura va utilizzata con recipienti, realizzati in materiale idoneo al tipo di funzionamento impostato e preferibilmente di forma circolare od ovale per ottenere una cottura omogenea dei prodotti alimentari.

– L'apparecchiatura non va utilizzata con recipienti in materiali metallici (acciaio, alluminio, rame, ecc), Per individuare quali caratteristiche devono avere i recipienti, consultare la tabella "Materiali recipienti di contenimento".

– L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.

Qualsiasi utilizzo diverso da quello indicato dal costruttore è da considerarsi USO IMPROPRIO.

L'illustrazione raffigura i componenti principali dell'apparecchiatura e l'elenco riporta la loro descrizione e funzione.



IDM-346074001 00.tif

IT

A) Quadro comandi: è equipaggiato con i dispositivi di comando necessari per far funzionare l'apparecchiatura (vedi "Descrizione comandi").

B) Sportello forno: è associato ad un dispositivo di interblocco (microinterruttore). All'apertura dello sportello il ciclo di cottura si arresta.
Alla chiusura dello sportello, il ciclo di cottura riprende dal punto in cui era stato interrotto.

C) Vano di trattamento: è equipaggiato con un dispositivo magnetron per il trattamento dei prodotti alimentari.

IDM 346-074-1.fm

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tabella 1: Dati tecnici dell'apparecchiatura

Descrizione	*Unità di misura*	*ME/1630*
Potenza	kW	3
Alimentazione elettrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacità vano di trattamento	Litri	34
Dimensioni vano di trattamento	mm	400x360x228
Dimensioni apparecchiatura	mm	570x520x370
Dimensioni imballo	mm	640x560x450
Peso netto	kg	30,5
Tipo di installazione	Installazione a banco	

La tabella riporta il tipo di materiale di costruzione dei recipienti.

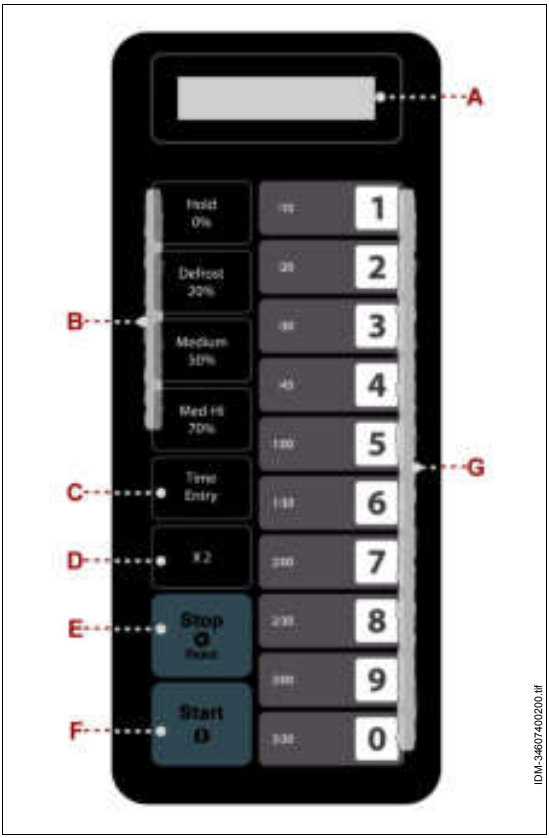
Tabella 2: Materiali recipienti di contenimento

Materiale recipiente di contenimento	*Funzionamento a microonde*
Vetro resistente al calore	sì
Ceramica, o porcellana, resistente al calore	sì
Plastica per microonde	sì
Carta da cucina	sì
Fogli di alluminio	NO
Metallo	NO

IDM 346-074-1.fm

DESCRIZIONE COMANDI

L'apparecchiatura è equipaggiata con i dispositivi di comando elencati, necessari per attivare le sue funzioni principali.



A) Display: visualizza i parametri di cottura e l'ora corrente.

B) Pulsanti: servono per selezionare il relativo livello di potenza.

C) Pulsante: serve per impostare manualmente il tempo di trattamento.
Se si inserisce manualmente il tempo non si influisce sui pulsanti programmati.

D) Pulsante: aumenta un tempo di cottura prestabilito di una percentuale rispetto al tempo di cottura originale (50% standard).
La percentuale viene stabilita dall'utente e può essere modificata per sequenze di cottura specifiche.
Questa caratteristica risulta molto utile per la cottura di alimenti che possono essere cotti in porzioni multiple, come ad esempio patate o fette di pizza.

E) Pulsante: serve per cancellare il tempo residuo, per terminare un ciclo di programmazione o per le opzione utente. Se il pulsante viene utilizzato per terminare una modifica alla programmazione o ad una opzione, le modifiche non vengono accettate.

F) Pulsante: serve per avviare un ciclo di cottura con immissione manuale del tempo e per salvare le modifiche apportate alle sequenze di programmazione o alle opzioni utente.

G) Pulsanti: servono per impostare il tempo di cottura preimpostato.

Le modalità d'uso e di programmazione delle varie funzioni dell'apparecchiatura sono descritte nel paragrafo "Modalità d'uso".

IT

MODALITÀ D'USO

Vengono elencate le modalità d'uso e di programmazione delle diverse funzioni dell'apparecchiatura.

Power up (Accensione)

– Allacciare la macchina alla corrente elettrica, tramite il cavo di alimentazione , sul display apparirà la dicitura "Power up".
L'apparecchiatura è accesa.

Modalità "Standby" (Stop)

– Tenere premuto per qualche secondo il pulsante **(E)**.
L'apparecchiatura passa in modalità "Standby"; nessun pulsante sarà attivo e il display **(A)** si spegne.
Una volta accesa l'apparecchiatura, se per alcuni secondi non viene premuto nessun pulsante e non viene né aperto né chiuso lo sportello , si attiva la modalità "Standby" in automatico (il display **(A)** si spegne).

– Aprire e richiudere lo sportello per uscire dalla modalità "Standby".

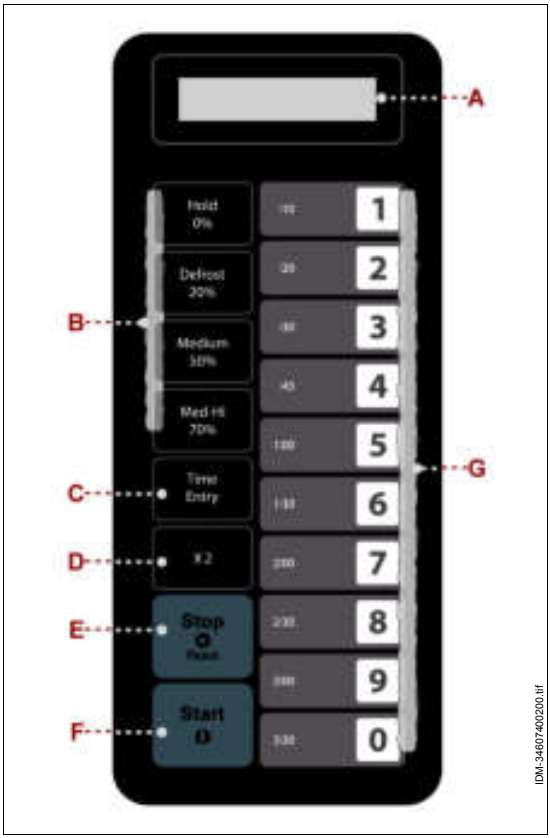
– È possibile regolare il tempo di attivazione della modalità "Standby" (Vedi "Opzioni (Option)").

Modalità "Ready" (Pronto)

– La modalità "Ready" l'apparecchiatura è pronta per iniziare un ciclo di cottura, sia manuale o pre-impostato.
Per passare dalla modalità "Standby" alla modalità "Ready" basta aprire e richiudere lo sportello. In questo modo l'apparecchiatura sarà pronto per cuocere e sul display **(A)** verrà visualizzata la dicitura "Ready".

Modalità "Open Door" (Pausa)

La modalità "Open Door" consente agli utenti di arrestare temporaneamente il ciclo di cottura in caso si dovesse ispezionare il prodotto all'interno dell'apparecchiatura.



– Aprire lo sportello durante il ciclo di cottura per attivare la modalità "Open Door".
  Se non viene dato nessun comando dopo 60 secondi (default), l'apparecchiatura passerà in modalità "Standby".
  – Se, una volta chiuso lo sportello , si preme uno dei pulsanti **(G)** inizia la cottura e sul display **(A)** viene visualizzato il tempo residuo, in base al comando dato.

– All'apertura dello sportello durante la cottura si attiva la modalità "Open Door" ed il timer visualizzato sul display **(A)** si ferma fino a quando non viene richiuso lo sportello e si preme il pulsante **(F)**.
  L'apparecchiatura riprende la cottura e il timer il suo conto alla rovescia dal punto dove era stato interrotto precedentemente.

– Per attivare la modalità "Open Door" durante la cottura senza aprire lo sportello , premere il pulsante **(E)**. Il timer visualizzato sul display **(A)** si ferma e riparte soltanto se si preme il pulsante **(F)**.

Importante

In modalità "Open Door" dopo 60 secondi (default) si attiva la modalità "Standby".
In tutti gli altri casi l'apparecchiatura è in modalità "Ready".

Se si modificano i settaggi e si imposta "OP:61" (default), l'apparecchiatura non andrà più in pausa all'apertura dello sportello , ma cancella i comandi pre-impostati dall'utente e rimane in attesa di nuovi comandi o attiva la modalità "Standby" dopo 60 secondi di inattività.

IT

Cottura manuale (Cook Mode)
Questa modalità permette all'utente di inserire manualmente il tempo di cottura ed il livello di potenza.

– Premere il pulsante **(C)**, con l'apparecchiatura in modalità "Ready", per attivare la modalità "cottura manuale".
  Il display visualizza la dicitura "00:00".

– Premere i pulsanti **(G)** per impostare il tempo di cottura (es.:premere i pulsanti in sequenza 1,0,3,0 per avere 10 min. e 30 sec. di cottura).

– Premere uno dei pulsanti **(B)** per selezionare livello di potenza (es.:premere il pulsante "Medium/50%"come livello di potenza).
  Il display visualizza la dicitura “10:30 50”.

– Premere il pulsante **(E)** per avviare il ciclo di cottura manuale.
  Allo scadere del tempo di cottura impostato, verrà visualizzata la dicitura "DONE" sul display **(A)** seguita da un segnale acustico.

– L'apparecchiatura ritorna in modalità "Ready" pronta per un altro ciclo di cottura.

Durante il processo di cottura, si potrà premere una volta il pulsante (E) per passare in modalità "Pausa" e ripremere nuovamente il pulsante (E) per ritornare in modalità "Ready".

Cottura pre-impostata
Questa modalità consente la cottura di prodotti alimentari attraverso dei comandi pre-impostati.

– Premere uno dei pulsanti **(G)**, in modalità "READY", a seconda della durata di cottura desiderata.
  L'apparecchiatura inizia automaticamente il ciclo di cottura per il tempo selezionato (es.: premere il pulsante "2" per effettuare una cottura della durata di 20 secondi) e sul display viene visualizzato il tempo rimanente alla cottura.

Se la cottura viene eseguita in più fasi ed il tempo totale di cottura supera il tempo massimo consentito (60 minuti di default), l'apparecchiatura emette rapidamente un segnale acustico per tre volte, e sul display **(A)** viene visualizzata la dicitura “00:00” per indicare che il programma è inaccettabile.

– Per attivare la modalità "Pausa", durante il ciclo di cottura, premere il pulsante **(E)** oppure aprire lo sportello.

– Per riattivare il ciclo di cottura premere il pulsante **(F)**.

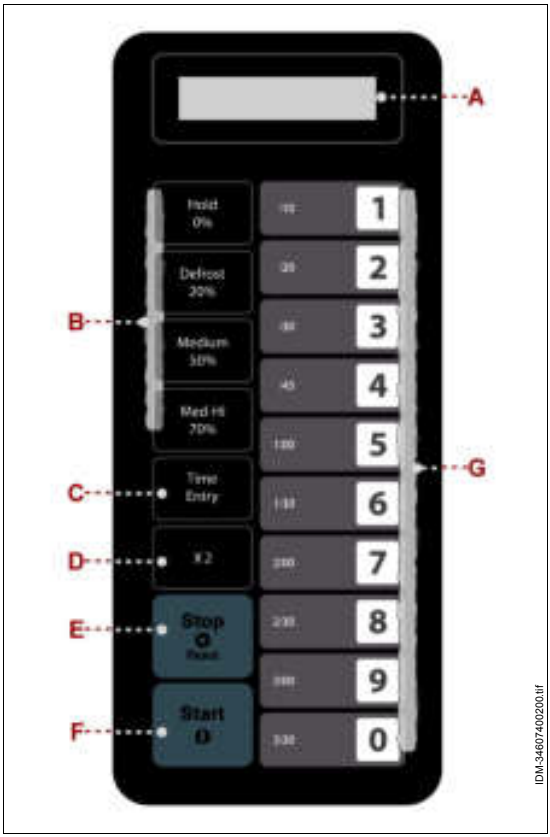
Per fare in modo che il ciclo di cottura inizi solo dopo aver premuto il pulsante **(F)** (e non dopo aver premuto uno dei pulsanti **(G)**) è sufficiente modificare i settaggi (Vedi "Opzioni (Option)").

IDM 346-074-1.fm

Modalità di programmazione

È possibile creare diversi programmi di cottura.

– Aprire lo sportello e tenere premuto il pulsante numerico "1" per 5 secondi. Seguirà un segnale acustico che avvisa che si è entrati nella "Modalità di programmazione".
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "PROGRAM".



– Premere uno dei pulsanti numerici ("1,2,3,..0") a seconda di quale pulsante si voglia salvare il nuovo programma di cottura che si sta creando.
  Sul display **(A)** verrà visualizzato il tempo di cottura modificabile con i tasti numerici.

– Una volta impostato il tempo di cottura premere uno dei pulsanti **(B)** per inserire il livello di potenza desiderato.
  Il display **(A)** visualizza sia il tempo di cottura che il livello di potenza impostato.

– Premere il pulsante **(F)** per salvare il programma.

– Per iniziare il programma di cottura salvata, premere il pulsante numerico che è stato inizialmente selezionato dove salvare il programma.

Se si volesse avere diverse fasi di cottura durante un programma, prima di premere il pulsante **(F)**, premere il pulsante **(C)** che consente di inserire altri tempi e livelli di potenza nello stesso programma di cottura.

Se il tempo totale di cottura supera il tempo massimo consentito (60 minuti di default), l'apparecchiatura emette rapidamente un segnale acustico per tre volte, e sul display **(A)** viene visualizzata la dicitura "00:00" per indicare che il programma è inaccettabile.

– Chiudere lo sportello per attivare la modalità "Ready".

Se si preme il pulsante **(E)**, durante il processo di programmazione, l'apparecchiatura entra

in modalità "Open Door" ed il programma che si sta creando va perso.
Se la corrente viene interrotta, il programma registrato non verrà perso.
esempio: Se si volesse salvare un programma di cottura da 1 minuto e 25 secondi al 70% eseguire le seguenti operazioni:

– In modalità "Ready", premere il pulsante numerico "1" per 5 secondi.
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "PROGRAM".
– Premere il pulsante numerico "3". Il programma verrà quindi salvato su questo numero.
– Premere il pulsante **(C)**.
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "00:00".
– Inserire il tempo di cottura tramite i pulsanti numerici "1", "2", "5" (1 minuti e 25 secondi) e selezionare la potenza di cottura tramite il pulsante "Med-Hi/70%".
  Il display visualizza “1:25 70” (1:25 indica il tempo di cottura, 70 indica il livello di potenza).
– Premere il pulsante **(F)** per salvare i comandi.
– Premere il pulsante numerico “3” e chiudere lo sportello per avviare il programma appena salvato.

Ogni volta che si vuole utilizzare questo programma basta premere il pulsante numerico “3” finché non è necessario modificare nuovamente il programma.

Doppia quantità di cottura
Tramite il pulsante **(D)** l'utente può facilmente modificare il tempo preimpostato per una quantità di prodotto.

– Se si preme il pulsante **(D)**, in modalità "Ready", seguita dalla partenza di un programma preimpostato o viceversa, l'apparecchiatura inizia la cottura con la quantità di tempo di cottura preimpostata.
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "Double" e viene raddoppiato il tempo di cottura selezionato.

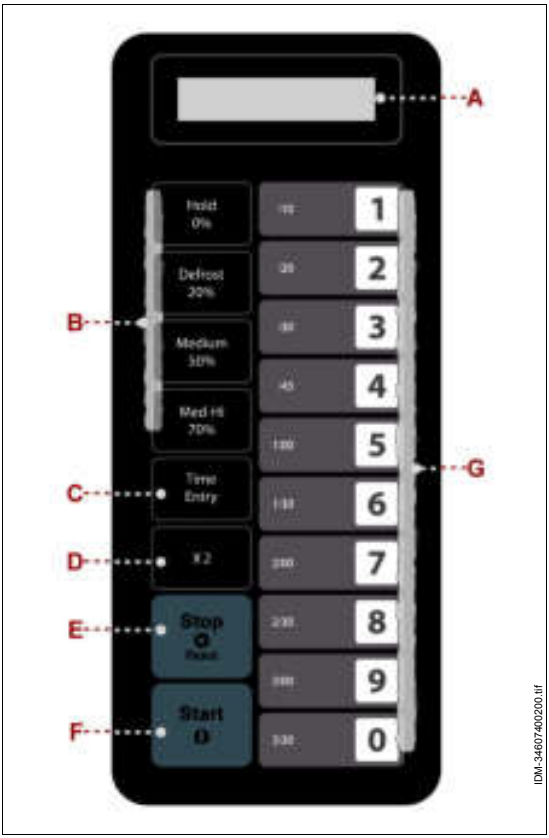
esempio
Il pulsante numerico "5" e il suo tempo predefinito è di 1 minuto. Quindi premere **(D)**, allora il tempo cambierà a 01:00 * (1 + 1) = 2:00 (2 minuti).

– Durante la cottura finale del programma l'apparecchiatura entra in modalità "Fine del ciclo di cottura".

Importante
Questa funzione non può essere utilizzata in modalità memoria.

Fase di cottura Programmazione

Questa modalità consente all'utente di cuocere alimenti con combinazione di vari livelli di potenza. Può essere impostato al massimo da quattro fasi in modalità di cottura o modalità di programmazione.



– Dopo aver impostato la potenza e il tempo per la prima fase, premere il pulsante **(C)** per impostare la seconda fase.

– Effettuare le stesse operazioni per impostare la terza e la quarta fase.
  Prima di impostare la seconda, terza o quarta fase, premere sempre il pulsante **(C)**. Sul display **(A)** viene visualizzata la dicitura "stage2", "stage3" o "Stage4".

– Premere il pulsante **(F)** per iniziare la cottura.

Esempio per impostare due fasi di cottura.

La prima fase è una cottura al 70% di potenza con un tempo di 1 minuto 25 secondi. La seconda fase al 50% in 5 minuti e 40 secondi. I passi sono i seguenti:

– Premere il pulsante **(C)**, poi premere il pulsante "Med-Hi/70%", di conseguenza premere i pulsanti "1", "2", "5" per inserire il tempo di cottura.
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "01:25".
  La prima fase è terminata.

– Premere di nuovo il pulsante **(C)**.
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "stage2".

– Premere i pulsanti numerici "5", "4", "0".
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "05:40".

– Premere il pulsante "Medium/50%".
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "PL5".
  La seconda fase è terminata.

– Premere il pulsante **(F)** per iniziare la cottura.

IT

IDM 346-074-1.fm

Opzioni (Option)

Per soddisfare le esigenze individuali è possibile modificare alcune opzioni come la programmazione con tasto singolo o doppio, il volume del beep e il tempo di cottura massimo. Per modificare le opzioni procedere come descritto di seguito.

– Per regolare il tempo che l'apparecchiatura impiega a passare in modalità "Standby", è sufficiente aprire lo sportello e tener premuto il pulsante numerico "2" per 5 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico che indica di esser passati in modalità "Opzioni".
  Il display **(A)** visualizza la dicitura "OP: -".

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	**OP:10**	**3 seconds beep**
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps,Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	**Medium**
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	**Keybeep On**
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	**60 seconds**
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	**On-the-Fly Enable**
6 Door Reset	**OP:60**	**Door reset Disable**
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	**OP:70**	**60 Minute Maximum Cook Time**
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	**Manual Programming Enable**
9 Double Digit	**OP:90**	**Single Digit Mode-10 programs**
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	**Weekly-Display every 7 days**
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days

IDM-346074005001.tif

IDM 346-074-1.fm

– Premere una volta uno dei pulsanti numerici (1,2,3…,0) (vedere tabella, colonna "opzioni") a seconda dell'opzione che si vuole modificare (nel nostro caso premere il pulsante numerico "4", "Keyboard window" che di default è 60 secondi).

Il display **(A)** visualizza la dicitura “OP:42”.

– Premere ripetutamente il pulsante "4" per visualizzare le diciture ”OP:43, OP: 40", "OP: 41”, “OP:42” in ciclo.

– Scegliere il settaggio desiderato e premere il pulsante **(F)** per salvare i settaggi modificati.

– Conclusa l'operazione di settaggio, premere il pulsante **(E)** per entrare in modalità "Open Door".

– Chiudere lo sportello per passare in modalità "Ready".

IT

Per modificare un'altra opzione aprire nuovamente lo sportello e ripetere le operazioni.

Le impostazioni di fabbrica sono visualizzate in grassetto. Per riportare l'apparecchiatura ad una impostazione di fabbrica è sufficiente selezionare l'opzione contrassegnata in grassetto.

Importante

Non chiudere lo sportello prima di aver salvato il settaggi modificati altrimenti andranno persi.

CONSIGLI PER L'USO

1. In base alla modalità di funzionamento (a microonde, grill o modalità combinata) e al tipo di trattamento da effettuare (scongelamento, cottura, riscaldamento, ecc.), preparare opportunamente il prodotto alimentare e introdurlo in un recipiente adeguato.
   In caso di prodotti alimentari che, durante il trattamento, potrebbero schizzare le pareti del vano, mettere un coperchio sul recipiente.
2. Introdurre il recipiente all'interno del vano di trattamento e richiudere lo sportello.
3. Programmare il ciclo di trattamento di interesse (vedi "Modalità d'uso").
   Quando il timer segnala che il tempo impostato è terminato, attendere qualche instante prima di estrarre il recipiente.
   Qualora il trattamento del prodotto alimentare non sia adeguato, introdurre il recipiente nel vano ed impostare un nuovo tempo di trattamento.

Cautela - Avvertenza

Per evitare il rischio di scottatura, introdurre o prelevare i prodotti alimentari con l'ausilio di appositi utensili.

Se l'apparecchiatura è al primo uso, prima di attivare il funzionamento togliere

l'eventuale pellicola protettiva di rivestimento, riempire una tazza con acqua e succo di limone, introdurla nel vano di trattamento e farla funzionare per circa 10 minuti alla massima potenza, in modo da eliminare gli odori sgradevoli prodotti dal materiale di costruzione.

– Non introdurre recipienti in metallo (acciaio, rame, vaschette in alluminio, ecc.) o recipienti placcati o con incisioni in metallo (oro, argento, ecc.) per evitare che si generino scintille o archi magnetici.

– Non utilizzare l'apparecchiatura per rassodare le uova.

– Non utilizzare recipienti costruiti con materiali non idonei e non utilizzare mai l'apparecchiatura a vuoto. Per evitare di attivarla a vuoto per sbaglio, si consiglia di lasciare all'interno del vano un bicchiere pieno d'acqua in modo da assorbire le eventuali microonde.

– Perforare i prodotti alimentari ricoperti con buccia (patate, mele, ecc.) o involucri sigillati (salsicce, insaccati, ecc.), in modo da evitare lo scoppio durante il trattamento. Eliminare gli eventuali ferretti in metallo.

– Se l'apparecchiatura non funziona correttamente (ad esempio non si accende), non smontare alcuna parte e non tentare di intervenire in alcun modo ma contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.

– Mescolare bene i prodotti alimentari liquidi trattati per uniformare la temperatura e, se destinati all'alimentazione di bambini, controllarla per evitare scottature.

– Per velocizzare il trattamento di alcuni prodotti alimentari (pollo, hamburger, ecc.) girarli almeno una volta. In caso di arrosti, girarli più volte. Se invece vengono trattati altri tipi di prodotti (polpette, crocchette, ecc.), spostarli dal centro verso l'esterno e viceversa.

PULIZIA APPARECCHIATURA

Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura (a fine giornata o quando necessario), disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) ed assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.

– Pulire tutte le superfici interne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna ed asciugarle accuratamente.

Importante

Per eliminare eventuali odori, introdurre un bicchiere con acqua e succo di limone e attivare l'apparecchiatura con funzionamento a microonde per circa 5 minuti.

Assicurarsi sempre che le guarnizioni dello sportello siano pulite ed integre e che esso si chiuda correttamente.

– Pulire accuratamente il piano di lavoro e tutte le zone circostanti.

– Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura con un panno umido o con una spugna.

Cautela - Avvertenza

Effettuare le operazioni di pulizia esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare. Non usare nel modo più assoluto prodotti di pulizia corrosivi, infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone.

– Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo, dopo aver effettuato la pulizia e disinserito l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegato la presa elettrica), proteggerla in modo adeguato per mantenerla pulita.

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso.
Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Importante

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura.
Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

Tabella 3: Anomalie di funzionamento

Inconveniente	*Cause*	*Rimedi*
L'apparecchiatura non riscalda.	Non è stato impostato il tempo di cottura	Impostare un tempo di cottura diverso da 0 min
	Mancanza di tensione sulla linea di alimentazione elettrica.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Dispositivo magnetron non funzionante.	Contattare il rivenditore o un centro di assistenza autorizzato.
	Controllare che il filtro e le aree di scarico non siano ostruite.	Rimuovere e pulire le impurità dagli scarichi.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual....3
Machine and manufacturer identification 4
Contacting customer service....4
Safety devices 4
Safety and information signs....7
Dispositions for unpacking and handling 7
installation 8

MF/914 MICROWAVE OVEN

General appliance description 9
Technical specifications....11
Control descriptions 12
Operating modes 13
Recommendations for use....17
Appliance cleaning....18
Troubleshooting 19

MC/1452 MICROWAVE OVEN

General appliance description 20
Technical specifications....22
Control descriptions 23
Operating modes 24
Recommendations for use....30
Appliance cleaning....31
Troubleshooting 32

ME/1630 MICROWAVE OVEN

General appliance description 33
Technical specifications....35
Control descriptions 36
Recommendations for use....36
Appliance cleaning....37
Troubleshooting 38

MC/1800 MICROWAVE OVEN

General appliance description 39
Technical specifications....41
Control descriptions 42
Operating modes 43
Recommendations for use....50
Appliance cleaning....51
Troubleshooting 52

EN

IDM 346-074-1TOC.fm

EN

IDM 346-074-1TOC.fm

PURPOSE OF THE MANUAL

– The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.

– Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.

– The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.

– Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.



Important

This indicates particularly important technical information that should not be ignored.



Caution - Precaution

This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages.



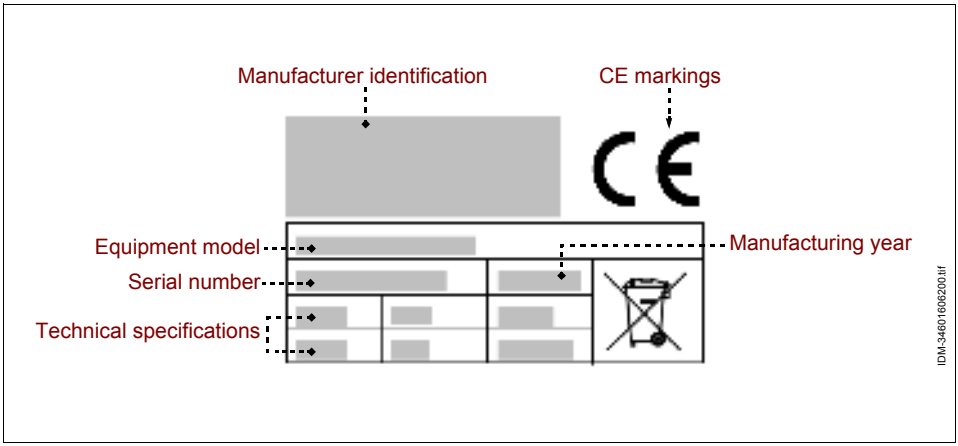
Danger - Warning

This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

EN

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



EN

CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

– During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.

– The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and working operability.

– The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).

– Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.

– Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

– During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.

– Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.

– Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.

– The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.

– Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.

– Always wear protection devices on upper limbs when placing or removing containers from the chamber. Some containers may absorb heat and cause burns.

– Do not touch the surface inside the appliance chamber to avoid burns, even after processing.

– Never place flammable or explosive materials (such as plastic cases, paper, recycled paper, etc.) inside the appliance chamber.

– Do not obstruct appliance ventilation slots to avoid excessive overheating which could damage the appliance.

– Do not store any object inside the appliance and keep the door closed when not in use.

Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages. The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, failure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

– All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.

– Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.

Before cleaning, maintenance, etc., TURN OFF THE POWER (or unplug the power cord) and make sure the processing area is fully cooled.

– Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.

– Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.

– Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.

– Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.

– Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.

– In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

– Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.

– Room temperature not under 5°C.

– Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).

– The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.

– The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid discharges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.

– During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.

– Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.

– When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned

to the dealer when purchasing a new appliance.

Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.

The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.



– **Burn hazard:** warns to be careful of hot surfaces.



– **Electrical shock hazard:** this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.

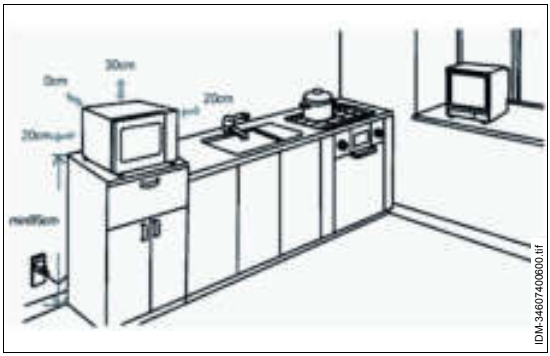
DISPOSITIONS FOR UNPACKING AND HANDLING

– The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity.
  Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling.
  All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.
– The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.). For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.
  Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.

INSTALLATION

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

– Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.



EN

– The oven must be positioned at a minimum height of 85 cm.
Leave a space of at least 30 cm above the oven and 20 cm to the side.

– The rear surface of the appliance can be rest on the wall.

– **Do not remove the feet from the bottom of the oven.**

– **Obstructing the ventilation openings can damage the oven.**

– **Do not position the oven near radios and TVs, because the microwave oven operation can cause interference with the radio or TV reception.**

Caution - Precaution

Do not position the oven on a cooking surface or near other heat-producing appliances, because it could be damaged.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The microwave oven MF/914 is an appliance designed and constructed to heat, brown or defrost food products for human consumption contained in suitable containers faster than traditional ovens.

– Based on the kind of food product to be treated, the appliance can work in microwave, grill or combined (microwave and grill) mode.

– The appliance can also be used to process various food products such as, for example, vegetables (fresh and frozen), fruit, pasta, rice, fish, meat and even sauce, soup, preserves, etc.

– The appliance is used with containers made of suitable material according to the type of set operating mode (microwave, grill or combo mode) and preferably circular or oval to homogeneously cook food products.

– The appliance may not be used with metallic containers (steel, aluminium, copper, etc.) in microwave or combo mode (microwave and grill or microwave and convection). To identify which features are suitable for containers, see table "Container materials".

– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

EN

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.



EN

A) Control panel it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").

B) Oven door: it is associated with an interlock device (micro switch). The cook cycle stops when the door is opened.
The cook cycle resumes operations from where it left off when the door is closed.

C) Processing chamber: it is equipped with electrical resistances (for grill operating mode) and a magnetron device (for microwave operating mode) to process food products.
The processing chamber is equipped with a rotating grill (and removable plate) which rotates during microwave or combo operating modes to guarantee even processing.

Important

In microwave or combo mode (microwave and grill) do not use the appliance without the rotating grill and removable plate.

IDM 346-074-1.fm

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	*MF/914*
Power	kW	1,45
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Processing chamber capacity	Litres	25
Processing chamber dimensions	mm	330x350x200
Appliance dimensions	mm	513x430x306
Packaging dimensions	mm	580x460x370
Net weight	kg	18
Installation type	Counter installation	

The table lists the type of container materials required according to the appliance operating mode (microwave, grill and combo modes).

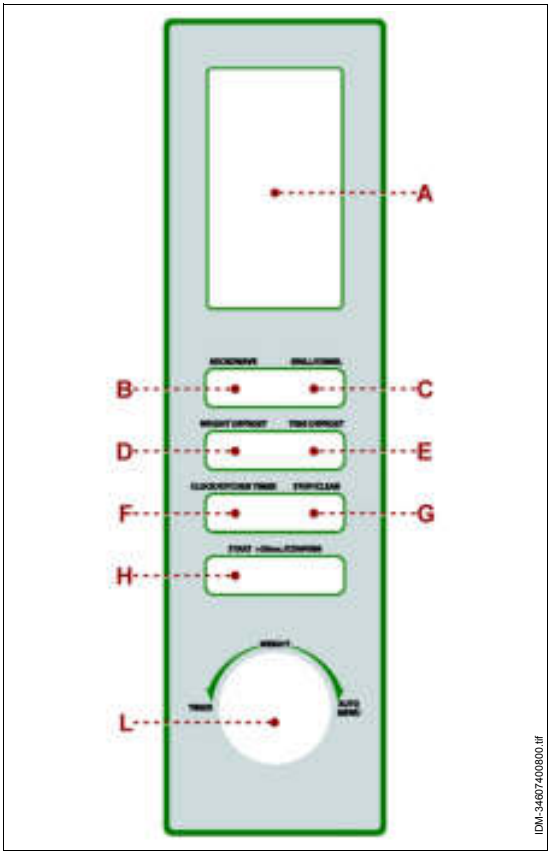
Table 2: Container materials

Container material	*Microwave operations*	*Grill operations*	*Combo operating mode*
Heat resistant glass	yes	yes	yes
Heat resistant ceramic or porcelain	yes	yes	yes
Microwavable plastic	yes	no	no
Wax paper	yes	no	no
Tin foil	no	yes	no
Metal	no	yes	no

EN

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



A) Display: displays cook settings and the current time.

B) Button: sets the operation in microwave mode and selects its power level.
Press button **(B)** repeatedly until display **(A)** shows the desired power level (max. five pre-set power levels can be selected).

C) Button: sets the operation in grill mode (only one power level is available).
Press **(C)** repeatedly to set operation in combined mode; the display **(A)** will show the power level.

D) Button: to select defrost mode based on the product weight.

E) Button: to select defrost mode based on the cooking time to set.

F) Button: to set the current time (hours: minutes).

G) Button: to stop the current cooking programme or to reset the programmed setting.

H) Button: to start or confirm the selected operation mode. If this button is pressed and the oven is in stand-by mode, it activates the quick cooking mode.

L) Knob: it is preset to programme the cooking time, to programme one of the automatic functions and to select the weight of the product to be processed.

Operating and programming modes for the various appliance functions are described in paragraph "Operating modes".

EN

IDM 346-074-1.fm

OPERATING MODES

This microwave oven uses a modern electronic control system for operation of the various cooking modes.

Operating and programming modes for the various appliance functions are listed.

Important

Notwithstanding the selected use and programming mode, the end of each processing is shown by an acoustic alarm.

Before programming the new processing cycle, press button (H) to reset the equipment.

Current time settings

1. Press button **(F)**; the display **(A)** will show the hour "00:00" to set.
2. The display **(A)** will show the flashing hour digits that will have to be adjusted with selector **(L)**.
3. Press button **(F)** again to confirm the current hour, and carry out the same procedure to adjust the minute digits.
4. After setting the time, both the hour and the minutes will stop flashing on display **(A)**; this means that programming was successful.

EN

Kitchen timer

1. Press button **(F)** twice consecutively; display **(A)** will show the timer "00:00" to set.
2. Turn selector **(L)** to set the cooking time, up to a maximum of 95 minutes, and confirm the setting with button **(H)**. The countdown will start.
3. When the cooking time runs out, the acoustic signal will sound, and display **(A)** will show the current time again.

Setting of the "Microwave oven" mode

1. Press button **(B)** to select the "Microwave oven" mode.
2. Repeatedly press the same button **(B)**, or turn selector **(L)** to select the desired power level (5 power levels).
3. Press button **(H)** to confirm the operation.
4. Turn selector **(L)** to set the cooking time, shown on display **(A)**.
5. Press button **(H)** to confirm selection and start the cooking cycle.

Table 3: "Microwave oven" mode

Display	*Power level*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Setting of "Grill" mode

1. Press button **(C)** to select the "Grill" mode; by pressing the button once, display **(A)** will show message **"G"**
2. Press button **(H)** to confirm the operation.
3. Turn selector **(L)** to set the cooking time, shown on display **(A)**.
4. Press button **(H)** to confirm selection and start the cooking cycle.

Setting of "Combined cooking" mode

1. Press button **(C)** two or three times consecutively to select "combined (grill+microwave)" operation mode.
   By pressing button **(C)** twice, the display **(A)** will show text **"C-1"** and the oven will cook with the microwaves 55% power and with the grill at 45% power.
   By pressing button **(C)** three times consecutively, the display **(A)** will show text **"C-2"** and the oven will cook with the microwaves at 36% power and with the grill at 64% power.

EN

Table 4: "Combined cooking" mode

N. of times the button is pressed	*Display*	*Power with microwave*	*Power with grill*
1	G	0%	100%
2	C-1	55%	45%
3	C-2	36%	64%

2. Press button **(H)** to confirm the desired cooking combination and turn selector **(L)** to set the cooking time shown on the display **(A)**.
3. Press button **(H)** to confirm selection and start the cooking cycle.

Cook programming in several phases

The appliance can be set to automatically run up to 2 different operating modes.
The following is a description of an example of cooking programming in different phases (defrost the food product for 80 minutes, then cook with microwave at 80% power for 7 min.):

1. Press button **(E)** to select defrost mode, the display **(A)** will show text **"dEF2"**.
2. Turn selector **(L)** to set the defrost time (5:00) shown on the display **(A)**.
3. Press button **(B)** to set the power level to 80 % (P80) shown on the display **(A)**.
4. Press button **(H)** to confirm the values set and turn selector **(L)** to set the cooking time (7:00), shown on the display **(A)**.
5. Press button **(H)** to confirm selection and start the cooking cycle.

"Fast cook" mode settings

"Fast cook" processes food product in microwave mode at maximum power. (100%)

1. In standby, press button **(H)** to automatically start "Quick cooking" mode.
   Each time button **(H)** is pressed, the cooking time increases by 30 seconds.

Setting the "Timed quick cooking" mode

"Timed quick cooking" treats the food product in microwave mode, at maximum power (100%).

1. In standby, turn selector **(L)** counter-clockwise to set the cooking time, and press button **(H)** to automatically start "Timed quick cooking" mode.
   Each time button **(H)** is pressed, the cooking time increases by 30 seconds.

Setting of "Automatic" mode

1. In standby, turn selector **(L)** clockwise and select the desired cooking program.
2. Press button **(H)** to confirm the selection and turn selector **(L)** again to set the weight of the food to cook.
3. Press button **(H)** to confirm selection and start the cooking cycle.
   When the cooking cycle has started, the display **(A)** will show the remaining cooking time.

EN

Table 5: "Automatic" mode

Mode	*Weight (g)*	*Display*	*Power*
A-1 Pizza	200	200	100%
	400	400	
A-2 Meat	250	250	100%
	350	350	
	450	450	
A-3 Vegetables	200	200	100%
	300	300	
	400	400	
A-4 Pasta	50 (with 450 g of cold water)	50	80%
	100 (with 800 g of cold water)	100	
A-5 Potatoes	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-6 Fish	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-7 Beverages	1 glass (about 120 ml)	1	100%
	2 glasses (about 240 ml)	2	
	3 glasses (about 360 ml)	3	
A-8 Pop Corn	50	50	100%
	100	100	

IDM 346-074-1.fm

Setting of "Thawing" mode (according to weight)

1. Press button **(D)** to select "Defrost by weight" mode; the display **(A)** will show text **"dEF1"**.
2. Turn selector **(L)** to set the weight of the product to cook (100÷2000 g) which will be shown on display **(A)**.
3. Press button **(H)** to start defrosting.

Setting of "Thawing" mode (according to time)

1. Press button **(E)** to select "Timed defrost" mode; the display **(A)** will show text **"dEF2"**.
2. Turn selector **(L)** to set the weight of the product to cook (100÷2000 g) which will be shown on display **(A)**.
3. Press button **(H)** to start defrosting.

Important

The current time can be checked during cooking with button (F); it will be shown on the display (A) for 2÷3 seconds.

EN

"Safety lock" mode settings

1. Press button **(G)** for at least 3 seconds to activate the function.
   The appliance emits an acoustic signal, display **(A)** will show a lock symbol, and it will not be possible to start any type of cooking.
2. To deactivate the "Safety lock" mode, press button **(G)** again for at least 3 seconds.
   The appliance emits an acoustic signal and the corresponding symbol on the display **(A)** switches off.

RECOMMENDATIONS FOR USE

1. Based on the operating mode (microwave, grill or combo mode) and processing mode (defrost, cook, heat, etc.) suitable prepare food product and place it in an appropriate container.
   Cover food product that may spray chamber walls during processing.
2. Place the container in the processing chamber and close the door.
3. Programming the required processing cycle (see "Operating modes").
   When the timer indicates that set time has elapsed, wait several seconds before removing the container.
   If food product is not adequately processed, place the container in the chamber and set a new processing time.

Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

For first appliance use, before operating, remove any protective film lining, fill a cup with water and lemon juice, place it in the processing chamber and run the appliance for about 10 minutes at maximum power to eliminate any unpleasant odours produced by construction materials.

The listed recommendations refer to appliance use in all foreseen operating modes. Also follow the listed specific recommendations for microwave and combo operating modes.

– Do not use the appliance without the rotating grill and removable plate.

– Do not place metal containers (steel, copper, aluminium, etc.) or metal-plated or metal engraved containers (gold, silver, etc.) in the chamber to prevent sparks or magnetic arcs from generating.

– Do not use the appliance to hard boil eggs.

– Do not use containers made with unsuitable materials and never use the appliance empty. To avoid starting the appliance when empty, we recommend you leave a full glass of water in the chamber to absorb any microwaves.

– Punch holes in any food products with peels (potatoes, apples, etc.) or sealed cases (sausages, hotdogs, etc.) to prevent them from exploding. Remove any metal clips.

– If the appliance is not working correctly 8for example, does not turn on), do not remove any part and do not attempt to repair it in any way. Contact your dealer or authorised service centre.

– Mix processed liquid food products well to evenly distribute the temperature and, when heating baby food, check temperature to avoid burns.

EN

– To quicken some food product processing (chicken, hamburger, etc.) turn food at least once. For roasts, turn several times. For other types of products (meatballs, croquettes, etc.) move them from the centre outward and vice versa.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn power off (or disconnect the power cord) and make sure the cook surface is fully cooled.

– Remove the plate and rotating grill.

– Clean all internal appliance surfaces with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

Important

To eliminate any odours, place a glass of water and lemon juice in the chamber and run the appliance in microwave mode for about 5 minutes.

EN

– Clean the plate and rotating grill with food safe detergents, rinse and dry thoroughly before placing them in the chamber.

Always make sure the door gaskets are clean and integral and that the door correctly closes.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 6: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance does not heat.	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	Resistance does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The magnetron device does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.

EN

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The microwave oven MC/1452 is an appliance designed and constructed to heat, brown or defrost food products for human consumption contained in suitable containers faster than traditional ovens.

– According to the type of food product to be processed, the appliance can operate as a microwave, convection oven, grill or in combo mode (microwave and grill or microwave and convection).

– In addition to normal operating modes, the appliance also includes several automatic functions for simpler use.

– The appliance can also be used to process various food products such as, for example, vegetables (fresh and frozen), fruit, pasta, rice, fish, meat and even sauce, soup, preserves, etc.

EN

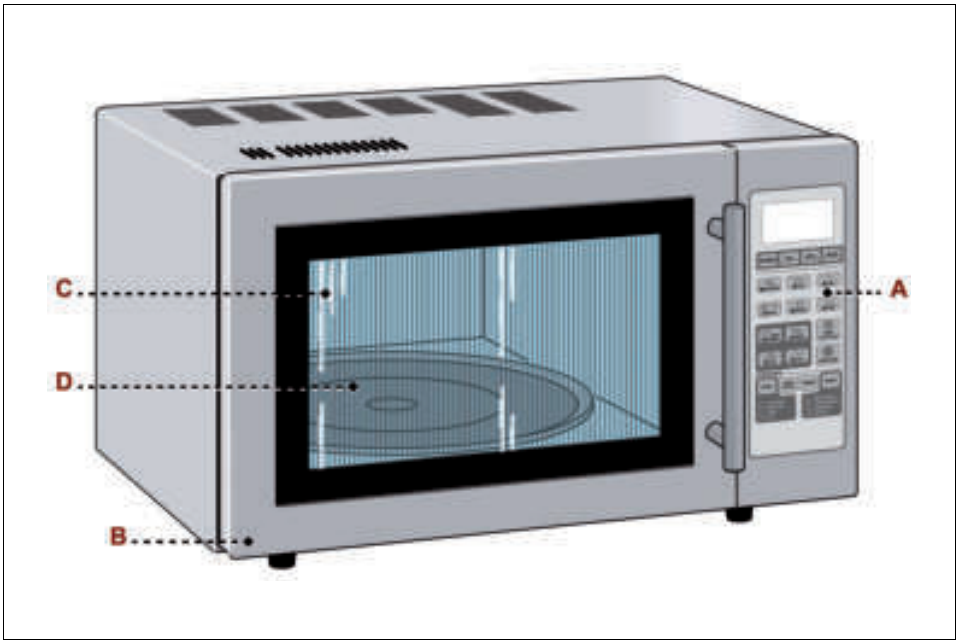
– The appliance is used with containers made of suitable material according to the type of set operating mode (microwave, grill or combo mode) and preferably circular or oval to homogeneously cook food products.

– The appliance may not be used with metallic containers (steel, aluminium, copper, etc.) in microwave or combo mode (microwave and grill or microwave and convection). To identify which features are suitable for containers, see table "Container materials".

– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.



EN

A) Control panel it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").:

B) Oven door: it is associated with an interlock device (micro switch). The cook cycle stops when the door is opened.
The cook cycle resumes operations from where it left off when the door is closed.

C) Processing chamber: it is equipped with electrical resistances (for grill operating mode) and a magnetron device (for microwave operating mode) to process food products.
The processing chamber is equipped with a rotating grill (and removable plate **(D)**) which rotates during microwave or combo operating modes to guarantee even processing.

Important

In microwave or combo mode (microwave and grill of microwave and convection) do not use the appliance without the rotating grill and removable plate.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	*MC/1452*
Max power	kW	2,4
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Processing chamber capacity	Litres	25
Processing chamber dimensions	mm	328x343x230
Appliance dimensions	mm	513x466x305
Packaging dimensions	mm	580x500x360
Net weight	kg	17
Installation type	Counter installation	

The table lists the type of container materials required according to the appliance operating mode (microwave, grill and combo modes).

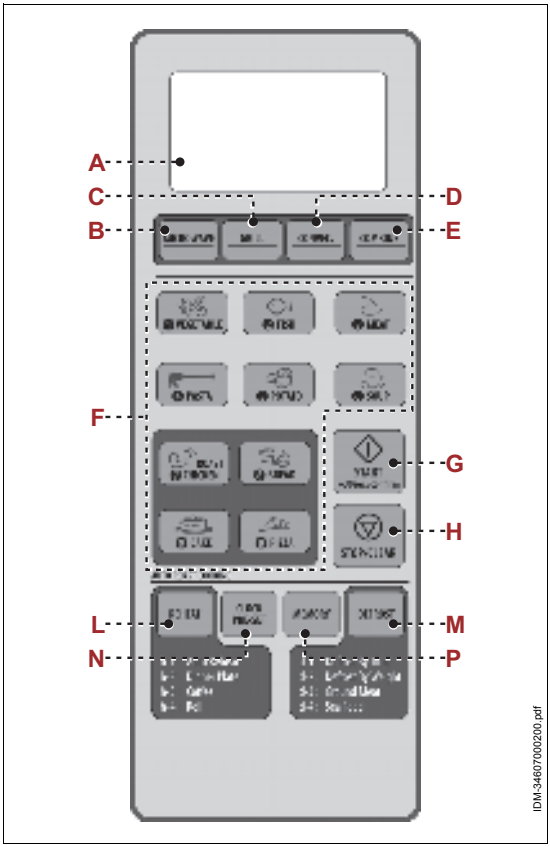
Table 2: Container materials

Container material	*Microwave operations*	*Grill operations*	*Combo operating mode*
Heat resistant glass	yes	yes	yes
Heat resistant ceramic or porcelain	yes	yes	yes
Microwavable plastic	yes	no	no
Wax paper	yes	no	no
Tin foil	no	yes	no
Metal	no	yes	no

EN

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



A) Display: displays cook settings and the current time.

B) Button: sets the operation in microwave mode and selects its power level.
Press button **(B)** repeatedly until display **(A)** shows the desired power level (max. five pre-set power levels can be selected).

C) Button: sets the operation in grill mode (only one power level is available).

D) Button: sets the operation in convection mode and selects its baking temperature.
Press the button **(D)** repeatedly until the required cook temperature appears on the display **(A)** (up to ten preset temperatures can be selected).

E) Button: sets the operation in combined mode (up to four levels of combination).

F) Buttons: select the pre-set baking programmes.

G) Button: to start or confirm the selected operation mode. If this button is pressed and the oven is in stand-by mode, it activates the quick cooking mode.

H) Button: to stop the current cooking programme or to reset the programmed setting.

L) Button: to manually set the operation in heating mode.
Press button **(L)** repeatedly until display **(A)** shows the desired heating level (max. four heating levels can be selected).

M) Button: to select the thawing mode (according to product weight or time).

N) Button: to set the current time (hours: minutes).

P) Button: saves baking programmes.

Operating and programming modes for the various appliance functions are described in paragraph "Operating modes".

EN

OPERATING MODES

Operating and programming modes for the various appliance functions are listed.

Important

Notwithstanding the selected use and programming mode, the end of each processing is shown by an acoustic alarm.

Before programming the new processing cycle, press button (H) to reset the equipment.

Current time settings

1. Press button **(N)** and select the desired size: 12h or 24h.
2. Press buttons **(F)** sets the time that appears on display **(A)**.
3. Press the button **(M)** to confirm the set time.

Setting of the "Microwave oven" mode

EN

1. Press button **(B)** to select the "Microwave oven" mode.
2. Press the same button **(B)** repeatedly to select the desired power level.
3. Press buttons **(F)** sets baking time that appears on display **(A)**.
4. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Table 3: "Microwave oven" mode

Display	*Power level*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Setting of "Grill" mode

1. Press button **(C)** to select the "Grill" mode; by pressing the button once, display **(A)** will show message **"G-1"**
2. Press buttons **(F)** sets baking time that appears on display **(A)**.
3. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Setting of "Convection" mode (with pre-heating)

1. Press button **(D)** to select the "Convection" mode.
2. Press the same button **(D)** repeatedly to select the desired temperature level (from 150 °C to 240 °C).
3. Press button **(G)** to start pre-heating.
4. When the set temperature is achieved, the value on display **(A)** flashes and the warning signal is activated.
   Open the door and insert the product.
5. Press buttons **(F)** sets baking time that appears on display **(A)**.
6. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

EN

Setting of "Convection" mode (without pre-heating)

1. Press button **(D)** to select the "Convection" mode.
2. Press the same button **(D)** repeatedly to select the desired temperature level (from 150 °C to 240 °C).
3. Press buttons **(F)** sets baking time that appears on display **(A)**.
4. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Setting of "Combined cooking" mode

1. Press button **(E)** to select the "combined baking" operation mode.
2. Press the same button **(E)** repeatedly to select the desired temperature level (from 150 °C to 240 °C).
3. Press buttons **(F)** sets baking time that appears on display **(A)**.
4. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Table 4: "Combined cooking" mode

Display	*Microwave oven*	*Grill*	*Convection*
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

Setting of "Automatic" mode

1. Press one of buttons **(F)** to select the desired baking programme.
2. Press button repeatedly in order to set the weight of the food to be baked.
3. Press button **(G)** to confirm the selected processing cycle.
   The baking cycle starts and the remaining baking time appears on display **(A)**.

Table 5: "Automatic" mode

Mode	*Weight (g)*	*N. of times the button is pressed*	*Display*
Vegetables	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Fish	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
	650	5	650
Meat	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
	600	4	600
Pasta	50 (with hot water 450ml)	1	50
	50 (with hot water 800ml)	2	100
	50 (with hot water 1200ml)	3	150
Potatoes	1 (about 230g)	1	1
	2 (about 460g)	2	2
	3 (about 690g)	3	3
Soup	200ml	1	200
	400ml	2	400
	600ml	3	600
Roasted chicken	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Bread	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Cake	475	1	475
Pizza	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

EN

IDM 346-074-1.fm

"Fast cook" mode settings

"Fast cook" processes food product in microwave mode at maximum power.

1. Press button **(G)** to start the "Quick cooking" mode automatically. Always when you press button **(G)** time is increased by 30 seconds.

Setting of "Heating" mode

1. Press button **(L)** to select the "Heating" mode; by pressing the button repeatedly, display **(A)** will show messages **"h-1", "h-2", "h-3", "h-4".**
2. Press button **(G)** to confirm the selected processing cycle.
3. Press button **(L)** repeatedly in order to set the weight of the food to be baked.
4. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Table 6: "Heating" mode

Mode	*Display*	*Weight*
h1 Self-heating	150	150g
	250	250g
	350	350g
	450	450g
	600	600g
h-2 Pre-cooked food	250	250g
	350	350g
	450	450g
h-3 drinks-coffee	1	240g
	2	480g
	3	720g
h-4 buns-croissant	1	70g
	2	140g
	3	210g

Setting of "Thawing" mode (according to time)

1. Press button **(M)** to select the "Defrosting" mode of operation; message **"d-1"** will appear on display **(A)**.
2. Press buttons **(F)** sets baking time that appears on display **(A)**.
3. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Setting of "Thawing" mode (according to weight)

1. Press button **(M)** twice to select the "Defrosting" mode of operation; message **"d-2"** will appear on display **(A)**.
2. Press buttons **(F)** to set the weight of product (100÷2000g) that appears on display **(A)**
3. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Setting the "Meat/fish defrosting" mode.

1. Press button **(M)** three times to select the "Meat defrosting" mode of operation; message **"d-3"** will appear on display **(A)**.
   Press button **(M)** four times to select the "Fish defrosting" mode of operation; message **"d-4"** will appear on display **(A)**.
2. Press buttons **(F)** to set the weight of product (100÷2000g) that appears on display **(A)**
3. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Cook programming in several phases

The appliance can be set to automatically run up to 3 different operating modes.
An example of food baking in three steps is described below (microwave, with 100% power for 10 minutes and at 80% for 15 minutes.)

1. Press button **(B)** to select power level 100%.
2. Press buttons **(F)** sets baking time **(1,0,0,0)** that appears on display **(A)**.
3. Press button **(B)** to select power level 80%.
4. Press buttons **(F)** sets baking time **(1,5,0,0)** that appears on display **(A)**.
5. Press button **(G)** to start the selected processing cycle.

Baking time programming

Adjust the current time and select the desired baking mode from the 3 available programmes (microwave, grill and convection).
The defrosting programmes is not valid for this procedure.
An example of baking time programming is described below (bake at 12:15 and use only 80% of the microwave power to bake for 15 minutes):

1. Press button repeatedly **(B)** until the desired level of power (80%) appears on display.
2. Press buttons **(F)** sets baking time (1,5,0,0) that appears on display **(A)**.
3. Press button **(N)** repeatedly until message 0:00 appears on display **(A)**.
4. Press buttons **(F)** to set the start baking time (1,2,1,5).
5. Press button **(G)** to confirm the set programme.
   The baking cycle will start automatically at the programmed time and display will light up.

For the procedure to be performed correctly, the time must be adjusted before programming it.

Saves a baking programme

1. Press button **(P)** repeatedly until the desired programme appears on display **(A)** (up to three programmes to be saved can be selected).
2. Press one of the buttons **(B-C-D)** to select the required operating mode.
3. Press the same button repeatedly to select the desired power level.
4. Press buttons **(F)** sets baking time that appears on display **(A)**.
5. Press button **(P)** to save the set programme.
   The saved programme is available and can be used at any time.

Information on the status of operation

When equipment is operating, the indicated information can be shown on display **(A)** for a few seconds.

– **Current power level:** press button **(B-C-D)** corresponding to the current operating mode.

– **Remaining baking time:** press button **(N)**.

– **Time left when starting a programmed baking cycle:** press button **(N)**.

EN

"Safety lock" mode settings

1. Press the button **(H)** and hold down for at least 3 seconds to start the function. The appliance emits an acoustic signal and a light appears on the display **(A)** to indicate that all controls are disabled.
2. To turn off the "Safety lock" mode, press the button **(H)** and hold down for at least 3 seconds. The appliance emits an acoustic signal and the light turns off on the display **(A)**.

IDM 346-074-1.fm

RECOMMENDATIONS FOR USE

1. Based on the operating mode (microwave, grill or combo mode) and processing mode (defrost, cook, heat, etc.) suitable prepare food product and place it in an appropriate container.
   Cover food product that may spray chamber walls during processing.
2. Place the container in the processing chamber and close the door.
3. Programming the required processing cycle (see "Operating modes").
   When the timer indicates that set time has elapsed, wait several seconds before removing the container.
   If food product is not adequately processed, place the container in the chamber and set a new processing time.

Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

EN

For first appliance use, before operating, remove any protective film lining, fill a cup with water and lemon juice, place it in the processing chamber and run the appliance for about 10 minutes at maximum power to eliminate any unpleasant odours produced by construction materials.

The listed recommendations refer to appliance use in all foreseen operating modes. Also follow the listed specific recommendations for microwave and combo operating modes.

– Do not use the appliance without the rotating grill and removable plate.

– Do not place metal containers (steel, copper, aluminium, etc.) or metal-plated or metal engraved containers (gold, silver, etc.) in the chamber to prevent sparks or magnetic arcs from generating.

– Do not use the appliance to hard boil eggs.

– Do not use containers made with unsuitable materials and never use the appliance empty. To avoid starting the appliance when empty, we recommend you leave a full glass of water in the chamber to absorb any microwaves.

– Punch holes in any food products with peels (potatoes, apples, etc.) or sealed cases (sausages, hotdogs, etc.) to prevent them from exploding. Remove any metal clips.

– If the appliance is not working correctly 8for example, does not turn on), do not remove any part and do not attempt to repair it in any way. Contact your dealer or authorised service centre.

– Mix processed liquid food products well to evenly distribute the temperature and, when heating baby food, check temperature to avoid burns.

– To quicken some food product processing (chicken, hamburger, etc.) turn food at least once. For roasts, turn several times. For other types of products (meatballs, croquettes, etc.) move them from the centre outward and vice versa.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn power off (or disconnect the power cord) and make sure the cook surface is fully cooled.

– Remove the plate and rotating grill.

– Clean all internal appliance surfaces with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

Important

To eliminate any odours, place a glass of water and lemon juice in the chamber and run the appliance in microwave mode for about 5 minutes.

– Clean the plate and rotating grill with food safe detergents, rinse and dry thoroughly before placing them in the chamber.

EN

Always make sure the door gaskets are clean and integral and that the door correctly closes.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

– For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 7: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance does not heat.	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	Resistance does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The magnetron device does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.

EN

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The microwave oven ME/1630 is an appliance designed and constructed to heat, brown or defrost food products for human consumption contained in suitable containers faster than traditional ovens.

– The appliance can also be used to process various food products such as, for example, vegetables (fresh and frozen), fruit, pasta, rice, fish, meat and even sauce, soup, preserves, etc.

– The appliance is used with containers made of suitable material according to the type of set operating mode and preferably circular or oval to homogeneously cook food products.

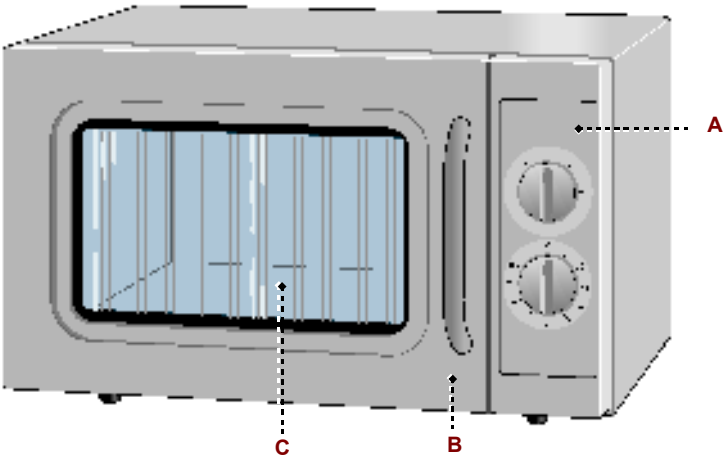
– The appliance may not be used with metallic containers (steel, aluminium, copper, etc.). To identify which features are suitable for containers, see table "Container materials".

– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

EN

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.



EN

A) Control panel it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions").:

B) Oven door: it is associated with an interlock device (micro switch). The cook cycle stops when the door is opened.
The cook cycle resumes operations from where it left off when the door is closed.

C) Processing chamber: it is equipped with a magnetron device to process food products.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	*ME/1630*
Power	kW	1,6
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Processing chamber capacity	Litres	30
Processing chamber dimensions	mm	350x357x230
Appliance dimensions	mm	542x461x329
Packaging dimensions	mm	610x500x400
Net weight	kg	15
Installation type	Counter installation	

The table lists container material types.

Table 2: Container materials

Container material	*Microwave operations*
Heat resistant glass	yes
Heat resistant ceramic or porcelain	yes
Microwavable plastic	yes
Wax paper	yes
Tin foil	no
Metal	no

EN

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.

A) Timer: used to start the appliance and set processing time.

B) Selector: used to set the processing power level.

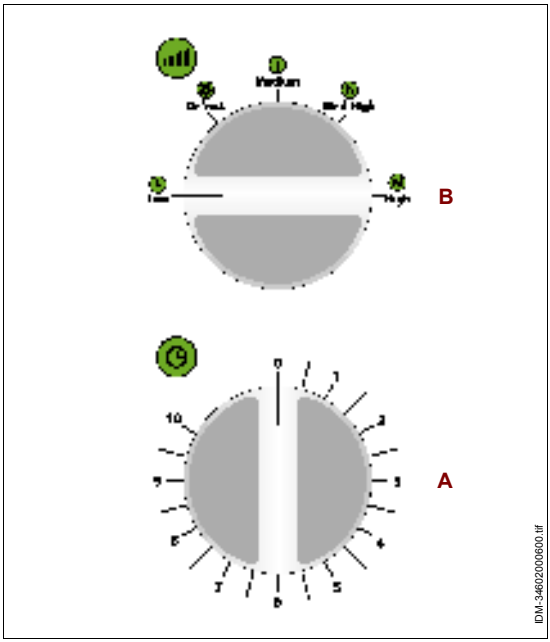
Low position: microwave operating mode with low power level (17%).

Defrost position: microwave operating mode with medium-low power level (33%).

Med position: microwave operating mode with medium power level (55%).

Med-High position: microwave operating mode with medium-low power level (77%). (77 %).

High position: microwave operating mode with high power level (100%).



EN

RECOMMENDATIONS FOR USE

1. Based on the type of process (defrost, cook, heat, etc.) suitably prepare food product and place it in an appropriate container.
   Cover food product that may spray chamber walls during processing.
2. Place the container in the processing chamber and close the door.
3. Rotate the selector **(A)** (always clockwise) to select the required power level.
4. Rotate the timer **(B)** to start the appliance and set processing time.
   When the timer indicates that set time has elapsed, wait several seconds before removing the container.
   If food product is not adequately processed, place the container in the chamber and set a new processing time.

Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

For first appliance use, before operating, remove any protective film lining, fill a cup with water and lemon juice, place it in the processing chamber and run the appliance for about 10 minutes at maximum power to eliminate any unpleasant odours produced by construction materials.

– Do not place metal containers (steel, copper, aluminium, etc.) or metal-plated or metal engraved containers (gold, silver, etc.) in the chamber to prevent sparks or magnetic arcs from generating.

– Do not use the appliance to hard boil eggs.

– Do not use containers made with unsuitable materials and never use the appliance empty. To avoid starting the appliance when empty, we recommend you leave a full glass of water in the chamber to absorb any microwaves.

– Punch holes in any food products with peels (potatoes, apples, etc.) or sealed cases (sausages, hotdogs, etc.) to prevent them from exploding. Remove any metal clips.

– If the appliance is not working correctly 8for example, does not turn on), do not remove any part and do not attempt to repair it in any way. Contact your dealer or authorised service centre.

EN

– Mix processed liquid food products well to evenly distribute the temperature and, when heating baby food, check temperature to avoid burns.

– To quicken some food product processing (chicken, hamburger, etc.) turn food at least once. For roasts, turn several times. For other types of products (meatballs, croquettes, etc.) move them from the centre outward and vice versa.

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn power off (or disconnect the power cord) and make sure the cook surface is fully cooled.

– Clean all internal appliance surfaces with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

Important

To eliminate any odours, place a glass of water and lemon juice in the chamber and run the appliance in microwave mode for about 5 minutes.

Always make sure the door gaskets are clean and integral and that the door correctly closes.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.

– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

– For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.
Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

EN

Important

Do not remove internal appliance parts.
The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 3: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance does not heat.	Cook time was not set.	Set cook time other than 0 min
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The magnetron device does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

– The microwave oven ME/1800 is an appliance designed and constructed to heat, brown or defrost food products for human consumption contained in suitable containers faster than traditional ovens.

– The appliance can also be used to process various food products such as, for example, vegetables (fresh and frozen), fruit, pasta, rice, fish, meat and even sauce, soup, preserves, etc.

– The appliance is used with containers made of suitable material according to the type of set operating mode and preferably circular or oval to homogeneously cook food products.

– The appliance may not be used with metallic containers (steel, aluminium, copper, etc.). To identify which features are suitable for containers, see table "Container materials".

– The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, pizzerias, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.

Any use other than that indicated by the manufacturer is considered IMPROPER.

EN

The illustration depicts main appliance parts and the list includes their descriptions and functions.



EN

A) Control panel it is equipped with the control devices needed to operate the appliance (see "Control descriptions"**).:**

B) Oven door: it is associated with an interlock device (micro switch). The cook cycle stops when the door is opened.
The cook cycle resumes operations from where it left off when the door is closed.

C) Processing chamber: it is equipped with a magnetron device to process food products.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Table 1: Technical appliance specifications

Description	*Unit of measure*	*MC/1800*
Power	kW	3
Power supply	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Processing chamber capacity	Litres	34
Processing chamber dimensions	mm	400x360x228
Appliance dimensions	mm	570x520x370
Packaging dimensions	mm	640x560x450
Net weight	kg	30,5
Installation type	Counter installation	

The table lists container material types.

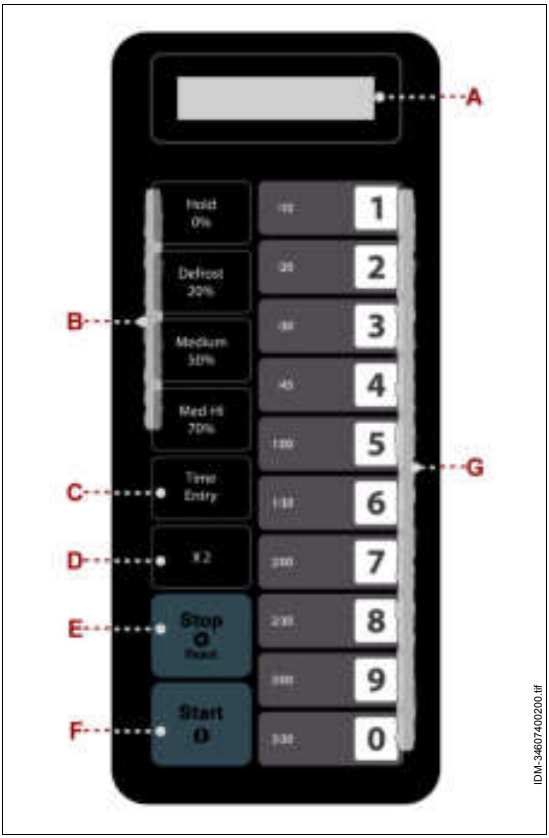
Table 2: Container materials

Container material	*Microwave operations*
Heat resistant glass	yes
Heat resistant ceramic or porcelain	yes
Microwavable plastic	yes
Wax paper	yes
Tin foil	no
Metal	no

EN

CONTROL DESCRIPTIONS

The appliance is equipped with the listed control devices, required to run its main functions.



A) Display: displays cook settings and the current time.

B) Buttons: used to select the relative power level.

C) Button: used to manually set the treatment time.
Manually entering the time does not affect the programmed buttons.

D) Button: increases the pre-established cooking time by one percentage respect to the original cooking time (50% standard). The percentage is decided by the user and can be changed for specific cooking sequences. This feature is extremely useful in cooking food that can be cooked in multiple portions, such as potatoes or pizza slices.

E) Button: used to delete the remaining time, to end a programming cycle or for the user options. The changes are not accepted if button is used to end a programming or an option change.

F) Button: used to start a cooking cycle by manually entering the time and saving the changes made to the programming sequences or to the user options.

G) Button: used to set the pre-set cooking time.

Operating and programming modes for the various appliance functions are described in paragraph "Operating modes".

EN

IDM 346-074-1.fm

OPERATING MODES

Operating and programming modes for the various appliance functions are listed.

Power up (Switch-on)

– Connect the machine to the electric power supply by means of the power cable; the display will show the wording "Power up".
The appliance is on.

"Standby" mode (Stop)

– Keep button **(E)** pressed for a few seconds.
The appliance switches to "Standby" mode; no button will be active and display **(A)** switches off.
The "Standby" mode automatically activates (display **(A)** switches off) if, once the appliance is switched on, no button is pressed for a few seconds and the door is neither opened or closed.

– Open and close the door to exit the "Standby" mode.

– The activation time of the "Standby" mode can be adjusted (See "Options").

"Ready" mode

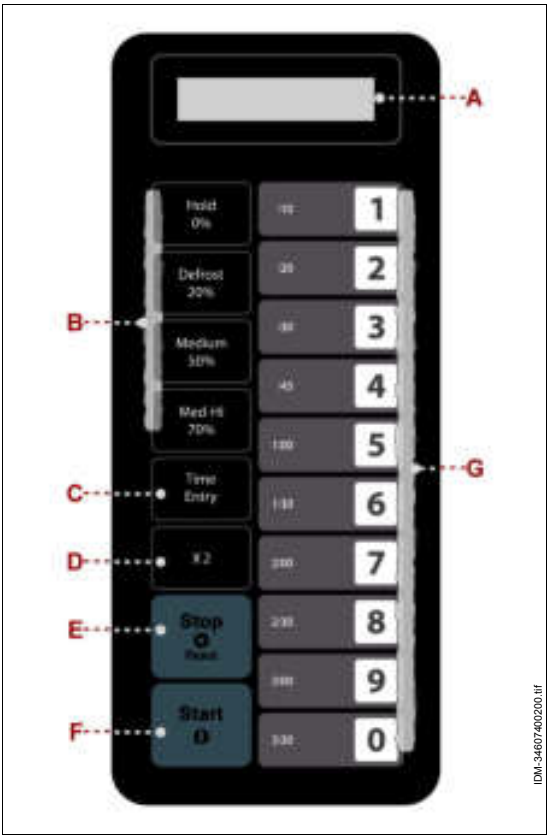
– In "Ready" mode the appliance is ready to start a manual or pre-set cooking cycle.
Open and close the door to switch from "Standby" mode to "Ready" mode. The appliance will, in this way, be ready for cooking and display **(A)** will show the wording "Ready".

"Open Door" mode (Pause)

The "Open Door" mode allows users to temporarily stop the cooking cycle, should it be necessary to check the product inside the appliance.

– Open the door during the cooking cycle to activate the "Open Door" mode.
  The appliance switches to "Standby" mode if no command is given after 60 seconds (default).
  – If one of the buttons **(G)** is pressed once the door is closed, cooking starts and display **(A)** shows the remaining time, based on the given command.

– The "Open Door" mode activates upon opening of the door during cooking and the timer on display **(A)** stops until the door is closed again and button **(F)** is pressed.
  The appliance restarts cooking and the timer its countdown from where it was previously interrupted.



– Press button **(E)** to activate the "Open Door" mode during cooking, without opening the door. The timer on display **(A)** stops and only restarts after button **(F)** is pressed.

Important

The "Standby" mode activates after 60 seconds (default) in "Open Door" mode. In all other cases the appliance is in "Ready" mode.

If the settings are changed and "OP:61" is set (default), the appliance will not enter pause mode when the door is opened but it deletes the commands pre-set by the user and awaits new commands or activates the "Standby" mode after 60 seconds of inactivity.

EN

IDM 346-074-1.fm

Manual cooking (Cook Mode)

This mode allows the user to manually enter the cooking time and the power level.

– With the appliance in "Ready" mode, press button **(C)** to activate the "manual cooking" mode.
  The display shows the wording "00:00".

– Press buttons **(G)** to set the cooking time (e.g.: progressively press the buttons 1,0,3,0 to have 10 min and 30 sec of cooking).

– Press one of the **(B)** buttons to select the power level (e.g.: press the button "Medium/ 50%" as power level).
  The display shows the wording “10:30 50”.

– Press button **(E)** to start the manual cooking cycle.
  Display **(A)** shows the wording "DONE" and an acoustic signal will sound when the set cooking time expires.

– The appliance goes back to "Ready" mode, ready for another cooking cycle.

EN

Button (E) can be pressed once during the cooking process to switch to "Pause" mode and pressed again to go back to "Ready" mode.

Pre-set cooking

This mode allows cooking food products using the pre-set controls.

– Press one of the **(G)** buttons in "READY" mode, based on the wanted cooking duration. The appliance automatically starts the cooking cycle for a selected time (e.g. press button "2" to run cooking for 20 seconds) and display will show the remaining cooking time.

The appliance quickly emits an acoustic signal for three times and display **(A)** shows the wording “00:00” to indicate the program is unacceptable, should cooking be carried out in more steps and the total cooking time exceed the maximum admitted time.

– Press button **(E)** or open the door to activate the "Pause" mode during the cooking cycle.

– Press button **(F)** to reactivate the cooking cycle.

Change the settings for the cooking cycle to start only after having pressed button **(F)** (and not after having pressed one of the **(G)** buttons) (See "Options").

IDM 346-074-1.fm

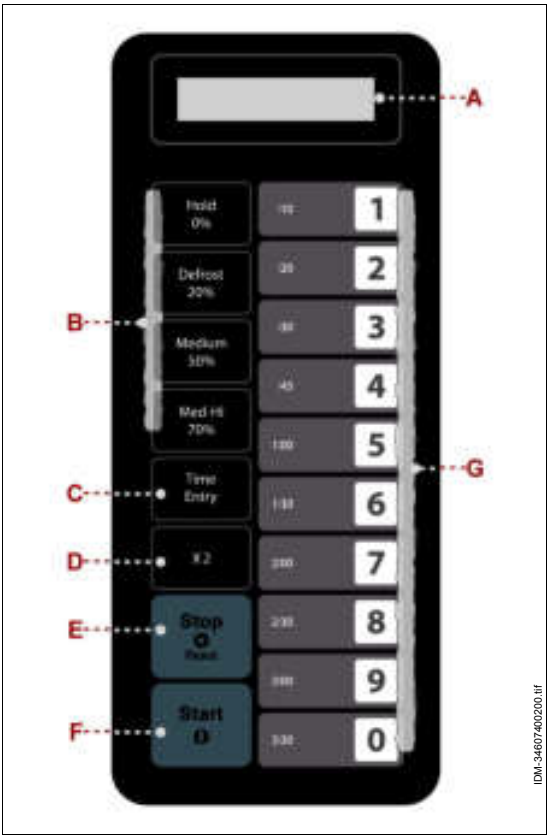
Programming mode

Different cooking programs can be created.

– Open the door and keep button number "1" pressed for 5 seconds. An acoustic signal will follow to warn access to the "Programming mode".
  The display **(A)** shows the wording "PROGRAM".

– Press one of the numbered buttons ("1,2,3,..0") depending on which button the new cooking program being created is to be saved.
  Display **(A)** shows the cooking time modifiable using the numbered keys.

– Press one of the **(B)** buttons to enter the wanted power level, once the cooking time has been set.
  Display **(A)** shows both the set cooking time and the power level.



– Press button **(F)** to save the program.

– Press the numbered button initially selected for saving the program, to start the saved cooking program.

Press button **(C)** before pressing button **(F)** to allow entering other times and power levels in the same cooking program, if different cooking phases during that program are needed. The appliance quickly emits an acoustic signal for three times and display **(A)** shows the wording "00:00" to indicate the program is unacceptable, should the total cooking time exceed the maximum admitted time (60 minutes by default).

– Close door to activate the "Ready" mode.

The appliance enters "Open Door" mode and the program being created is lost, if button **(E)** is pressed during the programming process.

The recorded program will not be lost in case of blackout.

EN

example:: Carry out the following operations if you want to save a 1 minute and 25 seconds cooking program at 70%:

– Press button number "1" for 5 seconds in "Ready" mode.
  The display **(A)** shows the wording "PROGRAM".
– Press button number "3". The program will be saved on this number.
– Press button **(C)**.
  The display **(A)** shows the wording "00:00".
– Enter the cooking time using numbered buttons "1", "2", "5" (1 minutes and 25 seconds) and select the cooking power using button "Med-Hi/70%".
  The display shows “1:25 70” (1:25 indicates the cooking time, 70 indicates the power level).
– Press button **(F)** to save the commands.
– Press button number “3” and close the door to start the just saved program.

Just press button number “3” every time this program is to be used, until it is necessary to modify the program again.

EN

Double cooking time

Use button **(D)** to easily modify the time pre-set for a quantity of product.

– The appliance starts cooking with the pre-set amount of cooking time if button **(D)** is pressed in "Ready" mode, followed by the start-up of a pre-set program or vice-versa.
  Display **(A)** shows the wording "Double" and the selected cooking time is doubled.

example:

Button number "5" and its predefined time is of 1 minute. Therefore, press **(D)**, and the time will change to 01:00 * (1 + 1) = 2:00 (2 minutes).

– The appliance enters "End of cooking cycle" mode during the program's final cooking.

Important

This function cannot be used in memory mode.

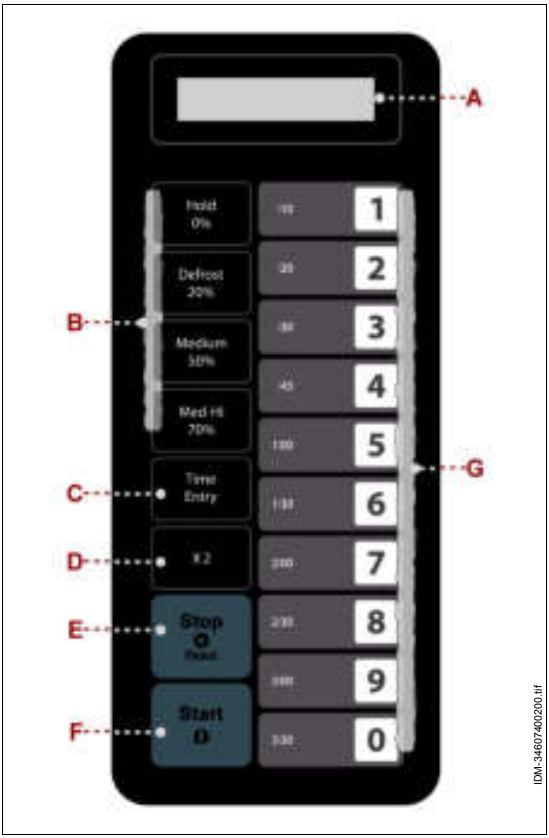
Programming cooking phase

This mode allows the user to cook foods with combination of different power levels. It can be set at a maximum of four phases in cooking mode or programming mode.

– Press button **(C)** to set the second phase, after having set the power and the time for the first phase.

– Carry out the same operations to set the third and fourth phases. Again press button **(C)** before setting the second, third or fourth phase. Display **(A)** shows the wording "stage2", "stage3" or "Stage4".

– Press button **(F)** to start cooking.



Example for setting two cooking phases.

The first phase is cooking at 70% of power with a time of 1 minute 25 seconds. The second phase at 50% in 5 minutes and 40 seconds. The steps are the following:

– Enter the cooking time by pressing button **(C)**, then button "Med-Hi/70%" and consequently buttons "1", "2", "5".
The display **(A)** shows the wording "01:25".
The first phase is completed.

– Press button **(C)** again.
The display **(A)** shows the wording "stage2".

– Press numbered buttons "5", "4", "0".
The display **(A)** shows the wording "05:40".

– Press button "Medium/50%".
The display **(A)** shows the wording "PL5".
The second phase is completed.

– Press button **(F)** to start cooking.

EN

IDM 346-074-1.fm

Options

Some options, such as programming with single or double key, beep volume and maximum cooking time, can be modified to meet individual requirements.

Proceed as described below to modify the options.

– Open the door and keep numbered button "2" pressed for 5 seconds, at the end of which an acoustic signal indicating switching to "Options" mode is emitted, to adjust the time the appliance takes to switch to "Standby" mode.
  The display **(A)** shows the wording "OP: -".

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	**OP:10**	**3 seconds beep**
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps,Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	**Medium**
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	**Keybeep On**
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	**60 seconds**
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	**On-the-Fly Enable**
6 Door Reset	**OP:60**	**Door reset Disable**
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	**OP:70**	**60 Minute Maximum Cook Time**
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	**Manual Programming Enable**
9 Double Digit	**OP:90**	**Single Digit Mode-10 programs**
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	**Weekly-Display every 7 days**
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days

IDM-34697400500.tif

EN

IDM 346-074-1.fm

– Press one of the numbered buttons (1,2,3…,0) once (see table, column "options") depending on the option to be modified (in our case press button number "4", "Keyboard window" which, by default, is 60 seconds).

The display **(A)** shows the wording “OP:42”.

– Repeatedly press button "4" to display the wording ”OP:43, OP: 40", "OP: 41”, “OP:42” in cycle.

– Choose the setting and press button **(F)** to save the modified settings.

– Press button **(E)** to access the "Open Door" mode at the end of the setting operation.

– Close door to switch to "Ready" mode.

Open the door again and repeat the operations to modify another option.

The default settings are displayed in bold. Select the option in bold to bring the appliance back to default setting.

EN

Important

Only close the door after having saved the modified settings or they will be lost.

RECOMMENDATIONS FOR USE

1. Based on the operating mode (microwave, grill or combo mode) and processing mode (defrost, cook, heat, etc.) suitable prepare food product and place it in an appropriate container.
   Cover food product that may spray chamber walls during processing.
2. Place the container in the processing chamber and close the door.
3. Programming the required processing cycle (see "Operating modes").
   When the timer indicates that set time has elapsed, wait several seconds before removing the container.
   If food product is not adequately processed, place the container in the chamber and set a new processing time.

Caution - Precaution

To avoid burn hazards, place and remove food products with specific utensils.

For first appliance use, before operating, remove any protective film lining, fill a cup with water and lemon juice, place it in the processing chamber and run the appliance for about 10 minutes at maximum power to eliminate any unpleasant odours produced by construction materials.

– Do not place metal containers (steel, copper, aluminium, etc.) or metal-plated or metal engraved containers (gold, silver, etc.) in the chamber to prevent sparks or magnetic arcs from generating.

– Do not use the appliance to hard boil eggs.
– Do not use containers made with unsuitable materials and never use the appliance empty. To avoid starting the appliance when empty, we recommend you leave a full glass of water in the chamber to absorb any microwaves.
– Punch holes in any food products with peels (potatoes, apples, etc.) or sealed cases (sausages, hotdogs, etc.) to prevent them from exploding. Remove any metal clips.
– If the appliance is not working correctly 8for example, does not turn on), do not remove any part and do not attempt to repair it in any way. Contact your dealer or authorised service centre.
– Mix processed liquid food products well to evenly distribute the temperature and, when heating baby food, check temperature to avoid burns.
– To quicken some food product processing (chicken, hamburger, etc.) turn food at least once. For roasts, turn several times. For other types of products (meatballs, croquettes, etc.) move them from the centre outward and vice versa.

EN

APPLIANCE CLEANING

Before cleaning the appliance (at the end of the day or when necessary) turn power off (or disconnect the power cord) and make sure the cook surface is fully cooled.

– Clean all internal appliance surfaces with a damp cloth or sponge and dry thoroughly.

Important

To eliminate any odours, place a glass of water and lemon juice in the chamber and run the appliance in microwave mode for about 5 minutes.

Always make sure the door gaskets are clean and integral and that the door correctly closes.

– Accurately clean the work surface and all surrounding areas.
– Clean external appliance surfaces with a damp cloth or sponge.

Caution - Precaution

Only clean with food safe detergents. Never use corrosive or flammable cleaning products or products that contain substances harmful to human health.

– For long periods of disuse, after cleaning and turning off appliance power (or unplugging the power cord), adequately cover it to keep it clean.

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use.

Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Important

Do not remove internal appliance parts.

The manufacturer is not liable for any machine tampering!

Table 3: Operating malfunctions

Problem	*Causes*	*Solutions*
The appliance does not heat.	Cook time was not set.	Set cook time other than 0 min
	No mains power.	Contact your dealer or authorised service centre.
	The magnetron device does not work.	Contact your dealer or authorised service centre.
	Check the filter and the drain areas are not obstructed.	Remove and clean the impurities from the drains.

EN

INFORMATIONS GENERALES ET SECURITE

But du mode d'emploi 3
Identification du fabricant et de la machine 4
Procédure de demande d'assistance.....4
Mesures de sécurité.....4
signaux de sécurité et d'information 7
Dispositions pour déballage et manutention 7
installation 8

FOUR A MICRO-ONDES MF/914

Description générale de l'appareil.....9
Caractéristiques techniques.....11
Description des commandes.....12
Mode d'emploi.....13
Conseils d'utilisation 17
Nettoyage de l'appareil 18
Recherche des pannes.....19

FOUR A MICRO-ONDES MC/1452

Description générale de l'appareil.....20
Caractéristiques techniques.....22
Description des commandes.....23
Mode d'emploi.....24
Conseils d'utilisation 30
Nettoyage de l'appareil 31
Recherche des pannes.....32

FOUR A MICRO-ONDES ME/1630

Description générale de l'appareil.....33
Caractéristiques techniques.....35
Description des commandes.....36
Conseils d'utilisation 36
Nettoyage de l'appareil 37
Recherche des pannes.....38

FOUR A MICRO-ONDES MC/1800

Description générale de l'appareil.....39
Caractéristiques techniques.....41
Description des commandes.....42
Mode d'emploi.....43
Conseils d'utilisation 50
Nettoyage de l'appareil 51
Recherche des pannes.....52

FR

IDM 346-074-1TOC.fm

FR

BUT DU MODE D'EMPLOI

– Ce mode d'emploi, qui est partie intégrante de la machine, a été réalisé par le fabricant dans sa langue pour fournir les informations nécessaires à tous ceux qui sont autorisés à interagir avec l'appareil pendant la durée de sa vie.

– Le peu de temps consacré à la lecture de ces informations permettra d'éviter des risques pour la santé et la sécurité du personnel ainsi que des dommages économiques.

– Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations du mode d'emploi sans obligation de le communiquer préalablement, pour autant qu'elles n'influencent pas la sécurité.

– Certaines parties du texte ont été mises en évidence afin de souligner l'importance du message.

Important

Signale des informations techniques particulièrement importantes à ne pas négliger.

Précaution - Avertissement

Signale qu'il est nécessaire d'adopter un comportement approprié afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé du personnel et ne pas causer de dommages économiques.

Danger – attention

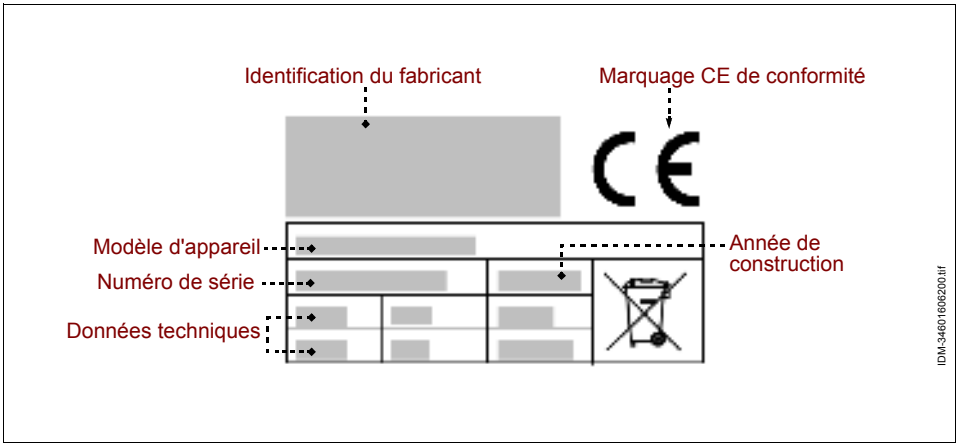
Signale des situations de grave danger qui risqueraient de mettre sérieusement à risque la santé et la sécurité du personnel.

FR

IDM 346-074-1.fm

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE LA MACHINE

La plaque signalétique représentée est appliquée directement sur l'appareil. Elle contient les références et toutes les indications indispensables à la sécurité d'exploitation.



FR

PROCÉDURE DE DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute demande d'assistance technique, communiquer la version de la machine et le type de problème constaté.

MESURES DE SÉCURITÉ

– Lors de la conception et de la fabrication, le fabricant a porté une attention particulière aux aspects comportant des risques pour la sécurité et la santé du personnel.

– Le fabricant a suivi toutes les « règles de bonne technique de construction » et a fabriqué l'appareil avec des matériaux spécialement sélectionnés pour garantir l'hygiène alimentaire et le fonctionnement.

– Ces informations visent à sensibiliser les utilisateurs afin qu'ils veillent à prévenir tout risque de type opérationnel et alimentaire. La prudence est quoi qu'il en soit irremplaçable. La sécurité se trouve entre les mains de chaque personne qui interagit avec l'appareil (installateurs et utilisateurs).

– Lire attentivement les instructions du mode d'emploi en dotation et celles qui sont appliquées directement sur l'appareil ; respecter tout spécialement les instructions concernant la sécurité.

– Effectuer la manutention de l'appareil dans le respect des informations spécifiées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le mode d'emploi.

– Durant les phases de transport, manutention et installation, ne pas heurter ou faire tomber l'appareil pour éviter d'endommager ses pièces.

– Le personnel agréé au branchement électrique doit vérifier que les caractéristiques de la ligne d'alimentation correspondent à ce qui figure sur la plaquette, qu'elle soit équipée d'interrupteur différentiel et avec des pièces conformes aux lois et règles en vigueur.

– Ne pas manipuler frauduleusement ou fausser en aucun cas les dispositifs de sécurité installés sur l'appareil.

– Il est recommandé à l'utilisateur de lire attentivement tout le mode d'emploi et de vérifier de l'avoir compris entièrement, notamment les informations portant sur la sécurité.

– Au premier emploi de l'appareil, si cela s'avère nécessaire, effectuer des simulations pour repérer les commandes, notamment celles de la mise en marche et de l'arrêt.

– Utiliser toujours l'équipement de protection pour les membres supérieurs quand on introduit ou enlève les récipients du four. Certains récipients pourraient absorber de la chaleur, ce qui risquerait de provoquer des brûlures.

– Ne pas toucher les surfaces intérieures du four de l'appareil pour éviter les brûlures, même si la préparation est déjà terminée.

– Ne pas introduire de matières inflammables ou explosives dans le four (par exemple des emballages en plastique, en papier, en papier recyclé, etc.).

– Ne pas boucher les ouvertures de ventilation de l'appareil afin d'éviter une surchauffe qui risquerait de l'endommager.

– Ne déposer aucun type d'objet dans l'appareil et garder la porte fermée quand on ne l'emploie pas.

Utiliser l'appareillage uniquement pour les emplois prévus par le fabricant. L'utilisation impropre de l'appareil peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus à l'usage impropre de l'appareil, au non respect des indications de ce mode d'emploi et à des manipulations frauduleuses ou des modifications sans autorisation formelle.

– Toutes les opérations exigeant une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales (installation, branchement aux alimentations, etc.) doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

– Ne pas utiliser l'appareil avec des câbles d'alimentation électrique qui ne sont pas en parfait état et efficaces. Dès que l'on constate un problème, arrêter immédiatement l'appareil en condition de sécurité et faire remplacer les câbles par du personnel agréé et qualifié.

Avant tout nettoyage, entretien, etc., DEBRANCHER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE GENERALE (ou débrancher la prise électrique) et vérifier que la zone de traitement soit totalement refroidie.

– Nettoyer l'appareil à la fin de chaque utilisation ou quand on constate une nécessité raisonnable, en fonction du type de denrée alimentaire traitée.

– Nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (y compris les zones limitrophes) qui peuvent entrer en contact direct ou indirect avec les aliments, pour les préserver du risque de contamination et maintenir le niveau d'hygiène approprié.

– Nettoyer l'appareil uniquement avec des produits détergents à usage alimentaire. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage corrosifs et inflammables ou de produits susceptibles de contenir et/ou libérer des substances toxiques.

– Nettoyer et désinfecter l'appareil à l'aide d'équipements de protection individuelle, notamment quand on emploie des produits détergents.

FR

– Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau pour ne pas abîmer ses pièces, notamment les pièces électriques et électroniques.

– En cas d'inactivité prolongée de l'appareil, nettoyer et sécher soigneusement toutes ses pièces (intérieures et extérieures). Débrancher le câble d'alimentation et s'assurer que les conditions ambiantes soient adaptées à la conservation de l'appareil à travers le temps.

– La liste indique les conditions nécessaires pour le fonctionnement correct de l'équipement électrique en fonction du milieu environnant.

– Température ambiante non inférieure à 5°C.

– L'humidité relative doit être comprise entre 50% (relevée à 40°C) et 90% (relevée à 20°C).

– Le milieu ne doit pas présenter de zones à concentration de gaz et poussières potentiellement explosives et/ou à risque d'incendie.

– L'activité peut influencer le milieu. Il faut donc tenir compte des émissions dans l'atmosphère, des effluents liquides et de la pollution du sol, de l'emploi de matières premières et de ressources naturelles et de la gestion des déchets.

– Durant le transport et le stockage, la température ambiante doit se situer entre -25°C et 55°C avec un maximum de 70°C, pour autant que le temps d'exposition ne dépasse pas 24 heures.

– Les déchets d'emballage doivent être éliminés conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation.

– Durant les phases de mise à la ferraille de l'appareil, sélectionner toutes les pièces en fonction de leurs caractéristiques et procéder à une élimination différenciée. Les composants électriques et électroniques, marqués du symbole spécial, doivent notamment être éliminés dans les centres de collecte agréés ou remis au vendeur lors d'un nouvel achat.

Les appareils électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses aux effets potentiellement nocifs pour l'environnement et la santé. Il est recommandé de les éliminer de façon adaptée.

SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET D'INFORMATION

Sur l'appareil, à hauteur des zones où existent des RISQUES RESIDUELS, on a appliqué des signaux de sécurité qui informent sur le risque correspondant.

Les illustrations représentent les signaux de sécurité et d'information appliqués sur l'appareil.



– **Danger de brûlure:** Signale qu'il est nécessaire de prendre garde aux surfaces chaudes.



– **Danger de choc électrique:** Signale qu'il faut couper l'alimentation électrique générale (ou débrancher la prise électrique) avant de toucher aux branchements électriques.

DISPOSITIONS POUR DÉBALLAGE ET MANUTENTION

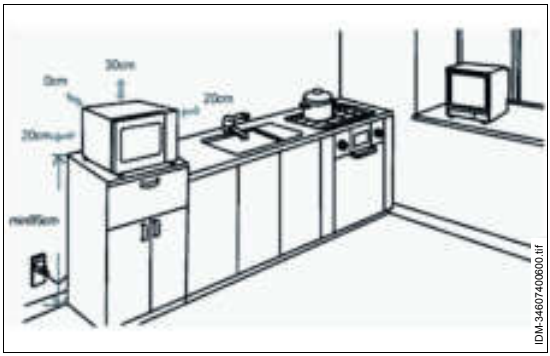
– L'appareil est livré emballé dans une boîte spéciale et, le cas échéant, est stabilisé avec du matériel anti-choc pour garantir son parfait état.
  En fonction des caractéristiques de l'appareil, du lieu de destination et du moyen de transport à utiliser, l'emballage peut être palettisé pour faciliter sa manutention.
  Toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention (chargement et déchargement) en conditions de sécurité figurent directement sur l'emballage.

– La manutention de l'emballage doit se faire en fonction de ses caractéristiques (poids, dimensions, etc.). Si les dimensions et le poids sont limités, la manutention peut se faire manuellement. Dans le cas contraire, il faut utiliser un dispositif de levage de portée adaptée.
  A la réception de l'appareil, vérifier le parfait état de toutes ses pièces. En cas de dommages ou d'absence de pièces, contacter le fabricant de votre région pour décider des procédures à suivre.

INSTALLATION

Le personnel agréé au branchement électrique doit s'assurer de la parfaite efficacité de la mise à la terre de l'installation électrique et doit vérifier que la tension de ligne et la fréquence correspondent aux données spécifiées sur la plaquette signalétique.

– Avant d'installer l'appareil, vérifier que la zone choisie soit adaptée, bien aérée et éclairée, stable et qu'elle ait un espace environnant suffisant pour permettre un nettoyage et un entretien aisés. Vérifier également que le plan d'appui soit stable, nivelé et que sa superficie soit facile à débarrasser des résidus pour éviter le risque d'accumulation de saleté et de contamination des denrées alimentaires.



FR

– Le four doit être positionné à une hauteur minimale de 85 cm.
Laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus du four et de 20 cm latéralement.

– La surface arrière de l'appareil peut être posée contre le mur.

– **Ne pas retirer les pieds présents au fond du four.**

– **Obstruer les ouvertures d'aération peut endommager le four.**

– **Ne pas positionner le four près de la radio et de la télévision, car le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision.**

Précaution - Avertissement

Ne pas positionner le four sur un plan de cuisson ou près d'autres appareils électroménagers qui produisent de la chaleur car il pourrait s'endommager.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– Le four à microondes MF/914 est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.

– L'appareil, en fonction du type de produit alimentaire à traiter, peut fonctionner en mode micro-ondes, grill ou en mode combiné (au micro-ondes et grill).

– L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.

– L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée au type de fonctionnement programmé (à microondes, grill ou mode combiné) et de préférence de forme circulaire ou ovale pour obtenir une cuisson homogène des aliments.

– L'appareil ne doit pas être utilisé avec des récipients en métal (acier, aluminium, cuivre, etc.) en mode microondes ou combiné (microondes et grill ou microondes et convection). Pour déterminer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau «Matières des récipients".

– L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

FR

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.



FR

A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").

B) Porte du four: est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête
Lors de la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend depuis le point où il a été interrompu.

C) Four: Il est équipé de résistances électriques (pour le fonctionnement en mode grill) et d'un dispositif magnétron (pour le fonctionnement en mode microondes) servant à la préparation des aliments.
Le four est équipé d'une plaque tournante (munie de plateau), qui tourne lors du fonctionnement microondes ou mode combiné pour garantir une préparation uniforme.

Important

En fonctionnement à microondes ou mode combiné (microondes et grill), ne pas utiliser l'appareil sans la plaque tournante et le plateau.

IDM 346-074-1.fm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	*MF/914*
Puissance	kW	1,45
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Contenance du four	Litres	25
Dimensions du four	mm	330x350x200
Dimensions de l'appareil	mm	513x430x306
Dimensions emballage	mm	580x460x370
Poids net	kg	18
Type d'installation	Installation au comptoir	

Le tableau indique le type de matière utilisée dans la fabrication des récipients, en fonction du mode de fonctionnement de l'appareil (microondes, grille et mode combiné).

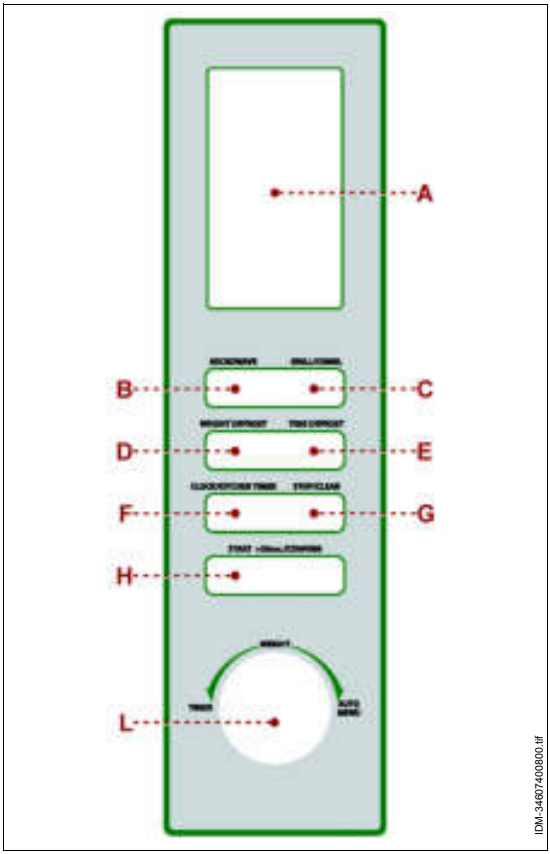
Tableau 2: Matières des récipients

Matière du récipient	*Fonctionnement à microondes*	*Fonctionnement grill*	*Fonctionnement en mode combiné*
Vitre résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plastique pour microondes	Oui	Non	Non
Papier de cuisine	Oui	Non	Non
Feuilles d'aluminium	Non	Oui	Non
Métal	Non	Oui	Non

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.



A) Afficheur: Affiche les paramètres de cuisson et l'heure.

B) Bouton: pour configurer le fonctionnement en mode Micro-ondes et pour sélectionner le niveau de puissance relatif. Appuyer maintes fois sur le bouton-poussoir **(B)** jusqu'à ce que l'afficheur **(A)** ne visualise le niveau de puissance souhaité (il est possible de sélectionner jusqu'à cinq niveaux de puissance préétablis).

C) Bouton: pour configurer le fonctionnement en mode Grill (un seul niveau de puissance). Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton **(C)** pour configurer le fonctionnement en mode combiné; le niveau de puissance souhaité s'affiche sur l'écran **(A)**.

D) Bouton: sert à sélectionner le mode de décongélation en fonction du poids du produit.

E) Bouton: sert à sélectionner le mode de décongélation en fonction du temps de cuissons à configurer.

F) Bouton-poussoir: pour configurer l'heure courante (heures: minutes).

G) Bouton-poussoir: pour arrêter le programme de cuisson en cours ou pour remettre à zéro les configurations programmées.

H) Bouton-poussoir: pour démarrer ou confirmer le mode de fonctionnement sélectionné. Appuyer sur ce bouton-poussoir lorsque le four est en mode d'attente (en stand-by) pour valider le mode Cuisson Rapide.

L) Poignée: pour programmer le temps de cuisson, pour configurer une des fonctions automatiques et pour sélectionner le poids du produit à traiter.

FR

IDM 346-074-1.fm

Les modes d'emploi et de programmation des fonctions de l'appareil sont décrites au paragraphe "Mode d'emploi".

MODE D'EMPLOI

Ce four à micro-ondes utilise un système de contrôle électronique moderne pour le fonctionnement des différents modes de cuisson.
On cite les modes d'emploi et de programmation des différentes fonctions de l'appareil.

Important

Indépendamment du mode d'emploi et de programmation sélectionné, l'achèvement de chaque traitement est signalé par une alarme acoustique.
Avant de programmer un nouveau cycle de traitement, appuyer sur le bouton-poussoir (H) pour remettre à zéro l'appareil.

Programmation de l'heure

1. Appuyer sur le bouton **(F)**, l'heure à régler "00:00" s'affiche sur l'écran **(A)**.
2. Les chiffres se référant à l'heure qui doivent être réglés à l'aide du sélecteur **(L)** clignotent sur l'écran **(A)**.
3. Appuyer à nouveau sur le bouton **(F)** pour confirmer l'heure courante et de la même façon, régler les chiffres se référant aux minutes.
4. Après avoir réglé l'heure, on remarque que sur l'écran **(A)**, aussi bien l'heure que les minutes ne clignotent plus, cela signifie que la programmation a été menée à bien.

FR

Minuteur de cuisson

1. Appuyer deux fois de suite sur le bouton **(F)**, le minuteur à régler "00:00" s'affiche sur l'écran **(A)**.
2. Tourner le sélecteur **(L)** pour configurer le temps de cuisson, jusqu'à un maximum de 95 minutes et confirmer la configuration à l'aide du bouton **(H)**. Un compte à rebours est lancé.
3. L'écoulement du temps de cuisson est signalé par un signal sonore et l'heure courante s'affiche à nouveau sur l'écran **(A)**.

Configuration du mode "Micro-ondes"

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(B)** pour sélectionner le mode "Micro-ondes".
2. Appuyer à plusieurs reprises sur le même bouton **(B)**, ou bien tourner le sélecteur **(L)**, pour sélectionner le niveau de puissance souhaité (5 niveaux de puissance).
3. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer l'opération.
4. Tourner le sélecteur **(L)** pour configurer le temps de cuisson, affiché sur l'écran **(A)**.
5. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer la sélection et lancer le cycle de cuisson.

IDM 346-074-1.fm

Tableau 3: Mode "Micro-ondes"

Afficheur	*Niveau de puissance*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Configuration du mode "Gril"

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(C)** pour sélectionner le mode "Gril"; enfoncer le bouton-poussoir une seule fois afin que l'afficheur **(A)** visualise le message **"G"**.
2. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer l'opération.
3. Tourner le sélecteur **(L)** pour configurer le temps de cuisson, affiché sur l'écran **(A)**.
4. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer la sélection et lancer le cycle de cuisson.

Configuration du mode "Cuisson combiné"

1. Appuyer sur le bouton **(C)** deux ou trois fois de suite pour sélectionner le mode de fonctionnement « combiné (grill+micro-ondes) ».
   Si l'on appuie deux fois sur le bouton **(C)**, le message **"C-1"** s'affiche sur l'écran **(A)** et le four cuit avec le micro-ondes à 55 % de puissance et avec le grill à 45 % de puissance.
   Si l'on appuie trois fois sur le bouton **(C)**, le message **"C-2"** s'affiche sur l'écran **(A)** et le four cuit avec le micro-ondes à 36 % de puissance et avec le grill à 64 % de puissance.

FR

Tableau 4: Mode "Cuisson combiné"

N° enfoncements	*Afficheur*	*Puissance avec micro-ondes*	*Puissance avec grill*
1	G	0%	100%
2	C-1	55%	45%
3	C-2	36%	64%

2. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer la combinaison de cuisson souhaitée et tourner le sélecteur **(L)** pour configurer le temps de cuisson, affiché sur l'écran **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer la sélection et lancer le cycle de cuisson.

Programmation de cuisson en plusieurs phases

L'appareil peut être programmé pour effectuer automatiquement 2 différents modes de préparation.

Un exemple de programmation de cuisson en plusieurs étapes est décrit ci-dessous (décongeler l'aliment pendant 5 minutes et ensuite le cuisiner au micro-ondes, à 80% de puissance pendant 7 min.):

1. Appuyer sur le bouton **(E)** pour sélectionner le mode de décongélation, le message **"dEF2"** s'affiche sur l'écran **(A)**.
2. Tourner le sélecteur **(L)** pour régler le temps de décongélation (5:00), affiché sur l'écran **(A)**.

IDM 346-074-1.fm

3. Appuyer sur le bouton **(B)** pour régler le niveau de puissance à 80 % (P80) affiché sur l'écran **(A)**.
4. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer les valeurs configurées et tourner le sélecteur **(L)** pour configurer le temps de cuisson (7:00), affiché sur l'écran **(A)**.
5. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer la sélection et lancer le cycle de cuisson.

Programmation du mode « Cuisson rapide »

La « Cuisson rapide » prépare l'aliment en mode microondes à la puissance maximale. (100%)

1. En mode veille, appuyer sur le bouton **(H)** pour démarrer automatiquement le mode « Cuisson rapide ».
   Chaque que l'on appuie sur le bouton **(H)**, le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

Configuration du mode « Cuisson rapide chronométrée »

La « Cuisson rapide chronométrée » effectue le traitement du produit alimentaire en mode micro-ondes, à la puissance (100%) maximum.

1. En mode veille, tourner le sélecteur **(L)** dans le sens antihoraire pour régler le temps de cuisson et appuyer sur le bouton **(H)** pour démarrer automatiquement le mode « Cuisson rapide chronométrée ».
   Chaque que l'on appuie sur le bouton **(H)**, le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

Configuration du mode "Automatique"

1. En mode veille, tourner le sélecteur **(L)** dans le sens horaire et sélectionner le programme de cuisson souhaité.
2. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer la sélection et tourner à nouveau le sélecteur **(L)** pour configurer le poids de l'aliment à cuire.
3. Appuyer sur le bouton **(H)** pour confirmer la sélection et lancer le cycle de cuisson.
   Une fois le cycle de cuisson lancé, le temps de cuisson restant s'affiche sur l'écran **(A)**.

Tableau 5: Mode "Automatique"

Mode	*Poids (g)*	*Afficheur*	*Puissance*
A-1 Pizza	200	200	100%
	400	400	
A-2 Viande	250	250	100%
	350	350	
	450	450	
A-3 Légumes	200	200	100%
	300	300	
	400	400	

IDM 346-074-1.fm

Tableau 5: Mode "Automatique"

Mode	*Poids (g)*	*Afficheur*	*Puissance*
A-4 Pâtes	50 (avec 450 g d'eau froide)	50	80%
	100 (avec 800 g d'eau froide)	100	
A-5 Pommes de terre	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-6 Poisson	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-7 Boissons	1 verre (120 ml env.)	1	100%
	2 verres (240 ml env.)	2	
	3 verres (360 ml env.)	3	
A-8 Pop Corn	50	50	100%
	100	100	

Configuration du mode "Décongélation" (selon le poids)

1. Appuyer sur le bouton **(D)** pour sélectionner le mode de fonctionnement « Décongélation au poids », l'écran **(A)** affiche le message **"dEF1"**.
2. Tourner le sélecteur **(L)** pour configurer le poids du produit à cuire (100÷2000 g) qui s'affiche sur l'écran **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton **(H)** pour démarrer la décongélation.

Configuration du mode "Décongélation" (selon le temps)

1. Appuyer sur le bouton **(E)** pour sélectionner le mode de fonctionnement « Décongélation chronométrée », l'écran **(A)** affiche le message **"dEF2"**.
2. Tourner le sélecteur **(L)** pour configurer le poids du produit à cuire (100÷2000 g) qui s'affiche sur l'écran **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton **(H)** pour démarrer la décongélation.

Important

Pendant la cuisson, il est possible de contrôler l'heure courante, à l'aide du bouton (F), qui s'affiche sur l'écran (A) pendant 2÷3 secondes.

Programmation du mode « Blocage de sécurité »

1. Appuyer sur le bouton **(G)** pendant au moins **(G)** s. pour activer la fonction.
   L'appareil émet un signal sonore, un symbole de blocage s'affiche sur l'écran **(A)** et il n'est plus possible de démarrer tout type de cuisson quelconque.
2. Pour désactiver le mode « Verrou de sécurité », appuyer sur le bouton **(G)** pendant au moins 3 s.
   L'appareil émet un signal sonore et le symbole correspondant s'éteint sur l'écran **(A)**.

CONSEILS D'UTILISATION

1. En fonction du mode de fonctionnement (à microondes, grill ou mode combiné) et du type de préparation à effectuer (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient approprié.
   En cas d'aliments qui, durant la préparation, pourraient éclabousser les parois du four, mettre un couvercle sur le récipient.
2. Introduire le récipient dans le four et refermer la porte.
3. Programmer le cycle de préparation voulu (voir "Mode d'emploi").
   Quand la minuterie signale que le temps programmé est écoulé, patienter quelques instants avant de retirer le récipient.
   Si la préparation de l'aliment n'est pas adéquat, remettre le récipient dans le four et programmer un nouveau temps de préparation.

Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, avant d'enclencher la mise en marche, retirer la pellicule protectrice éventuelle, remplir une tasse d'eau et de jus de citron, l'introduire dans le four et le faire fonctionner durant 10 min environ à la puissance maximale, afin d'éliminer les odeurs désagréables provoquées par la matière ayant servi à la fabrication.

FR

Ces conseils se rapportent à l'emploi de l'appareil selon toutes les modalités de fonctionnement prévues. Pour le fonctionnement à microondes ou mode combiné, suivre également les conseils spécifiques cités.

– Ne pas utiliser l'appareil sans la plaque tournante et le plateau.

– Ne pas introduire de récipients en métal (acier, cuivre, barquettes en aluminium, etc.) ou de récipients plaqués ou avec des gravures en métal (or, argent, etc.) pour éviter de provoquer des étincelles ou des arcs magnétiques.

– Ne pas utiliser l'appareil pour cuire les œufs.

– Ne pas utiliser les récipients fabriqués en matières inadaptées et ne jamais utiliser l'appareil à vide. Pour éviter de l'enclencher à vide par erreur, il est conseillé de laisser un verre d'eau rempli dans le four afin d'absorber les microondes éventuelles.

– Perforer les aliments recouverts d'une peau (pommes de terre, pommes, etc.) ou d'emballages scellés (saucisses, charcuterie, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent durant la préparation. Eliminer les éventuels bouts de métal.

– Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.

IDM 346-074-1.fm

– Bien mélanger les aliments liquides préparés pour uniformiser la température et, s'ils sont destinés à l'alimentation des enfants, les contrôler pour éviter les brûlures.

– Pour accélérer la préparation de certains aliments (poulet, viande hachée, etc.), les retourner au moins une fois. En cas de rôtis, les tourner plusieurs fois. Si on prépare d'autres produits (boulettes, croquettes, etc.), les déplacer du centre vers l'extérieur et vice-versa.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

– Retirer le plateau et la plaque tournante.

– Nettoyer toutes les surfaces intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et les sécher soigneusement.

Important

FR

Pour éliminer les odeurs, introduire un verre d'eau et de jus de citron et enclencher l'appareil en fonctionnement microondes durant environ 5 minute.

– Laver le plateau et la plaque tournante avec des détergents à usage alimentaire, les rincer et les sécher soigneusement avant de les remonter.

Vérifier toujours que les joints de la porte soient propres et en bon état et qu'elle se ferme convenablement.

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

IDM 346-074-1.fm

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 6: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne chauffe pas.	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Les résistances ne fonctionnent pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif magnétron ne fonctionne pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.

FR

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– Le four à microondes MC/1452 est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.

– En fonction du type d'aliment à préparer, l'appareil peut fonctionner à microondes, convection, grill ou en mode combiné (microondes et grill ou microondes et convection).

– Outre son mode de fonctionnement normal, l'appareil dispose également de certaines fonctions automatiques qui simplifient son emploi.

– L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.

– L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée au type de fonctionnement programmé (à microondes, grill ou mode combiné) et de préférence de forme circulaire ou ovale pour obtenir une cuisson homogène des aliments.

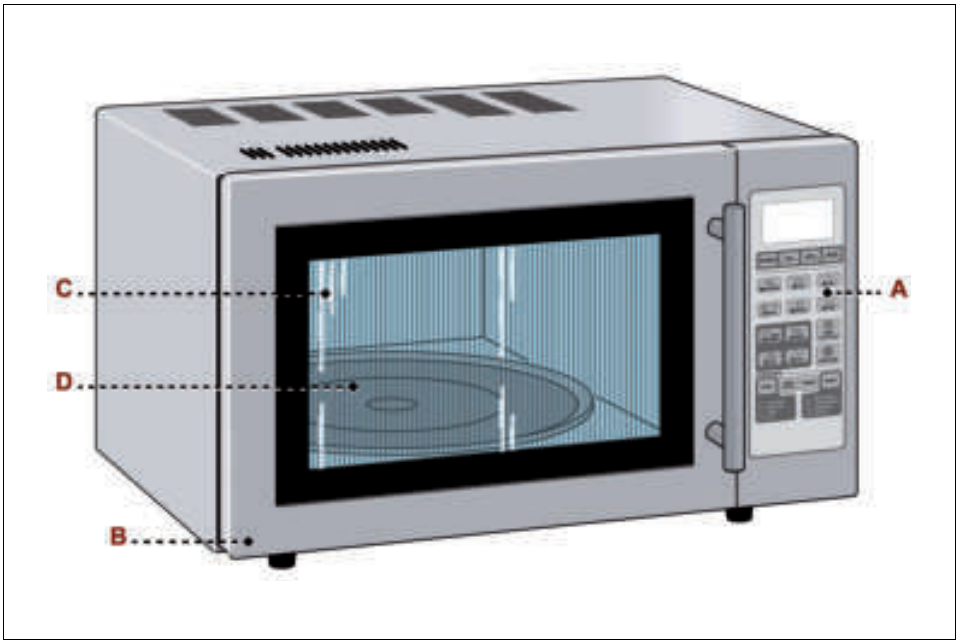
– L'appareil ne doit pas être utilisé avec des récipients en métal (acier, aluminium, cuivre, etc.) en mode microondes ou combiné (microondes et grill ou microondes et convection). Pour déterminer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau «Matières des récipients".

– L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

FR

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.



FR

A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").

B) Porte du four: est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête
Lors de la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend depuis le point où il a été interrompu.

C) Four: Il est équipé de résistances électriques (pour le fonctionnement en mode grill) et d'un dispositif magnétron (pour le fonctionnement en mode microondes) servant à la préparation des aliments.
Le four est équipé d'une plaque tournante (munie de plateau **(D)**), qui tourne lors du fonctionnement microondes ou mode combiné pour garantir une préparation uniforme.

Important

En fonctionnement à microondes ou mode combiné (microondes et grill ou microondes et convection), ne pas utiliser l'appareil sans la plaque tournante et le plateau.

IDM 346-074-1.fm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	*MC/1452*
Puissance max.	kW	2,4
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Contenance du four	Litres	25
Dimensions du four	mm	328x343x230
Dimensions de l'appareil	mm	513x466x305
Dimensions emballage	mm	580x500x360
Poids net	kg	17
Type d'installation	Installation au comptoir	

Le tableau indique le type de matière utilisée dans la fabrication des récipients, en fonction du mode de fonctionnement de l'appareil (microondes, grille et mode combiné).

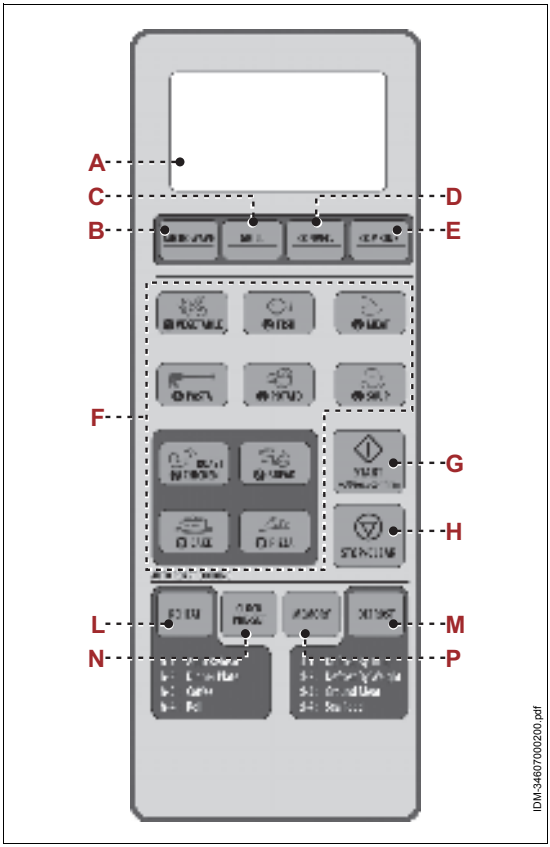
Tableau 2: Matières des récipients

Matière du récipient	*Fonctionnement à microondes*	*Fonctionnement grill*	*Fonctionnement en mode combiné*
Vitre résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plastique pour microondes	Oui	Non	Non
Papier de cuisine	Oui	Non	Non
Feuilles d'aluminium	Non	Oui	Non
Métal	Non	Oui	Non

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.



A) Afficheur: Affiche les paramètres de cuisson et l'heure.

B) Bouton: pour configurer le fonctionnement en mode Micro-ondes et pour sélectionner le niveau de puissance relatif. Appuyer maintes fois sur le bouton-poussoir **(B)** jusqu'à ce que l'afficheur **(A)** ne visualise le niveau de puissance souhaité (il est possible de sélectionner jusqu'à cinq niveaux de puissance préétablis).

C) Bouton: pour configurer le fonctionnement en mode Grill (un seul niveau de puissance).

D) Bouton: pour configurer le fonctionnement en mode Convection et pour sélectionner la température de cuisson relative. Appuyer à plusieurs reprises sur le bouton **(D)** pour afficher la température de cuisson voulue sur l'afficheur **(A)** (il est possible de sélectionner dix températures préprogrammées).

E) Bouton: pour configurer le fonctionnement en mode combiné (il est possible de sélectionner jusqu'à quatre niveaux de combinaison).

F) Boutons: pour sélectionner les programmes de cuisson préétablis.

G) Bouton-poussoir: pour démarrer ou confirmer le mode de fonctionnement sélectionné. Appuyer sur ce bouton-poussoir lorsque le four est en mode d'attente (en stand-by) pour valider le mode Cuisson Rapide.

H) Bouton-poussoir: pour arrêter le programme de cuisson en cours ou pour remettre à zéro les configurations programmées.

L) Bouton-poussoir: pour configurer manuellement le fonctionnement en mode Chauffage.

FR

IDM 346-074-1.fm

Appuyer maintes fois sur le bouton-poussoir **(L)** jusqu'à ce que l'afficheur **(A)** ne visualise le niveau de chauffage souhaité (il est possible de sélectionner jusqu'à quatre niveaux de chauffage).

M) Bouton-poussoir: pour sélectionner le mode Décongélation (selon le poids du produit ou le temps).

N) Bouton-poussoir: pour configurer l'heure courante (heures: minutes).

P) Bouton: pour enregistrer les programmes de cuisson.

Les modes d'emploi et de programmation des fonctions de l'appareil sont décrites au paragraphe "Mode d'emploi".

MODE D'EMPLOI

On cite les modes d'emploi et de programmation des différentes fonctions de l'appareil.

Important

Indépendamment du mode d'emploi et de programmation sélectionné, l'achèvement de chaque traitement est signalé par une alarme acoustique.

Avant de programmer un nouveau cycle de traitement, appuyer sur le bouton-poussoir (H) pour remettre à zéro l'appareil.

FR

Programmation de l'heure

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(N)** et sélectionner le format d'heure souhaité: 12h ou 24h.
2. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler l'heure visualisée sur l'afficheur **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton **(M)** pour confirmer l'horaire programmé.

Configuration du mode "Micro-ondes"

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(B)** pour sélectionner le mode "Micro-ondes".
2. Appuyer maintes fois sur le même bouton-poussoir **(B)** pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
3. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson visualisé sur l'afficheur **(A)**.
4. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

Tableau 3: Mode "Micro-ondes"

Afficheur	*Niveau de puissance*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

IDM 346-074-1.fm

Configuration du mode "Gril"

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(C)** pour sélectionner le mode "Gril"; enfoncer le bouton-poussoir une seule fois afin que l'afficheur **(A)** visualise le message **"G-1"**.
2. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson visualisé sur l'afficheur **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

Configuration du mode "Convection" (avec préchauffage)

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(D)** pour sélectionner le mode "Convection".
2. Appuyer maintes fois sur le même bouton-poussoir **(D)** pour sélectionner le niveau de température souhaité (150°C à 240°C).
3. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le préchauffage.
4. Dès que la température établie est atteinte, la valeur sur l'afficheur **(A)** commence à clignoter et le signal acoustique s'active.
   Il est maintenant possible d'ouvrir la porte et d'introduire le produit à traiter.
5. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson visualisé sur l'afficheur **(A)**.
6. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

Configuration du mode "Convection" (sans préchauffage)

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(D)** pour sélectionner le mode "Convection".
2. Appuyer maintes fois sur le même bouton-poussoir **(D)** pour sélectionner le niveau de température souhaité (150°C à 240°C).
3. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson visualisé sur l'afficheur **(A)**.
4. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

Configuration du mode "Cuisson combiné"

1. Appuyer sur le bouton **(E)** pour sélectionner le mode "Cuisson combiné".
2. Appuyer maintes fois sur le même bouton-poussoir **(E)** pour sélectionner le niveau de température souhaité (150°C à 240°C).
3. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson visualisé sur l'afficheur **(A)**.
4. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

Tableau 4: Mode "Cuisson combiné"

Afficheur	*Micro-ondes*	*Gril*	*Convection*
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

IDM 346-074-1.fm

Configuration du mode "Automatique"

1. Appuyer sur un des boutons **(F)** pour sélectionner le programme de cuisson souhaité.
2. Appuyer maintes fois sur le bouton pour configurer le poids de l'aliment à cuire.
3. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour confirmer le cycle de traitement sélectionné. Le cycle de cuisson démarre et l'afficheur **(A)** visualise le temps de cuisson qui reste.

Tableau 5: Mode "Automatique"

Mode	*Poids (g)*	*N° enfoncements*	*Afficheur*
Légumes	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Poisson	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
	650	5	650
Viande	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
	600	4	600
Pâtes	50 (avec eau chaude 450ml)	1	50
	50 (avec eau chaude 800ml)	2	100
	50 (avec eau chaude 1200ml)	3	150
Pommes de terre	1 (230g env.)	1	1
	2 (460g env.)	2	2
	3 (690g env.)	3	3
Soupe	200ml	1	200
	400ml	2	400
	600ml	3	600
Poulet rôti	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Pain	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Gâteau	475	1	475
Pizza	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

FR

Programmation du mode « Cuisson rapide »

La « Cuisson rapide » prépare l'aliment en mode microondes à la puissance maximale.

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer automatiquement le mode "Cuisson rapide". Chaque fois qu'on enfonce le bouton-poussoir **(G)**, le temps augmente de 30 secondes.

Configuration du mode "Chauffage"

1. Appuyer sur le bouton-poussoir **(L)** pour sélectionner le mode "Chauffage"; enfoncer le bouton-poussoir maintes fois afin que l'afficheur **(A)** visualise les messages **"h-1", "h-2", "h-3", "h-4".**.
2. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour confirmer le cycle de traitement sélectionné.
3. Appuyer maintes fois sur le bouton **(L)** pour configurer le poids de l'aliment à cuire.
4. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

Tableau 6: Mode "Chauffage"

Mode	*Afficheur*	*Poids*
h1 auto-chauffage	150	150g
	250	250g
	350	350g
	450	450g
	600	600g
h-2 aliments précuits	250	250g
	350	350g
	450	450g
h-3 boissons / café	1	240g
	2	480g
	3	720g
h-4 brioches / croissants	1	70g
	2	140g
	3	210g

Configuration du mode "Décongélation" (selon le temps)

1. Appuyer sur le bouton **(M)** pour sélectionner le mode "Décongélation", après quoi l'afficheur **(A)** visualise le message **"d-1"**.
2. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson visualisé sur l'afficheur **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

Configuration du mode "Décongélation" (selon le poids)

1. Enfoncer deux fois le bouton **(M)** pour sélectionner le mode "Décongélation", après quoi l'afficheur **(A)** visualise le message **"d-2"**.
2. Appuyer sur les boutons **(F)** pour configurer le poids du produit (100÷2000g) visualisé sur l'afficheur **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

IDM 346-074-1.fm

Configuration du mode "Décongélation viande/poisson"

1. Enfoncer trois fois le bouton **(M)** pour sélectionner le mode "Décongélation viande"; l'afficheur **(A)** va alors visualiser le message **"d-3"**.
   Enfoncer quatre fois le bouton **(M)** pour sélectionner le mode "Décongélation poisson"; l'afficheur **(A)** va alors visualiser le message **"d-4"**.
2. Appuyer sur les boutons **(F)** pour configurer le poids du produit (100÷2000g) visualisé sur l'afficheur **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

Programmation de cuisson en plusieurs phases

L'appareil peut être programmé pour effectuer automatiquement 3 différents modes de préparation.

Ci-dessous, on montre un exemple de configuration de cuisson en plusieurs phases (cuisiner au micro-ondes à 100% de puissance pendant 10 min. et à 80% pendant 15 min.).

1. Appuyer sur le bouton **(B)** pour sélectionner le niveau de puissance 100%.
2. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson **(1,0,0,0)** visualisé sur l'afficheur **(A)**.
3. Appuyer sur le bouton **(B)** pour sélectionner le niveau de puissance 80%.
4. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson **(1,5,0,0)** visualisé sur l'afficheur **(A)**.
5. Appuyer sur le bouton-poussoir **(G)** pour démarrer le cycle de traitement sélectionné.

FR

Réglage de l'heure de cuisson

Régler l'heure courante et sélectionner le mode de cuisson souhaité parmi les 3 programmes disponibles (micro-ondes, gril, convection).

Le programme de décongélation n'est pas valable pour cette procédure.

Ci-dessous, on montre un exemple de configuration de l'heure de cuisson (cuisiner à 12:15 heures et utiliser exclusivement 80% de la puissance du micro-ondes pour cuire pendant 15 min.).

1. Appuyer maintes fois sur le bouton **(B)**, jusqu'à ce que l'afficheur ne visualise le niveau de puissance souhaité (80%).
2. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson (1,5,0,0) visualisé sur l'afficheur **(A)**.
3. Appuyer maintes fois sur le bouton **(N)**, jusqu'à ce que l'afficheur **(A)** ne visualise le message 0:00.
4. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler l'heure de début de cuisson (1,2,1,5).
5. Appuyer sur le bouton **(G)** pour confirmer la configuration établie.
   Le cycle de cuisson démarre automatiquement dès que l'heure réglée est atteinte, après quoi l'afficheur s'allume.

IDM 346-074-1.fm

Pour une procédure optimale, s'assurer que l'heure courante est exacte avant d'effectuer la programmation.

Enregistrement d'un programme de cuisson

1. Appuyer maintes fois sur le bouton **(P)** jusqu'à ce que l'afficheur **(A)** ne visualise le programme souhaité (il est possible de sélectionner jusqu'à trois programmes à enregistrer).
2. Appuyer sur l'un des boutons **(B-C-D)** pour sélectionner le mode de fonctionnement voulu.
3. Appuyer maintes fois sur le même bouton-poussoir pour sélectionner le niveau de puissance souhaité.
4. Appuyer sur les boutons **(F)** pour régler le temps de cuisson visualisé sur l'afficheur **(A)**.
5. Appuyer sur le bouton **(P)** pour enregistrer le programme configuré.
   Le programme enregistré peut être maintenant utilisé à tout moment.

Informations sur l'état de fonctionnement

Lorsque l'appareil est en service, il est possible de visualiser sur l'afficheur **(A)**, pendant quelques secondes, les informations suivantes.

FR

– **Niveau de puissance courant:** appuyer sur le bouton **(B-C-D)** relatif au mode de fonctionnement en cours.

– **Temps de cuisson qui reste:** appuyer sur le bouton **(N)**.

– **Temps qui reste pour démarrer un cycle de cuisson programmé:** appuyer sur le bouton **(N)**.

Programmation du mode « Blocage de sécurité »

1. Appuyer sur le bouton **(H)** durant 3 sec au moins pour enclencher la fonction. L'appareil émet un signal acoustique, le voyant correspondant s'allume sur l'afficheur **(A)** et toutes les commandes sont coupées.
2. Pour couper le mode "Blocage de sécurité", appuyer sur le bouton **(H)** durant 3 sec. au moins. L'appareil émet un signal acoustique et le voyant correspondant s'éteint sur l'afficheur **(A)**.

IDM 346-074-1.fm

CONSEILS D'UTILISATION

1. En fonction du mode de fonctionnement (à microondes, grill ou mode combiné) et du type de préparation à effectuer (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient approprié.
   En cas d'aliments qui, durant la préparation, pourraient éclabousser les parois du four, mettre un couvercle sur le récipient.
2. Introduire le récipient dans le four et refermer la porte.
3. Programmer le cycle de préparation voulu (voir "Mode d'emploi").
   Quand la minuterie signale que le temps programmé est écoulé, patienter quelques instants avant de retirer le récipient.
   Si la préparation de l'aliment n'est pas adéquat, remettre le récipient dans le four et programmer un nouveau temps de préparation.

Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

FR

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, avant d'enclencher la mise en marche, retirer la pellicule protectrice éventuelle, remplir une tasse d'eau et de jus de citron, l'introduire dans le four et le faire fonctionner durant 10 min environ à la puissance maximale, afin d'éliminer les odeurs désagréables provoquées par la matière ayant servi à la fabrication.

Ces conseils se rapportent à l'emploi de l'appareil selon toutes les modalités de fonctionnement prévues. Pour le fonctionnement à microondes ou mode combiné, suivre également les conseils spécifiques cités.

– Ne pas utiliser l'appareil sans la plaque tournante et le plateau.

– Ne pas introduire de récipients en métal (acier, cuivre, barquettes en aluminium, etc.) ou de récipients plaqués ou avec des gravures en métal (or, argent, etc.) pour éviter de provoquer des étincelles ou des arcs magnétiques.

– Ne pas utiliser l'appareil pour cuire les œufs.

– Ne pas utiliser les récipients fabriqués en matières inadaptées et ne jamais utiliser l'appareil à vide. Pour éviter de l'enclencher à vide par erreur, il est conseillé de laisser un verre d'eau rempli dans le four afin d'absorber les microondes éventuelles.

– Perforer les aliments recouverts d'une peau (pommes de terre, pommes, etc.) ou d'emballages scellés (saucisses, charcuterie, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent durant la préparation. Eliminer les éventuels bouts de métal.

IDM 346-074-1.fm

– Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.

– Bien mélanger les aliments liquides préparés pour uniformiser la température et, s'ils sont destinés à l'alimentation des enfants, les contrôler pour éviter les brûlures.

– Pour accélérer la préparation de certains aliments (poulet, viande hachée, etc.), les retourner au moins une fois. En cas de rôtis, les tourner plusieurs fois. Si on prépare d'autres produits (boulettes, croquettes, etc.), les déplacer du centre vers l'extérieur et vice-versa.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

– Retirer le plateau et la plaque tournante.

– Nettoyer toutes les surfaces intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et les sécher soigneusement.

FR

Important

Pour éliminer les odeurs, introduire un verre d'eau et de jus de citron et enclencher l'appareil en fonctionnement microondes durant environ 5 minute.

– Laver le plateau et la plaque tournante avec des détergents à usage alimentaire, les rincer et les sécher soigneusement avant de les remonter.

Vérifier toujours que les joints de la porte soient propres et en bon état et qu'elle se ferme convenablement.

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

– Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

IDM 346-074-1.fm

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 7: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne chauffe pas.	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Les résistances ne fonctionnent pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif magnétron ne fonctionne pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.

FR

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– Le four à microondes ME/1630 est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.

– L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.

– L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée au type de fonctionnement programmé et de préférence de forme circulaire ou ovale pour obtenir une cuisson homogène des aliments.

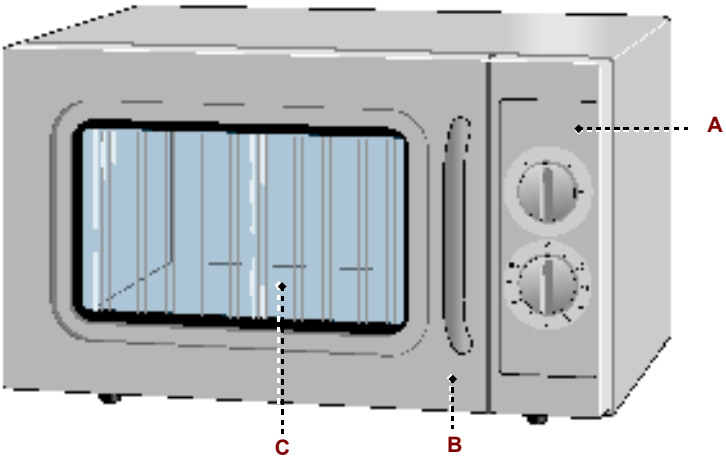
– L'appareil ne doit pas être employé dans des récipients en métal (acier, aluminium, cuivre, etc.). Pour repérer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau « Matières des récipients » .

– L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

FR

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.



FR

A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").

B) Porte du four: est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête
Lors de la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend depuis le point où il a été interrompu.

C) Four de préparation: Il est équipé d'un dispositif magnétron pour la préparation des aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	*ME/1630*
Puissance	kW	1,6
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Contenance du four	Litres	30
Dimensions du four	mm	350x357x230
Dimensions de l'appareil	mm	542x461x329
Dimensions emballage	mm	610x500x400
Poids net	kg	15
Type d'installation	Installation au comptoir	

Le tableau indique le type de matière dans laquelle sont fabriqués les récipients.

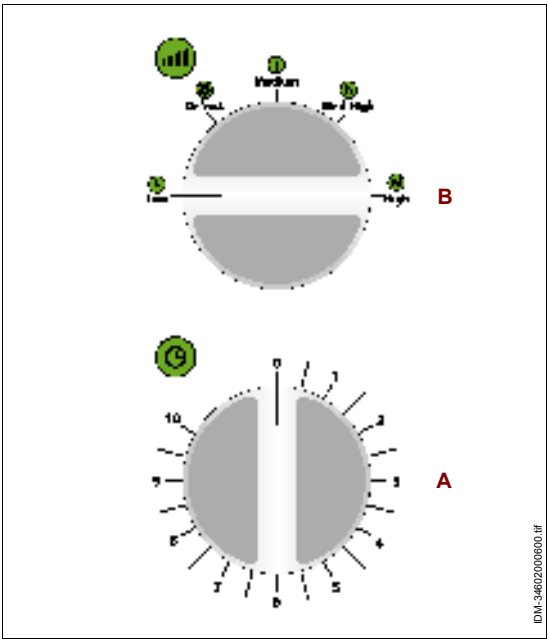
Tableau 2: Matières des récipients

Matière du récipient	*Fonctionnement à microondes*
Vitre résistante à la chaleur	Oui
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Oui
Plastique pour microondes	Oui
Papier de cuisine	Oui
Feuilles d'aluminium	Non
Métal	Non

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.



A) Minuterie: Sert à enclencher le fonctionnement de l'appareil pour programmer le temps de préparation.

B) Sélecteur: Sert à programmer le niveau de puissance de préparation.

Position Low: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance bas (17%).

Position Defrost: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen-bas (33%).

Position Med: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen (55%).

Position Med-High: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance moyen-élevé (77 %).

Position High: Fonctionnement en mode microondes, avec un niveau de puissance élevé (100%).

FR

CONSEILS D'UTILISATION

1. En fonction du type de préparation (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient adapté.
   En cas d'aliments qui, durant la préparation, pourraient éclabousser les parois du four, mettre un couvercle sur le récipient.
2. Introduire le récipient dans le four et refermer la porte.
3. Tourner le sélecteur **(A)** (toujours dans le sens des aiguilles d'une montre) pour sélectionner le niveau de puissance voulu.
4. Tourner la minuterie **(B)** pour enclencher le fonctionnement de l'appareil et programmer le temps de préparation.
   Quand la minuterie signale que le temps programmé est écoulé, patienter quelques instants avant de retirer le récipient.

Si la préparation de l'aliment n'est pas adéquat, remettre le récipient dans le four et programmer un nouveau temps de préparation.

Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, avant d'enclencher la mise en marche, retirer la pellicule protectrice éventuelle, remplir une tasse d'eau et de jus de citron, l'introduire dans le four et le faire fonctionner durant 10 min environ à la puissance maximale, afin d'éliminer les odeurs désagréables provoquées par la matière ayant servi à la fabrication.

– Ne pas introduire de récipients en métal (acier, cuivre, barquettes en aluminium, etc.) ou de récipients plaqués ou avec des gravures en métal (or, argent, etc.) pour éviter de provoquer des étincelles ou des arcs magnétiques.

– Ne pas utiliser l'appareil pour cuire les œufs.

– Ne pas utiliser les récipients fabriqués en matières inadaptées et ne jamais utiliser l'appareil à vide. Pour éviter de l'enclencher à vide par erreur, il est conseillé de laisser un verre d'eau rempli dans le four afin d'absorber les microondes éventuelles.

– Perforer les aliments recouverts d'une peau (pommes de terre, pommes, etc.) ou d'emballages scellés (saucisses, charcuterie, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent durant la préparation. Eliminer les éventuels bouts de métal.

– Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.

– Bien mélanger les aliments liquides préparés pour uniformiser la température et, s'ils sont destinés à l'alimentation des enfants, les contrôler pour éviter les brûlures.

– Pour accélérer la préparation de certains aliments (poulet, viande hachée, etc.), les retourner au moins une fois. En cas de rôtis, les tourner plusieurs fois. Si on prépare d'autres produits (boulettes, croquettes, etc.), les déplacer du centre vers l'extérieur et vice-versa.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

– Nettoyer toutes les surfaces intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et les sécher soigneusement.

Important

Pour éliminer les odeurs, introduire un verre d'eau et de jus de citron et enclencher l'appareil en fonctionnement microondes durant environ 5 minute.

Vérifier toujours que les joints de la porte soient propres et en bon état et qu'elle se ferme convenablement.

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

– Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

FR

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.
Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 3: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne chauffe pas.	Le temps de cuisson n'a pas été programmé.	Programmer un autre temps de préparation que 0 min
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif magnétron ne fonctionne pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.

DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

– Le four à microondes ME/1800 est un appareil conçu et fabriqué pour chauffer, rôtir ou décongeler des denrées alimentaires contenues dans des récipients spéciaux destinés à l'alimentation humaine, et ce plus rapidement par rapport aux fours traditionnels.

– L'appareil peut être utilisé pour préparer plusieurs aliments comme par exemple les légumes (frais et surgelés), les fruits, les pâtes, le riz, le poisson, la viande et également les sauces, les potages, les conserves, etc.

– L'appareil doit être utilisé avec des récipients en matière adaptée au type de fonctionnement programmé et de préférence de forme circulaire ou ovale pour obtenir une cuisson homogène des aliments.

– L'appareil ne doit pas être employé dans des récipients en métal (acier, aluminium, cuivre, etc.). Pour repérer les caractéristiques que doivent avoir les récipients, consulter le tableau « Matières des récipients » .

– L'appareil est de type professionnel et doit être installé dans des milieux commerciaux (bars, pizzeria, restaurants, etc.). Il ne demande aucune formation particulière mais les utilisateurs doivent avoir les capacités et compétences spécifiques dans le secteur de la restauration.

Tout autre emploi que celui indiqué par le constructeur est réputé INADAPTE.

L'image illustre les pièces principales de l'appareil et la liste contient leur description et leur fonction.



FR

A) Tableau de commandes : Il est équipé des dispositifs de commande nécessaires pour faire fonctionner l'appareil (voir "Description des commandes").

B) Porte du four: est associée à un dispositif d'asservissement (micro-interrupteur). Lors de l'ouverture de la porte, le cycle de cuisson s'arrête
Lors de la fermeture de la porte, le cycle de cuisson reprend depuis le point où il a été interrompu.

C) Four de préparation: Il est équipé d'un dispositif magnétron pour la préparation des aliments.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tableau 1: Données techniques de l'appareil

Description	*Unité de mesure*	*MC/1800*
Puissance	kW	3
Alimentation électrique	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Contenance du four	Litres	34
Dimensions du four	mm	400x360x228
Dimensions de l'appareil	mm	570x520x370
Dimensions emballage	mm	640x560x450
Poids net	kg	30,5
Type d'installation	Installation au comptoir	

Le tableau indique le type de matière dans laquelle sont fabriqués les récipients.

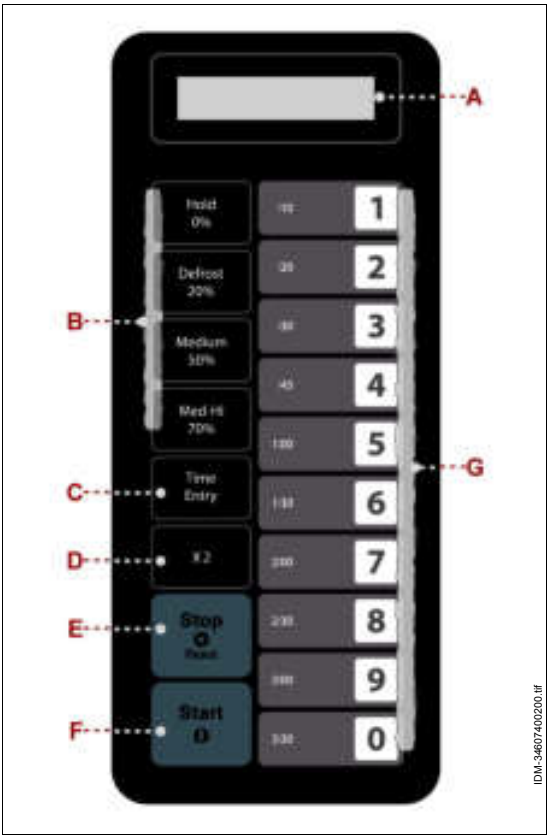
Tableau 2: Matières des récipients

Matière du récipient	*Fonctionnement à microondes*
Vitre résistante à la chaleur	Oui
Céramique ou porcelaine, résistante à la chaleur	Oui
Plastique pour microondes	Oui
Papier de cuisine	Oui
Feuilles d'aluminium	Non
Métal	Non

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

L'appareil est équipé des dispositifs de commandes cités, nécessaires pour activer ses fonctions principales.



A) Afficheur: Affiche les paramètres de cuisson et l'heure.

B) Boutons : ils servent à sélectionner le niveau de puissance correspondant.

C) Bouton : il sert à configurer manuellement le temps de traitement.
Si l'on saisit manuellement le temps, on n'influe pas sur les boutons programmés.

D) Bouton : il augmente une durée de cuisson préconfigurée d'un certain pourcentage par rapport au temps de cuisson originale (50% standard).
Le pourcentage est établi par l'utilisateur et peut être modifié par séquences de cuisson spécifiques.
Cette caractéristique est très utile pour la cuisson des aliments pouvant être cuits en plusieurs portions, tels que les pommes de terre ou les tranches de pizza.

E) Bouton : il sert à supprimer le temps restant, pour mettre fin à un cycle de programmation ou pour les options de l'utilisateur. Si le bouton est utilisé pour mettre fin à une modification de la programmation ou une option, les modifications ne seront pas acceptées.

F) Bouton : il sert à démarrer un cycle de cuisson avec saisie manuelle du temps et à enregistrer les modifications apportées aux séquences de programmation ou aux options de l'utilisateur.

G) Bouton: il sert à configurer le temps de cuisson préconfigurée.

Les modes d'emploi et de programmation des fonctions de l'appareil sont décrites au paragraphe "Mode d'emploi".

FR

IDM 346-074-1.fm

MODE D'EMPLOI

On cite les modes d'emploi et de programmation des différentes fonctions de l'appareil.

Power up (Allumage)

– Brancher la machine à l'aide du câble d'alimentation , le message « Power up » s'affiche alors à l'écran.
L'appareil est allumé.

Mode « Standby » (Arrêt)

– Maintenir appuyé pendant quelques secondes le bouton **(E)**.
L'appareil passe en mode « Standby » ; aucun bouton ne sera actif et l'écran **(A)** s'éteint.
Après la mise en marche de l'appareil, si pendant quelques secondes aucun bouton n'est pressé et la porte n'est ni ouverte ni fermée, le mode « Standby » s'active automatiquement (l'écran **(A)** s'éteint).

– Ouvrir et refermer la porte pour quitter le mode « Standby ».

– Il est possible de régler le temps d'activation du mode « Standby » (Voir "Options (Option)").

FR

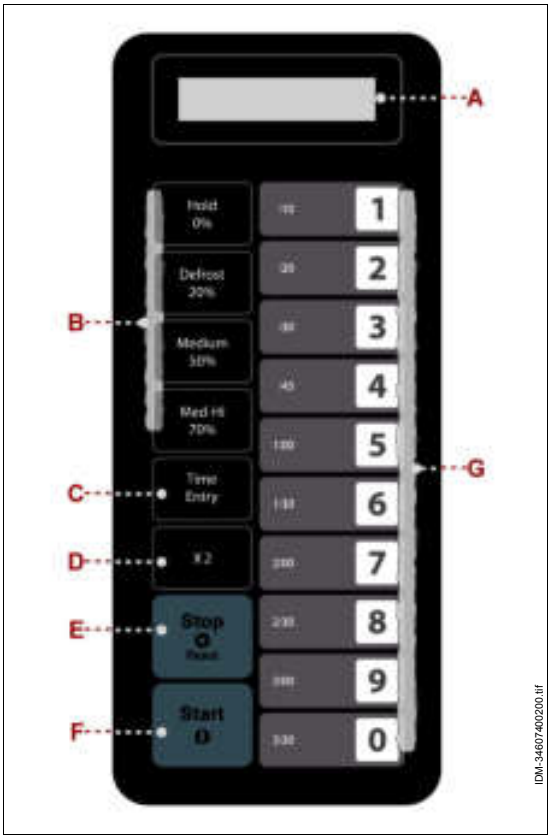
Mode « Ready » (Prêt)

– En mode « Ready », l'appareil est prêt à commencer un cycle de cuisson manuelle ou préconfigurée.
Pour passer du mode « Standby » au mode « Ready », il suffit d'ouvrir et de refermer la porte. De cette manière, l'appareil sera prêt à effectuer la cuisson et l'écran **(A)** affichera le message « Ready ».

IDM 346-074-1.fm

Mode « Open Door » (Pause)

Le mode « Open Door » permet aux utilisateurs d'arrêter temporairement le cycle de cuisson afin de contrôler le produit qui se trouve à l'intérieur de l'appareil.



– Ouvrir la porte durant le cycle de cuisson pour activer le mode « Open Door ».
  Si aucune commande n'est lancée après 60 secondes (par défaut), l'appareil passera en mode « Standby ».
  – Si après avoir fermé la porte , l'on appuie sur l'un des boutons **(A)**, le temps restant s'affichera en fonction de la commande lancée.

– L'ouverture de la porte durant la cuisson active le mode « Open Door » et le minuteur affiché sur l'écran **(A)** s'arrête jusqu'à ce que l'on referme la porte et que l'on appuie sur le bouton **(F)**.
  L'appareil reprend la cuisson et le minuteur son compte à rebours du point où il a été précédemment interrompu.

– Pour activer le mode « Open Door » durant la cuisson sans ouvrir la porte , appuyer sur le bouton **(E)**. Le minuteur affiché sur l'écran **(A)** s'arrête et ne redémarre que si l'on appuie sur le bouton **(F)**.

Important

En mode « Open Door », après 60 secondes (par défaut), le mode « Standby » s'active.

Dans tous les autres cas, l'appareil est en mode « Ready ».

Si l'on modifie les paramétrages et l'on configure "OP:61" (par défaut), l'appareil ne se mettra plus en pause lors de l'ouverture de la porte , mais supprimera les commandes préconfigurées par l'utilisateur et restera en attente de nouvelles commandes ou activera le mode « Standby » après 60 secondes d'inactivité.

FR

Cuisson manuelle (Cook Mode)
Ce mode permet à l'utilisateur d'enregistrer manuellement le temps de cuisson et le niveau de puissance.

– Appuyer sur le bouton **(C)**, avec l'appareil en mode « Ready », pour activer le mode « cuisson manuelle ».
  L'écran affiche "00:00".

– Appuyer sur les boutons **(G)** pour configurer le temps de cuisson (ex. : appuyer sur les boutons 1,0,3,0 pour obtenir 10 min et 30 s de cuisson).

– Appuyer sur l'un des boutons **(B)** pour sélectionner le niveau de puissance (ex. : appuyer sur le bouton « Medium/50% » comme niveau de puissance).
  L'écran affiche “10:30 50”.

– Appuyer sur le bouton **(E)** pour démarrer le cycle de cuisson manuelle.
  Au terme du temps de cuisson configuré, l'écran **(A)** affiche « DONE » suivi d'un signal sonore.

– L'appareil revient en mode « Ready » et est prêt pour un nouveau cycle de cuisson.

Pendant le processus de cuisson, on peut appuyer une fois sur le bouton (E) pour passer en mode « Pause » et appuyer à nouveau sur le bouton **(E)** pour revenir au mode « Ready ».

FR

Cuisson préconfigurée
Ce mode permet la cuisson des produits alimentaires à travers des commandes préconfigurées.

– Appuyer sur l'un des boutons **(G)**, en mode « READY », selon la durée de cuisson désirée.
  L'appareil commence automatiquement le cycle de cuisson pendant le temps sélectionné (exemple : appuyer sur le bouton "2" pour effectuer une cuisson d'une durée de 20 secondes) et l'écran affiche le temps restant pour cuire.

Si la cuisson est effectuée en plusieurs phases et que le temps total de cuisson dépasse le temps maximum consenti (60 minutes par défaut), l'appareil émet rapidement et trois fois un signal sonore, puis l'écran **(A)** affiche “00:00” pour indiquer que le programme n'est pas acceptable.

– Pour activer le mode « Pause », pendant le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton **(E)** ou bien ouvrir la porte.

– Pour réactiver le cycle de cuisson, appuyer sur le bouton **(F)**.

Pour que le cycle de cuisson ne commence qu'après avoir appuyé sur le bouton **(F)** (et non après avoir appuyé sur un des boutons **(G)**), il suffit de modifier les paramètres (Voir "Options (Option)").

IDM 346-074-1.fm

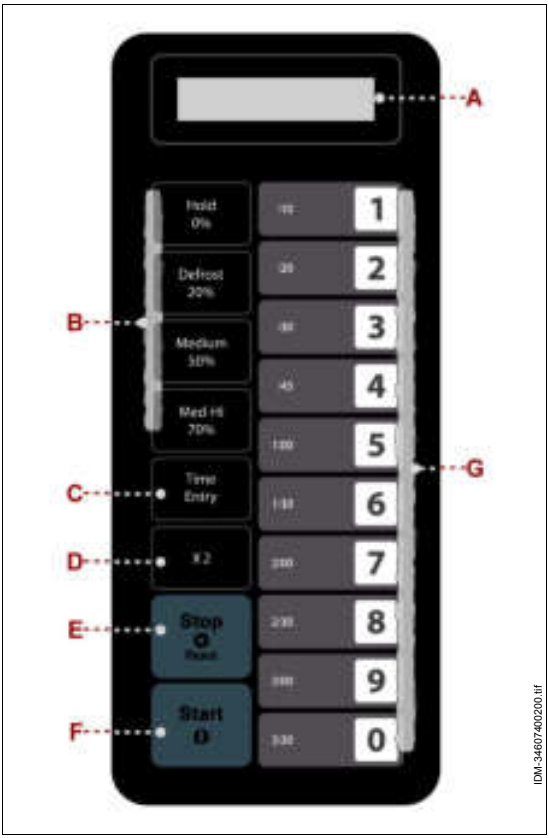
Mode de programmation

Il est possible de créer différents programmes de cuisson.

– Ouvrir la porte et appuyer sur le bouton numérique "1" pendant 5 secondes. Un signal sonore informera alors qu'on est entré en « Mode de programmation ».
L'écran **(A)** affiche "PROGRAM".

– Appuyer sur une les boutons numériques ("1,2,3,..0") selon le bouton sur lequel on veut sauvegarder le nouveau programme de cuisson en cours de création.
L'écran **(A)** affichera le temps de cuisson modifiable et les boutons numériques.

– Une fois le temps de cuisson configuré, appuyer sur l'un des boutons **(B)** pour enregistrer le niveau de puissance désiré.
L'écran **(A)** affiche le temps de cuisson ainsi que le niveau de puissance configuré.



– Appuyer sur le bouton **(F)** pour enregistrer le programme.

– Pour commencer le programme de cuisson sauvegardé, appuyer sur le bouton numérique qui a été initialement choisi pour sauvegarder le programme.

Si on souhaite avoir plusieurs phases de cuisson au cours du programme, avant d'appuyer sur le bouton **(F)**, appuyer sur le bouton **(C)** qui permet de saisir d'autres temps et niveaux de puissance au sein du même programme de cuisson.

Si le temps total de cuisson dépasse le temps maximum consenti (60 minutes par défaut), l'appareil émet rapidement et trois fois un signal sonore, puis l'écran **(A)** affiche "00:00" pour indiquer que le programme n'est pas acceptable.

– Fermer la porte pour activer le mode « Ready ».

En appuyant sur le bouton **(E)** durant le processus de programmation, l'appareil entre en mode « Open Door » et le programme en cours de création est perdu.

FR

En cas de coupure de courant, le programme enregistré ne se perd pas.
exemple: Pour enregistrer un programme de cuisson d'1 minute et 25 secondes à 70%, effectuer les opérations suivantes :

– En mode « Ready », appuyer sur le bouton numérique "1" pendant 5 secondes.
L'écran **(A)** affiche "PROGRAM".

– Appuyer sur le bouton numérique "3". Le programme sera donc enregistré sur ce numéro.

– Appuyer sur le bouton **(C)**.
L'écran **(A)** affiche "00:00".

– Saisir le temps de cuisson à l'aide des boutons numériques "1", "2", "5" (1 minutes et 25 secondes), puis sélectionner la puissance de cuisson à l'aide du bouton "Med-Hi/70%".
L'écran affiche “1:25 70” (1:25 indique le temps de cuisson, 70 indique le niveau de puissance).

– Appuyer sur le bouton **(F)** pour enregistrer les commandes.

– Appuyer sur le bouton numérique “3” et fermer la porte pour démarrer le programme à peine enregistré.

À chaque fois que l'on souhaite utiliser ce programme, il suffit d'appuyer sur le bouton numérique “3” jusqu'à ce qu'il soit nécessaire de modifier encore le programme.

FR

Double quantité de cuisson
À l'aide du bouton **(D)**, l'utilisateur peut facilement modifier le temps préconfiguré pour une quantité de produit.

– Si l'on appuie sur le bouton **(D)**, en mode « Ready », suivi du démarrage d'un programme préconfiguré ou vice-versa, l'appareil commence la cuisson en suivant le temps de cuisson préconfiguré.
L'écran **(A)** affiche le message "Double" et le temps de cuisson sélectionné est doublé.

exemple
Le bouton numérique "5" et son temps prédéfini est de 1 minute. Appuyer ensuite sur le bouton **(D)**, et le temps passera à 01:00 * (1 + 1) = 2:00 (2 minutes).

– Durant la cuisson finale du programme, l'appareil entre en mode « fin du cycle de cuisson ».

Important
Cette fonction ne peut pas être utilisée en mode mémoire.

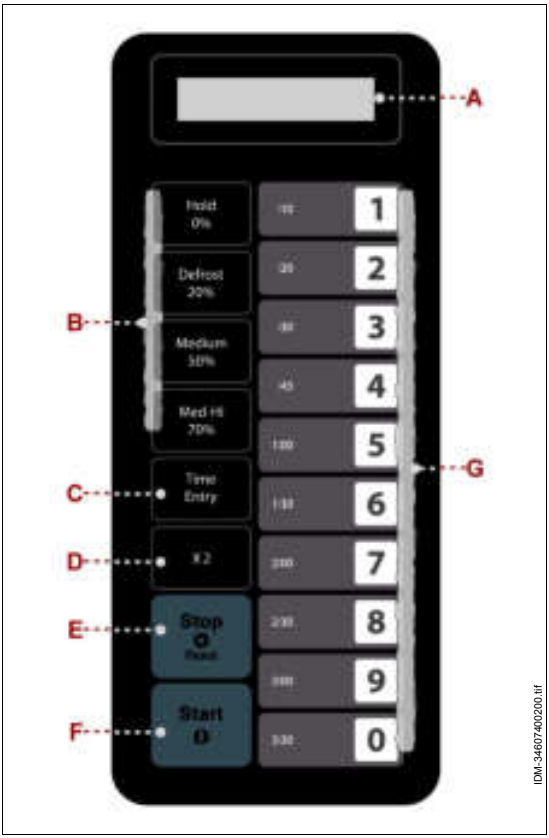
Phase de cuisson - Programmation

Ce mode permet à l'utilisateur de cuire les aliments avec une combinaison de plusieurs niveaux de puissance. Il est possible de configurer au maximum quatre phases en mode de cuisson ou en mode de programmation.

– Après avoir configuré la puissance et le temps de la première phase, appuyer sur le bouton **(C)** pour configurer la deuxième phase.

– Effectuer les mêmes opérations pour configurer la troisième et la quatrième phase.
Avant de configurer la deuxième, troisième ou quatrième phase, appuyer toujours sur le bouton **(C)**. Le message "stage2", "stage3" ou "Stage4" s'affiche sur l'écran **(A)**.

– Appuyer sur le bouton **(F)** pour commencer la cuisson.



Exemple pour configurer deux phases de cuisson.
La première phase est une cuisson à 70% de la puissance avec un temps d'1 minute et 25 secondes. La deuxième phase à 50% en 5 minutes et 40 secondes. Les étapes sont les suivantes :

– Appuyer sur le bouton **(C)**, puis sur le bouton "Med-Hi/70%" et enfin sur les boutons "1", "2", "5" pour saisir le temps de cuisson.
L'écran **(A)** affiche "01:25".
La première phase est terminée.

– Appuyer à nouveau sur le bouton **(C)**.
L'écran **(A)** affiche "stage2".

– Appuyé sur les boutons numériques "5", "4", "0".
L'écran **(A)** affiche "05:40".

– Appuyer sur le bouton "Medium/50%".
L'écran **(A)** affiche "PL5".
La deuxième phase est terminée.

– Appuyer sur le bouton **(F)** pour commencer la cuisson.

FR

IDM 346-074-1.fm

Options (Option)

Pour satisfaire les besoins de chacun, il est possible de modifier certaines options comme la programmation avec touche simple ou double, le volume du bip et le temps de cuisson maximum.

Pour modifier les options, procéder de la manière suivante.

– Pour régler le temps que l'appareil emploie à passer en mode « Standby », il suffit d'ouvrir la porte et de tenir le doigt appuyé sur le bouton numérique "2" pendant 5 secondes, au bout desquelles un signal sonore confirmera le passage en mode « Options ».
L'écran **(A)** affiche "OP: -".

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	**OP:10**	**3 seconds beep**
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps,Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	**Medium**
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	**Keybeep On**
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	**60 seconds**
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	**On-the-Fly Enable**
6 Door Reset	**OP:60**	**Door reset Disable**
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	**OP:70**	**60 Minute Maximum Cook Time**
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	**Manual Programming Enable**
9 Double Digit	**OP:90**	**Single Digit Mode-10 programs**
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	**Weekly-Display every 7 days**
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days

IDM-346074005001.tif

FR

IDM 346-074-1.fm

– Appuyer une fois sur l'un des boutons numériques (1,2,3…,0) (voir le tableau, à la colonne « options ») selon l'option à modifier (dans notre cas, appuyer sur le bouton "4", « Keyboard window » qui est de 60 secondes par défaut).

L'écran **(A)** affiche “OP:42”.

– Appuyer à nouveau sur le bouton "4" pour afficher le message ”OP:43, OP: 40", "OP: 41”, “OP:42” en cycle.

– Choisir le paramètre désiré et appuyer sur le bouton **(F)** pour enregistrer les paramètres modifiés.

– À la fin de l'opération de configuration, appuyer sur le bouton **(E)** pour entrer en mode « Open Door ».

– Fermer la porte pour passer en mode « Ready ».

Pour modifier une autre option, ouvrir à nouveau la porte et répéter les opérations.

Les réglages d'usine sont indiqués en gras. Afin de revenir au réglage d'usine, il suffit de sélectionner l'option indiquée en gras.

Important

Ne pas fermer la porte avant d'avoir enregistré les paramètres modifiés, pour ne pas les perdre.

FR

CONSEILS D'UTILISATION

1. En fonction du mode de fonctionnement (à microondes, grill ou mode combiné) et du type de préparation à effectuer (décongélation, cuisson, réchauffement, etc.), préparer convenablement l'aliment et l'introduire dans un récipient approprié.
   En cas d'aliments qui, durant la préparation, pourraient éclabousser les parois du four, mettre un couvercle sur le récipient.
2. Introduire le récipient dans le four et refermer la porte.
3. Programmer le cycle de préparation voulu (voir "Mode d'emploi").
   Quand la minuterie signale que le temps programmé est écoulé, patienter quelques instants avant de retirer le récipient.
   Si la préparation de l'aliment n'est pas adéquat, remettre le récipient dans le four et programmer un nouveau temps de préparation.

Précaution - Avertissement

Pour éviter le risque de brûlure, ajouter ou retirer les aliments à l'aide des ustensiles prévus à cet effet.

Si l'appareil est utilisé pour la première fois, avant d'enclencher la mise en marche, retirer la pellicule protectrice éventuelle, remplir une tasse d'eau et de jus de citron, l'introduire dans le four et le faire fonctionner durant 10 min environ à la puissance

IDM 346-074-1.fm

maximale, afin d'éliminer les odeurs désagréables provoquées par la matière ayant servi à la fabrication.

– Ne pas introduire de récipients en métal (acier, cuivre, barquettes en aluminium, etc.) ou de récipients plaqués ou avec des gravures en métal (or, argent, etc.) pour éviter de provoquer des étincelles ou des arcs magnétiques.

– Ne pas utiliser l'appareil pour cuire les œufs.

– Ne pas utiliser les récipients fabriqués en matières inadaptées et ne jamais utiliser l'appareil à vide. Pour éviter de l'enclencher à vide par erreur, il est conseillé de laisser un verre d'eau rempli dans le four afin d'absorber les microondes éventuelles.

– Perforer les aliments recouverts d'une peau (pommes de terre, pommes, etc.) ou d'emballages scellés (saucisses, charcuterie, etc.) afin d'éviter qu'ils n'éclatent durant la préparation. Eliminer les éventuels bouts de métal.

– Si l'appareil ne fonctionne pas convenablement (par exemple s'il ne s'allume pas), ne pas le démonter et ne pas tenter d'y toucher mais contacter le revendeur ou un centre après-vente agréé.

– Bien mélanger les aliments liquides préparés pour uniformiser la température et, s'ils sont destinés à l'alimentation des enfants, les contrôler pour éviter les brûlures.

– Pour accélérer la préparation de certains aliments (poulet, viande hachée, etc.), les retourner au moins une fois. En cas de rôtis, les tourner plusieurs fois. Si on prépare d'autres produits (boulettes, croquettes, etc.), les déplacer du centre vers l'extérieur et vice-versa.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant de nettoyer l'appareil (en fin de journée ou lorsque cela s'avère nécessaire), couper l'électricité générale (ou débrancher la prise électrique) et s'assurer que la zone de préparation soit complètement refroidie.

– Nettoyer toutes les surfaces intérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et les sécher soigneusement.

Important

Pour éliminer les odeurs, introduire un verre d'eau et de jus de citron et enclencher l'appareil en fonctionnement microondes durant environ 5 minute.

Vérifier toujours que les joints de la porte soient propres et en bon état et qu'elle se ferme convenablement.

– Nettoyer soigneusement le plan de travail et toutes les zones environnantes.

– Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge.

Précaution - Avertissement

A ne nettoyer qu'avec des détergents à usage alimentaire. N'utiliser en aucun cas des produits de nettoyage corrosifs, inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé.

– Si on prévoit de ne pas utiliser l'appareil durant une longue période, après l'avoir nettoyé et débranché de l'électricité générale (ou de la prise électrique), le protéger convenablement pour le garder propre.

RECHERCHE DES PANNES

Les informations qui suivent aident à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels pouvant se présenter pendant l'utilisation.

Certaines pannes peuvent être résolues par l'utilisateur. D'autres opérations exigent une compétence technique précise ou des aptitudes spéciales doivent être effectuées exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience acquise et attestée dans le secteur d'intervention spécifique.

FR

Important

Ne pas démonter les parties internes de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages éventuels causés par des manipulations frauduleuses.

Tableau 3: Anomalies de fonctionnement

Inconvénient	*Causes*	*Solutions*
L'appareil ne chauffe pas.	Le temps de cuisson n'a pas été programmé.	Programmer un autre temps de préparation que 0 min
	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Le dispositif magnétron ne fonctionne pas.	Contacter le revendeur ou un centre d'assistance après-vente agréé.
	Vérifier que le filtre et les zones d'évacuation ne sont pas obstrués.	Enlever et nettoyer les impuretés des sorties d'évacuation.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN UND SICHERHEIT
Zweck der Bedienungsanleitung.....3
Identifikation des Herstellers und des Geräts 4
Kundendienstanforderung 4
Sicherheitsvorrichtungen 4
Sicherheits- und Informationszeichen.....7
Anweisungen zum Auspacken, Aufstellen und 7
Installation.....8

MIKROWELLENOFEN MF/914
Allgemeine Beschreibung des Geräts.....9
Technische Eigenschaften.....11
Beschreibung der Bedienelemente.....12
Bedienungsmodus 13
Bedienungshinweise.....17
Gerätereinigung 18
Störungssuche.....19

MIKROWELLENOFEN MC/1452
Allgemeine Beschreibung des Geräts...20
Technische Eigenschaften.....22
Beschreibung der Bedienelemente.....23
Bedienungsmodus 24
Bedienungshinweise.....30
Gerätereinigung 31
Störungssuche.....32

MIKROWELLENOFEN ME/1630
Allgemeine Beschreibung des Geräts...33
Technische Eigenschaften.....35
Beschreibung der Bedienelemente.....36
Bedienungshinweise.....36
Gerätereinigung 37
Störungssuche.....38

MIKROWELLENOFEN MC/1800
Allgemeine Beschreibung des Geräts...39
Technische Eigenschaften.....41
Beschreibung der Bedienelemente.....42
Bedienungsmodus 43
Bedienungshinweise.....50
Gerätereinigung 51
Störungssuche.....52

DE

IDM 346-074-1TOC.fm

DE

IDM 346-074-1TOC.fm

ZWECK DER BEDIENUNGSANLEITUNG

– Die Bedienungs- und Wartungsanleitung ist ein Bestandteil des Geräts und wurde vom Hersteller in seiner Originalsprache verfasst, um denjenigen alle notwendigen Informationen zu liefern, die befugt sind, mit dem Gerät im Laufe ihrer vorgesehenen Lebensdauer zu interagieren.

– Etwas Zeitinvestition in die Lektüre der Informationen trät zur Vermeidung von Gesundheits- und Sicherheitsrisiken für Personen und von wirtschaftlichen Schäden bei.

– Der Hersteller behält sich das Recht vor, an den in der Bedienungsleitung gelieferten Informationen Änderungen vorzunehmen, ohne zuvor irgendeine Mitteilung dazu zu machen, wenn diese nicht die Sicherheit betreffen.

– Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen.

Informationen

Weist auf technische Informationen von besonderer Wichtigkeit hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

Achtung - Vorsicht

Zeigt an, dass geeignete Vorkehrungen zu treffen sind, um die Gesundheit und die Sicherheit von Personen keinem Risiko auszusetzen und wirtschaftliche Schäden zu vermeiden.

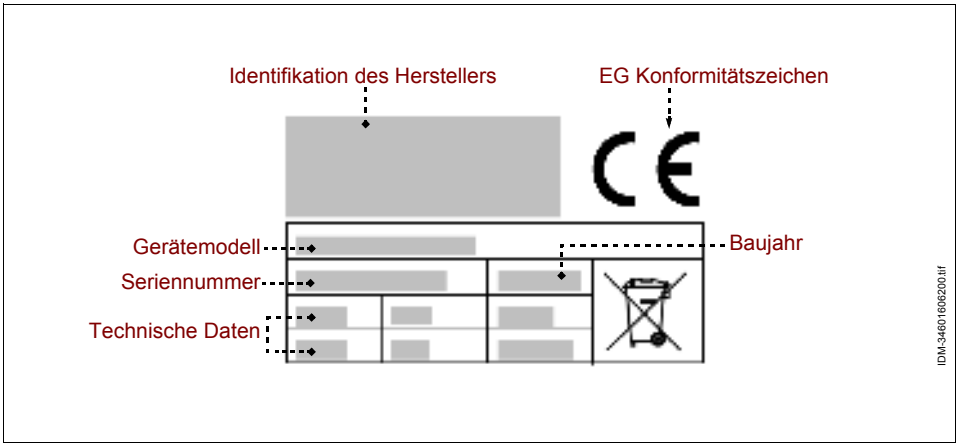
DE

Gefahr - Achtung

Weist auf schwere Gefährdungssituationen hin, die bei Nichtbeachtung ein ernsthaftes Risiko für die Gesundheit und Sicherheit von Personen darstellen können.

IDENTIFIKATION DES HERSTELLERS UND DES GERÄTS

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät angebracht. Auf dem Schild finden sich alle Verweise und Angaben, die für die Betriebssicherheit unverzichtbar sind.



KUNDENDIENSTANFORDERUNG

DE

Geben Sie bei jeder Anforderung des Technischen Kundendiensts die Geräteversion und die Art der aufgetretenen Störung an.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

– Der Hersteller hat in der Entwicklungs- und Konstruktionsphase ein besonderes Augenmerk auf die Aspekte gerichtet, die Risiken hinsichtlich der Sicherheit und Gesundheit Personen verursachen könnten.

– Der Hersteller hat alle „Regeln der guten Konstruktionstechnik" befolgt und das Gerät mit speziell ausgewählten Materialien ausgeführt, um Lebensmittelhygiene und Betriebsfunktionstüchtigkeit zu garantieren.

– Diese Informationen haben zum Zweck, die Bediener für die Vorbeugung jedes Betriebs- oder Lebensmittelrisikos zu sensibilisieren. Umsichtiges Arbeiten ist in jedem Fall unverzichtbar. Die Sicherheit liegt auch in den Händen derjenigen, die mit dem Gerät interagieren (Installateure und Bediener).

– Lesen Sie sorgfältig die in der mitgelieferten Bedienungsanleitung stehenden und die unmittelbar am Gerät angebrachten Anweisungen und befolgen Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

– Führen Sie die innerbetriebliche Beförderung des Geräts unter Berücksichtigung der direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der Bedienungsanleitung angegebenen Informationen durch.

– Währen der Transport-, Beförderungs- und Installationsphasen stoßen Sie nicht mit dem Gerät an oder lassen Sie dieses nicht fallen, um die Beschädigung seiner Komponenten zu vermeiden.

– Das mit dem elektrischen Anschluss beauftragte Personal muss die Übereinstimmung der Eigenschaften der Versorgungsleitung mit den Angaben auf dem Schild überprüfen und sicherstellen, dass die Leitung mit einem Differenzialschalter und mit zu den geltenden Gesetzen und Vorschriften konformen Komponenten ausgestattet ist.

– Manipulieren, entfernen oder umgehen Sie auf keinen Fall die auf dem Gerät installierten Sicherheitsvorrichtungen.

– Dem Bediener wird empfohlen, die gesamte Bedienungsanleitung aufmerksam zu lesen und sicherzustellen, diese in allen ihren Teilen, insbesondere alle Informationen bezüglich der Sicherheit, verstanden zu haben.

– Bei der Erstbenutzung des Geräts führen Sie, falls notwendig, einige Simulationen durch, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere mit denjenigen zur Ein- und Ausschaltung, vertraut zu machen.

– Verwenden Sie stets Schutzvorrichtungen für die oberen Gliedmaßen, wenn Sie die Gefäße in den Verarbeitungsraum hineinstellen oder aus diesem herausnehmen. Einige Gefäße könnten dien Hitze absorbieren und eine Verbrennungsgefahr herbeiführen.

– Berühren Sie nicht die Innenflächen des Verarbeitungsraums des Gerätes, um Verbrennungen zu vermeiden, auch wenn die Verarbeitung schon beendet ist.

DE

– Führen Sie keine entflammbaren oder explosiven Materialien (zum Beispiel Verpakkungsmaterial aus Kunststoff, Papier, recyceltes Papier in den Verarbeitungsraum ein.

– Verschließen Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nicht, um eine Beschädigung durch Überhitzung zu vermeiden.

– Legen Sie keine Gegenstände im Innern des Gerätes ab und halten die Tür geschlossen, wenn es nicht benutzt wird.

Benutzen Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Einsatzbereiche. Der unsachgemäße Gebrauch und der Einsatz des Geräts für nicht vorgesehene Zwecke kann Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen sowie wirtschaftliche Schäden herbeiführen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, durch Nichteinhaltung der Angaben in dieser Bedienungsanleitung und durch Manipulierung oder Änderungen am Gerät ohne seine formale Genehmigung verursacht worden sind.

– Alle Eingriffe, die eine präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten (Installation, Anschluss der Versorgungsleitungen, usw.) erfordern, sind ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

IDM 346-074-1.fm

– Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigten oder unwirksamen Stromversorgungskabeln. Sobald Sie einen Störung feststellen, stoppen Sie unmittelbar das Gerät unter Sicherheitsbedingungen und lassen Sie die Kabel durch autorisiertes und qualifiziertes Fachpersonal auswechseln.

Vor der Durchführung jedweder Art von Reinigungs-, Wartungsarbeiten, usw., SCHALTEN SIE DIE HAUPTSTROMVERSORGUNG AB (oder ziehen Sie den Netzstekker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich komplett abgekühlt ist.

– Reinigen Sie das Gerät am Ende jedes Gebrauchs oder wenn Sie es für notwendig halten, je nach verarbeitetem Lebensmitteltyp.

– Reinigen Sie sorgfältig alle Geräteteile (angrenzende Bereiche inbegriffen), die in direkten oder indirekten Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, um diese vor Kontaminationsrisiko zu schützen und die Hygiene zu erhalten.

– Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten. Verwenden Sie niemals korrosive oder entflammbare Reinigungsprodukte oder Produkte, die schädliche Substanzen enthalten und/oder abgeben.

– Reinigen und „hygienisieren" Sie das Gerät unter Verwendung von individuellen Schutzvorrichtungen, insbesondere bei der Verwendung von Reinigungsprodukten.

– Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahl, um seine Komponenten, insbesondere die elektrischen und elektronischen, nicht zu beschädigen.

DE

– In Fall von längerer Nichtbenutzung des Geräts, reinigen Sie alle Geräteteile (Innen- und Außenteile) und trocknen Sie diese sorgfältig ab. Ziehen Sie das Stromkabel heraus und stellen Sie sicher, dass die Umgebungsbedingungen für die längere Aufbewahrung des Geräts geeignet sind.

– Die Liste enthält die notwendigen Bedingungen für die korrekte Funktionsweise der Elektroausstattung, je nach Umgebungsbedingungen.

– Umgebungstemperatur nicht unter 5°C.

– Relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50% (bei 40°C gemessen) und 90% (bei 20°C gemessen).

– Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und / oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.

– Die Aktivität kann Auswirkungen auf die Umgebung haben, daher müssen die Emissionen in die Atmosphäre, die Abwasserabflüsse und die Kontamination des Bodens, der Einsatz von Rohstoffen und natürlichen Hilfsquellen und die Abfallbeseitigung berücksichtigt werden.

– Während des Transports und der Einlagerung muss die Umgebungstemperatur zwischen -25°C und 55°C mit einem Maximalwert von 70°C (vorausgesetzt, dass die Aus-

setzungszeit 24 Stunden nicht überschreitet) liegen.

– Die Verpackungskomponenten sind gemäß der im Anwenderland geltenden Gesetze zu entsorgen.

– Während der Phasen der Geräteabrüstung- und -verschrottung sind alle Komponenten je nach ihren Eigenschaften einzuordnen und getrennt zu entsorgen. Insbesondere die mit einem speziellen Symbol gekennzeichneten elektrischen und elektronischen Komponenten sind in speziellen autorisierten Sammelstellen zu entsorgen oder dem Verkäufer bei einem Neukauf zurückzubringen.

Die Elektrischen und Elektronischen Apparaturen enthalten gefährliche Substanzen mit potentiell schädlichen Auswirkungen auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung. Es wird empfohlen, ihre Entsorgung auf korrekte Weise auszuführen.

SICHERHEITS- UND INFORMATIONSZEICHEN

Auf dem Gerät befinden sich Sicherheitszeichen in Übereinstimmung mit den Bereichen, in denen RESTRISIKEN bestehen, die über das entsprechende Risiko informieren.

Die Abbildungen zeigen die auf dem Gerät angebrachten Sicherheitszeichen und Informationen.



– **Verbrennungsgefahr:** zeigt an, dass auf die heißen Oberflächen geachtet werden muss.

DE

– **Elektroschockgefahr:** zeigt an, dass die Hauptstromversorgung abgeschaltet werden muss (oder der Netzstecker herausgezogen werden muss), bevor Arbeiten an den Elektroanschlüssen verrichtet werden.



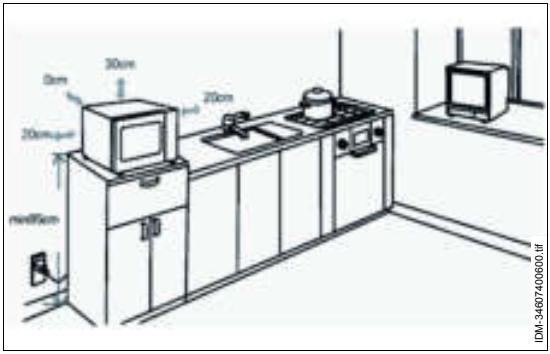
ANWEISUNGEN ZUM AUSPACKEN, AUFSTELLEN UND

– Das Gerät wird in einem speziellen Behälter geliefert und, falls notwendig, sachgemäß mit stoßsicherem Material stabilisiert, um seine Unversehrtheit zu gewährleisten.
Je nach den Geräteeigenschaften, dem Bestimmungsort und dem zu verwendenden Transportmittel kann die Verpackung pallettisiert sein, um die Beförderung zu erleichtern.
Alle Informationen für die Beförderung (Be- und Entladen) unter Sicherheitsbedingungen sind direkt auf der Verpackung angegeben.

– Die Beförderung der Verpackung muss je nach ihren Eigenschaften (Gewicht, Abmessungen, usw.) erfolgen. Falls Gewicht und Inhalt gering sind, kann die Beförderung manuell erfolgen, andernfalls ist ein Hebemittel von angemessener Nutzlast zu verwenden. Beim Erhalt des Geräts ist die Unversehrtheit aller Komponenten zu überprüfen. Im Fall von Beschädigung oder Fehlen einiger Teile, nehmen Sie Kontakt mit dem Bereichsverkäufer auf, um die Vorgangsweise zu vereinbaren.

INSTALLATION

Das für die Elektroanschlussarbeiten autorisierte Personal muss die perfekte Wirksamkeit der Erdung der Elektroanlage überprüfen und sicherstellen, dass die Linienspannung und die Frequenz den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.



– Vor der Installation des Geräts ist sicherzustellen, dass der Aufstellbereich geeignet, ausreichend belüftet und beleuchtet, stabil ist und dass dieser über einen ausreichenden Umgebungsraum verfügt, um die Reinigungs- und Wartungsarbeiten mühelos ausführen zu können. Stellen Sie darüber hinaus sicher, dass die Aufstellfläche stabil, nivelliert ist und dass seine Oberfläche leicht von Rückständen zu reinigen ist, um das Risiko von Schmutzansammlung und Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden.

DE

– Der Ofen muss mindestens auf einer Höhe von 85 cm aufgestellt werden. Mindestens 30 cm über dem Ofen und 30 cm seitlich Platz lassen.

– Die hintere Fläche des Geräts kann an der Wand angelehnt werden.

– **Die Füße am Boden des Ofens nicht entfernen.**

– **Eine Abdeckung der Ventilationsöffnungen kann zu Schäden am Ofen führen.**

– **Den Ofen nicht in die Nähe von Radio und TV stellen, da der Mikrowellenbetrieb des Ofens Störungen des Radio- und TV-Empfangs verursachen kann.**

Achtung - Vorsicht

Den Ofen nicht auf einem Kochfeld oder in die Nähe von anderen Wärme abstrahlenden Elektrogeräten stellen, da er dadurch beschädigt werden könnte.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

– Die Mikrowelle MF/914 ist ein Gerät zum im Vergleich zu traditionellen Öfen schnelleren Erhitzen, Schmoren oder Auftauen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln in speziellen Gefäßen.

– Das Gerät kann abhängig vom Nahrungsmitteltyp, der zubereitet werden soll, als Mikrowelle, Grill oder eine Kombination von beiden (Mikrowelle und Grill) verwendet werden.

– Das Gerät kann verwendet werden zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie zum Beispiel (frische und tiefgefrorene) Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Fisch, Fleisch sowie Saucen, Suppen, Konserven usw.

– Das Gerät ist mit Gefäßen aus für die eingestellte Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) geeignetem Material zu verwenden, die vorzugsweise eine runde oder ovale Form aufweisen, um ein gleichmäßige Garen der Lebensmittel zu erhalten.

– Das Gerät darf in den Betriebsarten Mikrowelle oder Kombiniert (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) nicht mit Gefäßen aus Metall (Stahl, Aluminium, Kupfer usw.) verwendet werden. Entnehmen Sie die Eigenschaften, welche die Behälter haben müssen, der Tabelle " Materialien der Aufnahmegefäße".

– Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

DE

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



DE

A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").

B) Ofentür: ist mit einer Verblockungsvorrichtung gekoppelt (Mikroschalter). Beim Öffnen der Tür stoppt der Garzyklus.
Beim Schließen der Tür wird der Garzyklus wieder an dem Punkt aufgenommen, an dem er unterbrochen worden war.

C) Verarbeitungsraum: ausgestattet mit elektrischen Widerständen (für den Betrieb im Grill-Modus) und mit Magnetron-Vorrichtung (für den Betrieb im Mikrowellen-Modus) für die Behandlung der Lebensmittel.
Der Verarbeitungsraum ist ausgestattet mit einer Drehplatte (mit Teller), die sich im Mikrowellen-Betrieb oder Kombi-Betrieb dreht, um eine einheitliche Behandlung zu gewährleisten.

Informationen

Verwenden Sie das Gerät m Mikrowellen-Betrieb oder im Kombi-Betrieb nicht ohne Drehplatte und Teller.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	*MF/914*
Leistung	kW	1,45
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Fassungsvermögen des Verarbeitungsraums	Liter	25
Abmessungen des Verarbeitungsraums	mm	330x350x200
Gerätabmessungen	mm	513x430x306
Verpackungsabmessungen	mm	580x460x370
Nettogewicht	kg	18
Installationstyp	Treseninstallation	

Die Tabelle gibt den Werkstofftyp der Gefäße je nach Betriebsart des Gerätes (Mikrowelle, Grill und Kombi-Modus) wieder.

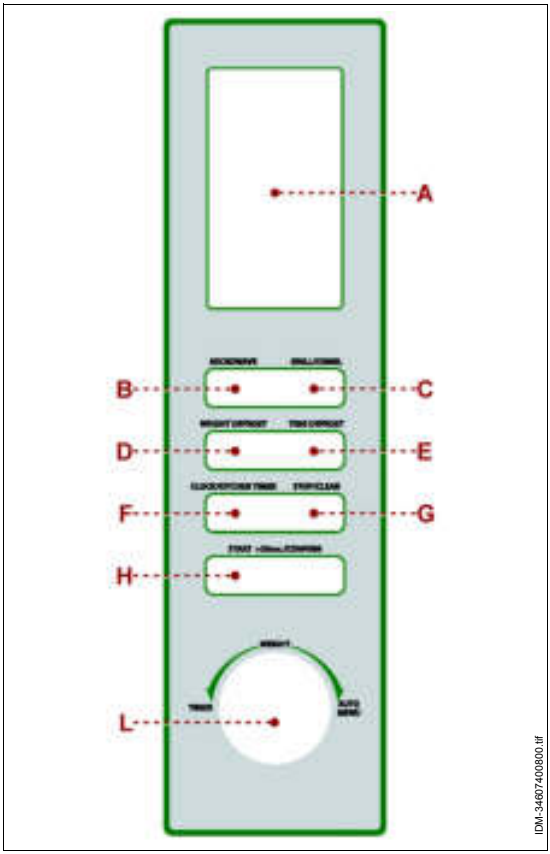
Tabelle 2: Materialien der Aufnahmegefäße

Material des Aufnahmegefäßes	*Mikrowellen-Betrieb*	*Grill-Betrieb*	*Betrieb mit Kombi-Modus*
Hitzebeständiges Glas	ja	ja	ja
Keramik oder Porzellan, hitzebeständig	ja	ja	ja
Kunststoff für Mikrowelle	ja	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein
Aluminiumbögen	nein	ja	nein
Metall	nein	ja	nein

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.



A) Display: zeigt die Garparameter und die aktuelle Uhrzeit an.

B) Taste: zur Einstellung der Mikrowellenofen-Betriebsart und zur Auswahl des betreffenden Leistungsniveaus.
Die Taste **(B)** wiederholt drücken, bis das Display **(A)** das gewünschte Leistungsniveau anzeigt (es können bis zu fünf voreingestellten Leistungsniveaus ausgewählt werden).

C) Taste: zur Einstellung der Grill-Betriebsart (nur ein Leistungsniveau).
Die Taste **(C)** mehrmals drücken, um den Kombinationsbetrieb einzustellen. Auf dem Display **(A)** wird die gewünschte Leistungsstufe angezeigt.

D) Taste: Auswahl der Auftaufunktion in Abhängigkeit vom Gewicht des Produktes.

E) Taste: Auswahl der Auftaufunktion in Abhängigkeit von der einzustellenden Garzeit.

F) Taste: zur Einstellung der laufenden Uhrzeit (Stunden: Minuten).

G) Taste: zum Stoppen des laufenden Kochprogramms oder zum Zurücksetzen der programmierten Einstellungen.

H) Taste: zum Starten oder Bestätigen der ausgewählten Betriebsart. Wenn gedrückt und wenn der Ofen in Standby ist, aktiviert diese Taste die schnelle Kochart.

L) Kugelknopf: zur Programmierung der Kochzeit, zur Programmierung einer der automatischen Funktionen und zur Auswahl des Gewichts des zu bearbeitenden Produkts.

Die Bedienungs- und Programmiermodi der verschiedenen Funktionen des Gerätes sind beschrieben im Abschnitt "Bedienungsmodus".

DE

BEDIENUNGSMODUS

Diese Mikrowelle verfügt über ein modernes elektronisches System zur Steuerung der verschiedenen Garfunktionen.
Die Bedienungs- und Programmiermodi der verschiedenen Funktionen des Gerätes werden aufgelistet.

Informationen

Unabhängig von der ausgewählten Gebrauchs- und Programmierart wird die Beendigung jeder Bearbeitung durch einen Tonalarm gezeigt.
Vor Programmierung eines neuen Bearbeitungszyklus muss die Taste (H) gedrückt werden, um das Gerät zurückzusetzen.

Einstellung der laufenden Uhrzeit.

1. Nach Drücken der Taste **(F)** wird auf dem Display **(A)** die einzustellende Uhrzeit angezeigt.
2. Auf dem Display **(A)** blinken die Ziffern der Stunden, die mit dem Wahlschalter **(L)** eingestellt werden können.
3. Um die aktuelle Stunde zu bestätigen, die Taste **(F)** nochmals drücken und mit dem Einstellen der Minuten in gleicher Weise fortfahren.
4. Nachdem die Uhrzeit eingestellt wurde, blinken die Stunde und die Minuten nicht mehr, was bedeutet, dass die Programmierung erfolgreich abgeschlossen wurde.

DE

Timer

1. Die Taste **(F)** zweimal hintereinander drücken. Auf dem Display **(A)** wird der einzustellende Timer "00:00" angezeigt.
2. Den Wahlschalter **(L)** drehen, um die Garzeit einzustellen. Es können maximal 95 Minuten eingestellt werden. Die Einstellung mit der Taste **(H)** bestätigen. Die Zeit beginnt rückwärts zu laufen.
3. Die Beendigung der Garzeit wird durch ein akustisches Signal angezeigt und auf dem Display **(A)** erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.

Einstellung der Betriebsart "Mikrowellenofen"

1. Die Taste **(B)** drücken, um die Betriebsart "Mikrowellenofen" auszuwählen.
2. Dieselbe Taste **(B)** mehrmals drücken oder den Wahlschalter **(L)** drehen, um die gewünschte Leistungsstufe (5 Leistungsstufen) einzustellen.
3. Um diese zu bestätigen, die Taste **(H)** drücken.
4. Den Wahlschalter **(L)** drehen, um die Garzeit, die auf dem Display **(A)** angezeigt wird, einzustellen.
5. Die Taste **(H)** drücken, um die Wahl zu bestätigen und den Garzyklus zu starten.

Tabelle 3: Betriebsart "Mikrowellenofen"

Display	*Leistungsniveau*
P100	100%
P80	80%

Tabelle 3: Betriebsart "Mikrowellenofen"

Display	*Leistungsniveau*
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Einstellung der Betriebsart "Grill"

1. Die Taste **(C)** drücken, um die Betriebsart "Grill" auszuwählen, durch einmaliges Drükken der Taste wird die Meldung **"G"** auf dem Display **(A)** einmal erscheinen.
2. Um diese zu bestätigen, die Taste **(H)** drücken.
3. Den Wahlschalter **(L)** drehen, um die Garzeit, die auf dem Display **(A)** angezeigt wird, einzustellen.
4. Die Taste **(H)** drücken, um die Wahl zu bestätigen und den Garzyklus zu starten.

Einstellung der Betriebsart "kombiniertes Kochen"

1. Die Taste **(C)** zwei- oder dreimal hintereinander drücken, um die Betriebsfunktion "kombiniert (Grill+Mikrowelle)" zu wählen.
   Wenn die Taste **(C)** zweimal gedrückt wird, erscheint auf dem Display**(A) "C-1"** und die Mikrowelle kocht mit einer Leistung von 55% , der Grill mit 45%.
   Wird die Taste **(C)** dreimal hintereinander gedrückt, zeigt das Display**(A) "C-2"** an und die Mikrowelle gart mit einer Leistung von 36&% , der Grill mit 64%.

DE

Tabelle 4: Betriebsart "kombiniertes Kochen"

Nr. Pressvorgänge	*Display*	*Leistung mit Mikrowelle*	*Leistung mit Grill*
1	G	0%	100%
2	C-1	55%	45%
3	C-2	36%	64%

2. Die Taste **(H)**drücken, um die gewünschte Garkombination zu bestätigen und durch Drehen des Wahlschalters **(L)** die Garzeit, die auf dem Display **(A)** angezeigt wird, einstellen.
3. Die Taste **(H)** drücken, um die Wahl zu bestätigen und den Garzyklus zu starten.

Programmierung des Garvorgangs in mehreren Phasen.

Das Gerät kann für die automatische Durchführung von bis zu 2 verschiedenen Verarbeitungsmodi programmiert werden.

Nachfolgend wird ein Programmierbeispiel für das Garen in mehreren Phasen beschrieben (Lebensmittel in 5 Minuten auftauen, dann mit der Mikrowelle bei einer Leistung von 80% für 7 min garen):

1. Die Taste **(E)** drücken und die Auftaufunktion wählen, auf dem Display **(A)** wird **"dEF2"** angezeigt.

2. Den Wahlschalter **(L)** zum Einstellen der Auftauzeit (5:00), die auf dem Display **(A)** angegeben wird, drehen.
3. Die Taste **(B)** drücken, um die Leistungsstufe auf 80 % (P80), die auf dem Display **(A)** angezeigt wird, einzustellen.
4. Zum Bestätigen der eingegebenen Werte die Taste **(H)** drücken und den Wahlschalter **(L)** zum Einstellen der Garzeit (7:00), die auf dem Display **(A)** angezeigt wird, einzustellen.
5. Die Taste **(H)** drücken, um die Wahl zu bestätigen und den Garzyklus zu starten.

Einstellen des Modus "Schnellgaren"

Die Funktion "Schnellgaren" führt die Verarbeitung des Lebensmittelprodukts im Modus Mikrowelle bei maximaler Leistung durch. (100%)

1. Im Standby die Taste **(H)** drücken, um automatisch die Funktion "Schnellgaren" zu starten.
   Mit jedem Drücken der Taste **(H)** wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

Einstellen der Funktion "Schnellgaren nach Zeit"

Beim "Schnellgaren nach Zeit" werden die Lebensmittel mit der Mikrowellenfunktion bei maximaler Leistung (100%) gegart.

1. Im Standby den Wahlschalter **(L)** gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Garzeit einzustellen, und die Taste **(H)** drücken , um automatisch die "Schnellgaren nach Zeit"-Funktion zu starten.
   Mit jedem Drücken der Taste **(H)** wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.

Einstellung der Betriebsart "Automatisch"

1. Im Standby den Wahlschalter **(L)** im Uhrzeigersinn drehen und das gewünschte Garprogramm auswählen.
2. Die Taste **(H)** drücken, um die Wahl zu bestätigen und nochmals den Wahlschalter **(L)** drehen, um das Gewicht des zu garenden Lebensmittels einzustellen.
3. Die Taste **(H)** drücken, um die Wahl zu bestätigen und den Garzyklus zu starten.
   Sobald der Garzyklus gestartet wurde, wird auf dem Display **(A)** die verbleibende Garzeit angegeben.

Tabelle 5: Betriebsart "Automatisch"

Betriebsart	*Gewicht (g)*	*Display*	*Leistung*
A-1 Pizza	200	200	100%
	400	400	
A-2 Fleisch	250	250	100%
	350	350	
	450	450	
A-3 Gemüse	200	200	100%
	300	300	
	400	400	

IDM 346-074-1.fm

Tabelle 5: Betriebsart "Automatisch"

Betriebsart	*Gewicht (g)*	*Display*	*Leistung*
A-4 Nudeln	50 (mit 450 g frischem Wasser)	50	80%
	100 (mit 800 g frischem Wasser)	100	
A-5 Kartoffeln	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-6 Fisch	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-7 Getränke	1 Glas (ungefähr 120 ml)	1	100%
	2 Glas (ungefähr 240 ml)	2	
	3 Glas (ungefähr 360 ml)	3	
A-8 Popcorn	50	50	100%
	100	100	

Einstellung der Betriebsart "Auftauen" (nach Gewicht)

1. Die Taste **(D)** drücken, um die Funktion "Auftauen nach Gewicht" zu wählen. Auf dem Display **(A)** wird **"dEF1"** angezeigt.
2. Den Wahlschalter **(L)** drehen, um das Gewicht des zu garenden Produkts (100÷2000 g), das auf dem Display **(A)** angezeigt wird, einzustellen.
3. Die Taste **(H)** drücken, um mit dem Auftauen zu beginnen.

DE

Einstellung der Betriebsart "Auftauen" (nach Zeit)

1. Die Taste **(E)** drücken, um die Funktion "Auftauen nach Zeit" auszuwählen. Auf dem Display **(A)** wird **"dEF2"** angezeigt.
2. Den Wahlschalter **(L)** drehen, um das Gewicht des zu garenden Produkts (100÷2000 g), das auf dem Display **(A)** angezeigt wird, einzustellen.
3. Die Taste **(H)** drücken, um mit dem Auftauen zu beginnen.

Informationen

Während des Garens kann die aktuelle Uhrzeit mittels der Taste (F) kontrolliert werden. Sie wird auf dem Display (A) für 2÷3 Sekunden angezeigt.

Einstellen des Modus "Sicherheitssperre"

1. Die Taste **(G)** für mindestens 3 Sekunden gedrückt halten, um die Funktion zu aktivieren.
   Das Gerät produziert ein akustisches Signal, auf dem Display **(A)** erscheint ein Sperr-Symbol und es kann kein anderes Garprogramm gestartet werden.
2. Um die Funktion "Sicherheitssperre" auszuschalten, nochmals die Taste **(G)** für mindestens 3 Sekunden gedrückt halten.
   Das Gerät produziert ein akustisches Signal und auf dem Display **(A)** schaltet sich das entsprechende Symbol aus.

IDM 346-074-1.fm

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Je nach der Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) und der durchzuführenden Verarbeitungsart (Auftauen, Garen, Erhitzen usw.) bereiten Sie das Produkt entsprechend vor und geben es in ein geeignetes Gefäß.
   Setzen Sie bei Lebensmitteln, die während der Verarbeitung an die Wände des Verarbeitungsraums spritzen könnten, einen Deckel auf das Gefäß.
2. Geben Sie das Gefäß ins Innere des Verarbeitungsraums und schließen Sie den Deckel.
3. Programmieren Sie den gewünschten Verarbeitungszyklus (siehe "Bedienungsmodus").
   Wenn der Timer meldet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist, warten Sie etwas, bevor Sie das Gefäß herausnehmen.
   Sollte die Verarbeitung des Lebensmittels nicht angemessen sein, geben Sie das Gefäß in den Raum und stellen eine neue Verarbeitungszeit ein.

Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie bei Erstbenutzung des Gerätes vor der Aktivierung des Betriebs gegebenenfalls die Schutzfolie, füllen Sie eine Tasse mit Wasser und Zitronensaft, geben diese in den Verarbeitungsraum und lassen Sie das Gerät für zirka 10 Minuten bei maximaler Leistung laufen, um die durch das Konstruktionsmaterial verursachten unangenehmen Gerüche zu beseitigen.

DE

Die angegebenen Ratschläge beziehen sich auf den Gebrauch des Gerätes mit allen vorgesehenen Betriebsarten. Für den Betrieb als Mikrowelle oder im Kombi-Modus sind auch die aufgelisteten Spezialratschläge zu befolgen.

– Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Drehplatte und den Teller.

– Geben Sie keine Gefäße aus Metall (Stahl, Kupfer, Aluminiumschalen usw.), plattierten Gefäße oder Gefäße mit Metallgravuren (Gold, Silber usw.) in das Gerät, um die Bildung von Funken oder Magnetbögen zu vermeiden.

– Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern.

– Verwenden Sie keine Gefäße aus ungeeigneten Materialien und benutzen Sie das Gerät niemals leer. Zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Leerlaufaktivierung empfiehlt es sich, einen mit Wasser gefüllten Becher im Innern des Raums zu lassen, damit eventuelle Mikrowellen absorbiert werden können.

– Stechen Sie mit Schale überzogene Lebensmittel (Kartoffeln, Äpfel usw.) oder Siegelumhüllungen (Bratwürste, Wurstwaren usw.) ein, um das Platzen während der Verarbeitung zu vermeiden. Vermeiden Sie eventuelle Eisendrähte.

– Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert (zum Beispiel nicht angeht), montieren Sie kein Teil ab und versuchen Sie nicht, in irgendeiner Weise einzugreifen, sondern nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.

IDM 346-074-1.fm

– Mischen Sie die behandelten flüssigen Lebensmittelprodukte gut, um eine einheitliche Temperatur zu erreichen, und kontrollieren diese insbesondere bei Kindernahrung, um Verbrennungen zu vermeiden.

– Zum schnelleren Garen einiger Lebensmittelprodukte (Huhn, Hamburger usw.) wenden Sie diese mindestens einmal. Bei Braten wenden Sie mehrmals. Bei Verarbeitung anderer Produktarten (Frikadellen, Kroketten usw.) verschieben Sie diese hingegen von der Mitte zum Rand und umgekehrt.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollkommen abgekühlt ist.

– Entfernen Sie den Teller und die Drehplatte.

– Reinigen Sie alle Innenoberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder einem Schwam und trocknen sie sorgfältig.

Informationen

Zur Beseitigung eventueller Gerüche geben Sie einen Becher mit Wasser und Zitronensaft in das Gerät und aktivieren es für einige 5 Minuten im Mikrowellenbetrieb.

DE

– Waschen Sie den Teller und die Drehplatte mit Reinigungsmitteln für Lebensmittel, spülen Sie klar und trocknen Sie sorgfältig vor dem Wiedereinsetzen.

Stellen Sie stets sicher, dass die Dichtungen der Tür sauber und unversehrt sind und dass diese korrekt schließt.

– Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

– Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

IDM 346-074-1.fm

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 6: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät heizt nicht.	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Widerstand funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Magnetron-Vorrichtung funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

– Die Mikrowelle MC/1452 ist ein Gerät zum im Vergleich zu traditionellen Öfen schnelleren Erhitzen, Schmoren oder Auftauen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln in speziellen Gefäßen.

– Je nach der Art des zu behandelnden Lebensmittelprodukts kann das Gerät mit Mikrowellen, Konvektion, im Grillmodus oder im Kombi-Modus (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) arbeiten.

– Das Gerät verfügt neben den normalen Betriebsarten auch über einige die Bedienung unterstützende automatische Funktionen.

– Das Gerät kann verwendet werden zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie zum Beispiel (frische und tiefgefrorene) Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Fisch, Fleisch sowie Saucen, Suppen, Konserven usw.

– Das Gerät ist mit Gefäßen aus für die eingestellte Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) geeignetem Material zu verwenden, die vorzugsweise eine runde oder ovale Form aufweisen, um ein gleichmäßige Garen der Lebensmittel zu erhalten.

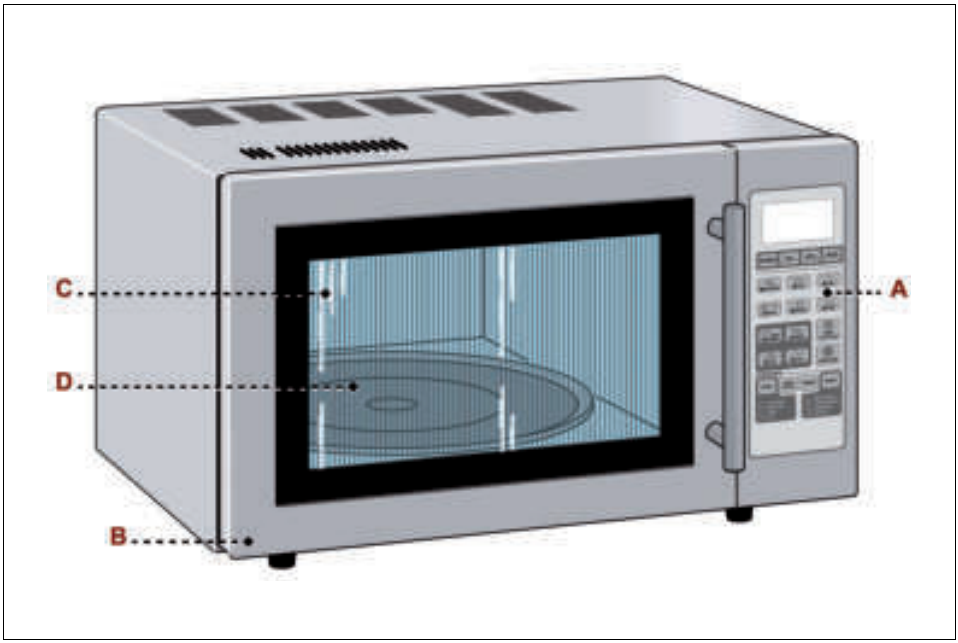
– Das Gerät darf in den Betriebsarten Mikrowelle oder Kombiniert (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) nicht mit Gefäßen aus Metall (Stahl, Aluminium, Kupfer usw.) verwendet werden. Entnehmen Sie die Eigenschaften, welche die Behälter haben müssen, der Tabelle " Materialien der Aufnahmegefäße".

DE

– Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



DE

A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").

B) Ofentür: ist mit einer Verblockungsvorrichtung gekoppelt (Mikroschalter). Beim Öffnen der Tür stoppt der Garzyklus.
Beim Schließen der Tür wird der Garzyklus wieder an dem Punkt aufgenommen, an dem er unterbrochen worden war.

C) Verarbeitungsraum: ausgestattet mit elektrischen Widerständen (für den Betrieb im Grill-Modus) und mit Magnetron-Vorrichtung (für den Betrieb im Mikrowellen-Modus) für die Behandlung der Lebensmittel.
Der Verarbeitungsraum ist ausgestattet mit einer Drehplatte (mit Teller **(D)**), die sich im Mikrowellen-Betrieb oder Kombi-Betrieb dreht, um eine einheitliche Behandlung zu gewährleisten.

Informationen

Verwenden Sie das Gerät m Mikrowellen-Betrieb oder im Kombi-Betrieb (Mikrowelle und Grill oder Mikrowelle und Konvektion) nicht ohne Drehplatte und Teller.

IDM 346-074-1.fm

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	*MC/1452*
Max. Leistung	kW	2,4
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Fassungsvermögen des Verarbeitungsraums	Liter	25
Abmessungen des Verarbeitungsraums	mm	328x343x230
Gerätabmessungen	mm	513x466x305
Verpackungsabmessungen	mm	580x500x360
Nettogewicht	kg	17
Installationstyp	Treseninstallation	

Die Tabelle gibt den Werkstofftyp der Gefäße je nach Betriebsart des Gerätes (Mikrowelle, Grill und Kombi-Modus) wieder.

Tabelle 2: Materialien der Aufnahmegefäße

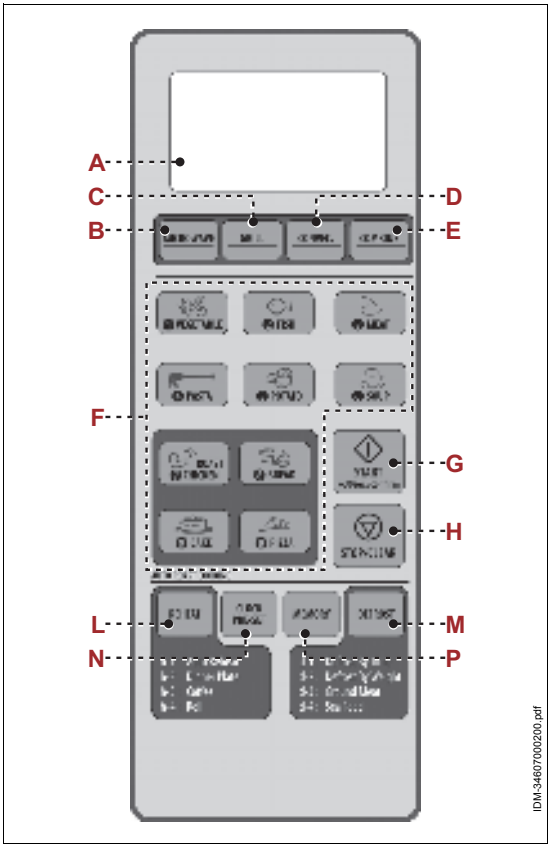
Material des Aufnahmegefäßes	*Mikrowellen-Betrieb*	*Grill-Betrieb*	*Betrieb mit Kombi-Modus*
Hitzebeständiges Glas	ja	ja	ja
Keramik oder Porzellan, hitzebeständig	ja	ja	ja
Kunststoff für Mikrowelle	ja	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein
Aluminiumbögen	nein	ja	nein
Metall	nein	ja	nein

DE

IDM 346-074-1.fm

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.



A) Display: zeigt die Garparameter und die aktuelle Uhrzeit an.

B) Taste: zur Einstellung der Mikrowellenofen-Betriebsart und zur Auswahl des betreffenden Leistungsniveaus.
Die Taste **(B)** wiederholt drücken, bis das Display **(A)** das gewünschte Leistungsniveau anzeigt (es können bis zu fünf voreingestellten Leistungsniveaus ausgewählt werden).

C) Taste: zur Einstellung der Grill-Betriebsart (nur ein Leistungsniveau).

D) Taste: zur Einstellung der Betriebsart "Konvektion" und zur Auswahl der betreffenden Kochtemperatur.
Drücken Sie wiederholt den Taster **(D)**, bis auf dem Display **(A)** die gewünschte Gartemperatur erscheint (es können bis zu zehn voreingestellte Temperaturen gewählt werden)..

E) Taste: dient zur Einstellung der kombinierten Betriebsart (max. vier Kombinationsniveaus dürfen ausgewählt werden).

F) Tasten: zur Auswahl der voreingestellten Kochprogramme.

G) Taste: zum Starten oder Bestätigen der ausgewählten Betriebsart. Wenn gedrückt und wenn der Ofen in Standby ist, aktiviert diese Taste die schnelle Kochart.

H) Taste: zum Stoppen des laufenden Kochprogramms oder zum Zurücksetzen der programmierten Einstellungen.

L) Taste: zur manuellen Einstellung der Erwärmungs-Betriebsart.
Die Taste **(L)** wiederholt drücken, bis das Display **(A)** das gewünschte Erwärmungsniveau anzeigt (es können bis zu vier Erwärmungsniveaus ausgewählt werden).

M) Taste: zur Auswahl der Auftauart (je nach dem Produktgewicht oder der Zeit).

DE

N) Taste: zur Einstellung der laufenden Uhrzeit (Stunden: Minuten).
P) Taste: zur Speicherung der Kochprogramme.
Die Bedienungs- und Programmiermodi der verschiedenen Funktionen des Gerätes sind beschrieben im Abschnitt "Bedienungsmodus".

BEDIENUNGSMODUS

Die Bedienungs- und Programmiermodi der verschiedenen Funktionen des Gerätes werden aufgelistet.

Informationen

Unabhängig von der ausgewählten Gebrauchs- und Programmierart wird die Beendigung jeder Bearbeitung durch einen Tonalarm gezeigt.
Vor Programmierung eines neuen Bearbeitungszyklus muss die Taste (H) gedrückt werden, um das Gerät zurückzusetzen.

Einstellung der laufenden Uhrzeit.

1. Die Taste **(N)** drücken und das gewünschte Format auswählen: 12h oder 24h.
2. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigten Tasten einzustellen.
3. Drücken Sie den Taster **(M)** zur Bestätigung der eingestellten Uhrzeit.

DE

Einstellung der Betriebsart "Mikrowellenofen"

1. Die Taste **(B)** drücken, um die Betriebsart "Mikrowellenofen" auszuwählen.
2. Dieselbe Taste **(B)** wiederholt drücken, um das gewünschte Leistungsniveau auszuwählen.
3. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit einzustellen.
4. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

Tabelle 3: Betriebsart "Mikrowellenofen"

Display	*Leistungsniveau*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Einstellung der Betriebsart "Grill"

1. Die Taste **(C)** drücken, um die Betriebsart "Grill" auszuwählen, durch einmaliges Drükken der Taste wird die Meldung **"G-1"** auf dem Display **(A)** einmal erscheinen.
2. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit einzustellen.
3. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

Einstellung der Betriebsart "Konvektion" (mit Vorwärmung)

1. Die Taste **(D)** drücken, um die Betriebsart "Konvektion" auszuwählen.
2. Dieselbe Taste **(D)** wiederholt drücken, um das gewünschte Temperaturniveau auszuwählen (von 150 °C bis 240 °C).
3. Die Taste **(G)** drücken, um die Vorwärmung zu starten.
4. Bei Erreichung der eingestellten Temperatur blinkt der Wert auf dem Display **(A)** und das akustische Signal wird aktiviert.
   Die Tür öffnen und das zu bearbeitende Produkt einführen.
5. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit einzustellen.
6. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

Einstellung der Betriebsart "Konvektion" (ohne Vorwärmung)

1. Die Taste **(D)** drücken, um die Betriebsart "Konvektion" auszuwählen.
2. Dieselbe Taste **(D)** wiederholt drücken, um das gewünschte Temperaturniveau auszuwählen (von 150 °C bis 240 °C).
3. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit einzustellen.
4. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

DE

Einstellung der Betriebsart "kombiniertes Kochen"

1. Die Taste **(E)** drücken, um die Betriebsart "kombiniertes Kochen" auszuwählen.
2. Dieselbe Taste **(E)** wiederholt drücken, um das gewünschte Temperaturniveau auszuwählen (von 150 °C bis 240 °C).
3. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit einzustellen.
4. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

Tabelle 4: Betriebsart "kombiniertes Kochen"

Display	*Mikrowellenofen*	*Grill*	*Konvektion*
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

IDM 346-074-1.fm

Einstellung der Betriebsart "Automatisch"

1. Eine der Tasten **(F)** drücken, um das betreffende Kochprogramm auszuwählen.
2. Die Taste wiederholt drücken, um das Gewicht des zu kochenden Nahrungsmittels einzustellen.
3. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu bestätigen. Der Kochzyklus wird gestartet und auf dem Display **(A)** erscheint die Restkochzeit.

Tabelle 5: Betriebsart "Automatisch"

Betriebsart	*Gewicht (g)*	*Nr. Pressvorgänge*	*Display*
Gemüse	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Fisch	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
	650	5	650
Fleisch	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
	600	4	600
Nudeln	50 (mit Heisswasser 450ml)	1	50
	50 (mit Heisswasser 800ml)	2	100
	50 (mit Heisswasser 1200ml)	3	150
Kartoffeln	1 (ungefähr 230g)	1	1
	2 (ungefähr 460g)	2	2
	3 (ungefähr 690g)	3	3
Suppe	200ml	1	200
	400ml	2	400
	600ml	3	600
Brathähnchen	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Brot	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Kuchen	475	1	475
Pizza	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

IDM 346-074-1.fm

Einstellen des Modus "Schnellgaren"

Die Funktion "Schnellgaren" führt die Verarbeitung des Lebensmittelprodukts im Modus Mikrowelle bei maximaler Leistung durch.

1. Die Taste **(G)** drücken, um die Betriebsart "schnelles Kochen" automatisch zu starten. Immer wenn die Taste **(G)** gedrückt wird, wird die Zeit um 30 Sekunden erhöht.

Einstellung der Betriebsart "Erwärmung"

1. Die Taste **(L)** drücken, um die Betriebsart "Erwärmung" auszuwählen, durch mehrmaliges Drücken der Taste werden die Meldungen **"h-1", "h-2", "h-3", "h-4".** auf dem Display **(A)** erscheinen.
2. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu bestätigen.
3. Die Taste **(L)** wiederholt drücken, um das Gewicht des zu kochenden Nahrungsmittels einzustellen.
4. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

Tabelle 6: Betriebsart "Erwärmung"

Betriebsart	*Display*	*Gewicht*
h1 Selbsterwärmung	150	150g
	250	250g
	350	350g
	450	450g
	600	600g
h-2 Vorgekochte Gerichte	250	250g
	350	350g
	450	450g
h-3 Getränke-Kaffee	1	240g
	2	480g
	3	720g
h-4 Brioches-Crossaint	1	70g
	2	140g
	3	210g

DE

Einstellung der Betriebsart "Auftauen" (nach Zeit)

1. Die Taste **(M)** zur Auswahl der Betriebsart "Auftauen" drücken; auf dem Display **(A)** erscheint die Meldung **"d-1"**
2. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit einzustellen.
3. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

Einstellung der Betriebsart "Auftauen" (nach Gewicht)

1. Die Taste **(M)** zweimal drücken, um die Betriebsart "Auftauen" auszuwählen, auf dem Display **(A)** erscheint die Meldung **"d-2"**
2. Die Tasten **(F)** drücken, um das Gewicht des Produkts (100÷2000g), das auf dem Display **(A)** angezeigt ist, einzustellen.
3. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

IDM 346-074-1.fm

Einstellung der Betriebsart "Auftauen Fleisch/Fisch"

1. Die Taste **(M)** dreimal drücken, um die Betriebsart "Auftauen Fleisch" auszuwählen, auf dem Display **(A)** erscheint die Meldung **"d-3"**
   Die Taste **(M)** viermal drücken, um die Betriebsart "Auftauen Fisch" auszuwählen, auf dem Display **(A)** erscheint die Meldung **"d-4"**
2. Die Tasten **(F)** drücken, um das Gewicht des Produkts (100÷2000g), das auf dem Display **(A)** angezeigt ist, einzustellen.
3. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

Programmierung des Garvorgangs in mehreren Phasen.

Das Gerät kann für die automatische Durchführung von bis zu 3 verschiedenen Verarbeitungsmodi programmiert werden.
Im Nachfolgenden wird ein Kochprogrammierungsbeispiel in mehreren Phasen beschrieben (Kochen mit Mikrowellenofen, bei 100% Leistung für 10 Min. und bei 80% für 15 Min.).

1. Die Taste **(B)** drücken, um das Leistungsniveau 100% auszuwählen.
2. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit **(1,0,0,0)** einzustellen.
3. Die Taste **(B)** drücken, um das Leistungsniveau 80% auszuwählen.
4. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit **(1,5,0,0)** einzustellen.
5. Die Taste **(G)** drücken, um den ausgewählten Bearbeitungszyklus zu starten.

DE

Programmierung der Kochzeit

Die laufende Uhrzeit einstellen und die gewünschte Kochbetriebsart unter drei verfügbaren Programmen (Mikrowellenofen, Grill, Konvektion) auswählen.
Das Auftauprogramm gilt nicht für dieses Verfahren
Im Nachfolgenden wird ein Programmierungsbeispiel der Kochzeit beschrieben (um 12:15 Uhr kochen und nur 80% der Leistung des Mikrowellenofens zum Kochen für 15 Minuten anwenden):

1. Die Taste **(B)** wiederholt drücken, bis das gewünschte Leistungsniveau (80%) auf dem Display angezeigt wird.
2. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit (1,5,0,0) einzustellen.
3. Die Taste **(N)** wiederholt drücken, bis die Meldung 0:00 auf dem Display **(A)** angezeigt wird.
4. Die Tasten **(F)** drücken, um die Kochstartzeit (1,2,1,5) einzustellen.
5. Die Taste **(G)** drücken, um die eingestellte Programmierung zu bestätigen.
   Der Kochzyklus startet automatisch bei Erreichung der programmierten Zeit und das Display leuchtet auf.

IDM 346-074-1.fm

Damit das Verfahren ordnungsgemäß funktioniert, muss man vor der Programmierung kontrollieren, ob die laufende Uhrzeit genau ist.

Speicherung eines Kochprogramms

1. Die Taste **(P)** wiederholt drücken, bis das gewünschte Programm auf dem Display **(A)** angezeigt wird (max. drei zu speichernde Programme können ausgewählt werden).
2. Drücken Sie einen der Taster **(B-C-D)** zur Wahl der gewünschten Betriebsart.
3. Dieselbe Taste wiederholt drücken, um das gewünschte Leistungsniveau auszuwählen.
4. Die Tasten **(F)** drücken, um die auf dem Display **(A)** angezeigte Kochzeit einzustellen.
5. Die Taste **(P)** drücken, um das eingestellte Programm zu speichern.
   Das gespeicherte Programm kann in jeglicher Zeit verwendet werden.

Informationen über den Betriebszustand

Während das Gerät in Betrieb ist, können die angegebenen Informationen für einige Sekunden auf dem Display **(A)** angezeigt werden.

– **Laufendes Leistungsniveau:** die Taste **(B-C-D)**, die der laufenden Betriebsart entspricht, drücken.

– **Restkochzeit:** die Taste **(N)** drücken.

– **Restzeit beim Starten eines programmierten Kochzyklus:** die Taste **(N)** drücken.

DE

Einstellen des Modus "Sicherheitssperre"

1. Drücken Sie den Taster **(H)** für mindestens 3 Sekunden zum Start der Funktion. Das Gerät gibt ein Akustiksignal aus, auf dem Display **(A)** leuchtet die entsprechende Kontrollanzeige auf, und alle Bedienelemente werden deaktiviert.
2. Zur Aktivierung des Modus "Sicherheitssperre" drücken Sie den Taster **(H)** für mindestens 3 Sekunden. Das Gerät gibt ein Akustiksignal aus, auf dem Display **(A)** geht die entsprechende Kontrollanzeige aus.

IDM 346-074-1.fm

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Je nach der Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) und der durchzuführenden Verarbeitungsart (Auftauen, Garen, Erhitzen usw.) bereiten Sie das Produkt entsprechend vor und geben es in ein geeignetes Gefäß.
   Setzen Sie bei Lebensmitteln, die während der Verarbeitung an die Wände des Verarbeitungsraums spritzen könnten, einen Deckel auf das Gefäß.
2. Geben Sie das Gefäß ins Innere des Verarbeitungsraums und schließen Sie den Deckel.
3. Programmieren Sie den gewünschten Verarbeitungszyklus (siehe "Bedienungsmodus").
   Wenn der Timer meldet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist, warten Sie etwas, bevor Sie das Gefäß herausnehmen.
   Sollte die Verarbeitung des Lebensmittels nicht angemessen sein, geben Sie das Gefäß in den Raum und stellen eine neue Verarbeitungszeit ein.

Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

DE

Entfernen Sie bei Erstbenutzung des Gerätes vor der Aktivierung des Betriebs gegebenenfalls die Schutzfolie, füllen Sie eine Tasse mit Wasser und Zitronensaft, geben diese in den Verarbeitungsraum und lassen Sie das Gerät für zirka 10 Minuten bei maximaler Leistung laufen, um die durch das Konstruktionsmaterial verursachten unangenehmen Gerüche zu beseitigen.

Die angegebenen Ratschläge beziehen sich auf den Gebrauch des Gerätes mit allen vorgesehenen Betriebsarten. Für den Betrieb als Mikrowelle oder im Kombi-Modus sind auch die aufgelisteten Spezialratschläge zu befolgen.

– Verwenden Sie das Gerät nicht ohne die Drehplatte und den Teller.

– Geben Sie keine Gefäße aus Metall (Stahl, Kupfer, Aluminiumschalen usw.), plattierten Gefäße oder Gefäße mit Metallgravuren (Gold, Silber usw.) in das Gerät, um die Bildung von Funken oder Magnetbögen zu vermeiden.

– Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern.

– Verwenden Sie keine Gefäße aus ungeeigneten Materialien und benutzen Sie das Gerät niemals leer. Zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Leerlaufaktivierung empfiehlt es sich, einen mit Wasser gefüllten Becher im Innern des Raums zu lassen, damit eventuelle Mikrowellen absorbiert werden können.

– Stechen Sie mit Schale überzogene Lebensmittel (Kartoffeln, Äpfel usw.) oder Siegelumhüllungen (Bratwürste, Wurstwaren usw.) ein, um das Platzen während der Verarbeitung zu vermeiden. Vermeiden Sie eventuelle Eisendrähte.

IDM 346-074-1.fm

– Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert (zum Beispiel nicht angeht), montieren Sie kein Teil ab und versuchen Sie nicht, in irgendeiner Weise einzugreifen, sondern nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.
– Mischen Sie die behandelten flüssigen Lebensmittelprodukte gut, um eine einheitliche Temperatur zu erreichen, und kontrollieren diese insbesondere bei Kindernahrung, um Verbrennungen zu vermeiden.
– Zum schnelleren Garen einiger Lebensmittelprodukte (Huhn, Hamburger usw.) wenden Sie diese mindestens einmal. Bei Braten wenden Sie mehrmals. Bei Verarbeitung anderer Produktarten (Frikadellen, Kroketten usw.) verschieben Sie diese hingegen von der Mitte zum Rand und umgekehrt.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollkommen abgekühlt ist.

– Entfernen Sie den Teller und die Drehplatte.
– Reinigen Sie alle Innenoberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder einem Schwam und trocknen sie sorgfältig.

Informationen

Zur Beseitigung eventueller Gerüche geben Sie einen Becher mit Wasser und Zitronensaft in das Gerät und aktivieren es für einige 5 Minuten im Mikrowellenbetrieb.

DE

– Waschen Sie den Teller und die Drehplatte mit Reinigungsmitteln für Lebensmittel, spülen Sie klar und trocknen Sie sorgfältig vor dem Wiedereinsetzen.

Stellen Sie stets sicher, dass die Dichtungen der Tür sauber und unversehrt sind und dass diese korrekt schließt.

– Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.
– Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

– Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

IDM 346-074-1.fm

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.

Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 7: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät heizt nicht.	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Widerstand funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Magnetron-Vorrichtung funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

DE

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

– Die Mikrowelle ME/1630 ist ein Gerät zum im Vergleich zu traditionellen Öfen schnelleren Erhitzen, Schmoren oder Auftauen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln in speziellen Gefäßen.

– Das Gerät kann verwendet werden zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie zum Beispiel (frische und tiefgefrorene) Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Fisch, Fleisch sowie Saucen, Suppen, Konserven usw.

– Das Gerät ist mit Gefäßen aus für die eingestellte Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) geeignetem Material zu verwenden, die vorzugsweise eine runde oder ovale Form aufweisen, um ein gleichmäßige Garen der Lebensmittel zu erhalten.

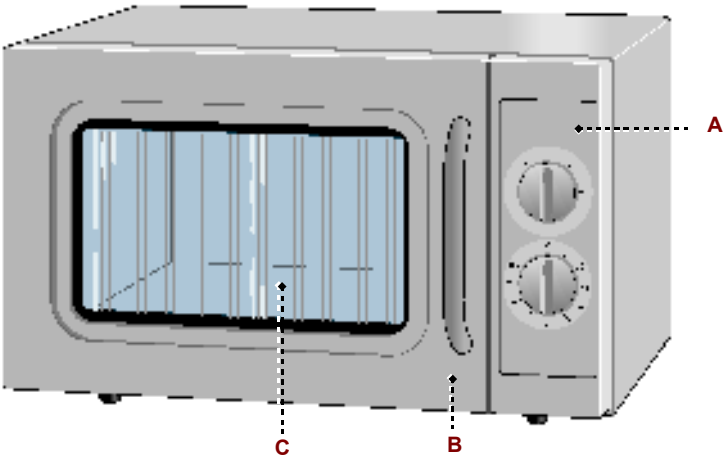
– Das Gerät darf nicht mit Geräten aus Metall (Stahl, Aluminium, Kupfer usw.) benutzt werden. Entnehmen Sie die Eigenschaften, welche die Behälter haben müssen, der Tabelle " Materialien der Aufnahmegefäße".

– Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

DE

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



DE

A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").

B) Ofentür: ist mit einer Verblockungsvorrichtung gekoppelt (Mikroschalter). Beim Öffnen der Tür stoppt der Garzyklus.
Beim Schließen der Tür wird der Garzyklus wieder an dem Punkt aufgenommen, an dem er unterbrochen worden war.

C) Behandlungsraum: ausgestattet mit einer Magnetron-Vorrichtung zur Verarbeitung der Lebensmittelprodukte.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	*ME/1630*
Leistung	kW	1,6
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Fassungsvermögen des Verarbeitungsraums	Liter	30
Abmessungen des Verarbeitungsraums	mm	350x357x230
Gerätabmessungen	mm	542x461x329
Verpackungsabmessungen	mm	610x500x400
Nettogewicht	kg	15
Installationstyp	Treseninstallation	

Die Tabelle gibt den Werkstofftypen der Gefäße wieder.

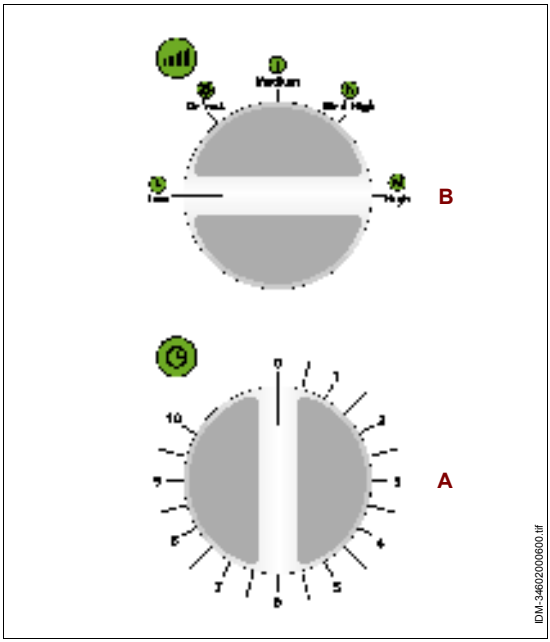
Tabelle 2: Materialien der Aufnahmegefäße

Material des Aufnahmegefäßes	*Mikrowellen-Betrieb*
Hitzebeständiges Glas	ja
Keramik oder Porzellan, hitzebeständig	ja
Kunststoff für Mikrowelle	ja
Küchenpapier	ja
Aluminiumbögen	nein
Metall	nein

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.



A) Timer: dient der Aktivierung des Gerätebetriebs und der Einstellung der Verarbeitungszeit.

B) Wahlschalter: dient der Einstellung der Leistungsstufe für die Behandlung.

Position Low: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer niedrigen Leistungsstufe (17 %).

Position Defrost: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer niedrigen bis mittleren Leistungsstufe (33 %).

Position Med: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer mittleren Leistungsstufe (55 %).

Position Med-High: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer mittleren bis hohen Leistungsstufe (77 %). (77 %).

Position High: Betrieb im Mikrowellen-Modus, auf einer hohen Leistungsstufe (100 %).

DE

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Je nach der durchzuführenden Verarbeitungsart (Auftauen, Garen, Erhitzen usw.) bereiten Sie das Produkt entsprechend vor und geben es in ein geeignetes Gefäß.
   Setzen Sie bei Lebensmitteln, die während der Verarbeitung an die Wände des Verarbeitungsraums spritzen könnten, einen Deckel auf das Gefäß.
2. Geben Sie das Gefäß ins Innere des Verarbeitungsraums und schließen Sie den Deckel.
3. Drehen Sie den Wahlschalter **(A)** (stets im Uhrzeigersinn) zur Wahl der Betriebsart auf der gewünschten Leistungsstufe.
4. Drehen Sie den Timer **(B)** zur Aktivierung des Gerätebetriebs und der Einstellung der Garzeit.
   Wenn der Timer meldet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist, warten Sie etwas, bevor Sie das Gefäß herausnehmen.
   Sollte die Verarbeitung des Lebensmittels nicht angemessen sein, geben Sie das Gefäß in den Raum und stellen eine neue Verarbeitungszeit ein.

Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie bei Erstbenutzung des Gerätes vor der Aktivierung des Betriebs gegebenenfalls die Schutzfolie, füllen Sie eine Tasse mit Wasser und Zitronensaft, geben diese in den Verarbeitungsraum und lassen Sie das Gerät für zirka 10 Minuten bei maximaler Leistung laufen, um die durch das Konstruktionsmaterial verursachten unangenehmen Gerüche zu beseitigen.

– Geben Sie keine Gefäße aus Metall (Stahl, Kupfer, Aluminiumschalen usw.), plattierten Gefäße oder Gefäße mit Metallgravuren (Gold, Silber usw.) in das Gerät, um die Bildung von Funken oder Magnetbögen zu vermeiden.

– Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern.

– Verwenden Sie keine Gefäße aus ungeeigneten Materialien und benutzen Sie das Gerät niemals leer. Zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Leerlaufaktivierung empfiehlt es sich, einen mit Wasser gefüllten Becher im Innern des Raums zu lassen, damit eventuelle Mikrowellen absorbiert werden können.

– Stechen Sie mit Schale überzogene Lebensmittel (Kartoffeln, Äpfel usw.) oder Siegelumhüllungen (Bratwürste, Wurstwaren usw.) ein, um das Platzen während der Verarbeitung zu vermeiden. Vermeiden Sie eventuelle Eisendrähte.

– Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert (zum Beispiel nicht angeht), montieren Sie kein Teil ab und versuchen Sie nicht, in irgendeiner Weise einzugreifen, sondern nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.

– Mischen Sie die behandelten flüssigen Lebensmittelprodukte gut, um eine einheitliche Temperatur zu erreichen, und kontrollieren diese insbesondere bei Kindernahrung, um Verbrennungen zu vermeiden.

– Zum schnelleren Garen einiger Lebensmittelprodukte (Huhn, Hamburger usw.) wenden Sie diese mindestens einmal. Bei Braten wenden Sie mehrmals. Bei Verarbeitung anderer Produktarten (Frikadellen, Kroketten usw.) verschieben Sie diese hingegen von der Mitte zum Rand und umgekehrt.

DE

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollkommen abgekühlt ist.

– Reinigen Sie alle Innenoberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder einem Schwam und trocknen sie sorgfältig.

Informationen

Zur Beseitigung eventueller Gerüche geben Sie einen Becher mit Wasser und Zitronensaft in das Gerät und aktivieren es für einige 5 Minuten im Mikrowellenbetrieb.

Stellen Sie stets sicher, dass die Dichtungen der Tür sauber und unversehrt sind und dass diese korrekt schließt.

– Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

– Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

– Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

DE

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 3: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät heizt nicht.	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie eine von 0 min verschiedene Garzeit ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Magnetron-Vorrichtung funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

– Die Mikrowelle ME/1800 ist ein Gerät zum im Vergleich zu traditionellen Öfen schnelleren Erhitzen, Schmoren oder Auftauen von für den Verzehr durch Personen bestimmten Lebensmitteln in speziellen Gefäßen.

– Das Gerät kann verwendet werden zur Verarbeitung verschiedener Lebensmittel wie zum Beispiel (frische und tiefgefrorene) Gemüse, Obst, Nudeln, Reis, Fisch, Fleisch sowie Saucen, Suppen, Konserven usw.

– Das Gerät ist mit Gefäßen aus für die eingestellte Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) geeignetem Material zu verwenden, die vorzugsweise eine runde oder ovale Form aufweisen, um ein gleichmäßige Garen der Lebensmittel zu erhalten.

– Das Gerät darf nicht mit Geräten aus Metall (Stahl, Aluminium, Kupfer usw.) benutzt werden. Entnehmen Sie die Eigenschaften, welche die Behälter haben müssen, der Tabelle " Materialien der Aufnahmegefäße".

– Es handelt sich um ein Gerät professionellen Typs, das in kommerziellen Räumen (Bar, Pizza-Restaurants, Restaurants, usw.) zu installieren ist. Das Gerät bedarf keiner besonderen Einweisung, aber die Bediener müssen notwendigerweise über spezielle Kenntnisse und Kompetenzen im Ristorationsbereich verfügen.

Jeder nicht vom Hersteller vorgesehene Gebrauch ist als „UNSACHGEMÄß" zu betrachten.

DE

Die Abbildung zeigt die Hauptkomponenten des Geräts und die Liste enthält Angaben zu ihrer Beschreibung und Funktionsweise.



DE

A) Schalttafel: mit den für das Funktionieren des Geräts notwendigen Bedienelementen ausgestattet (siehe "Beschreibung der Bedienelemente").

B) Ofentür: ist mit einer Verblockungsvorrichtung gekoppelt (Mikroschalter). Beim Öffnen der Tür stoppt der Garzyklus.
Beim Schließen der Tür wird der Garzyklus wieder an dem Punkt aufgenommen, an dem er unterbrochen worden war.

C) Behandlungsraum: ausgestattet mit einer Magnetron-Vorrichtung zur Verarbeitung der Lebensmittelprodukte.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Tabelle 1: Technische Daten des Geräts

Beschreibung	*Messeinheit*	*MC/1800*
Leistung	kW	3
Stromversorgung	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Fassungsvermögen des Verarbeitungsraums	Liter	34
Abmessungen des Verarbeitungsraums	mm	400x360x228
Gerätabmessungen	mm	570x520x370
Verpackungsabmessungen	mm	640x560x450
Nettogewicht	kg	30,5
Installationstyp	Treseninstallation	

Die Tabelle gibt den Werkstofftypen der Gefäße wieder.

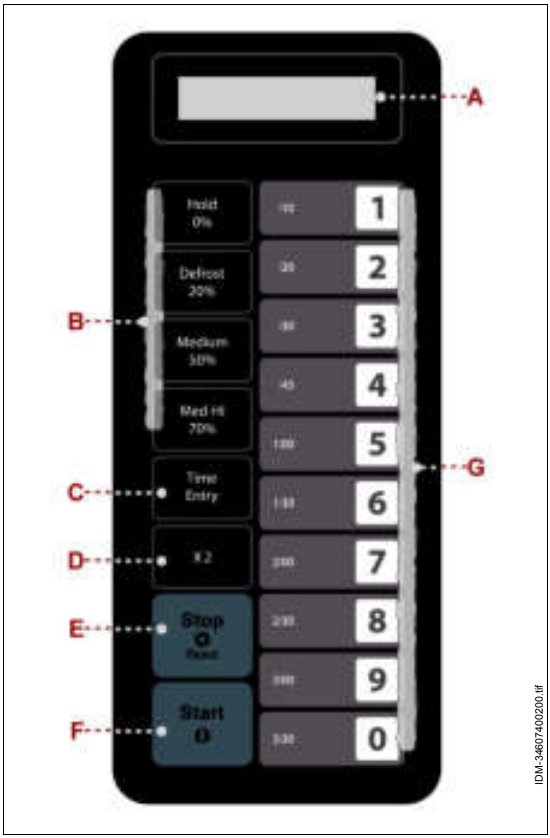
Tabelle 2: Materialien der Aufnahmegefäße

Material des Aufnahmegefäßes	*Mikrowellen-Betrieb*
Hitzebeständiges Glas	ja
Keramik oder Porzellan, hitzebeständig	ja
Kunststoff für Mikrowelle	ja
Küchenpapier	ja
Aluminiumbögen	nein
Metall	nein

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit den aufgelisteten Bedienelementen, die zur Aktivierung der Hauptfunktionen notwendig sind, ausgestattet.



A) Display: zeigt die Garparameter und die aktuelle Uhrzeit an.

B) Tasten: Dienen zum Anwählen der entsprechenden Leistungsstufe.

C) Taste: Dient zum manuellen Einstellen der Behandlungszeit. Wenn die Zeit manuell eingegeben wird, hat dies keine Auswirkung auf die programmierten Tasten.

D) Taste: Erhöht eine voreingestellte Garzeit um einen Prozentwert bezogen auf die ursprüngliche Garzeit (50% als Standardwert).
Der Prozentwert wird vom Benutzer festgelegt und kann für spezifische Garfolgen geändert werden.
Dieses Merkmal hat Vorteile beim Garen von Speisen, die in Mehrfach-Portionen gegart werden können, wie zum Beispiel Kartoffeln oder Pizzastükke.

E) Taste: Dient zum Löschen der Restzeit, zum Beenden eines Programmierzyklus oder für die Benutzeroptionen. Wenn die Taste zum Beenden einer Änderung an der Programmierung oder an einer Option benutzt wird, werden die Änderungen nicht übernommen.

F) Taste: Dient zum Starten eines Garzyklus mit manueller Eingabe der Zeit und zum Speichern der an den Programmierfolgen oder an den Benutzeroptionen vorgenommenen Änderungen.

G) Tasten: Dienen zum Einstellen der voreingestellten Garzeit.

Die Bedienungs- und Programmiermodi der verschiedenen Funktionen des Gerätes sind beschrieben im Abschnitt "Bedienungsmodus".

DE

BEDIENUNGSMODUS

Die Bedienungs- und Programmiermodi der verschiedenen Funktionen des Gerätes werden aufgelistet.

Power up (Einschalten)

– Gerät mit dem Netzkabel an die Stromversorgung anschließen, auf dem Display erscheint die Meldung "Power up".
  Das Gerät ist eingeschaltet.

"Standby"-Modus (Stop)

– Taste **(E)** einige Sekunden lang gedrückt halten.
  Das Gerät schaltet in den "Standby"-Modus; danach ist keine Taste mehr aktiv und das Display **(A)** erlischt.
  Nach dem Einschalten des Geräts wird, wenn einige Sekunden lang keine Taste gedrückt und die Tür weder geöffnet noch geschlossen wird, automatisch der "Standby"-Modus aktiviert (das Display **(A)** erlischt).
– Zum Beenden des "Standby"-Modus die Tür öffnen und wieder schließen.
– Die Aktivierungszeit des "Standby"-Modus kann eingestellt werden (Siehe "Optionen (Option)").

DE

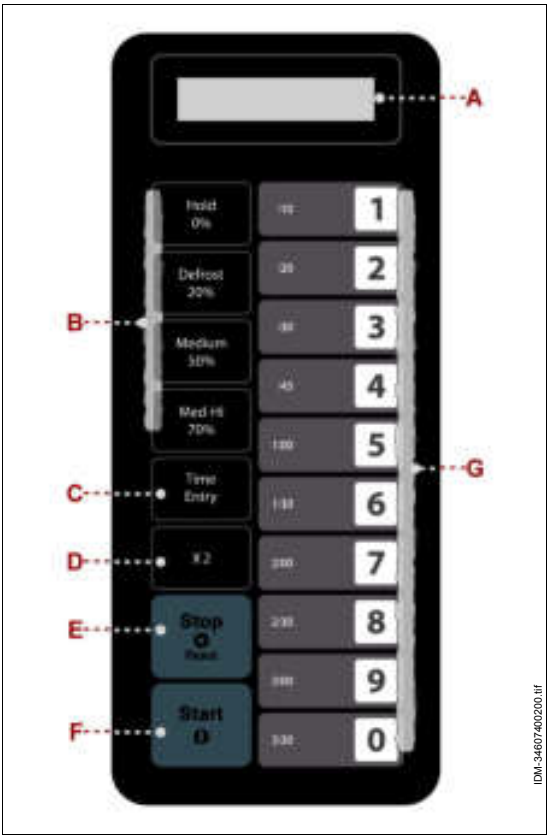
"Ready"-Modus (Betriebsbereit)

– Im "Ready"-Modus ist das Gerät bereit zum Starten eines Garzyklus, egal ob manuell oder voreingestellt.
  Um aus dem "Standby"-Modus in den "Ready"-Modus zu wechseln, genügt es, die Tür zu öffnen und wieder zu schließen. In diesem Modus ist das Gerät bereit zum Garen und auf dem Display **(A)** erscheint die Meldung "Ready".

IDM 346-074-1.fm

Modus "Open Door" (Pause)

Der Modus "Open Door" ermöglicht es, den Garzyklus vorübergehend zu unterbrechen, um das Produkt im Innern des Geräts zu kontrollieren.



– Zum Aktivieren des Modus "Open Door" einfach die Tür während des Garzyklus öffnen.
  Wenn kein Befehl gegeben wird, schaltet das Gerät nach 60 Sekunden (Standardwert) in den "Standby"-Modus.
  – Wenn nach dem Schließen der Tür eine der Tasten **(G)** gedrückt wird, beginnt der Garvorgang und auf dem Display **(A)** wird die Restzeit angezeigt, je nach gegebenem Befehl.

– Beim Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Modus "Open Door" aktiviert und der auf dem Display **(A)** angezeigte Timer wird solange angehalten, bis die Tür wieder geschlossen und die Taste **(F)** gedrückt wird.
  Das Gerät nimmt den Garvorgang wieder auf, der Timer setzt den Countdown ab dem Punkt fort, an dem er vorher unterbrochen wurde.

– Um den Modus "Open Door" während des Garvorgangs zu aktivieren, ohne die Tür zu öffnen, die Taste **(E)** drücken. Der auf dem Display **(A)** angezeigte Timer wird angehalten und läuft erst weiter, wenn die Taste **(F)** gedrückt wird.

Informationen

Im Modus "Open Door" wird nach 60 Sekunden (Standardwert) der "Standby"-Modus aktiviert.

In allen anderen Fällen ist das Gerät im "Ready"-Modus.

Werden die Einstellungen geändert und "OP:61" eingestellt (Standardwert), schaltet das Gerät beim Öffnen der Tür nicht mehr auf Pause, sondern löscht die vom Benutzer vorein-

DE

IDM 346-074-1.fm

gestellten Befehle und wartet auf neue Befehle bzw. schaltet nach 60 Sekunden Inaktivität in den "Standby"-Modus.

Manuelles Garen (Cook Mode)

In diesem Modus kann der Benutzer Garzeit und Leistungsstufe manuell eingeben.

– Zum Aktivieren des Modus "Manuelles Garen" die Taste **(C)** drücken, während das Gerät im "Ready"-Modus ist.
  Auf dem Display wird die Meldung "00:00" angezeigt.

– Zum Einstellen der Garzeit die Tasten **(G)** drücken (z. B.: nacheinander die Tasten 1,0,3,0 drücken, um eine Garzeit von 10 min und 30 sec einzustellen).

– Zum Wählen der Leistungsstufe eine der Tasten **(B)** drücken (z. B.: die Taste "Medium/ 50%" als Leistungsstufe drücken).
  Auf dem Display wird die Meldung “10:30 50” angezeigt.

– Zum Starten des manuellen Garzyklus die Taste **(E)** drücken.
  Bei Ablauf der eingestellten Garzeit wird auf dem Display **(A)** die Meldung "DONE" angezeigt, gefolgt von einem Tonsignal.

– Das Gerät schaltet in den "Ready"-Modus zurück und ist bereit für den nächsten Garzyklus.

Während des Garprozesses kann die Taste (E) einmal gedrückt werden, um in den "Pause"-Modus zu schalten. Wird die Taste **(E)** danach erneut gedrückt, erfolgt die Rückkehr in den "Ready"-Modus.

DE

Voreingestelltes Garen

Dieser Modus ermöglicht das Garen von Lebensmitteln über voreingestellte Befehle.

– Im "Ready"-Modus eine der Tasten **(G)** drücken, je nach gewünschter Garzeit.
  Das Gerät startet den Garzyklus automatisch für die eingestellte Zeit (z. B.: soll der Garvorgang 20 Sekunden dauern, die Taste "2" drücken) und auf dem Display wird die verbleibende Garzeit angezeigt.

Wenn das Garen in mehreren Phasen erfolgt und die Gesamtgarzeit die maximal zulässige Zeit überschreitet (60 Minuten als Standardwert), gibt das Gerät dreimal ein kurzes Tonsignal aus, und auf dem Display **(A)** wird die Meldung “00:00” angezeigt. Dies bedeutet, dass das Programm nicht angenommen werden kann.

– Um während des Garvorgangs den "Pause"-Modus zu aktivieren, die Taste **(E)** drücken oder die Tür öffnen.

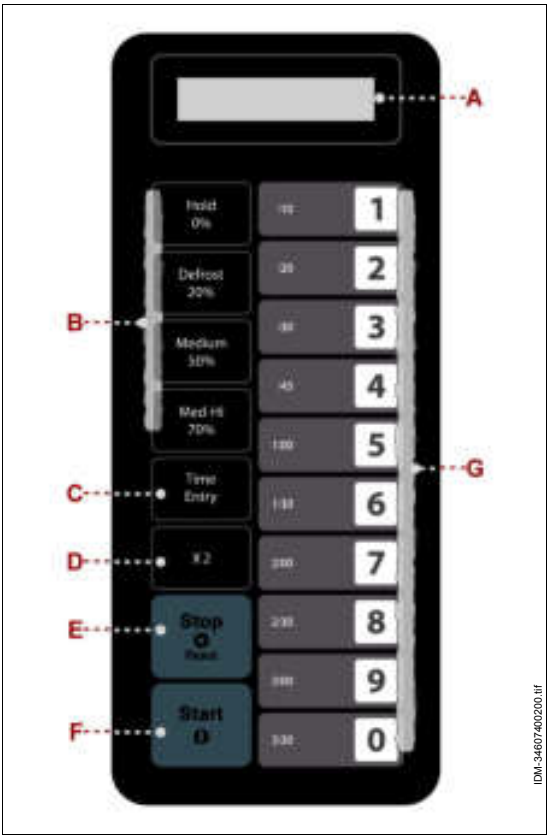
– Um den Garzyklus wieder zu aktivieren, die Taste **(F)** drücken.

Soll der Garzyklus erst nach Drücken der Taste **(F)** beginnen (und nicht nach Drücken einer der Tasten **(G)**), genügt es, die Einstellungen zu ändern (Siehe "Optionen (Option)").

IDM 346-074-1.fm

Programmiermodus

Es können verschiedene Garprogramme erstellt werden.



– Tür öffnen und Zahlentaste "1" 5 Sekunden lang gedrückt halten. Es folgt ein Tonsignal als Hinweis darauf, dass der "Programmiermodus" aufgerufen wurde.
  Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "PROGRAM" angezeigt.

– Eine der Zahlentasten ("1,2,3,..0") drücken, je nachdem, unter welcher Taste das neue Garprogramm gespeichert werden soll, das gerade erstellt wird.
  Auf dem Display **(A)** wird die Garzeit angezeigt, die mit den Zahlentasten geändert werden kann.

– Nachdem die Garzeit eingestellt wurde, eine der Taste **(B)** drücken, um die gewünschte Leistungsstufe einzugeben.
  Auf dem Display **(A)** werden sowohl die Garzeit als auch die eingestellte Leistungsstufe angezeigt.

– Zum Speichern des Programms die Taste **(F)** drücken.

– Um das gespeicherte Garprogramm zu starten, ist die Zahlentaste zu drücken, die am Anfang als Speicherplatz für das Programm gewählt wurde.

Soll ein Programm mehrere Garphasen enthalten, vor dem Drücken der Taste **(F)** die Taste **(C)** drücken, um weitere Zeiten und Leistungsstufen in dasselbe Garprogramm einzugeben.

Wenn die Gesamtgarzeit die maximal zulässige Zeit überschreitet (60 Minuten als Standardwert), gibt das Gerät dreimal ein kurzes Tonsignal aus, und auf dem Display **(A)** wird die Meldung "00:00" angezeigt. Dies bedeutet, dass das Programm nicht angenommen werden kann.

– Zum Aktivieren des "Ready"-Modus die Tür schließen.

DE

Wird während des Programmierprozesses die Taste **(E)** gedrückt, schaltet das Gerät in den Modus "Open Door" und das Programm, das gerade erstellt wurde, geht verloren.
Wenn der Strom unterbrochen wird, geht das gespeicherte Programm nicht verloren.
Beispiel: Soll ein Garprogramm gespeichert werden, das 1 Minute und 25 Sekunden bei 70% dauert, sind folgende Schritte durchzuführen:

– Im "Ready"-Modus die Zahlentaste "1" 5 Sekunden lang drücken.
Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "PROGRAM" angezeigt.

– Zahlentaste "3" drücken. Das Programm wird dann unter dieser Nummer gespeichert.

– Taste **(C)** drücken.
Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "00:00" angezeigt.

– Garzeit mit den Zahlentaste "1", "2", "5" (1 Minuten und 25 Sekunden) eingeben und die Garleistung mit der Taste "Med-Hi/70%" wählen.
Auf dem Display wird “1:25 70” angezeigt (1:25 gibt die Garzeit, 70 die Leistungsstufe an).

– Zum Speichern der Befehle die Taste **(F)** drücken.

– Zum Starten des soeben gespeicherten Programms die Zahlentaste “3” drücken und die Tür schließen.

Immer wenn dieses Programm verwendet werden soll, kann es durch einfaches Drücken der Zahlentaste “3” aufgerufen werden, solange es nicht erneut geändert werden muss.

DE

Doppelte Garmenge
Über die Taste **(D)** kann auf einfache Weise die für eine bestimmte Produktmenge voreingestellte Zeit geändert werden.

– Wird im "Ready"-Modus die Taste **(D)** gedrückt, gefolgt vom Start eines voreingestellten Programms, oder umgekehrt, startet das Gerät den Garvorgang mit dem voreingestellten Garzeitwert.
Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "Double" angezeigt und die gewählte Garzeit wird verdoppelt.

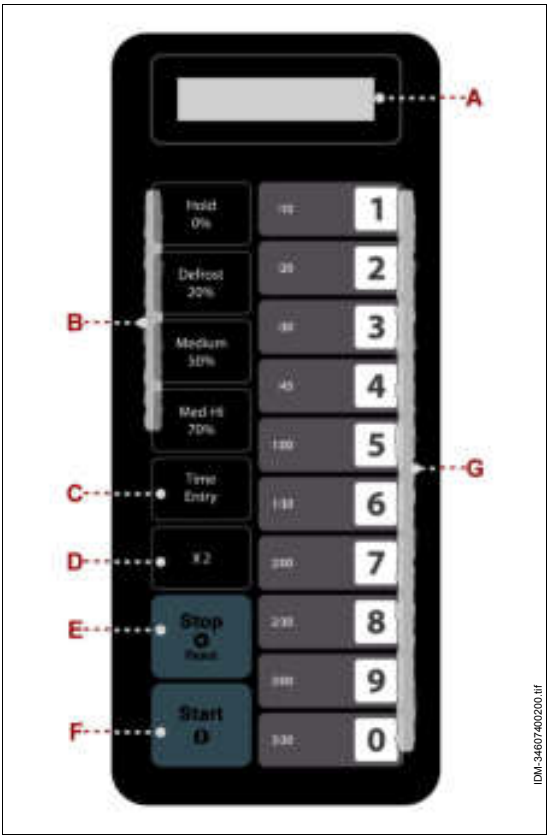
Beispiel
Die Zahlentaste "5" drücken, ihre voreingestellte Zeit beträgt 1 Minute. Danach **(D)** drücken, dann ändert sich die Zeit in 01:00 * (1 + 1) = 2:00 (2 Minuten).

– Während der Endphase des Garprogramms schaltet das Gerät in den Modus "Ende des Garzyklus".

Informationen
Diese Funktion kann nicht im Speichermodus verwendet werden.

Programmierung der Garphasen

Dieser Modus ermöglicht es, zum Garen der Speisen verschiedene Leistungsstufen zu kombinieren. Es können maximal vier Phasen im Garmodus oder im Programmiermodus eingestellt werden.



– Nachdem Leistung und Zeit für die erste Phase eingestellt wurden, die Taste **(C)** drücken, um die zweite Phase einzustellen.

– Zur Einstellung der dritten und vierten Phase dieselben Schritte durchführen.
Vor dem Einstellen der zweiten, dritten bzw. vierten Phase stets die Taste **(C)** drücken. Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "stage2", "stage3" oder "Stage4" angezeigt.

– Zum Starten des Garvorgangs die Taste **(F)** drücken.

Beispiel zum Einstellen von zwei Garphasen.
In der ersten Phase soll mit 70% Leistung für eine Zeit von 1 Minute und 25 Sekunden gegart werden. In der zweiten Phase mit 50% in 5 Minuten und 40 Sekunden. Die Schritte im Einzelnen:

– Zuerst die Taste **(C)**, dann die Taste "Med-Hi/70%" und danach die Tasten "1", "2", "5" drücken, um die Garzeit einzugeben.
Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "01:25" angezeigt.
Die erste Phase ist beendet.

– Erneut die Taste **(C)** drücken.
Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "stage2" angezeigt.

– Die Zahlentasten "5", "4", "0" drücken.
Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "05:40" angezeigt.

– Taste "Medium/50%" drücken.
Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "PL5" angezeigt.
Die zweite Phase ist beendet.

– Zum Starten des Garvorgangs die Taste **(F)** drücken.

DE

Optionen (Option)

Um individuellen Anforderungen gerecht zu werden, können einige Optionen eingestellt werden, wie z. B. die Programmierung mit Einzel- oder Doppeltaste, die Lautstärke des Tonsignals und die maximale Garzeit.

Zum Einstellen der Optionen den folgenden Anweisungen folgen.

– Zum Einstellen der Zeit, nach der das Gerät in den "Standby"-Modus schalten soll, genügt es, die Tür zu öffnen und die Zahlentaste "2" 5 Sekunden lang gedrückt zu halten, danach wird ein Tonsignal ausgegeben, das den Wechsel in den Modus "Optionen" anzeigt.
  Auf dem Display **(A)** wird die Meldung "OP: -" angezeigt.

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	**OP:10**	**3 seconds beep**
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps,Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	**Medium**
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	**Keybeep On**
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	**60 seconds**
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	**On-the-Fly Enable**
6 Door Reset	**OP:60**	**Door reset Disable**
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	**OP:70**	**60 Minute Maximum Cook Time**
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	**Manual Programming Enable**
9 Double Digit	**OP:90**	**Single Digit Mode-10 programs**
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	**Weekly-Display every 7 days**
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days

IDM-34697400500.tif

DE

IDM 346-074-1.fm

– Einmal eine der Zahlentasten (1,2,3…,0) drücken (siehe Tabelle, Spalte "Optionen"), je nachdem, welche Option eingestellt werden soll (in unserem Fall ist die Zahlentaste "4", "Keyboard window", zu drücken, die standardmäßig auf 60 Sekunden eingestellt ist).

Auf dem Display **(A)** wird die Meldung “OP:42” angezeigt.

– Mehrmals nacheinander die Taste "4" drücken, um die Meldungen ”OP:43, OP: 40", "OP: 41”, “OP:42” im Durchlauf anzuzeigen.

– Gewünschte Einstellung wählen und die Taste **(F)** drücken, um die geänderten Einstellungen zu speichern.

– Nach Abschluss des Einstellungsvorgangs die Taste **(E)** drücken, um in den Modus "Open Door" zu schalten.

– Zum Wechseln in den "Ready"-Modus die Tür schließen.

Zum Ändern einer weiteren Option erneut die Tür öffnen und die Schritte wiederholen.

Die Werkseinstellungen werden in Fettschrift angezeigt. Um das Gerät auf eine Werkseinstellung zurückzusetzen, genügt es, die in Fettschrift angezeigte Option anzuwählen.

Informationen

Die Tür nicht schließen, bevor die geänderten Einstellungen gespeichert wurden, sonst gehen sie verloren.

DE

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Je nach der Betriebsart (Mikrowelle, Grill oder Kombi-Modus) und der durchzuführenden Verarbeitungsart (Auftauen, Garen, Erhitzen usw.) bereiten Sie das Produkt entsprechend vor und geben es in ein geeignetes Gefäß.
   Setzen Sie bei Lebensmitteln, die während der Verarbeitung an die Wände des Verarbeitungsraums spritzen könnten, einen Deckel auf das Gefäß.
2. Geben Sie das Gefäß ins Innere des Verarbeitungsraums und schließen Sie den Deckel.
3. Programmieren Sie den gewünschten Verarbeitungszyklus (siehe "Bedienungsmodus").
   Wenn der Timer meldet, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist, warten Sie etwas, bevor Sie das Gefäß herausnehmen.
   Sollte die Verarbeitung des Lebensmittels nicht angemessen sein, geben Sie das Gefäß in den Raum und stellen eine neue Verarbeitungszeit ein.

Achtung - Vorsicht

Benutzen Sie spezielle Hilfswerkzeuge zum Einlegen und Entnehmen der Lebensmittel, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden.

IDM 346-074-1.fm

Entfernen Sie bei Erstbenutzung des Gerätes vor der Aktivierung des Betriebs gegebenenfalls die Schutzfolie, füllen Sie eine Tasse mit Wasser und Zitronensaft, geben diese in den Verarbeitungsraum und lassen Sie das Gerät für zirka 10 Minuten bei maximaler Leistung laufen, um die durch das Konstruktionsmaterial verursachten unangenehmen Gerüche zu beseitigen.

– Geben Sie keine Gefäße aus Metall (Stahl, Kupfer, Aluminiumschalen usw.), plattierten Gefäße oder Gefäße mit Metallgravuren (Gold, Silber usw.) in das Gerät, um die Bildung von Funken oder Magnetbögen zu vermeiden.

– Verwenden Sie das Gerät nicht zum Kochen von Eiern.

– Verwenden Sie keine Gefäße aus ungeeigneten Materialien und benutzen Sie das Gerät niemals leer. Zur Vermeidung einer unbeabsichtigten Leerlaufaktivierung empfiehlt es sich, einen mit Wasser gefüllten Becher im Innern des Raums zu lassen, damit eventuelle Mikrowellen absorbiert werden können.

– Stechen Sie mit Schale überzogene Lebensmittel (Kartoffeln, Äpfel usw.) oder Siegelumhüllungen (Bratwürste, Wurstwaren usw.) ein, um das Platzen während der Verarbeitung zu vermeiden. Vermeiden Sie eventuelle Eisendrähte.

– Wenn das Gerät nicht korrekt funktioniert (zum Beispiel nicht angeht), montieren Sie kein Teil ab und versuchen Sie nicht, in irgendeiner Weise einzugreifen, sondern nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder einem autorisierten Kundendienstzentrum auf.

– Mischen Sie die behandelten flüssigen Lebensmittelprodukte gut, um eine einheitliche Temperatur zu erreichen, und kontrollieren diese insbesondere bei Kindernahrung, um Verbrennungen zu vermeiden.

– Zum schnelleren Garen einiger Lebensmittelprodukte (Huhn, Hamburger usw.) wenden Sie diese mindestens einmal. Bei Braten wenden Sie mehrmals. Bei Verarbeitung anderer Produktarten (Frikadellen, Kroketten usw.) verschieben Sie diese hingegen von der Mitte zum Rand und umgekehrt.

GERÄTEREINIGUNG

Vor der Reinigung des Geräts (am Ende des Arbeitstags oder falls notwendig), schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und stellen Sie sicher, dass der zu behandelnde Bereich vollkommen abgekühlt ist.

– Reinigen Sie alle Innenoberflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch oder einem Schwam und trocknen sie sorgfältig.

Informationen

Zur Beseitigung eventueller Gerüche geben Sie einen Becher mit Wasser und Zitronensaft in das Gerät und aktivieren es für einige 5 Minuten im Mikrowellenbetrieb.

Stellen Sie stets sicher, dass die Dichtungen der Tür sauber und unversehrt sind und dass diese korrekt schließt.

– Reinigen Sie sorgfältig die Arbeitsfläche und alle Umgebungsbereiche.

– Reinigen Sie die Außenoberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch oder mit einem Schwamm.

Achtung - Vorsicht

Führen Sie die Reinigungsarbeitsschritte ausschließlich mit für Lebensmittel geeigneten Reinigungsprodukten aus. Verwenden Sie auf keinen Fall korrosive, entflammbare Reinigungsprodukte oder solche, die gesundheitsschädliche Substanzen enthalten.

– Falls vorgesehen ist, das Gerät für längere Zeit nicht zu benutzen, reinigen Sie dieses, schalten Sie die Hauptstromversorgung ab (oder ziehen Sie den Netzstecker heraus) und schützen Sie das Gerät auf geeignete Weise, um es sauber zu halten.

STÖRUNGSSUCHE

Die nachstehenden Informationen dienen als Hilfe beim Erkennen und bei der Behebung eventueller Störungen und Fehlfunktionen, die im Betrieb auftreten könnten.
Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.

DE

Informationen

Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus.
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

Tabelle 3: Betriebsstörungen

Störung	*Ursachen*	*Behelfe*
Das Gerät heizt nicht.	Die Garzeit wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie eine von 0 min verschiedene Garzeit ein.
	Keine Spannung auf der Stromversorgungsleitung.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Magnetron-Vorrichtung funktioniert nicht.	Nehmen Sie Kontakt mit dem Verkäufer oder mit dem Kundendienst auf.
	Filter und Auslassbereiche auf Verstopfungen kontrollieren.	Auslässe von Verunreinigungen reinigen.

INFORMACIÓN GENERAL Y SOBRE SEGURIDAD
Objetivo del manual 3
Identificación del fabricante y del aparato.....4
Modalidad de pedido de asistencia.....4
Dispositivos de seguridad 4
Señales de seguridad e información.....7
Disposiciones para el desembalaje y el desplazamiento.....7
instalación 8

HORNO DE MICROONDAS MF/914
Descripción general equipo 9
Características técnicas.....11
Descripción mandos 12
Modalidad de uso 13
Consejos para el uso 17
Limpieza de la máquina.....18
Búsqueda de averías.....19

HORNO DE MICROONDAS MC/1452
Descripción general equipo 20
Características técnicas.....22
Descripción mandos 23
Modalidad de uso 24
Consejos para el uso 30
Limpieza de la máquina.....31
Búsqueda de averías.....32

HORNO DE MICROONDAS ME/1630
Descripción general equipo 33
Características técnicas.....35
Descripción mandos 36
Consejos para el uso 36
Limpieza de la máquina.....37
Búsqueda de averías.....38

HORNO DE MICROONDAS MC/1800
Descripción general equipo 39
Características técnicas.....41
Descripción mandos 42
Modalidad de uso.....43
Consejos para el uso 50
Limpieza de la máquina.....51
Búsqueda de averías.....52

ES

IDM 346-074-1TOC.fm

ES

IDM 346-074-1TOC.fm

OBJETIVO DEL MANUAL

– El manual de uso y mantenimiento, que forma parte integrante del aparato, ha sido realizado por el fabricante en su idioma original para suministrar información necesaria para quienes estén autorizados para el uso de la máquina durante su vida útil prevista.

– Algo de tiempo dedicado a la lectura de la información permitirá evitar riesgos para la salud y la seguridad de las personas además de daños económicos.

– El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones a la información indicada en el manual sin la obligación de comunicarla previamente siempre que no afecte las condiciones de seguridad.

– Algunas partes del texto se han subrayo dada la importancia de su contenido.

Importante

Indica información técnica de particular importancia que no se debe descuidar.

Cuidado - Advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados para no poner en riesgo la salud y la seguridad de las personas y no provocar daños económicos.

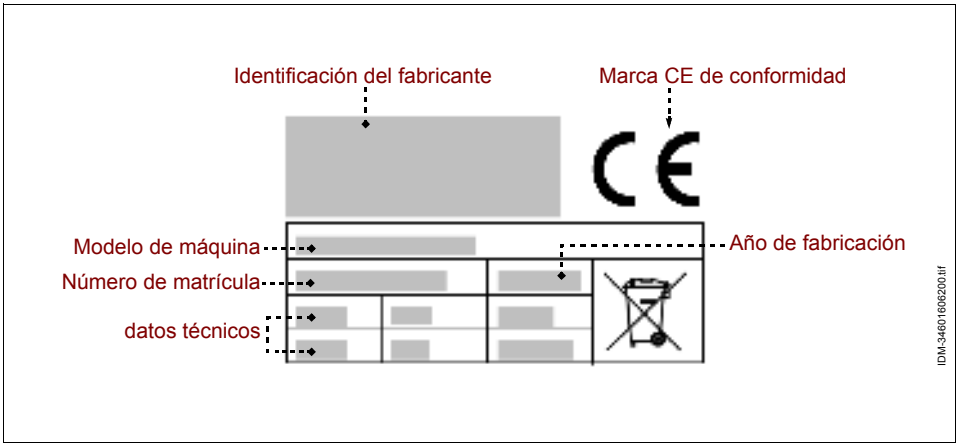
Peligro – Atención

Indica situaciones de grave peligro, que si no se tienen en cuenta, pueden significar un grave riesgo para la salud y la seguridad de las personas.

ES

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE Y DEL APARATO.

La placa de identificación reproducida se aplica directamente a la máquina. En ella se mencionan las referencias y todas las indicaciones indispensables para la seguridad de uso.



MODALIDAD DE PEDIDO DE ASISTENCIA

Ante cualquier solicitud de asistencia técnica, indicar la versión de la máquina y el tipo de defecto encontrado.

ES

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

– Durante la fase de proyecto y de fabricación, el fabricante ha dado especial importancia a los aspectos que pudiesen ocasionar riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

– El fabricante ha adoptado todas las "reglas de buena técnica de fabricación" y ha fabricado la máquina con materiales especialmente seleccionados para garantizar la higiene alimenticia y el funcionamiento.

– La finalidad de esta información es la de sensibilizar a los usuarios para que tengan sumo cuidado a fin de evitar cualquier riesgo de tipo operativo y alimentario. La prudencia no puede sustituirse. La seguridad está también en manos de quienes utilizan la máquina (instaladores y usuarios).

– Leer atentamente las instrucciones que se encuentran en el manual de la máquina, las aplicadas directamente en el aparato y en particular las referidas a la seguridad.

– Mover la máquina respetando la información indicada directamente en el embalaje, en

la máquina y en las instrucciones para el uso.

– Durante las fases de transporte, desplazamiento e instalación, no golpear o dejar caer la máquina para evitar averiar sus componentes.

– El personal autorizado para realizar las conexiones eléctricas debe comprobar que las características de la línea de alimentación estén en correspondencia con las indicadas en la placa, que esté equipada con interruptor diferencial y con componentes en conformidad con las leyes y las normas vigentes.

– En ningún caso forzar, eliminar o ignorar los dispositivos de seguridad instalados en la máquina.

– Se recomienda al usuario leer con atención todo el manual y asegurarse que se ha comprendido en su totalidad y en especial toda la información referida a la seguridad.

– Cuando se utiliza por primera vez, es necesario realizar algunas simulaciones para familiarizarse los mandos, en especial aquellos relativos al encendido y al apagado.

– Utilizar siempre dispositivos de protección para las manos cuando se introducen o se extraen los recipientes del horno. Algunos recipientes podrían absorber el calor y generar el riesgo de quemaduras.

– No tocar las superficies internas del compartimiento del aparato para evitar quemaduras, incluso si el tratamiento ya ha terminado.

– No introducir en el compartimiento del aparato materiales inflamables o explosivos (por ejemplo envolturas de plástico, papel común, papel reciclable, etc.).

– No obstruir las aberturas de ventilación del aparato para evitar un sobrecalentamiento excesivo que pudiese dañarlo.

– No depositar ningún tipo de objeto dentro del aparato y tener la puerta cerrada cuando no se utiliza.

Utilizar la máquina solamente para aquellos usos previstos. El empleo de la máquina para usos impropios y diferentes de aquellos permitidos puede ocasionar riesgos para la seguridad y para la salud de las personas, además de provocar daños económicos.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños eventuales causados por el uso impropio de la máquina, por el no respeto de las indicaciones contenidas en el manual de uso y por forzamientos o modificaciones aportadas sin la autorización formal.

– Todas las intervenciones de mantenimiento que requieran una competencia técnica precisa o una especial capacidad (instalación, conexión a las alimentaciones, etc.), deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

IDM 346-074-1.fm

– No utilizar el aparato con los cables de alimentación eléctrica en mal estado o no eficientes. Una vez detectado el defecto, detener inmediatamente la máquina en condiciones de seguridad y hacer que personal autorizado y especializado cambie los cables.

Antes de realizar cualquier intervención de limpieza, mantenimiento, etc., DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA GENERAL (o bien desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté totalmente fría.

– Limpiar la máquina cuando se deja de utilizar o cuando se advierte una razonable necesidad, incluso debido al tipo de producto alimentario tratado.

– Limpiar cuidadosamente todas las partes de la máquina (comprendidas las zonas de alrededor), que pueden estar en contacto directo o indirecto con los productos alimentarios, para preservarlos del riesgo de contaminación y mantener así la higiene.

– Limpiar la máquina exclusivamente con productos detergentes para uso alimentario. No utilizar productos de limpieza corrosivos e inflamables o productos que puedan contener y/o liberar sustancias nocivas.

– Limpiar y desinfectar la máquina utilizando dispositivos de protección individuales, en especial cuando se utilizan productos detergentes.

– No realizar la limpieza de la máquina con chorros de agua para no dañar los componentes, en especial aquellos eléctricos y electrónicos.

– En caso de inactividad prolongada de la máquina limpiar y secar con cuidado todas sus partes (internas y externas). Desconectar el cable de alimentación y asegurarse que las condiciones ambientales sean idóneas para conseguir una prolongada vida útil de la máquina.

ES

– El listado indica las condiciones necesarias para el funcionamiento correcto la instalación eléctrica en relación con el ambiente circundante.

– Temperatura ambiente no inferior a 5°C.

– Humedad relativa entre el 50% (medida a 40 °C) y el 90% (medida a 20 °C).

– El ambiente no debe poseer zonas con concentración de gases y polvos potencialmente explosivos y/o riesgos de incendio.

– La actividad puede influenciar el ambiente y con dicho objetivo es necesario tener en cuenta las emisiones a la atmósfera de las descargas de líquidos y de la contaminación del terreno, del uso de materias primas y de recursos naturales y de la gestión de los desechos.

– Durante el transporte y el almacenamiento, la temperatura ambiental debe estar comprendida entre -25 °C y 55 °C con un máximo de 70 °C, siempre que el tiempo de ex-

posición no supere las 24 horas.

– Los elementos del embalaje deben eliminarse cumpliendo con las leyes en vigor en el país de uso.

– Durante las fases de eliminación y desguace del aparato, seleccionar todos los componentes en función de sus características y realizar su eliminación diferenciada. En especial, los componentes eléctricos y electrónicos marcados con un símbolo específico, deben llevarse a los centros de recolección autorizados o bien se deben entregar al vendedor en el momento de una nueva compra.

Los Aparatos Eléctricos y Electrónicos contienen sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre la salud de las personas y del ambiente. Se recomienda efectuar su eliminación de modo correcto.

SEÑALES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

En el aparato, en correspondencia de las zonas en las cuales existen RIESGOS RESIDUALES, se aplican señales de seguridad que informan sobre el riesgo correspondiente.

Las ilustraciones representan las señales de seguridad e información aplicadas al aparato.



– **Peligro de quemaduras:** indica que es necesario tener cuidado con las superficies calientes.



– **Peligro de shock eléctrico:** indica que es necesario desconectar la alimentación eléctrica general (o bien desconectar la toma eléctrica) antes de intervenir en las conexiones eléctricas.

ES

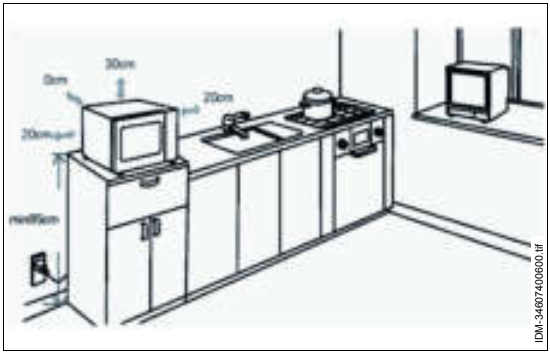
DISPOSICIONES PARA EL DESEMBALAJE Y EL DESPLAZAMIENTO

– El aparato se entrega embalado en un contenedor especial y, de ser necesario, se debe estabilizar con material antigolpes para asegurar que no sea dañado.
En función de las características del aparato, del lugar de colocación y del medio de transporte a utilizar, para facilitar el desplazamiento el embalaje puede colocarse sobre pallet.
Toda la información necesaria para realizar el desplazamiento (carga y descarga) en condiciones de seguridad se indica directamente en el embalaje.

– El desplazamiento del embalaje debe realizarse en función de sus características (peso, dimensiones, etc.). Si las dimensiones y el peso son escasos, el desplazamiento puede realizarse manualmente, en caso contrario, es necesario utilizar un dispositivo de elevación con la capacidad adecuada.
Al recibir el aparato, comprobar el buen estado de los componentes. En caso de daños o falta de algunas partes, contactar con el revendedor de zona para acordar el procedimiento a seguir.

INSTALACIÓN

El personal autorizado para realizar la conexión eléctrica debe asegurarse la eficiencia perfecta de la conexión a tierra de la instalación eléctrica y debe comprobar que la tensión de la línea y la frecuencia se corresponden con los datos indicados en la placa de identificación.



– Antes de instalar el aparato, comprobar que la zona elegida sea idónea, debidamente aireada e iluminada, estable y que tenga el suficiente espacio alrededor para realizar con facilidad la limpieza y el mantenimiento. Comprobar también que el plano de apoyo sea estable, que esté nivelado y que la superficie sea fácil de limpiar para evitar el riesgo de acumulación de suciedad y de contaminación de los productos alimentarios.

– El horno deben posicionarse a una altura mínima de 85 cm.
Deje un espacio libre de al menos 30 cm encima del horno y de 20 cm en los lados.

– La superficie trasera del equipo se puede apoyar a la pared.

ES

– **No quite los pies del fondo del horno.**

– **Obstruir las aberturas de ventilación puede dañar el horno.**

– **No coloque el horno al lado de radios y teles, ya que el funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias con la recepción de las mismas.**

Cuidado - Advertencia

No coloque el horno encima de un plano de cocción o al lado de otros electrodomésticos que producen calor, porque podrían dañarlo.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

– El horno microondas MF/914 es un aparato proyectado y fabricado para calentar, dorar o descongelar, de forma rápida en comparación con los hornos tradicionales, productos alimenticios contenidos en recipientes especiales, destinados a la alimentación de las personas.

– El aparato, en función del tipo de producto alimentario a tratar, puede funcionar con microondas, grill o en modalidad combinada (con microondas y grill).

– El aparato puede ser utilizado para tratar diferentes productos alimenticios como por ejemplo verduras (frescas o congeladas), fruta, pasta, arroz, pescado, carne y también salsas, sopas, conservas, etc.

– El aparato se emplea con recipientes realizados con material idóneo para el tipo de funcionamiento programado (a microondas, grill o en la modalidad combinada) y preferentemente de forma circular u ovalada para alcanzar una cocción homogénea de los productos alimenticios.

– El aparato no se emplea con recipientes de material metálico (acero, aluminio, cobre, etc.) en la modalidad microondas o combinada (a microondas y grill o a microondas y convección). Para conocer cuáles son las características que deben tener los recipientes, consultar la tabla "Materiales de los recipientes".

– Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

ES

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



ES

A) cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver "Descripción mandos").

B) Puerta del horno: está asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). Cuando se abre la puerta el ciclo de cocción se interrumpe.
Cuando se cierra la puerta, el ciclo de cocción recomienza a partir del punto en el que fue interrumpido.

C) Compartimiento de tratamiento: está equipado con resistencias eléctricas (para el funcionamiento en la modalidad grill) y con un dispositivo magnetrón (para el funcionamiento en la modalidad microondas) para el tratamiento de los productos alimenticios. El compartimiento de tratamiento está equipado con una placa giratoria (que incluye el plato), que gira en caso de funcionamiento a microondas o modalidad combinada para garantizar un tratamiento uniforme.

Importante

Con funcionamiento a microondas o modalidad combinadas (a microondas y grill), no emplear el aparato sin la placa giratoria y el plato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	*MF/914*
Potencia	kW	1,45
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidad compartimiento de tratamiento	Litros	25
Dimensiones compartimiento de tratamiento	mm	330x350x200
Dimensiones de la máquina	mm	513x430x306
Dimensiones embalaje	mm	580x460x370
Peso neto	kg	18
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador	

La tabla indica el tipo de material de fabricación de los recipientes, en función de la modalidad de funcionamiento del aparato (microondas, grill o modalidad combinada).

Tabla 2: Materiales de los recipientes

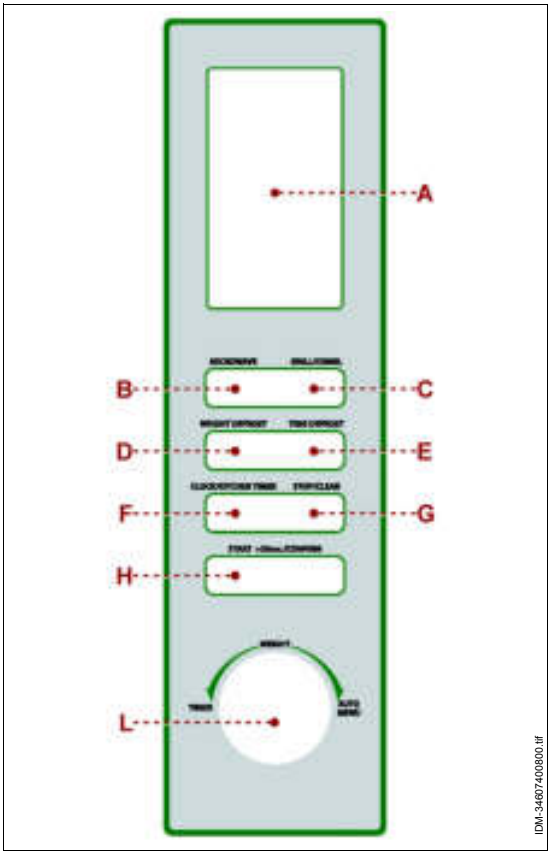
Material del recipiente	*Funcionamiento a microondas*	*Funcionamiento grill*	*Funcionamiento con modalidad combinada*
Vidrio resistente al calor	si	si	si
Cerámica o porcelana, resistente al calor	si	si	si
Plástico para microondas	si	no	no
Papel de cocina	si	no	no
Hojas de aluminio	no	si	no
Metal	no	si	no

ES

IDM 346-074-1.fm

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



A) Display: visualiza los parámetros de cocción y la hora actual.

B) Pulsador: se utiliza para habilitar el funcionamiento en modalidad microondas y seleccionar el nivel de potencia correspondiente.

Presionar varias veces el pulsador **(B)** hasta visualizar el nivel de potencia deseado en la pantalla **(A)** (se pueden seleccionar hasta cinco niveles de potencia pre-programados).

C) Pulsador: se utiliza para programar el funcionamiento en función grill (un único nivel de potencia).

Pulse repetidamente el botón **(C)** para configurar el funcionamiento en modo combinado; se visualizará en la pantalla **(A)** el nivel de potencia deseado.

D) Botón: sirve para seleccionar el modo de descongelación en base al peso del producto.

E) Botón: sirve para seleccionar el modo de descongelación en base al tiempo de cocción que se desea configurar.

F) Pulsador: se utiliza para programar la hora corriente (horas: minutos).

G) Pulsador: se utiliza para interrumpir el programa de cocción en curso o resetear las programaciones.

H) Pulsador: se utiliza para arrancar o confirmar el modo de funcionamiento seleccionado. Si se presiona con el horno en stand-by, activa el modo de cocción rápida.

L) Pomo: está instalado para programar el tiempo de cocción, para programar una de las funciones automáticas y para seleccionar el peso del producto que hay que tratar.

Las modalidades de uso y de programación de las diferentes funciones del aparato se describen en el párrafo "Modalidad de uso".

ES

MODALIDAD DE USO

Este horno de microondas usa un sistema moderno de control electrónico para el funcionamiento de las diferentes modalidades de cocción.
Se detallan las modalidades de uso y de programación de las diferentes funciones del aparato.

Importante

Prescindiendo del modo de uso y de programación seleccionado, el cumplimiento de cada tratamiento se señaliza mediante una alarma acústica.
Antes de programar un nuevo ciclo de tratamiento, presionar el pulsador (H) para resetear el equipo.

programación hora corriente

1. Pulse el botón **(F)**, en la pantalla **(A)**, y se visualizará el horario "00:00" para la regulación.
2. En la pantalla **(A)** parpadearán los dígitos de la hora, que deben regularse usando el selector **(L)**.
3. Pulse nuevamente el botón **(F)** para confirmar la hora actual y siga el mismo procedimiento para regular los dígitos de los minutos.
4. Tras haber configurado el horario, notará que en la pantalla **(A)** tanto la hora como los minutos ya no parpadean, esto significa que la programación se ha realizado con éxito.

Temporizador de cocina

1. Pulse el botón **(F)** dos veces seguidas, en la pantalla **(A)** se visualizará el temporizador "00:00" para la regulación.
2. Gire el selector **(L)** para configurar el tiempo de cocción, hasta un máximo de 95 minutos, y confirme la configuración con el botón **(H)**. Empezará la cuenta atrás.
3. Cuando termine el tiempo de cocción se emitirá una señal acústica y en la pantalla **(A)** se visualizará nuevamente la hora actual.

ES

Programación del modo "Microondas"

1. Presionar el pulsador **(B)** para seleccionar el modo de funcionamiento "Microondas".
2. Pulse repetidamente el botón **(B)**, o gire el selector **(L)**, para seleccionar el nivel de potencia deseado (5 niveles de potencia).
3. Pulse el botón **(H)** para confirmar la operación.
4. Gire el selector **(L)** para configurar el tiempo de cocción, visualizado en la pantalla **(A)**.
5. Pulse el botón **(H)** para confirmar la selección y active el ciclo de cocción.

Tabla 3: Modo "Microondas"

Pantalla	*Nivel de potencia*
P100	100%
P80	80%

IDM 346-074-1.fm

Tabla 3: Modo "Microondas"

Pantalla	*Nivel de potencia*
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Programación del modo "Grill"

1. Presionar el pulsador **(C)** para seleccionar el modo de funcionamiento "Grill"; al presionar el pulsador una única vez, la pantalla **(A)** visualizará la indicación **"G"**
2. Pulse el botón **(H)** para confirmar la operación.
3. Gire el selector **(L)** para configurar el tiempo de cocción, visualizado en la pantalla **(A)**.
4. Pulse el botón **(H)** para confirmar la selección y active el ciclo de cocción.

Programación del modo "Cocción combinada"

1. Pulse el botón **(C)** dos o tres veces seguidas para seleccionar el modo de funcionamiento "combinado (grill+microondas)".
   Si se pulsa dos veces el botón **(C)** aparecerá en la pantalla **(A)** el mensaje **"C-1"** y el horno funcionará con el microondas al 55% de potencia y con el grill al 45% de potencia.
   Si se pulsa tres veces seguidas el botón **(C)** aparecerá en la pantalla **(A)** el mensaje **"C-2"** y el horno funcionará con el microondas al 36% de potencia y con el grill al 64% de potencia.

Tabla 4: Modo "Cocción combinada"

N° de presiones	*Pantalla*	*Potencia con microondas*	*Potencia con grill*
1	G	0%	100%
2	C-1	55%	45%
3	C-2	36%	64%

2. Pulse el botón **(H)** para confirmar la combinación de cocción deseada y gire el selector **(L)** para configurar el tiempo de cocción, visualizado en la pantalla **(A)**.
3. Pulse el botón **(H)** para confirmar la selección y active el ciclo de cocción.

Programación cocción en varias fases

El aparato puede programarse para realizar automáticamente hasta 2 diferentes modalidades de tratamiento.

A continuación se describe un ejemplo de programación de cocción en varias fases (descongelación del alimento por 5 minuto y luego cocción con microondas al 80% de potencia durante 7 min.):

1. Pulse el botón **(E)** para seleccionar la modalidad de descongelación, en la pantalla **(A)** se visualizará el mensaje **"dEF2"**.

2. Gire el selector **(L)** para regular el tiempo de descongelación (5:00) visualizado en la pantalla **(A)**.
3. Pulse el botón **(B)** para regular el nivel de potencia al 80% (P80) visualizado en la pantalla **(A)**.
4. Pulse el botón **(H)** para confirmar los valores configurados y gire el selector **(L)** para configurar el tiempo de cocción (7:00), visualizado en la pantalla **(A)**.
5. Pulse el botón **(H)** para confirmar la selección y active el ciclo de cocción.

Programación de la modalidad "Cocción rápida".

La "Cocción rápida realiza el tratamiento del alimento en la modalidad microondas, al máximo de la potencia. (100%)

1. En estado de stand-by pulse el botón **(H)** para activar automáticamente la modalidad "Cocción rápida".
   Cada vez que se pulsa el botón **(H)** el tiempo de cocción se incrementa de 30 segundos.

Configuración de la modalidad "Cocción rápida por tiempo"

La "Cocción rápida por tiempo" efectúa el tratamiento del producto alimentario en modalidad microondas, a la potencia máxima (100%).

1. En estado de stand-by gire el selector **(L)** hacia la izquierda para regular el tiempo de cocción y pulse el botón **(H)** para activar automáticamente la modalidad 'Cocción rápida por tiempo".
   Cada vez que se pulsa el botón **(H)** el tiempo de cocción se incrementa de 30 segundos.

ES

Programación del modo "Automático"

1. En estado de stand-by gire el selector **(L)** hacia la derecha y seleccione el programa de cocción deseado.
2. Pulse el botón **(H)** para confirmar la selección y gire nuevamente el selector **(L)** para configurar el peso del alimento.
3. Pulse el botón **(H)** para confirmar la selección y active el ciclo de cocción.
   Una vez activado el ciclo de cocción, en la pantalla **(A)** aparecerá el tiempo de cocción restante.

Tabla 5: Modo "Automático"

Modo	*Peso (g)*	*Pantalla*	*Potencia*
A-1 Pizza	200	200	100%
	400	400	
A-2 Carne	250	250	100%
	350	350	
	450	450	

IDM 346-074-1.fm

Tabla 5: Modo "Automático"

Modo	*Peso (g)*	*Pantalla*	*Potencia*
A-3 Hortaliza	200	200	100%
	300	300	
	400	400	
A-4 Pasta	50 (con 450 g de agua fría)	50	80%
	100 (con 800 g de agua fría)	100	
A-5 Patatas	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-6 Pescado	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-7 Bebidas	1 vaso (aprox. 120 ml)	1	100%
	2 vasos (aprox. 240 ml)	2	
	3 vasos (aprox. 360 ml)	3	
A-8 Pop Corn	50	50	100%
	100	100	

Programación del modo "Descongelación" (según el peso)

1. Pulse el botón **(D)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento "Descongelación por peso"; en la pantalla **(A)** aparecerá el mensaje **"dEF1"**.
2. Gire el selector **(L)** para configurar el peso del producto destinado a la cocción (100÷2000 g) que se visualizará en la pantalla **(A)**.
3. Pulse el botón **(H)** para activar la descongelación.

ES

Programación del modo "Descongelación" (según el tiempo)

1. Pulse el botón **(E)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento "Descongelación por tiempo"; en la pantalla **(A)** aparecerá el mensaje **"dEF2"**.
2. Gire el selector **(L)** para configurar el peso del producto destinado a la cocción (100÷2000 g) que se visualizará en la pantalla **(A)**.
3. Pulse el botón **(H)** para activar la descongelación.

Importante

Durante la cocción e posible controlar la hora actual, mediante el botón (F), que se visualizará en la pantalla (A) durante 2÷3 segundos.

Programación de la modalidad "Bloqueo de seguridad"

1. Pulse el botón **(G)** durante al menos 3 segundos para activar la función.
   El equipo emite una señal acústica, en la pantalla **(A)** aparece un símbolo de bloqueo y no será posible activar ningún ciclo de cocción.

IDM 346-074-1.fm

2. Para desactivar la modalidad "Bloqueo de seguridad", pulse nuevamente el botón **(G)** durante al menos 3 segundos.
   El aparato emitirá una señal acústica y en la pantalla **(A)** se apagará el símbolo correspondiente.

CONSEJOS PARA EL USO

1. Según la modalidad de funcionamiento (a microondas, grill o modalidad combinada) y el tipo de tratamiento a efectuar (descongelación, cocción, calentamiento, etc.), preparar debidamente el alimento e introducirlo en un recipiente adecuado.
   Si se trata de alimentos que durante el tratamiento pudiesen salpicar las paredes del compartimiento, colocar una tapa al recipiente.
2. Introducir el recipiente dentro del compartimiento de tratamiento y cerrar la puerta.
3. Programar el ciclo de tratamiento deseado (ver "Modalidad de uso").
   Cuando el temporizador indica que el tiempo programado ha finalizado, esperar unos instantes antes de extraer el recipiente.
   Si el tratamiento del alimento no es adecuado, introducir el recipiente en el compartimiento y programar nuevamente el tiempo de tratamiento.

Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

Si el aparato se utiliza por primera vez, antes de activar el funcionamiento quitar, si está presente, la película protectiva de revestimiento, llenar una taza con agua y zumo de limón, introducirla en el compartimiento de tratamiento y hacerlo funcionar aprox. 10 minutos a la potencia máxima, de este modo se eliminan los olores desagradables producidos por los materiales de fabricación.

ES

Los consejos indicados se refieren al uso del aparato con todas las modalidades de funcionamiento previstas. Para el funcionamiento a microondas o en la modalidad combinada, consultar los consejos específicos.

– No utilizar el aparato sin la placa giratoria y sin el plato.

– No introducir recipientes de metal (acero, cobre, recipientes de aluminio, etc.) o recipientes recubierto o con inserciones de metal (oro, plata, etc.) para evitar que se formen centellas o arcos magnéticos.

– No utilizar el aparato para hervir huevos.

– No utilizar recipientes fabricados con materiales no idóneos y nunca emplear el aparato en vacío. Para evitar activarlo en vacío por error, se aconseja dejar dentro del compartimiento un vaso de agua lleno para que absorba las posibles microondas.

– Perforar los productos alimenticios recubiertos con cáscara (manzanas, patatas, etc.) o envolturas selladas (salchichas, embutidos, etc.) de este modo se evita que estalle durante el tratamiento. Eliminar los posibles trozos de metal.

IDM 346-074-1.fm

– Si el aparato no funciona de forma correcta (por ejemplo no se enciende) no desmontar ninguna parte y no intentar realizar ningún tipo de intervención sino que contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.

– Mezclar bien los productos alimenticios líquidos tratados para uniformar la temperatura y, si se destinan a la alimentación de bebés, controlarla para evitar quemaduras.

– Para acelerar el tratamiento de algunos productos alimenticios (pollo, hamburguesas, etc.) girarlos por lo menos un vez. Para los alimentos asados, girarlos varias veces. Si por el contrario se tratan otros tipos de productos (croquetas, albóndigas, etc.) desplazarlos desde el centro hacia afuera y viceversa.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté completamente fría.

– Quitar el plato y la placa giratoria.

– Limpiar todas las superficies internas del aparato con un paño húmedo o con una esponja y secarlos con cuidado.

Importante

Para eliminar posibles olores, introducir un vaso con agua y zumo de limón y activar el aparato con funcionamiento a microondas durante aprox. 5 minutos.

ES

– Lavar el plato y la placa giratoria con detergentes para uso alimenticio, aclararlos y secarlos con cuidado antes de volver a montarlos.

Asegurarse siempre que las guarniciones de la puerta estén limpias y en buen estado y que se cierre correctamente.

– Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.

– Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

IDM 346-074-1.fm

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 6: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El aparato no calienta.	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	La resistencia no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Dispositivo magnetrón no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

ES

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

– El horno microondas MC/1452 es un aparato proyectado y fabricado para calentar, dorar o descongelar, de forma rápida en comparación con los hornos tradicionales, productos alimenticios contenidos en recipientes especiales, destinados a la alimentación de las personas.

– En función del tipo de producto alimenticio a tratar , el aparato puede funcionar a microondas, convección, grill o a microondas y convección)

– Además de las modalidades de funcionamiento normal, el aparato dispone también de algunas funciones automáticas que simplifican el uso.

– El aparato puede ser utilizado para tratar diferentes productos alimenticios como por ejemplo verduras (frescas o congeladas), fruta, pasta, arroz, pescado, carne y también salsas, sopas, conservas, etc.

– El aparato se emplea con recipientes realizados con material idóneo para el tipo de funcionamiento programado (a microondas, grill o en la modalidad combinada) y preferentemente de forma circular u ovalada para alcanzar una cocción homogénea de los productos alimenticios.

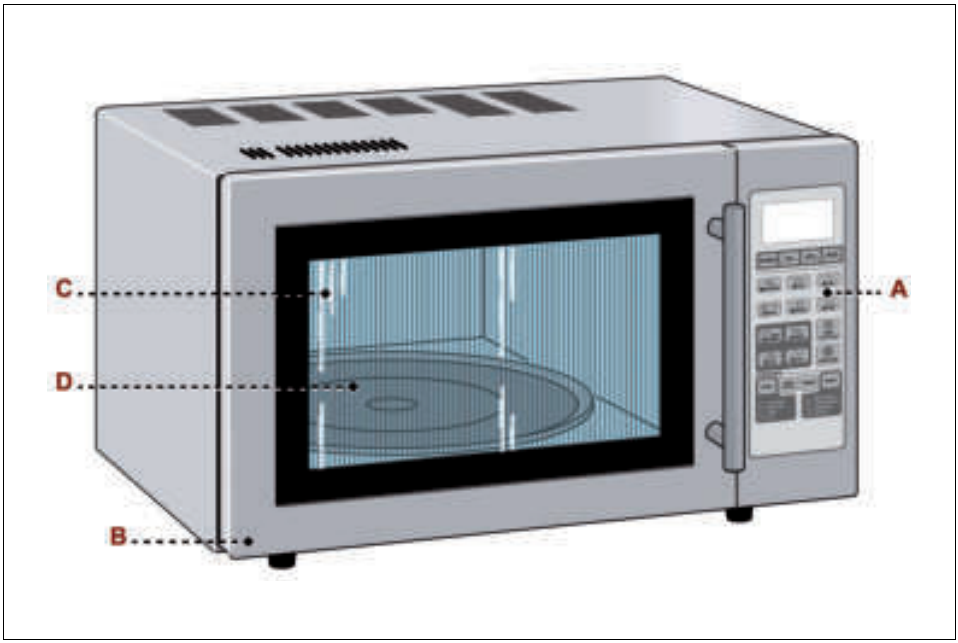
– El aparato no se emplea con recipientes de material metálico (acero, aluminio, cobre, etc.) en la modalidad microondas o combinada (a microondas y grill o a microondas y convección). Para conocer cuáles son las características que deben tener los recipientes, consultar la tabla "Materiales de los recipientes".

ES

– Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



A) cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver "Descripción mandos").

B) Puerta del horno: está asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). Cuando se abre la puerta el ciclo de cocción se interrumpe.
Cuando se cierra la puerta, el ciclo de cocción recomienza a partir del punto en el que fue interrumpido.

C) Compartimiento de tratamiento: está equipado con resistencias eléctricas (para el funcionamiento en la modalidad grill) y con un dispositivo magnetrón (para el funcionamiento en la modalidad microondas) para el tratamiento de los productos alimenticios. El compartimiento de tratamiento está equipado con una placa giratoria (que incluye el plato **(D)**), que gira en caso de funcionamiento a microondas o modalidad combinada para garantizar un tratamiento uniforme.

Importante

Con funcionamiento a microondas o modalidad combinada (a microondas y grill o a microondas y convección), no emplear el aparato sin la placa giratoria y el plato.

ES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	*MC/1452*
Potencia máx.	kW	2,4
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidad compartimiento de tratamiento	Litros	25
Dimensiones compartimiento de tratamiento	mm	328x343x230
Dimensiones de la máquina	mm	513x466x305
Dimensiones embalaje	mm	580x500x360
Peso neto	kg	17
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador	

La tabla indica el tipo de material de fabricación de los recipientes, en función de la modalidad de funcionamiento del aparato (microondas, grill o modalidad combinada).

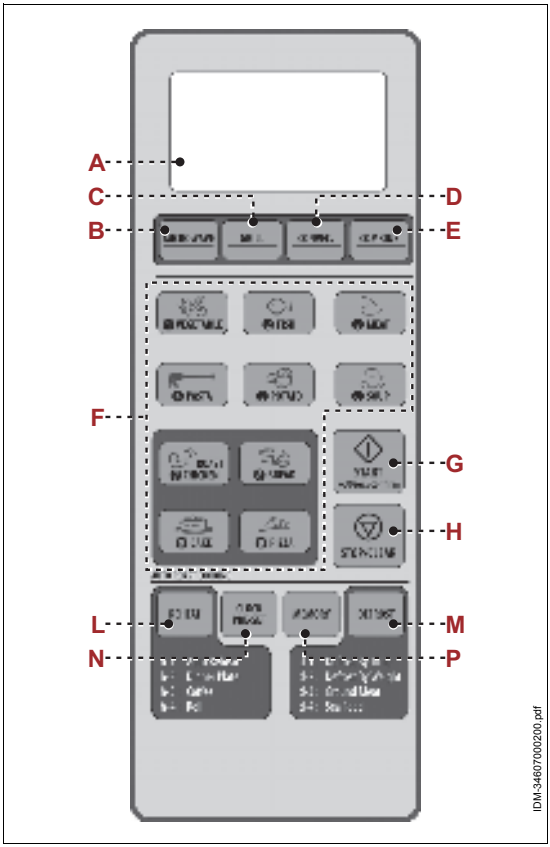
Tabla 2: Materiales de los recipientes

Material del recipiente	*Funcionamiento a microondas*	*Funcionamiento grill*	*Funcionamiento con modalidad combinada*
Vidrio resistente al calor	si	si	si
Cerámica o porcelana, resistente al calor	si	si	si
Plástico para microondas	si	no	no
Papel de cocina	si	no	no
Hojas de aluminio	no	si	no
Metal	no	si	no

ES

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



A) Display: visualiza los parámetros de cocción y la hora actual.

B) Pulsador: se utiliza para habilitar el funcionamiento en modalidad microondas y seleccionar el nivel de potencia correspondiente.

Presionar varias veces el pulsador **(B)** hasta visualizar el nivel de potencia deseado en la pantalla **(A)** (se pueden seleccionar hasta cinco niveles de potencia pre-programados).

C) Pulsador: se utiliza para programar el funcionamiento en función grill (un único nivel de potencia).

D) Pulsador: se utiliza para programar el funcionamiento en modalidad convección y seleccionar la temperatura de cocción correspondiente.

Presionar repetidamente el pulsador**(D)** hasta que se vea en el display **(A)** la temperatura de cocción deseada (se pueden seleccionar hasta diez temperaturas prefijadas).

E) Pulsador: se utiliza para programar el funcionamiento en modalidad combinada (es posible seleccionar hasta cuatro niveles de combinación).

F) Pulsadores: se utilizan para seleccionar los programas de cocción preestablecidos.

G) Pulsador: se utiliza para arrancar o confirmar el modo de funcionamiento seleccionado. Si se presiona con el horno en stand-by, activa el modo de cocción rápida.

H) Pulsador: se utiliza para interrumpir el programa de cocción en curso o resetear las programaciones.

L) Pulsador: se utiliza para programar manualmente el funcionamiento en modo calentamiento.

Presionar varias veces el pulsador **(L)** hasta visualizar el nivel de calentamiento deseado en la pantalla **(A)** (se pueden seleccionar hasta cuatro niveles de calentamiento).

ES

M) Pulsador: se utiliza para seleccionar el modo de descongelación (según el peso del producto o el tiempo).
N) Pulsador: se utiliza para programar la hora corriente (horas: minutos).
P) Pulsador: memoriza los programas de cocción.
Las modalidades de uso y de programación de las diferentes funciones del aparato se describen en el párrafo "Modalidad de uso".

MODALIDAD DE USO

Se detallan las modalidades de uso y de programación de las diferentes funciones del aparato.

Importante

Prescindiendo del modo de uso y de programación seleccionado, el cumplimiento de cada tratamiento se señaliza mediante una alarma acústica.
Antes de programar un nuevo ciclo de tratamiento, presionar el pulsador (H) para resetear el equipo.

programación hora corriente

1. Presionar el pulsador **(N)** y seleccionar el formato hora deseado: 12h o 24h.
2. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar la hora visualizada en la pantalla **(A)**.
3. Presionar el pulsador **(M)** para confirmar la hora programada.

Programación del modo "Microondas"

ES

1. Presionar el pulsador **(B)** para seleccionar el modo de funcionamiento "Microondas".
2. Presionar varias veces el mismo pulsador **(B)** para seleccionar el nivel de potencia deseado.
3. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción visualizado en la pantalla **(A)**.
4. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Tabla 3: Modo "Microondas"

Pantalla	*Nivel de potencia*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

IDM 346-074-1.fm

Programación del modo "Grill"

1. Presionar el pulsador **(C)** para seleccionar el modo de funcionamiento "Grill"; al presionar el pulsador una única vez, la pantalla **(A)** visualizará la indicación **"G-1"**
2. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción visualizado en la pantalla **(A)**.
3. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Programación del modo "Convección" (con pre-calentamiento)

1. Presionar el pulsador **(D)** para seleccionar el modo de funcionamiento "Convección".
2. Presionar varias veces el mismo pulsador **(D)** para seleccionar el nivel de temperatura deseado (de 150 °C a 240 °C).
3. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el pre-calentamiento.
4. Tras alcanzar la temperatura programada el valor en la pantalla **(A)** se hace intermitente y se habilita el avisador acústico.
   A tal punto se debe abrir el portillo e introducir el producto que se debe tratar.
5. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción visualizado en la pantalla **(A)**.
6. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Programación del modo "Convección" (sin pre-calentamiento)

1. Presionar el pulsador **(D)** para seleccionar el modo de funcionamiento "Convección".
2. Presionar varias veces el mismo pulsador **(D)** para seleccionar el nivel de temperatura deseado (de 150 °C a 240 °C).
3. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción visualizado en la pantalla **(A)**.
4. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Programación del modo "Cocción combinada"

1. Oprimir el pulsador **(E)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento "Cocción combinada".
2. Presionar varias veces el mismo pulsador **(E)** para seleccionar el nivel de temperatura deseado (de 150 °C a 240 °C).
3. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción visualizado en la pantalla **(A)**.
4. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Tabla 4: Modo "Cocción combinada"

Pantalla	*Microondas*	*Grill*	*Convección*
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

IDM 346-074-1.fm

Programación del modo "Automático"

1. Oprimir uno de los pulsadores **(F)** para seleccionar el programa de cocción deseado.
2. Oprimir más veces el pulsador para programar el peso del producto que se debe cocer.
3. Presionar el pulsador **(G)** para confirmar el ciclo de tratamiento seleccionado.
   Se habilita el ciclo de cocción y la pantalla **(A)** muestra el tiempo de cocción sobrante.

Tabla 5: Modo "Automático"

Modo	*Peso (g)*	*N° de presiones*	*Pantalla*
Hortaliza	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Pescado	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
	650	5	650
Carne	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
	600	4	600
Pasta	50 (con agua caliente 450ml)	1	50
	50 (con agua caliente 800ml)	2	100
	50 (con agua caliente 1200ml)	3	150
Patatas	1 (aprox. 230g)	1	1
	2 (aprox. 460g)	2	2
	3 (aprox. 690g)	3	3
Sopa	200ml	1	200
	400ml	2	400
	600ml	3	600
Pollo asado	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Pan	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Tarta	475	1	475
Pizza	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

ES

Programación de la modalidad "Cocción rápida".

La "Cocción rápida realiza el tratamiento del alimento en la modalidad microondas, al máximo de la potencia.

1. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar automáticamente el modo "Cocción rápida". Cada vez que se presiona el pulsador **(G)** se incrementa el tiempo de 30 segundos.

Programación del modo "Calentamiento"

1. Presionar el pulsador **(L)** para seleccionar el modo de funcionamiento "Calentamiento"; al presionar el pulsador varias veces, la pantalla **(A)** visualizará las indicaciones **"h-1", "h-2", "h-3", "h-4".**
2. Presionar el pulsador **(G)** para confirmar el ciclo de tratamiento seleccionado.
3. Oprimir más veces el pulsador **(L)** para programar el peso del producto que se debe cocer.
4. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Tabla 6: Modo "Calentamiento"

Modo	*Pantalla*	*Peso*
h1 auto-calentamiento	150	150g
	250	250g
	350	350g
	450	450g
	600	600g
h-2 alimentos precocinados	250	250g
	350	350g
	450	450g
h-3 bebidas-café	1	240g
	2	480g
	3	720g
h-4 bollos-cruasanes	1	70g
	2	140g
	3	210g

Programación del modo "Descongelación" (según el tiempo)

1. Oprimir el pulsador **(M)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento "Descongelación": la pantalla **(A)** muestra el mensaje **"d-1"**
2. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción visualizado en la pantalla **(A)**.
3. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Programación del modo "Descongelación" (según el peso)

1. Oprimir dos veces el pulsador **(M)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento "Descongelación": la pantalla **(A)** muestra el mensaje **"d-2"**
2. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el peso del producto (100÷2000g) mostrado en la pantalla **(A)**
3. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

IDM 346-074-1.fm

Programación de la modalidad "Descongelación carne/pescado"

1. Oprimir tres veces el pulsador **(M)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento "Descongelación carne": la pantalla **(A)** muestra el mensaje **"d-3"**
   Oprimir cuatro veces el pulsador **(M)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento "Descongelación pescado": la pantalla **(A)** muestra el mensaje **"d-4"**
2. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el peso del producto (100÷2000g) mostrado en la pantalla **(A)**
3. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Programación cocción en varias fases

El aparato puede programarse para realizar automáticamente hasta 3 diferentes modalidades de tratamiento.

A continuación se describe un ejemplo de programación de cocción en varias fases (cocinar con el microondas a 100% de potencia por 10 min. y 80% por 15 min.)

1. Oprimir el pulsador **(B)** para seleccionar el nivel de potencia 100%.
2. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción **(1,0,0,0)** visualizado en la pantalla **(A)**.
3. Oprimir el pulsador **(B)** para seleccionar el nivel de potencia 80%.
4. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción **(1,5,0,0)** visualizado en la pantalla **(A)**.
5. Presionar el pulsador **(G)** para arrancar el ciclo de tratamiento seleccionado.

Programación de la hora de cocción

ES

Regular la hora corriente y seleccionar la modalidad de cocción deseada entre los 3 programas disponibles (microondas, grill, convección).

En este procedimiento no se considera el programa de descongelación.

A continuación se describe un ejemplo de programación de la hora de cocción (cocinar a las 12:15 y utilizar sólo el 80% de potencia del microondas para cocinar por 15 minutos):

1. Oprimir más veces el pulsador **(B)** hasta visualizar en la pantalla el nivel de potencia deseado (80%).
2. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción (1,5,0,0) visualizado en la pantalla **(A)**.
3. Oprimir más veces el pulsador **(N)** hasta visualizar en la pantalla **(A)** el mensaje 0:00.
4. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el horario de inicio cocción (1,2,1,5).
5. Oprimir el pulsador **(G)** para confirmar la selección elegida.
   El ciclo de cocción empieza automáticamente tas alcanzar la hora programada y la pantalla se ilumina.

Para que el procedimiento sea correcto es necesario regular la hora exacta antes de efectuar la programación.

IDM 346-074-1.fm

Memorización de un programa de cocción

1. Oprimir más veces el pulsador **(P)** hasta visualizar en la pantalla **(A)** el programa deseado (es posible seleccionar hasta tres programas de memorización).
2. Presionar uno de los pulsadores **(B-C-D)** para seleccionar la modalidad de funcionamiento deseada.
3. Presionar varias veces el mismo pulsador para seleccionar el nivel de potencia deseado.
4. Oprimir los pulsadores **(F)** para programar el tiempo de cocción visualizado en la pantalla **(A)**.
5. Oprimir el pulsador **(P)** para memorizar el programa establecido.
   El programa memorizado se puede utilizar en cualquier momento.

Informaciones acerca de las condiciones de funcionamiento

Durante el funcionamiento del aparato es posible visualizar en la pantalla **(A)** las informaciones indicadas durante algunos segundos.

– **Nivel de potencia actual:** oprimir el pulsador **(B-C-D)** correspondiente a la modalidad de funcionamiento en curso.

– **Tiempo de cocción sobrante:** oprimir el pulsador **(N)**.

– **Tiempo restante tras habilitar un ciclo de cocción programado:** oprimir el pulsador **(N)**.

Programación de la modalidad "Bloqueo de seguridad"

1. Presionar el pulsador **(H)** durante por lo menos 3 seg para activar la función. El aparato emite una señal acústica, en la pantalla **(A)** se enciende el indicador correspondiente y todos los mandos son deshabilitados.
2. Para desactivar la modalidad "Bloqueo de seguridad" presionar el pulsador **(H)** durante por lo menos 3 seg. El aparato emite una señal acústica y en el display **(A)** se apaga el indicador correspondiente.

ES

CONSEJOS PARA EL USO

1. Según la modalidad de funcionamiento (a microondas, grill o modalidad combinada) y el tipo de tratamiento a efectuar (descongelación, cocción, calentamiento, etc.), preparar debidamente el alimento e introducirlo en un recipiente adecuado.
   Si se trata de alimentos que durante el tratamiento pudiesen salpicar las paredes del compartimiento, colocar una tapa al recipiente.
2. Introducir el recipiente dentro del compartimiento de tratamiento y cerrar la puerta.
3. Programar el ciclo de tratamiento deseado (ver "Modalidad de uso").
   Cuando el temporizador indica que el tiempo programado ha finalizado, esperar unos instantes antes de extraer el recipiente.
   Si el tratamiento del alimento no es adecuado, introducir el recipiente en el compartimiento y programar nuevamente el tiempo de tratamiento.

Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

Si el aparato se utiliza por primera vez, antes de activar el funcionamiento quitar, si está presente, la película protectiva de revestimiento, llenar una taza con agua y zumo de limón, introducirla en el compartimiento de tratamiento y hacerlo funcionar aprox. 10 minutos a la potencia máxima, de este modo se eliminan los olores desagradables producidos por los materiales de fabricación.

ES

Los consejos indicados se refieren al uso del aparato con todas las modalidades de funcionamiento previstas. Para el funcionamiento a microondas o en la modalidad combinada, consultar los consejos específicos.

– No utilizar el aparato sin la placa giratoria y sin el plato.

– No introducir recipientes de metal (acero, cobre, recipientes de aluminio, etc.) o recipientes recubierto o con inserciones de metal (oro, plata, etc.) para evitar que se formen centellas o arcos magnéticos.

– No utilizar el aparato para hervir huevos.

– No utilizar recipientes fabricados con materiales no idóneos y nunca emplear el aparato en vacío. Para evitar activarlo en vacío por error, se aconseja dejar dentro del compartimiento un vaso de agua lleno para que absorba las posibles microondas.

– Perforar los productos alimenticios recubiertos con cáscara (manzanas, patatas, etc.) o envolturas selladas (salchichas, embutidos, etc.) de este modo se evita que estalle durante el tratamiento. Eliminar los posibles trozos de metal.

– Si el aparato no funciona de forma correcta (por ejemplo no se enciende) no desmontar

IDM 346-074-1.fm

ninguna parte y no intentar realizar ningún tipo de intervención sino que contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.

– Mezclar bien los productos alimenticios líquidos tratados para uniformar la temperatura y, si se destinan a la alimentación de bebés, controlarla para evitar quemaduras.

– Para acelerar el tratamiento de algunos productos alimenticios (pollo, hamburguesas, etc.) girarlos por lo menos un vez. Para los alimentos asados, girarlos varias veces. Si por el contrario se tratan otros tipos de productos (croquetas, albóndigas, etc.) desplazarlos desde el centro hacia afuera y viceversa.

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté completamente fría.

– Quitar el plato y la placa giratoria.

– Limpiar todas las superficies internas del aparato con un paño húmedo o con una esponja y secarlos con cuidado.

Importante

Para eliminar posibles olores, introducir un vaso con agua y zumo de limón y activar el aparato con funcionamiento a microondas durante aprox. 5 minutos.

– Lavar el plato y la placa giratoria con detergentes para uso alimenticio, aclararlos y secarlos con cuidado antes de volver a montarlos.

ES

Asegurarse siempre que las guarniciones de la puerta estén limpias y en buen estado y que se cierre correctamente.

– Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.

– Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

– Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

IDM 346-074-1.fm

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 7: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El aparato no calienta.	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	La resistencia no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Dispositivo magnetrón no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

ES

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

– El horno microondas ME/1630 es un aparato proyectado y fabricado para calentar, dorar o descongelar, de forma rápida en comparación con los hornos tradicionales, productos alimenticios contenidos en recipientes especiales, destinados a la alimentación de las personas.

– El aparato puede ser utilizado para tratar diferentes productos alimenticios como por ejemplo verduras (frescas o congeladas), fruta, pasta, arroz, pescado, carne y también salsas, sopas, conservas, etc.

– El aparato se emplea con recipientes realizados con material idóneo para el tipo de funcionamiento programado y preferentemente de forma circular u ovalada para alcanzar una cocción homogénea de los productos alimenticios.

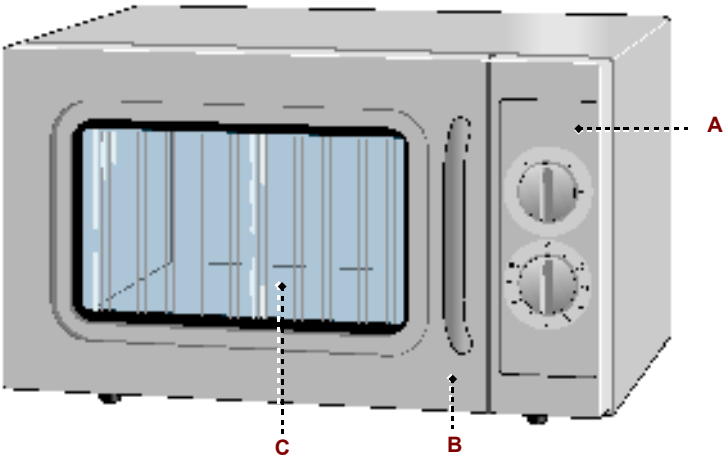
– El aparato no se emplea con recipientes de materiales metálicos (acero, aluminio, cobre, etc.). Para conocer cuales son las características que deben tener los recipiente, consultar la tabla "materiales recipientes".

– Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

ES

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



ES

A) cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver "Descripción mandos").

B) Puerta del horno: está asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). Cuando se abre la puerta el ciclo de cocción se interrumpe.
Cuando se cierra la puerta, el ciclo de cocción recomienza a partir del punto en el que fue interrumpido.

C) Compartimiento de tratamiento: está equipado con un dispositivo magnetrón para el tratamiento de los alimentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	*ME/1630*
Potencia	kW	1,6
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidad compartimiento de tratamiento	Litros	30
Dimensiones compartimiento de tratamiento	mm	350x357x230
Dimensiones de la máquina	mm	542x461x329
Dimensiones embalaje	mm	610x500x400
Peso neto	kg	15
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador	

La tabla indica el tipo de material de fabricación de los recipientes.

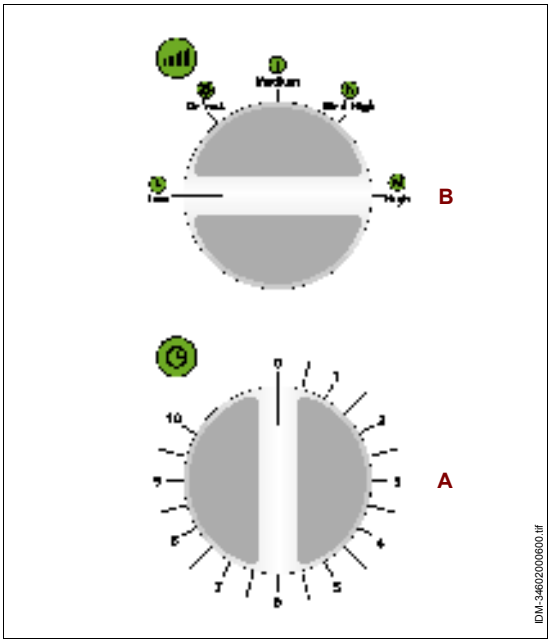
Tabla 2: Materiales de los recipientes

Material del recipiente	*Funcionamiento a microondas*
Vidrio resistente al calor	si
Cerámica o porcelana, resistente al calor	si
Plástico para microondas	si
Papel de cocina	si
Hojas de aluminio	no
Metal	no

ES

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



A) Temporizador: permite activar el funcionamiento del aparato y programar el tiempo de tratamiento.

B) Selector: permite programar el nivel de potencia de tratamiento.
Posición Low: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia bajo (17 %).
Posición Defrost: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano-bajo (33 %).
Posición Med: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano (55 %).
Posición Med-High: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia mediano-alto (77 %). (77 %).
Posición High: funcionamiento en modalidad microondas, con nivel de potencia alto (100 %).

ES

CONSEJOS PARA EL USO

1. En función del tipo de tratamiento a realizar (descongelación, cocción, calentamiento, etc.) preparar debidamente el alimento e introducirlo en un recipiente adecuado.
   Si se trata de alimentos que durante el tratamiento pudiesen salpicar las paredes del compartimiento, colocar una tapa al recipiente.
2. Introducir el recipiente dentro del compartimiento de tratamiento y cerrar la puerta.
3. Girar el selector **(A)** (siempre en sentido horario) para seleccionar el nivel de potencia deseado.
4. Girar el temporizador **(B)** permite activar el funcionamiento del aparato y programar el tiempo de tratamiento.
   Cuando el temporizador indica que el tiempo programado ha finalizado, esperar unos instantes antes de extraer el recipiente.

Si el tratamiento del alimento no es adecuado, introducir el recipiente en el compartimiento y programar nuevamente el tiempo de tratamiento.

Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

Si el aparato se utiliza por primera vez, antes de activar el funcionamiento quitar, si está presente, la película protectiva de revestimiento, llenar una taza con agua y zumo de limón, introducirla en el compartimiento de tratamiento y hacerlo funcionar aprox. 10 minutos a la potencia máxima, de este modo se eliminan los olores desagradables producidos por los materiales de fabricación.

– No introducir recipientes de metal (acero, cobre, recipientes de aluminio, etc.) o recipientes recubierto o con inserciones de metal (oro, plata, etc.) para evitar que se formen centellas o arcos magnéticos.

– No utilizar el aparato para hervir huevos.

– No utilizar recipientes fabricados con materiales no idóneos y nunca emplear el aparato en vacío. Para evitar activarlo en vacío por error, se aconseja dejar dentro del compartimiento un vaso de agua lleno para que absorba las posibles microondas.

– Perforar los productos alimenticios recubiertos con cáscara (manzanas, patatas, etc.) o envolturas selladas (salchichas, embutidos, etc.) de este modo se evita que estalle durante el tratamiento. Eliminar los posibles trozos de metal.

– Si el aparato no funciona de forma correcta (por ejemplo no se enciende) no desmontar ninguna parte y no intentar realizar ningún tipo de intervención sino que contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.

– Mezclar bien los productos alimenticios líquidos tratados para uniformar la temperatura y, si se destinan a la alimentación de bebés, controlarla para evitar quemaduras.

– Para acelerar el tratamiento de algunos productos alimenticios (pollo, hamburguesas, etc.) girarlos por lo menos un vez. Para los alimentos asados, girarlos varias veces. Si por el contrario se tratan otros tipos de productos (croquetas, albóndigas, etc.) desplazarlos desde el centro hacia afuera y viceversa.

ES

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté completamente fría.

– Limpiar todas las superficies internas del aparato con un paño húmedo o con una esponja y secarlos con cuidado.

Importante

Para eliminar posibles olores, introducir un vaso con agua y zumo de limón y activar el aparato con funcionamiento a microondas durante aprox. 5 minutos.

Asegurarse siempre que las guarniciones de la puerta estén limpias y en buen estado y que se cierre correctamente.

– Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.

– Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

– Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

ES

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 3: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El aparato no calienta.	No ha sido programado el tiempo de cocción.	Programar un tiempo de cocción diferente de 0 min
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Dispositivo magnetrón no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.

DESCRIPCIÓN GENERAL EQUIPO

– El horno microondas ME/1800 es un aparato proyectado y fabricado para calentar, dorar o descongelar, de forma rápida en comparación con los hornos tradicionales, productos alimenticios contenidos en recipientes especiales, destinados a la alimentación de las personas.

– El aparato puede ser utilizado para tratar diferentes productos alimenticios como por ejemplo verduras (frescas o congeladas), fruta, pasta, arroz, pescado, carne y también salsas, sopas, conservas, etc.

– El aparato se emplea con recipientes realizados con material idóneo para el tipo de funcionamiento programado y preferentemente de forma circular u ovalada para alcanzar una cocción homogénea de los productos alimenticios.

– El aparato no se emplea con recipientes de materiales metálicos (acero, aluminio, cobre, etc.). Para conocer cuales son las características que deben tener los recipiente, consultar la tabla "materiales recipientes".

– Es una máquina profesional que se instala en ambientes de tipo comercial (bares, pizzerías, restaurantes, etc.) No se requiere una formación especial para su uso, pero es igualmente necesario que los usuarios tengan capacidades y competencias idóneas referidas al sector de la restauración.

Cualquier uso diferente del indicado por el fabricante debe considerarse como USO IMPROPIO.

ES

La ilustración representa los componentes principales de la máquina y el listado reproduce su descripción y funciones.



IDM-346074001 00.tif

ES

A) cuadro mandos: está equipado con los dispositivos de mando necesarios para permitir el funcionamiento de la máquina (ver "Descripción mandos").

B) Puerta del horno: está asociada a un dispositivo de interbloqueo (microinterruptor). Cuando se abre la puerta el ciclo de cocción se interrumpe.
Cuando se cierra la puerta, el ciclo de cocción recomienza a partir del punto en el que fue interrumpido.

C) Compartimiento de tratamiento: está equipado con un dispositivo magnetrón para el tratamiento de los alimentos.

IDM 346-074-1.fm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabla 1: Datos técnicos de la máquina

Descripción	*Unidad de medida*	*MC/1800*
Potencia	kW	3
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidad compartimiento de tratamiento	Litros	34
Dimensiones compartimiento de tratamiento	mm	400x360x228
Dimensiones de la máquina	mm	570x520x370
Dimensiones embalaje	mm	640x560x450
Peso neto	kg	30,5
Tipo de instalación	Instalación sobre mostrador	

La tabla indica el tipo de material de fabricación de los recipientes.

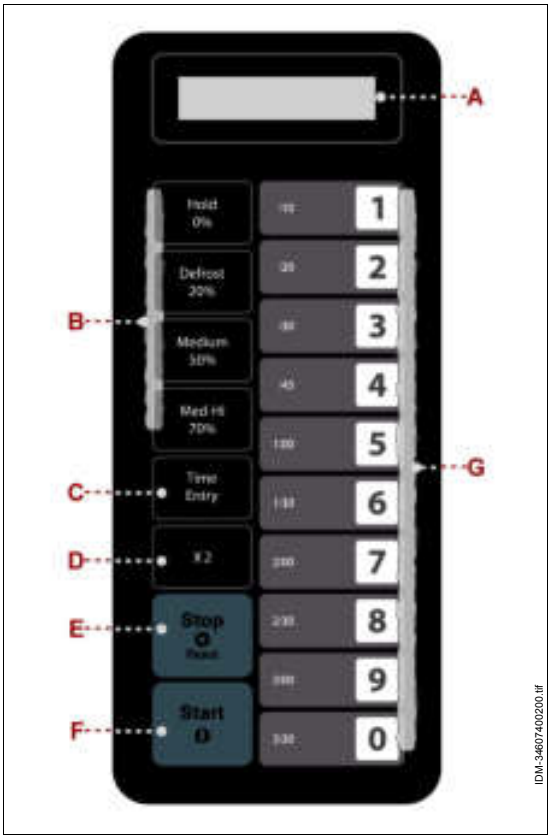
Tabla 2: Materiales de los recipientes

Material del recipiente	*Funcionamiento a microondas*
Vidrio resistente al calor	si
Cerámica o porcelana, resistente al calor	si
Plástico para microondas	si
Papel de cocina	si
Hojas de aluminio	no
Metal	no

ES

DESCRIPCIÓN MANDOS

La máquina está equipada con los dispositivos de mando destallados, necesarios para activar las funciones principales.



A) Display: visualiza los parámetros de cocción y la hora actual.

B) Pulsadores: sirven para seleccionar el nivel de potencia.

C) Pulsador: sirve para configurar manualmente el tiempo de tratamiento.
Al introducir manualmente el tiempo, no se influye en los pulsadores programados.

D) Pulsador: aumenta un tiempo de cocción preestablecido un porcentaje respecto del tiempo de cocción original (50% estándar).
El porcentaje lo establece el usuario y puede modificarse para secuencias de cocción específicas.
Esta característica es muy útil para la cocción de alimentos que pueden cocinarse en porciones múltiples, como, por ejemplo, patatas o trozos de pizza.

E) Pulsador: sirve para anular el tiempo restante, para terminar un ciclo de programación o para las opciones de usuario. Si el pulsador se utiliza para completar una modificación en la programación o en una opción, las modificaciones no se aceptan.

F) Pulsador: sirve para poner en marcha un ciclo de cocción con la introducción manual del tiempo y para guardar las modificaciones aportadas a las secuencias de programación o a las opciones de usuario.

G) Pulsadores: sirven para configurar el tiempo de cocción preconfigurado.

Las modalidades de uso y de programación de las diferentes funciones del aparato se describen en el párrafo "Modalidad de uso".

ES

IDM 346-074-1.fm

MODALIDAD DE USO

Se detallan las modalidades de uso y de programación de las diferentes funciones del aparato.

Power up (Encendido)

– Conecte la máquina a la corriente eléctrica, mediante el cable de alimentación; en el visualizador aparecerá el mensaje "Power up".
  El aparato está encendido.

Modalidad "Standby" (Parada)

– Mantenga presionado durante unos segundos el pulsador **(E)**.
  El aparato pasa a la modalidad "Standby"; no habrá ningún pulsador activo y el visualizador **(A)** se apaga.
  Una vez encendido el aparato, si durante unos segundos no se presiona ningún pulsador ni se abre o cierra la puerta , se activa la modalidad "Standby" automáticamente (el visualizador **(A)** se apaga).

– Abra o cierre la puerta para salir de la modalidad "Standby".

– Existe la posibilidad de regular el tiempo de activación de la modalidad "Standby" (Véase "Opciones (Option)").

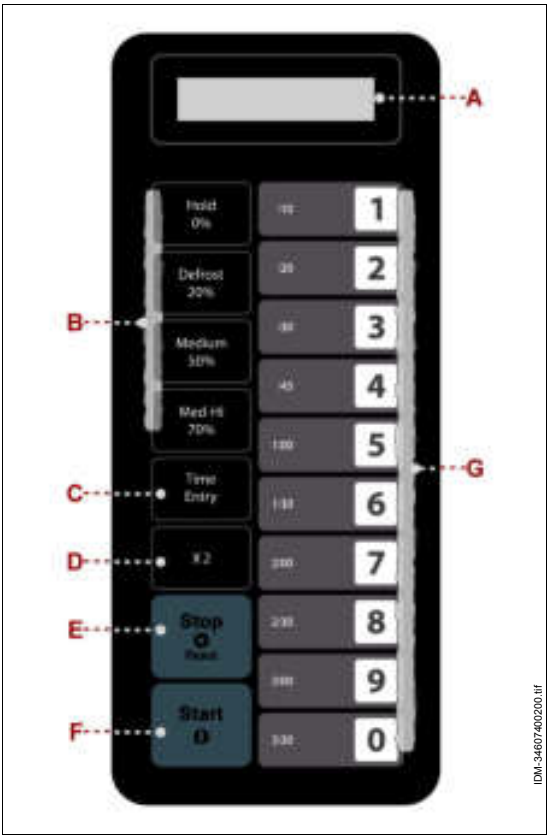
Modalidad "Ready" (Listo)

– En la modalidad "Ready", el aparato está listo para iniciar un ciclo de cocción, ya sea manual ya sea preconfigurado.
  Para pasar de la modalidad "Standby" a la modalidad "Ready", es suficiente abrir y volver a cerrar la puerta. En este modo, el aparato estará listo para cocer y en el visualizador **(A)** aparecerá el mensaje "Ready".

ES

Modalidad "Open Door" (Pausa)

La modalidad "Open Door" permite a los usuarios parar temporalmente el ciclo de cocción para controlar el estado del producto que se encuentra en el interior del aparato.



– Abra la puerta durante el ciclo de cocción para activar la modalidad "Open Door".
  Si tras 60 segundos (tiempo por defecto) no se da ninguna orden, el aparato pasará a la modalidad "Standby".
  – Si, una vez abierta la puerta , se presiona uno de los pulsadores **(G)**, empieza la cocción y en el visualizador **(A)** aparece el tiempo restante, según la orden dada.

– Cuando se abre la puerta durante la cocción, se activa la modalidad "Open Door" y el temporizador que aparece en el visualizador **(A)** se detiene hasta que vuelve a cerrarse la puerta y se presiona el pulsador **(F)**.
  El aparato reanuda la cocción y el temporizador su cuenta atrás desde el punto donde se había interrumpido previamente.

– Para activar la modalidad "Open Door" durante la cocción sin abrir la puerta , hay que presionar el pulsador **(E)**. El temporizador presente en el visualizador **(A)** se detiene y solo se reactiva al presionar el pulsador **(F)**.

Importante

En la modalidad "Open Door" tras 60 segundos (tiempo por defecto) se activa la modalidad "Standby".

En los restantes casos, el aparato está en modalidad "Ready".

Si se modifican las regulaciones y se configura "OP:61" (defecto), el aparato no se pone en pausa al abrir la puerta , sino que anula las órdenes preconfiguradas por el usuario y espera nuevas órdenes o activa la modalidad "Standby" tras 60 segundos de inactividad.

ES

Cocción manual (Cook Mode)

Esta modalidad permite al usuario introducir manualmente el tiempo de cocción y el nivel de potencia.

– Presione el pulsador **(C)**, con el aparato en modalidad "Ready", para activar la modalidad "cocción manual".
  En el visualizador aparece el mensaje "00:00".

– Presione los pulsadores **(G)** para configurar el tiempo de cocción (por ejemplo, presione los pulsadores en secuencia 1,0,3,0 para tener 10 minutos y 30 segundos de cocción).

– Presione uno de los pulsadores **(B)** para seleccionar el nivel de potencia (por ejemplo, presione el pulsador "Medium/50%"como nivel de potencia).
  En el visualizador aparece el mensaje “10:30 50”.

– Presione el pulsador **(E)** para poner en marcha el ciclo de cocción manual.
  Una vez transcurrido el tiempo de cocción programado, aparece el mensaje "DONE" en el visualizador **(A)**, seguido de una señal acústica.

– El aparato vuelve a la modalidad "Ready", listo para otro ciclo de cocción.

Durante el proceso de cocción, se puede presionar una vez el pulsador (E) para pasar a la modalidad "Pausa" y presionar de nuevo el pulsador **(E)** para regresar a la modalidad "Ready".

Cocción preconfigurada

Esta modalidad permite la cocción de productos alimentarios a través de órdenes preconfiguradas.

ES

– Presione uno de los pulsadores **(G)**, en modalidad "Ready", según la duración de cocción deseada.
  El aparato empieza automáticamente el ciclo de cocción durante el tiempo seleccionado (por ejemplo: presione el pulsador "2" para realizar una cocción de 20 segundos) y en el visualizador aparece el tiempo que queda de cocción.

Si la cocción se realiza en varias fases y el tiempo total de cocción supera el tiempo máximo permitido (60 minutos por defecto), el aparato emite inmediatamente una señal acústica tres veces, y en el visualizador **(A)** aparece el mensaje “00:00” para indicar que el programa no se acepta.

– Para activar la modalidad "Pausa", durante el ciclo de cocción, presione el pulsador **(E)** o bien abra la puerta.

– Para reactivar el ciclo de cocción, presione el pulsador **(F)**.

Para conseguir que el ciclo de cocción empiece solo después de haber presionado el pulsador **(F)** (y no tras haber presionado uno de los pulsadores **(G)**), basta con modificar los ajustes (Véase "Opciones (Option)").

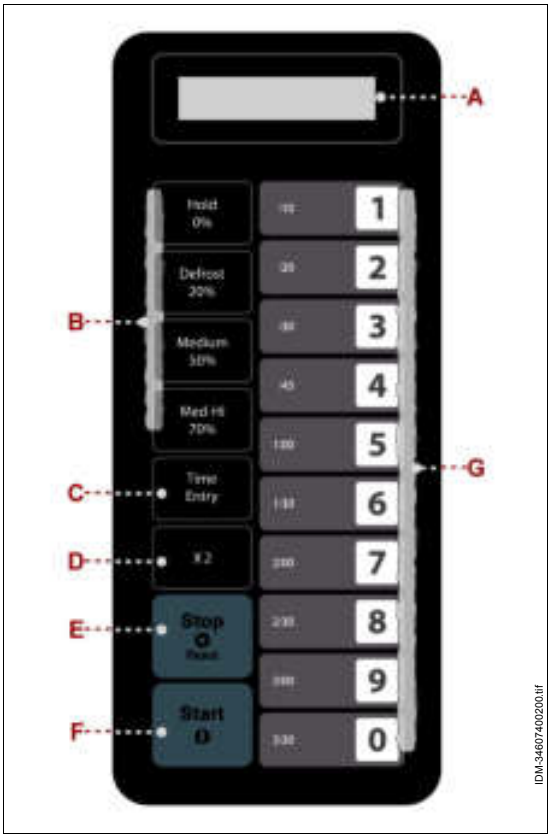
IDM 346-074-1.fm

Modalidad de programación

Es posible crear diferentes programas de cocción.

– Abra la puerta y mantenga presionado el pulsador numérico "1" durante 5 segundos. Se activará una señal acústica para avisar que se ha pasado a la "Modalidad de programación".
En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "PROGRAM".

– Presione uno de los pulsadores numéricos ("1,2,3,..0") según el pulsador con el que quiera guardar el nuevo programa de cocción que se está creando.
En el visualizador **(A)** aparecerá el tiempo de cocción, que puede modificarse con las teclas numéricas.



– Cuando haya programado el tiempo de cocción, presione uno de los pulsadores **(B)** para introducir el nivel de potencia deseado.
En el visualizador **(A)** aparece tanto el tiempo de cocción como el nivel de potencia configurado.

– Presione el pulsador **(F)** para guardar el programa.

– Para iniciar el programa de cocción guardado, presione el pulsador numérico seleccionado inicialmente para guardar el programa.

Si quiere varias fases de cocción durante un programa, antes de presionar el pulsador **(F)**, presione el pulsador **(C)** que permite introducir otros tiempos y niveles de potencia en el programa de cocción.

Si el tiempo total de cocción supera el tiempo máximo permitido (60 minutos por defecto), el aparato emite inmediatamente una señal acústica tres veces, y en el visualizador **(A)** aparece el mensaje "00:00" para indicar que el programa no se acepta.

– Cierre la puerta para activar la modalidad "Ready".

ES

IDM 346-074-1.fm

Si presiona el pulsador **(E)**, durante el proceso de programación, el aparato pasa a la modalidad "Open Door" y el programa que se está creando se pierde.
Si se produce un corte de corriente eléctrica, el programa grabado no se pierde.
ejemplo: Si desea guardar un programa de cocción de 1 minuto y 25 segundos al 70%, realice estas operaciones:

– En modalidad "Ready", presione el pulsador numérico "1" durante 5 segundos.
  En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "PROGRAM".
– Presione el pulsador numérico "3". El programa se guardará con este número.
– Presione el pulsador **(C)**.
  En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "00:00".
– Introduzca el tiempo de cocción mediante los pulsadores numéricos "1", "2", "5" (1 minutos y 25 segundos) y seleccione la potencia de cocción con el pulsador "Med-Hi/ 70%".
  En el visualizador aparece “1:25 70” (1:25 indica el tiempo de cocción, 70 indica el nivel de potencia).
– Presione el pulsador **(F)** para guardar las órdenes.
– Presione el pulsador numérico “3” y cierre la puerta para activar el programa recién guardado.

Cada vez que quiera utilizar este programa, solo deberá presionar el pulsador numérico “3”, mientras no sea necesario modificar nuevamente el programa.

ES

Duplicación del tiempo de cocción
Con el pulsador **(D)**, el usuario puede fácilmente modificar el tiempo preconfigurado para una cantidad de producto..

– Si presiona el pulsador **(D)**, en modalidad "Ready", tras la activación de un programa preconfigurado o viceversa, el aparato empieza la cocción durante el tiempo de cocción preconfigurado.
  En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "Double" y se duplica el tiempo de cocción seleccionado.

ejemplo
El pulsador numérico "5" y su tiempo predefinido es de 1 minuto. Después, presione **(D)**: el tiempo cambiará a 01:00 * (1 + 1) = 2:00 (2 minutos).

– Durante la cocción final del programa, el aparato pasa a la modalidad "Final del ciclo de cocción".

Importante
Esta función no puede utilizarse en la modalidad memoria.

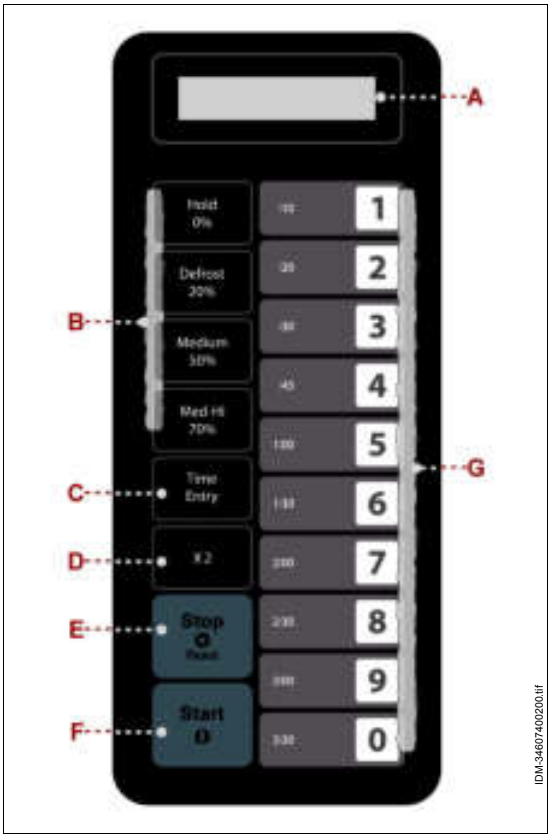
Fase de cocción Programación

Esta modalidad permite al usuario cocer alimentos combinando varios niveles de potencia. Como máximo, puede configurarse con cuatro fases en modalidad de cocción o modalidad de programación.

– Cuando haya programado la potencia y el tiempo para la primera fase, presione el pulsador **(C)** para configurar la segunda fase.

– Realice estas mismas operaciones para configurar la tercera y la cuarta fase.
Antes de programar la segunda, tercera o cuarta fase, presione siempre el pulsador **(C)**. En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "stage2", "stage3" o "Stage4".

– Presione el pulsador **(F)** para iniciar la cocción.



ES

Ejemplo para programar dos fases de cocción.
La primera fase es una cocción al 70% de potencia con un tiempo de 1 minuto 25 segundos. La segunda fase al 50% en 5 minutos y 40 segundos. Los pasos son los siguientes:

– Presione el pulsador **(C)** y después el pulsador "Med-Hi/70%"; por último, presione los pulsadores "1", "2", "5" para introducir el tiempo de cocción.
En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "01:25".
La primera fase ha terminado.

– Presione de nuevo el pulsador **(C)**.
En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "stage2".

– Presione los pulsadores numéricos "5", "4", "0".
En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "05:40".

– Presione el pulsador "Medium/50%".
En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "PL5".
La segunda fase ha terminado.

– Presione el pulsador **(F)** para iniciar la cocción.

IDM 346-074-1.fm

Opciones (Option)

Para satisfacer las exigencias individuales, es posible modificar algunas opciones como la programación con una sola tecla o con tecla doble, el volumen de la señal acústica y el tiempo de cocción máximo.

Para modificar las opciones, sigas los pasos descritos a continuación.

– Para regular el tiempo que el aparato necesita para pasar a la modalidad "Standby", basta con abrir la puerta y mantener presionado el pulsador numérico "2" durante 5 segundos, tras los cuales el aparato emitirá una señal acústica para avisar al usuario de que ha pasado a la modalidad "Opciones".
  En el visualizador **(A)** aparece el mensaje "OP: -".

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	**OP:10**	**3 seconds beep**
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps,Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	**Medium**
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	**Keybeep On**
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	**60 seconds**
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	**On-the-Fly Enable**
6 Door Reset	**OP:60**	**Door reset Disable**
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	**OP:70**	**60 Minute Maximum Cook Time**
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	**Manual Programming Enable**
9 Double Digit	**OP:90**	**Single Digit Mode-10 programs**
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	**Weekly-Display every 7 days**
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days

IDM-346074006O0.tif

IDM 346-074-1.fm

ES

– Presione una vez uno de los pulsadores numéricos (1,2,3…,0) (consulte la tabla, columna "opciones") según sea la opción que desea modificar (en este caso particular, presione el pulsador numérico "4", "Keyboard window" que, por defecto, es de 60 segundos).

En el visualizador **(A)** aparece el mensaje “OP:42”.

– Presione repetidamente el pulsador "4" para visualizar los mensajes ”OP:43, OP: 40", "OP: 41”, “OP:42” en ciclo.

– Elija la regulación deseada y presione el pulsador **(F)** para guardar las regulaciones modificadas.

– Una vez concluida la operación de regulación, presione el pulsador **(E)** para entrar en la modalidad "Open Door".

– Cierre la puerta para pasar a la modalidad "Ready".

Para modificar otra opción, abra de nuevo la puerta y repita las operaciones.

Las configuraciones de fábrica se muestran en negrita. Para restablecer una configuración de fábrica, basta con seleccionar la opción destacada en negrita.

Importante

No cierre la puerta antes de haber guardado las regulaciones modificadas; de lo contrario, se perderían.

CONSEJOS PARA EL USO

ES

1. Según la modalidad de funcionamiento (a microondas, grill o modalidad combinada) y el tipo de tratamiento a efectuar (descongelación, cocción, calentamiento, etc.), preparar debidamente el alimento e introducirlo en un recipiente adecuado.
   Si se trata de alimentos que durante el tratamiento pudiesen salpicar las paredes del compartimiento, colocar una tapa al recipiente.
2. Introducir el recipiente dentro del compartimiento de tratamiento y cerrar la puerta.
3. Programar el ciclo de tratamiento deseado (ver "Modalidad de uso").
   Cuando el temporizador indica que el tiempo programado ha finalizado, esperar unos instantes antes de extraer el recipiente.
   Si el tratamiento del alimento no es adecuado, introducir el recipiente en el compartimiento y programar nuevamente el tiempo de tratamiento.

Cuidado - Advertencia

Para evitar el riesgo de quemaduras, introducir y recoger los alimentos con la ayuda de los utensilios especiales.

Si el aparato se utiliza por primera vez, antes de activar el funcionamiento quitar, si está presente, la película protectiva de revestimiento, llenar una taza con agua y

zumo de limón, introducirla en el compartimiento de tratamiento y hacerlo funcionar aprox. 10 minutos a la potencia máxima, de este modo se eliminan los olores desagradables producidos por los materiales de fabricación.

– No introducir recipientes de metal (acero, cobre, recipientes de aluminio, etc.) o recipientes recubierto o con inserciones de metal (oro, plata, etc.) para evitar que se formen centellas o arcos magnéticos.

– No utilizar el aparato para hervir huevos.

– No utilizar recipientes fabricados con materiales no idóneos y nunca emplear el aparato en vacío. Para evitar activarlo en vacío por error, se aconseja dejar dentro del compartimiento un vaso de agua lleno para que absorba las posibles microondas.

– Perforar los productos alimenticios recubiertos con cáscara (manzanas, patatas, etc.) o envolturas selladas (salchichas, embutidos, etc.) de este modo se evita que estalle durante el tratamiento. Eliminar los posibles trozos de metal.

– Si el aparato no funciona de forma correcta (por ejemplo no se enciende) no desmontar ninguna parte y no intentar realizar ningún tipo de intervención sino que contactar con el revendedor o con un centro de asistencia autorizado.

– Mezclar bien los productos alimenticios líquidos tratados para uniformar la temperatura y, si se destinan a la alimentación de bebés, controlarla para evitar quemaduras.

– Para acelerar el tratamiento de algunos productos alimenticios (pollo, hamburguesas, etc.) girarlos por lo menos un vez. Para los alimentos asados, girarlos varias veces. Si por el contrario se tratan otros tipos de productos (croquetas, albóndigas, etc.) desplazarlos desde el centro hacia afuera y viceversa.

ES

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Antes de realizar la limpieza de la máquina (a final de la jornada de trabajo o cuando sea necesario) desconectar la alimentación eléctrica general (o desconectar la toma eléctrica) y asegurarse que la zona de tratamiento esté completamente fría.

– Limpiar todas las superficies internas del aparato con un paño húmedo o con una esponja y secarlos con cuidado.

Importante

Para eliminar posibles olores, introducir un vaso con agua y zumo de limón y activar el aparato con funcionamiento a microondas durante aprox. 5 minutos.

Asegurarse siempre que las guarniciones de la puerta estén limpias y en buen estado y que se cierre correctamente.

– Limpiar con cuidado la superficie de trabajo y todas las zonas cercanas.

IDM 346-074-1.fm

– Limpiar las superficies externas de la máquina con un paño húmedo o con una esponja.

Cuidado - Advertencia

Realizar las operaciones de limpieza exclusivamente con productos detergentes especiales para el sector alimentario. Nunca emplear productos de limpieza corrosivos, inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas.

– Si se prevé no utilizar la máquina por un período prolongado, después de realizar la limpieza y de desconectarla de la alimentación eléctrica general (o bien desconectarla de la toma eléctrica), protegerla de modo adecuado para mantenerla limpia.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS

La información siguiente tiene la finalidad de ayudar a identificar y corregir eventuales anomalías o mal funcionamiento que pudieran presentarse durante la fase de uso.
Algunas averías pueden ser resueltas por el usuario; otras requieren una precisa competencia técnica o especial capacidad y por lo tanto deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico.

Importante

No desmontar partes internas de la máquina.

El fabricante declina cualquier responsabilidad por eventuales daños causados por forzamientos.

Tabla 3: Anomalías de funcionamiento

Inconveniente	*Causa*	*Soluciones*
El aparato no calienta.	No ha sido programado el tiempo de cocción.	Programar un tiempo de cocción diferente de 0 min
	Falta de tensión en la línea de alimentación eléctrica.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Dispositivo magnetrón no funciona.	Contactar el revendedor o un centro de asistencia autorizado.
	Controle que ni el filtro ni las áreas de descarga estén obstruidas.	Elimine y limpie las impurezas presentes en las descargas.

ES

IDM 346-074-1.fm

INFORMAÇÕES GERAIS E SOBRE A SEGURANÇA

Finalidade do manual 3
Identificação do construtor e da máquina 4
Modalidade de pedido de assistência.....4
Disposições de segurança.....4
Sinais de segurança e informação.....7
Disposições para o desembalamento e movimentação 7
instalação.....8

FORNO MICROONDAS MF/914

Descrição geral aparelhagem.....9
Características técnicas.....11
Descrição dos comandos.....12
Modalidades de uso.....13
Conselhos para o uso.....17
Limpeza da máquina 18
Procura de avarias.....19

FORNO MICROONDAS MC/1452

Descrição geral aparelhagem.....20
Características técnicas.....22
Descrição dos comandos.....23
Modalidades de uso.....24
Conselhos para o uso.....30
Limpeza da máquina.....31
Procura de avarias.....32

FORNO MICROONDAS ME/1630

Descrição geral aparelhagem.....33
Características técnicas.....35
Descrição dos comandos.....36
Conselhos para o uso.....36
Limpeza da máquina.....37
Procura de avarias.....38

FORNO MICROONDAS MC/1800

Descrição geral aparelhagem.....39
Características técnicas.....41
Descrição dos comandos.....42
Modalidades de uso.....43
Conselhos para o uso.....50
Limpeza da máquina.....51
Procura de avarias.....52

PT

IDM 346-074-1TOC.fm

PT

FINALIDADE DO MANUAL

– O manual de uso e de manutenção que é parte integrante da máquina foi realizado pelo construtor na própria língua original para fornecer as informações necessárias a todas as pessoas autorizadas a interagir com a máquina no arco da sua vida prevista.

– Um pouco de tempo dedicado à leitura destas informações permitirá evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas e danos económicos.

– O construtor reserva-se o direito de modificar as informações contidas no manual sem obrigação de as comunicar preventivamente, desde que não prejudiquem a segurança.

– Algumas partes do texto foram evidenciadas de modo a realçar a importância da mensagem.

Importante

Indica informações técnicas de particular importância que não devem ser ignoradas.

Cautela – Advertência

Indica a necessidade de adoptar um comportamento adequado para não pôr em risco a saúde e a segurança das pessoas e para não provocar danos económicos.

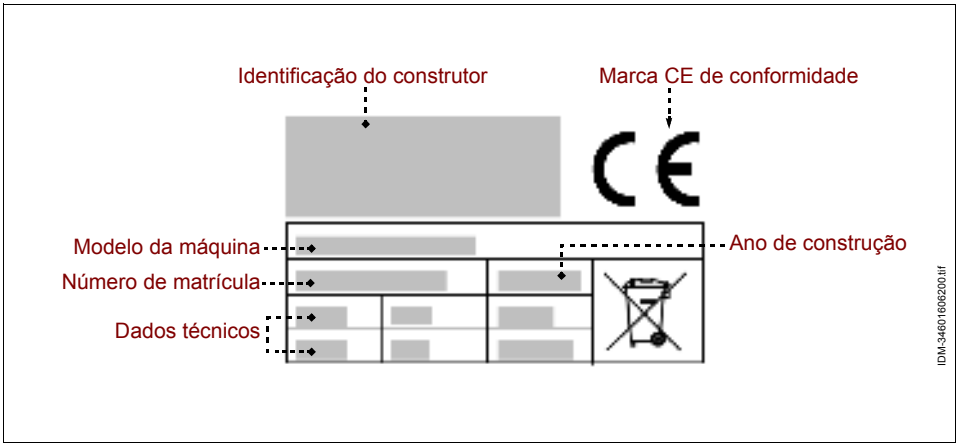
Perigo - Atenção

Indica situações de perigo grave que, se ignoradas, podem pôr seriamente em risco a saúde e a segurança das pessoas.

PT

IDENTIFICAÇÃO DO CONSTRUTOR E DA MÁQUINA

A placa de identificação indicada é aplicada directamente na máquina. Contém todas as referências e as indicações indispensáveis para a segurança durante o uso.



MODALIDADE DE PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Para qualquer pedido de assistência técnica, indique a versão da máquina e o tipo de defeito encontrado.

DISPOSIÇÕES DE SEGURANÇA

PT

– O construtor, em fase de projecto e construção, focalizou a própria atenção nas situações que possam ser fonte de risco para a segurança e para a saúde das pessoas.

– O construtor adoptou todas as "regras de boa técnica de construção" e realizou a máquina com materiais adequadamente seleccionados para assegurar a higiene alimentar e a funcionalidade da máquina.

– Objectivo destas informações é o de sensibilizar os utilizadores para que prestem a máxima atenção para prevenirem qualquer risco de tipo operativo e alimentar. De qualquer modo, a prudência é insubstituível. A segurança também está nas mãos de todas as pessoas que interagem com a máquina (instaladores e utilizadores).

– Leia com atenção as instruções indicadas no manual que acompanha a máquina e as que se encontram na própria máquina e, sobretudo, respeite as que se referem à segurança.

– Movimente a máquina respeitando as informações indicadas directamente na embalagem, na máquina e nas instruções de uso.

– Durante as fases de transporte, movimentação e instalação, não bata ou deixe cair a máquina para evitar danos aos seus componentes.

– As pessoas autorizadas a efectuarem a ligação eléctrica devem verificar que as características da linha de alimentação correspondem a quanto indicado na placa, que a mesma possua o interruptor diferencial e com componentes em conformidade com as leis e as normas em vigor.

– Não altere, não elimine nem bypass em nenhum caso, os dispositivos de segurança instalados na máquina.

– Recomendamos a leitura atenta de todo o manual e que se certifique de o ter compreendido, em particular, de ter entendido todas as informações relativas à segurança.

– Ao utilizar pela primeira vez a máquina, se necessário, efectue algumas simulações para identificar os comandos, em particular os que permitem ligar e desligar a máquina.

– Utilize sempre dispositivos de protecção dos membros superiores quando introduzir ou retirar os recipientes do forno. Alguns recipientes podem absorver o calor e provocar o risco de queimaduras.

– Não toque as superfícies internas do forno do equipamento para evitar queimaduras, mesmo se o processo de cozedura já tiver terminado.

– Nunca introduza no forno do equipamento, materiais inflamáveis ou explosivos (por exemplo, embalagens de plástico, papel comum, papel reciclado, etc.).

– Não tape as aberturas de ventilação do equipamento de modo a evitar um excessivo sobreaquecimento que o poderá danificar.

– Nunca coloque nenhum tipo de objecto dentro do equipamento e mantenha a porta fechada, quando não é utilizado.

PT

Utilize a máquina só para os usos previstos. O emprego da máquina para usos impróprios e diferentes dos permitidos pode comportar riscos para a segurança e a saúde das pessoas e provocar danos económicos.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados pelo uso impróprio da máquina, pelo desrespeito das indicações contidas no manual de utilização e por alterações ou modificações efectuadas sem a sua formal autorização.

– Todas as intervenções que requeiram uma específica competência técnica ou particulares capacidades (instalação, ligação alimentação, etc.) devem ser efectuadas exclusivamente por pessoal qualificado e com experiência reconhecida e adquirida no sector específico de intervenção.

– Nunca utilize a máquina com os cabos de alimentação eléctrica danificados e ineficientes. Mal note algum defeito, pare imediatamente a máquina em condições de segurança e mande substituir os cabos por pessoal autorizado e qualificado.

Antes de efectuar qualquer intervenção de limpeza, manutenção, etc., DESLIGUE A ALIMENTAÇÃO ELÉCTRICA GERAL (ou desligue a tomada) e certifique-se que a zona de tratamento esteja totalmente arrefecida.

– Limpe a máquina no fim de cada utilização ou quando achar oportuno, também em função do tipo de produto alimentar tratado.

– Limpe cuidadosamente todas as partes da máquina (incluídas as zonas limítrofes) que possam entrar em contacto directo ou indirecto com os produtos alimentares, para os preservar do risco de contaminação e mantenha a higiene.

– Limpe a máquina exclusivamente com produtos detergentes para uso alimentar. Nunca utilize produtos de limpeza corrosivos e inflamáveis ou produtos que possam conter e/ou libertar substâncias nocivas.

– Limpe e higienize a máquina utilizando produtos de protecção individuais, em particular, quando se utilizam produtos detergentes.

– Não limpe a máquina com jactos de água para não danificar os componentes, em particular, os eléctricos e electrónicos.

– No caso de prolongada inactividade da máquina, limpe e enxugue cuidadosamente todas as suas partes (internas e externas). Desligue o cabo de alimentação e certifique-se que as condições ambientais sejam adequadas para conservar a máquina no tempo.

– A lista indica as condições necessárias para o correcto funcionamento do equipamento eléctrico em função do ambiente circunstante.

PT

– Temperatura ambiente não inferior a 5°C.

– Humidade relativa entre 50% (relevada a 40 °C) e 90% (relevada a 20 °C).

– O ambiente não deve apresentar zonas com concentração de gás e de poeiras potencialmente explosivos e/ou a risco de incêndio.

– A actividade pode influenciar o ambiente e, por isso, é necessário prestar atenção às emissões atmosféricas, às descargas de líquidos e à contaminação do solo, ao uso de matérias primas e de recursos naturais e à gestão dos lixos.

– Durante o transporte e a armazenagem, a temperatura ambiental deve estar compreendida entre os -25 °C e os 55 °C com um máximo de 70 °C, desde que o tempo de exposição não seja superior às 24 horas.

– Os componentes da embalagem devem ser eliminados conforme as leis em vigor no

país de utilização.

– Durante as fases de desactivação e destruição da máquina, seleccione todos os componentes em função das suas características e providencie à sua eliminação diferenciada. Em particular, os componentes eléctricos e electrónicos, marcados com um específico símbolo, devem ser eliminados nos apropriados centros de recolha autorizados ou entregues ao vendedor no momento de uma nova compra.

Os Aparelhos Eléctricos e Electrónicos contêm substâncias perigosas com efeitos potencialmente nocivos para a saúde das pessoas e sobre o ambiente. Recomendamos a sua correcta eliminação.

SINAIS DE SEGURANÇA E INFORMAÇÃO

Na máquina, em correspondência das zonas onde existem OUTROS RISCOS, são aplicados sinais de segurança que informam sobre o respectivo risco.

As figuras mostram os sinais de segurança e informação que são aplicados na máquina.



– **Perigo de queimadura:** assinala que é necessário prestar atenção às superfícies quentes.



– **Perigo de choque eléctrico:** assinala que é necessário desligar a alimentação eléctrica geral (ou a tomada) antes de intervir nas ligações eléctricas.

DISPOSIÇÕES PARA O DESEMBALAMENTO E MOVIMENTAÇÃO

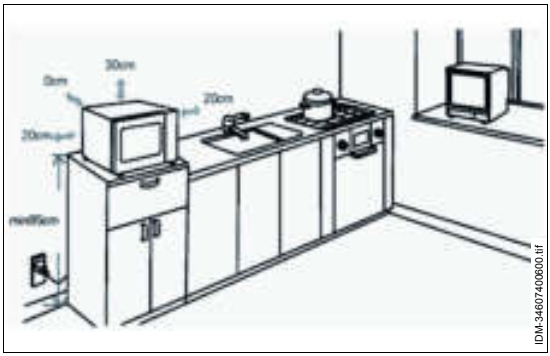
PT

– A máquina é entregue embalada numa caixa apropriada e, se necessário, é oportunamente estabilizada com material anti-choque para assegurar a sua integridade.
Conforme as características da máquina, do local de destino e do meio de transporte a utilizar, para facilitar a movimentação, a embalagem pode ser paletizada.
Todas as informações necessárias para efectuar a movimentação (carga e descarga) em condições de segurança estão indicadas directamente na embalagem.

– A movimentação da embalagem deve ser efectuada em função das suas características (peso, dimensões, etc.). Se as dimensões e o peso forem contidos, a movimentação pode ser efectuada manualmente, caso contrário, é necessário utilizar um dispositivo de levantamento de capacidade apropriada.
Ao receber a máquina, verifique a integridade de todos os componentes. No caso de danos ou de falta de algumas partes, contacte o revendedor de zona para concordar os passos a seguir.

INSTALAÇÃO

O pessoal autorizado a efectuar a ligação eléctrica deve verificar a perfeita eficiência da ligação de terra da instalação eléctrica e que a tensão de linha e a frequência correspondam aos dados indicados na placa de identificação.



– Antes de instalar a máquina, verifique que o local escolhido seja apropriado, suficientemente arejado e iluminado, estável e que tenha um espaço à volta suficiente para efectuar facilmente a limpeza e a manutenção. Além disso, verifique que o plano de apoio seja estável, nivelado e que a sua superfície possa ser limpa com facilidade de modo a evitar o risco de acumulação de sujidade e de contaminação dos produtos alimentares.

– O forno deve ser posicionado a uma altura mínima de 85 cm.
Deixar um espaço livre de pelo menos 30 cm acima do forno e 20 cm lateralmente.

– A superfície traseira do aparelho pode ser encostada à parede.

– **Não remover os pés do forno.**

– **Obstruir as aberturas de ventilação pode danificar o forno.**

– **Não posicionar o forno junto à rádio e TV porque o funcionamento do forno a micro-ondas pode causar interferências com receção rádio ou TV.**

PT

Cautela – Advertência

Não posicionar o forno sobre um plano de cozimento ou junto a outros eletrodomésticos que produzam calor já que poderá danificar-se.

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

– O forno microondas MF/914 é um equipamento projectado e construído para aquecer, corar ou descongelar de maneira mais ou menos rápida em relação aos fornos tradicionais, alimentos contidos em recipientes apropriados, destinados à alimentação humana.

– O aparelho, em função do tipo de produto alimentar a tratar pode funcionar a micro-ondas, grill ou na modalidade combinada (como micro-ondas e grill).

– O equipamento pode ser utilizado para tratar vários alimentos como por exemplo, verduras (frescas e congeladas), fruta, massa, arroz, peixe, carne, além de molhos, sopas, conservas, etc.

– O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados com material apropriado para o tipo de funcionamento programado (microondas, grill ou modalidade combinada) e preferivelmente de forma circular ou oval para se poder obter uma cozedura homogénea dos alimentos.

– O equipamento não deve ser utilizado com recipientes com materiais metálicos (aço, alumínio, cobre, etc.), na modalidade microondas ou combinada (microondas e grill ou microondas e convencional). Para saber as características que os recipientes devem ter, consulte a tabela "Materiais recipientes ".

– A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

PT

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



A) Quadro de comandos é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "Descrição dos comandos"**).:**

B) Porta forno: está associada a um dispositivo de interbloqueio (micro-interruptor). Quando se abre a porta, o ciclo de cozedura pára.
Quando se fecha a porta, o ciclo de cozedura recomeça a partir do ponto onde tinha sido interrompido.

C) Cavidade do forno: é equipada com resistências eléctricas (para o funcionamento na modalidade grill) e com um dispositivo magnetrão (para o funcionamento em modalidade de microondas) para cozer os alimentos.
A cavidade do forno é equipada com um suporte rotativo (com prato), que roda no caso de funcionamento com microondas ou modalidade combinada para assegurar uma cozedura uniforme.

Importante

Com funcionamento com microondas ou modalidade combinada (microondas e grill), nunca utilize o aparelho sem o suporte rotativo e o prato.

PT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	*MF/914*
Potência	kW	1,45
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidade do forno	Litros	25
Dimensões do forno	mm	330x350x200
Dimensões da máquina	mm	513x430x306
Dimensões da embalagem	mm	580x460x370
Peso líquido	kg	18
Tipo de instalação	Instalação na banca	

A tabela mostra o tipo de material de construção dos recipientes, consoante a modalidade de funcionamento do equipamento (microondas, grill e modalidade combinada).

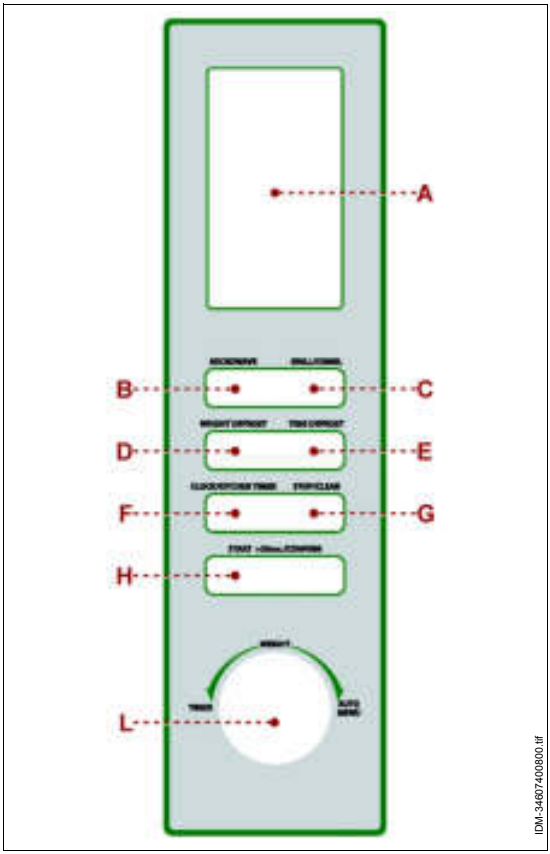
Tabela 2: Materiais dos recipientes

Material do recipiente	*Funcionamento com microondas*	*Funcionamento grill*	*Funcionamento com modalidade combinada*
Vidro resistente ao calor	sim	sim	sim
Cerâmica, ou porcelana, resistente ao calor	sim	sim	sim
Plástico para microondas	sim	não	não
Papel de cozinha	sim	não	não
Folha de alumínio	não	sim	não
Metal	não	sim	não

PT

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



A) Visor: visualiza os parâmetros de cozedura e a hora corrente.

B) Botão: serve para definir o funcionamento no modo microondas e selecionar o respectivo nível de potência.
Prima várias vezes o botão **(B)** até visualizar no visor **(A)** o nível de potência desejado (é possível seleccionar até cinco níveis de potência predefinidos).

C) Botão: serve para definir o funcionamento no modo grelhador (apenas um nível de potência).
Pressionar repetidamente o botão **(C)** para configurar o funcionamento em modalidade combinada; será exibido no ecrã **(A)** o nível de potência de pretendido.

D) Botão: serve para selecionar a modalidade de descongelamento em base ao peso do produto.

E) Botão: serve para selecionar a modalidade de descongelamento em base ao tempo de cozimento a definir.

F) Botão: serve para definir a hora actual (horas: minutos).

G) Botão: serve para parar o programa de cozedura em curso ou anular as definições programadas.

H) Botão: serve para activar ou confirmar o modo de funcionamento seleccionado. Premido, com o forno em stand-by, activa o modo de cozedura rápida.

L) Manípulo: serve para programar o tempo de cozedura, para programar uma das funções automáticas e para seleccionar o peso do produto a preparar.

As modalidades de uso e de programação das várias funções do equipamento estão descritas no parágrafo "Modalidades de uso".

PT

MODALIDADES DE USO

Este forno a micro-ondas utiliza um moderno sistema de controlo eletrónico para o funcionamento das várias modalidade de cozimento.
Indicamos as modalidades de uso e de programação das várias funções do equipamento.

Importante

Independentemente do modo de utilização e de programação seleccionado, o fim de cada preparação é sinalizado por um sinal sonoro.
Antes de programar um novo ciclo de preparação, prima o botão (H) para reiniciar o aparelho.

Programação hora corrente

1. Pressionar o botão **(F)**, no ecrã **(A)** será exibido o horário a regular "00:00".
2. No ecrã **(A)** irão piscar as cifras que se referem à hora que deverão ser reguladas através do seletor **(L)**.
3. Pressionar novamente o botão **(F)** para confirmar a hora atual e fazer o mesmo para regular as cifras referentes aos minutos.
4. Depois de configurado o horário poderá notar-se que no ecrã **(A)** tanto a hora como os minutos deixaram de piscar, isto significa que a programação foi feita com sucesso.

Temporizador de cozinha

1. Pressionar o botão **(F)** duas vezes seguidas, no ecrã **(A)** será exibido o temporizador a regular "00:00".
2. Rodar o seletor **(L)** para definir o tempo de cozimento até um máximo de 95 minutos e confirmar através do botão **(H)**. Irá iniciar a contagem decrescente.
3. O terminar do tempo de cozimento será sinalizado por um sinal acústico e no ecrã **(A)** será exibido novamente o horário atual.

PT

Definição do modo "Microondas"

1. Prima o botão **(B)** para seleccionar o modo de funcionamento "Microondas".
2. Pressionar repetidamente o mesmo botão **(B)**, ou então rodar o seletor **(L)** para selecionar o nível de potência pretendido (5 níveis de potência).
3. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a operação.
4. Rodar o seletor **(L)** para definir o tempo de cozimento, exibido no ecrã **(A)**.
5. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a seleção e inicializar o ciclo de cozimento.

Tabela 3: Modo "Microondas"

Visor	*Nível de potência*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%

Tabela 3: Modo "Microondas"

Visor	*Nível de potência*
P10	10%

Definição do modo "Grelhador"

1. Prima o botão **(C)** para seleccionar o modo de funcionamento "Grelhador", premindo o botão uma só vez aparece no visor **(A)** a mensagem **"G"**
2. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a operação.
3. Rodar o seletor **(L)** para definir o tempo de cozimento, exibido no ecrã **(A)**.
4. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a seleção e inicializar o ciclo de cozimento.

Definição do modo "Cozedura combinada"

1. Pressionar o botão **(C)** duas ou três vezes seguidas para selecionar a modalidade de funcionamento "combinado (grill + micro-ondas)".
   Se se pressionar duas vezes o botão **(C)** aparecerá no ecrã **(A)** a indicação **"C-1"** e o forno irá cozer com o micro-ondas a 55% de potência e com o grill a 45% de potência.
   Se se pressionar três vezes seguidas o botão **(C)** aparecerá no ecrã **(A)** a indicação **"C-2"** e o forno irá cozer com o micro-ondas a 36% de potência e com o grill a 64% de potência.

Tabela 4: Modo "Cozedura combinada"

N° de pressões	*Visor*	*Potência com micro-ondas*	*Potência com grill*
1	G	0%	100%
2	C-1	55%	45%
3	C-2	36%	64%

2. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a combinação de cozimento pretendida e rodar o seletor **(L)** para definir o tempo de cozedura exibido no ecrã **(A)**.
3. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a seleção e inicializar o ciclo de cozimento.

PT

Programação cozedura em várias fases.

O equipamento pode ser programado para efectuar automaticamente até 2 diferentes modalidades de cozedura.

Em seguida é descrito um exemplo de programação de cozimento em várias fases (descongelar o alimento durante 5 minutos e depois cozinhá-lo com micro-ondas a 80% de potência por 7 min.):

1. Pressionar o botão **(E)** para selecionar a modalidade de descongelamento, no ecrã **(A)** irá aparecer a indicação **"dEF2"**.
2. Rodar o seletor **(L)** para regular o tempo de descongelamento (5:00) exibido no ecrã **(A)**.
3. Pressionar o botão **(B)** para regular o nível de potência a 80 % (P80) exibido no ecrã **(A)**.

IDM 346-074-1.fm

4. Pressionar o botão **(H)** para confirmar os valores definidos e rodar o seletor **(L)** para definir o tempo de cozimento (7:00), exibido no ecrã **(A)**.
5. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a seleção e inicializar o ciclo de cozimento.

Programação da modalidade "Cozedura rápida"

A "Cozedura rápida" cozinha o alimento em modalidade microondas, no máximo da potência. (100%)

1. Em estado de stand-by pressionar o botão **(H)** para inicializar automaticamente a modalidade "Cozimento rápido".
   Sempre que se pressionar o botão **(H)** o tempo de cozimento aumenta em 30 segundos.

Programação da modalidade "Cozimento rápido por tempo"

O "Cozimento rápido por tempo" faz o processamento do produto alimentar na modalidade micro-ondas com a potência máxima (100%).

1. Em estado de stand-by rodar o seletor **(L)** em sentido anti-horário para regular o tempo de cozimento e pressionar o botão **(H)** para inicializar automaticamente a modalidade "Cozimento rápido por tempo".
   Sempre que se pressionar o botão **(H)** o tempo de cozimento aumenta em 30 segundos.

Definição do modo "Automático"

1. Em estado de stand-by rodar o seletor **(L)** em sentido horário e selecionar o programa de cozimento desejado.
2. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a seleção e rodar novamente o seletor **(L)** para definir o peso do alimento a cozer.
3. Pressionar o botão **(H)** para confirmar a seleção e inicializar o ciclo de cozimento.
   Inicializado do ciclo de cozimento, no ecrã **(A)** aparecerá o tempo de cozimento restante.

PT

Tabela 5: Modo "Automático"

Modo	*Peso (g)*	*Visor*	*Potência*
A-1 Pizza	200	200	100%
	400	400	
A-2 Carne	250	250	100%
	350	350	
	450	450	
A-3 Vegetais	200	200	100%
	300	300	
	400	400	

IDM 346-074-1.fm

Tabela 5: Modo "Automático"

Modo	*Peso (g)*	*Visor*	*Potência*
A-4 Massa	50 (com 450 g de água fria)	50	80%
	100 (com 800 g de água fria)	100	
A-5 Batatas	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-6 Peixe	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-7 Bebidas	1 copo (aprox. 120 ml)	1	100%
	2 copos (aprox. 240 ml)	2	
	3 copos (aprox. 360 ml)	3	
A-8 Pipocas	50	50	100%
	100	100	

Definição do modo "Descongelamento" (a peso)

1. Pressionar o botão **(D)** para selecionar a modalidade de funcionamento "Descongelamento por peso", no ecrã **(A)** aparecerá a indicação **"dEF1"**.
2. Rodar o seletor **(L)** para definir o peso do produto a cozinhar ("2 g) que será exibido no ecrã **(A)**.
3. Pressionar o botão **(H)** para inicializar o descongelamento.

Definição do modo "Descongelamento" (a tempo)

1. Pressionar o botão **(E)** para selecionar a modalidade de funcionamento "Descongelamento por tempo", no ecrã **(A)** aparecerá a indicação **"dEF2"**.
2. Rodar o seletor **(L)** para definir o peso do produto a cozinhar ("2 g) que será exibido no ecrã **(A)**.
3. Pressionar o botão **(H)** para inicializar o descongelamento.

PT

Importante

Durante o cozimento é possível controlar a hora atual através do botão (F), que será exibida no ecrã (A) durante 2÷3 segundos.

Programação da modalidade "Bloqueio de segurança"

1. Pressionar o botão **(G)** durante pelo menos 3 segundos para ativar a função.
   O aparelho emite um sinal acústico, no ecrã **(A)** aparece um símbolo de bloqueio e não será possível inicializar nenhum tipo de cozimento.
2. Para desativar a modalidade "Bloqueio de segurança" pressionar novamente o botão **(G)** durante pelo menos 3 segundos.
   O aparelho emite um sinal acústico e no ecrã **(A)** desliga-se o símbolo correspondente.

IDM 346-074-1.fm

CONSELHOS PARA O USO

1. Conforme a modalidade de funcionamento (microondas, grill ou modalidade combinada) e o tipo de cozedura desejado (descongelação, cozedura, aquecimento, etc.), prepare adequadamente o alimento e coloque-o num recipiente apropriado.
   No caso de alimentos que durante a cozedura podem salpicar as paredes do forno, aconselha-se tapar o recipiente com uma tampa.
2. Ponha o recipiente no forno e volte a fechar a porta.
3. Programe o ciclo de cozedura desejado (ver "Modalidades de uso").
   Quando o temporizador assinala que o tempo programado terminou, aguarde alguns instantes antes de retirar o recipiente.
   Se a cozedura do alimento não for a adequada, volte a colocar o recipiente no forno e programe de novo o tempo de cozedura.

Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, antes de o pôr a funcionar, retire a eventual película de protecção de revestimento, encha uma chávena de água com sumo de limão, coloque-a no forno e ponha-o a funcionar durante uns 10 minutos na potência máxima de modo a eliminar os cheiros desagradáveis emitidos pelo material de construção.

Os conselhos indicados, referem-se à utilização do equipamento com todas as modalidades previstas de funcionamento. Para o funcionamento com microondas ou modalidade combinada, siga também os conselhos específicos listados.

– Não utilize o equipamento sem o suporte rotativo e o prato.

– Não introduza recipientes de metal (aço, cobre, bandejas de alumínio, etc.) ou recipientes banhados ou com incisões de metal (ouro, prata, etc.) de modo a evitar a produção de faíscas ou de arcos magnéticos.

– Nunca utilize o equipamento para cozer os ovos.

– Nunca utilize recipientes construídos com materiais não apropriados e nunca ponha o microondas a funcionar sem nada dentro. Para evitar de pôr o microondas a funcionar por engano sem nada dentro, aconselhamos a deixar dentro do forno um copo de água de modo a absorver as eventuais microondas.

– Perfure os produtos alimentares que têm casca (batatas, maçãs, etc.) ou embalagens seladas (salsichas, enchidos, etc.), de modo a evitar que expludam durante a cozedura. Elimine eventuais peças de metal presentes.

– Se o equipamento não funciona correctamente (por exemplo, se não se acende), não desmonte nenhuma das suas partes e nem tente intervir; contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

– Misture bem os alimentos líquidos tratados para uniformizar a temperatura e, se destinados à alimentação de crianças, controle-a de modo a evitar queimaduras.

PT

IDM 346-074-1.fm

– Para tornar mais rápida a cozedura de alguns produtos (frango, hambúrguer, etc.) vire-os pelo menos, uma vez. No caso de assados, vire-os várias vezes. Se, pelo contrário, estiver a cozer outros tipos de produtos (almôndegas, croquetes, etc.), desloque-os do centro para o exterior e vice versa.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar o equipamento (no fim do dia ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou desligue a ficha da tomada) e certifique-se que a zona de cozedura esteja completamente fria.

– Retire o prato e o suporte rotativo.

– Limpe todas as superfícies internas do equipamento com um pano húmido ou com uma esponja e enxugue-as cuidadosamente.

Importante

Para eliminar eventuais cheiros, coloque um copo com água e sumo de limão e ligue o equipamento com funcionamento microondas durante cerca de 5 minutos.

– Lave o prato e o suporte rotativo com detergentes para uso alimentar, enxagúe-os e enxugue-os cuidadosamente antes de os voltar a montar.

Certifique-se sempre que as vedações da porta estejam limpas e íntegras e que a porta se feche correctamente.

– Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.

– Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PT

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização. Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 6: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O equipamento não aquece.	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	A resistência não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Dispositivo magnetrão não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

PT

IDM 346-074-1.fm

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

– O forno microondas MC/1452 é um equipamento projectado e construído para aquecer, corar ou descongelar de maneira mais ou menos rápida em relação aos fornos tradicionais, alimentos contidos em recipientes apropriados, destinados à alimentação humana.

– Conforme o tipo de alimento que se pretende cozer, o equipamento pode funcionar com microondas, de modo convencional, grill ou ainda em modalidade combinada (microondas e grill ou microondas e convencional).

– Além das normais modalidades de funcionamento, o equipamento dispõe também de algumas funções automáticas que simplificam o seu uso.

– O equipamento pode ser utilizado para tratar vários alimentos como por exemplo, verduras (frescas e congeladas), fruta, massa, arroz, peixe, carne, além de molhos, sopas, conservas, etc.

– O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados com material apropriado para o tipo de funcionamento programado (microondas, grill ou modalidade combinada) e preferivelmente de forma circular ou oval para se poder obter uma cozedura homogénea dos alimentos.

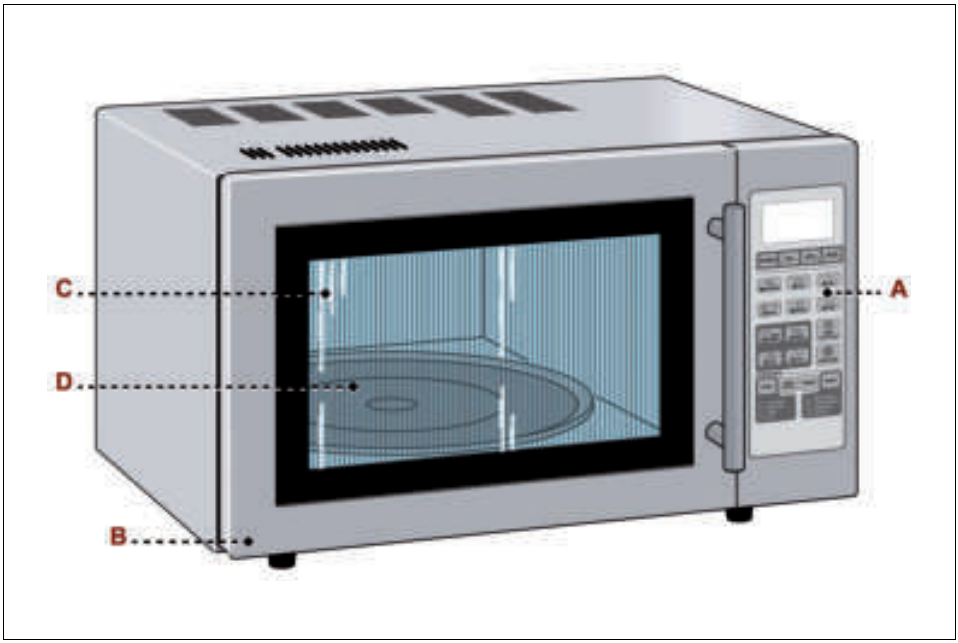
– O equipamento não deve ser utilizado com recipientes com materiais metálicos (aço, alumínio, cobre, etc.), na modalidade microondas ou combinada (microondas e grill ou microondas e convencional). Para saber as características que os recipientes devem ter, consulte a tabela "Materiais recipientes ".

– A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

PT

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



A) Quadro de comandos é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "Descrição dos comandos"**).:**

B) Porta forno: está associada a um dispositivo de interbloqueio (micro-interruptor). Quando se abre a porta, o ciclo de cozedura pára.
Quando se fecha a porta, o ciclo de cozedura recomeça a partir do ponto onde tinha sido interrompido.

C) Cavidade do forno: é equipada com resistências eléctricas (para o funcionamento na modalidade grill) e com um dispositivo magnetrão (para o funcionamento em modalidade microondas) para cozer os alimentos.
A cavidade do forno é equipada com um suporte rotativo (com prato**(D)**), que roda no caso de funcionamento com microondas ou modalidade combinada para assegurar uma cozedura uniforme.

Importante

Com funcionamento com microondas ou modalidade combinada (microondas e grill ou microondas e convencional) nunca utilize o aparelho sem o suporte rotativo e o prato.

PT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	*MC/1452*
Potência máx.	kW	2,4
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidade do forno	Litros	25
Dimensões do forno	mm	328x343x230
Dimensões da máquina	mm	513x466x305
Dimensões da embalagem	mm	580x500x360
Peso líquido	kg	17
Tipo de instalação	Instalação na banca	

A tabela mostra o tipo de material de construção dos recipientes, consoante a modalidade de funcionamento do equipamento (microondas, grill e modalidade combinada).

Tabela 2: Materiais dos recipientes

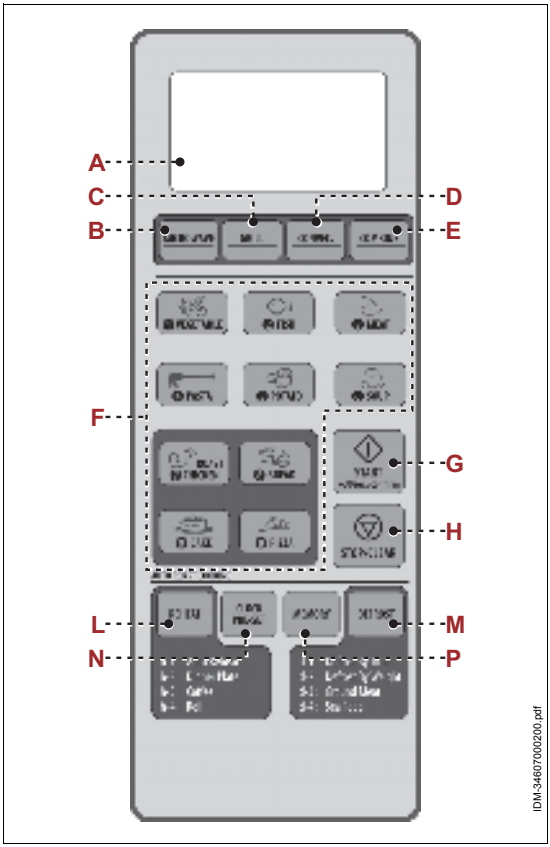
Material do recipiente	*Funcionamento com microondas*	*Funcionamento grill*	*Funcionamento com modalidade combinada*
Vidro resistente ao calor	sim	sim	sim
Cerâmica, ou porcelana, resistente ao calor	sim	sim	sim
Plástico para microondas	sim	não	não
Papel de cozinha	sim	não	não
Folha de alumínio	não	sim	não
Metal	não	sim	não

PT

IDM 346-074-1.fm

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



A) Visor: visualiza os parâmetros de cozedura e a hora corrente.

B) Botão: serve para definir o funcionamento no modo microondas e selecionar o respectivo nível de potência.
Prima várias vezes o botão **(B)** até visualizar no visor **(A)** o nível de potência desejado (é possível seleccionar até cinco níveis de potência predefinidos).

C) Botão: serve para definir o funcionamento no modo grelhador (apenas um nível de potência).

D) Botão: serve para definir o funcionamento no modo convecção e selecionar a respectiva temperatura de cozedura.
Prema várias vezes o botão **(D)** até aparecer no visor **(A)** a temperatura de cozedura desejada (é possível seleccionar até dez temperaturas pré-programadas).

E) Botão: serve para definir o funcionamento no modo combinado (é possível selecionar até quatro níveis de combinação).

F) Botões: servem para selecionar os programas de cozedura predefinidos.

G) Botão: serve para activar ou confirmar o modo de funcionamento seleccionado. Premido, com o forno em stand-by, activa o modo de cozedura rápida.

H) Botão: serve para parar o programa de cozedura em curso ou anular as definições programadas.

L) Botão: serve para definir manualmente o funcionamento no modo aquecimento.
Prima várias vezes o botão **(L)** até visualizar no visor **(A)** o nível de aquecimento desejado (é possível seleccionar até quatro níveis de aquecimento).

M) Botão: serve para seleccionar o modo descongelamento (com base no peso do produto ou com base no tempo).

PT

N) Botão: serve para definir a hora actual (horas: minutos).
P) Botão: serve para guardar os programas de cozedura.
As modalidades de uso e de programação das várias funções do equipamento estão descritas no parágrafo "Modalidades de uso".

MODALIDADES DE USO

Indicamos as modalidades de uso e de programação das várias funções do equipamento.

Importante

Independentemente do modo de utilização e de programação seleccionado, o fim de cada preparação é sinalizado por um sinal sonoro.
Antes de programar um novo ciclo de preparação, prima o botão (H) para reiniciar o aparelho.

Programação hora corrente

1. Prima o botão **(N)** e seleccione o formato da hora desejado: 12h ou 24h.
2. Prima os botões **(F)** para definir a hora indicada no visor **(A)**.
3. Prema o botão **(M)** para confirmar a hora programada.

Definição do modo "Microondas"

1. Prima o botão **(B)** para seleccionar o modo de funcionamento "Microondas".
2. Prima várias vezes o mesmo botão **(B)** para seleccionar o nível de potência desejado.
3. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura , indicado no visor **(A)**.
4. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

Tabela 3: Modo "Microondas"

Visor	*Nível de potência*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

PT

Definição do modo "Grelhador"

1. Prima o botão **(C)** para seleccionar o modo de funcionamento "Grelhador", premindo o botão uma só vez aparece no visor **(A)** a mensagem **"G-1"**
2. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura , indicado no visor **(A)**.
3. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

Definição do modo "Convecção" (com pré-aquecimento)

1. Prima o botão **(D)** para seleccionar o modo de funcionamento "Convecção".
2. Prima várias vezes o mesmo botão **(D)** para seleccionar o nível de temperatura desejado (de 150 °C a 240 °C).
3. Prima o botão **(G)** para activar o pré-aquecimento.
4. Quando é atingida a temperatura definida, o valor no visor **(A)** pisca e ativa-se o avisador sonoro.
   Neste momento, abra a porta e introduza o produto a preparar.
5. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura , indicado no visor **(A)**.
6. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

Definição do modo "Convecção" (sem pré-aquecimento)

1. Prima o botão **(D)** para seleccionar o modo de funcionamento "Convecção".
2. Prima várias vezes o mesmo botão **(D)** para seleccionar o nível de temperatura desejado (de 150 °C a 240 °C).
3. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura , indicado no visor **(A)**.
4. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

Definição do modo "Cozedura combinada"

1. Prima o botão **(E)** para selecionar o modo de funcionamento "Cozedura combinada".
2. Prima várias vezes o mesmo botão **(E)** para seleccionar o nível de temperatura desejado (de 150 °C a 240 °C).
3. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura , indicado no visor **(A)**.
4. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

PT

Tabela 4: Modo "Cozedura combinada"

Visor	*Microondas*	*Grelhador*	*Convecção*
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

IDM 346-074-1.fm

Definição do modo "Automático"

1. Prima um dos botões **(F)** para selecionar o programa de cozedura desejado.
2. Prima várias vezes o botão para definir o peso do alimento a cozinhar.
3. Prima o botão **(G)** para confirmar o ciclo de preparação seleccionado.
   O ciclo de cozedura inicia e no visor **(A)** aparece o tempo de cozedura restante.

Tabela 5: Modo "Automático"

Modo	*Peso (g)*	*N° de pressões*	*Visor*
Vegetais	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Peixe	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
	650	5	650
Carne	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
	600	4	600
Massa	50 (com água quente 450ml)	1	50
	50 (com água quente 800ml)	2	100
	50 (com água quente 1200ml)	3	150
Batatas	1 (aprox. 230g)	1	1
	2 (aprox. 460g)	2	2
	3 (aprox. 690g)	3	3
Sopa	200ml	1	200
	400ml	2	400
	600ml	3	600
Frango assado	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Pão	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Bolo	475	1	475
Pizza	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

PT

IDM 346-074-1.fm

Programação da modalidade "Cozedura rápida"

A "Cozedura rápida" cozinha o alimento em modalidade microondas, no máximo da potência.

1. Prima o botão **(G)** para activar automaticamente o modo "Cozedura rápida". Cada vez que prime o botão **(G)** aumenta o tempo de 30 segundos.

Definição do modo "Aquecimento"

1. Prima o botão **(L)** para seleccionar o modo de funcionamento "Aquecimento", premindo o botão várias vezes aparece no visor **(A)** a mensagem **"h-1", "h-2", "h-3", "h-4".**
2. Prima o botão **(G)** para confirmar o ciclo de preparação seleccionado.
3. Prima várias vezes o botão **(L)** para definir o peso do alimento a cozinhar.
4. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

Tabela 6: Modo "Aquecimento"

Modo	*Visor*	*Peso*
h1 auto-aquecimento	150	150g
	250	250g
	350	350g
	450	450g
	600	600g
h-2 alimentos pré-cozidos	250	250g
	350	350g
	450	450g
h-3 bebidas-café	1	240g
	2	480g
	3	720g
h-4 brioches-croissants	1	70g
	2	140g
	3	210g

PT

Definição do modo "Descongelamento" (a tempo)

1. Prima o botão **(M)** para selecionar o modo de funcionamento "Descongelar", no visor **(A)** aparece a mensagem **"d-1"**
2. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura , indicado no visor **(A)**.
3. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

Definição do modo "Descongelamento" (a peso)

1. Prima duas vezes o botão **(M)** para selecionar o modo de funcionamento "Descongelar", no visor **(A)** aparece a mensagem **"d-2"**
2. Prima os botões **(F)** para definir o peso do produto (100÷2000g), indicado no visor **(A)**.
3. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

IDM 346-074-1.fm

Programar o modo "Descongelar carne/peixe"

1. Prima três vezes o botão **(M)** para selecionar o modo de funcionamento "Descongelar carne", no visor **(A)** aparece a mensagem **"d-3"**
   Prima quatro vezes o botão **(M)** para selecionar o modo de funcionamento "Descongelar peixe", no visor **(A)** aparece a mensagem **"d-4"**
2. Prima os botões **(F)** para definir o peso do produto (100÷2000g), indicado no visor **(A)**.
3. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

Programação cozedura em várias fases.

O equipamento pode ser programado para efectuar automaticamente até 3 diferentes modalidades de cozedura.

Abaixo é descrito um exemplo de programação de cozedura em várias fases (cozinhar com microondas, a 100% de potência durante 10 min. e a 80% durante 15 min.)

1. Prima o botão **(B)** para selecionar o nível de potência 100%.
2. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura **(1,0,0,0)**, indicado no visor **(A)**.
3. Prima o botão **(B)** para selecionar o nível de potência 80%.
4. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura **(1,5,0,0)**, indicado no visor **(A)**.
5. Prima o botão **(G)** para activar o ciclo de preparação seleccionado.

Programar a hora de cozedura

Acerte a hora atual e escolha o modo de cozedura desejado entre os 3 programas disponíveis (microondas, grelhador, convecção).

O programa de descongelamento não é válido para esta preparação.

A seguir é descrito um exemplo de programação da hora de cozedura (cozinhar às 12:15 horas e utilizar apenas 80% da potência do microondas para cozinhar, durante 15 minutos):

PT

1. Prima várias vezes o botão **(B)** até visualizar no visor o nível de potência desejado (80%).
2. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura (1,5,0,0), indicado no visor **(A)**.
3. Prima várias vezes o botão **(N)** até visualizar no visor **(A)** a mensagem 0:00.
4. Prima os botões **(F)** para definir a hora de início da cozedura (1,2,1,5).
5. Prima o botão **(G)** para confirmar a programação definida.
   O ciclo de cozedura inicia automaticamente ao ser atingida a hora programada e o visor ilumina-se.

Para que a preparação decorra corretamente, antes de realizar a programação verifique se a hora atual está correta.

IDM 346-074-1.fm

Guardar um programa de cozedura

1. Prima várias vezes o botão **(P)** até visualizar no visor **(A)** o programa desejado (é possível selecionar até três programas a serem guardados).
2. Prema um dos botões **(B-C-D)** para seleccionar a modalidade de funcionamento desejada.
3. Prima várias vezes o mesmo botão para seleccionar o nível de potência desejado.
4. Prima os botões **(F)** para definir o tempo de cozedura , indicado no visor **(A)**.
5. Prima o botão **(P)** para guardar o programa definido.
   O programa guardado está disponível para ser utilizado a qualquer momento.

Informações sobre o estado de funcionamento

Enquanto o equipamento está a funcionar, é possível ver no visor **(A)**, durante alguns segundos, as informações indicadas.

– **Nível de potência atual:** prima o botão **(B-C-D)** correspondente ao modo de funcionamento em curso.

– **Tempo de cozedura restante:** prima o botão **(N)**.

– **Tempo restante para o início de um ciclo de cozedura programado:** prima o botão **(N)**.

Programação da modalidade "Bloqueio de segurança"

1. Prema o botão **(H)** durante pelo menos 3 seg. para activar a função. O equipamento emite um sinal acústico, no visor **(A)** acende-se o correspondente indicador luminoso e todos os comandos são desactivados.
2. Para desactivar a modalidade "Bloqueio de segurança", prema o botão **(H)** durante pelo menos 3 seg. O equipamento emite um sinal acústico e no visor **(A)** o correspondente indicador luminoso desliga-se.

PT

IDM 346-074-1.fm

CONSELHOS PARA O USO

1. Conforme a modalidade de funcionamento (microondas, grill ou modalidade combinada) e o tipo de cozedura desejado (descongelação, cozedura, aquecimento, etc.), prepare adequadamente o alimento e coloque-o num recipiente apropriado.
   No caso de alimentos que durante a cozedura podem salpicar as paredes do forno, aconselha-se tapar o recipiente com uma tampa.
2. Ponha o recipiente no forno e volte a fechar a porta.
3. Programe o ciclo de cozedura desejado (ver "Modalidades de uso").
   Quando o temporizador assinala que o tempo programado terminou, aguarde alguns instantes antes de retirar o recipiente.
   Se a cozedura do alimento não for a adequada, volte a colocar o recipiente no forno e programe de novo o tempo de cozedura.

Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, antes de o pôr a funcionar, retire a eventual película de protecção de revestimento, encha uma chávena de água com sumo de limão, coloque-a no forno e ponha-o a funcionar durante uns 10 minutos na potência máxima de modo a eliminar os cheiros desagradáveis emitidos pelo material de construção.

Os conselhos indicados, referem-se à utilização do equipamento com todas as modalidades previstas de funcionamento. Para o funcionamento com microondas ou modalidade combinada, siga também os conselhos específicos listados.

PT

– Não utilize o equipamento sem o suporte rotativo e o prato.

– Não introduza recipientes de metal (aço, cobre, bandejas de alumínio, etc.) ou recipientes banhados ou com incisões de metal (ouro, prata, etc.) de modo a evitar a produção de faíscas ou de arcos magnéticos.

– Nunca utilize o equipamento para cozer os ovos.

– Nunca utilize recipientes construídos com materiais não apropriados e nunca ponha o microondas a funcionar sem nada dentro. Para evitar de pôr o microondas a funcionar por engano sem nada dentro, aconselhamos a deixar dentro do forno um copo de água de modo a absorver as eventuais microondas.

– Perfure os produtos alimentares que têm casca (batatas, maçãs, etc.) ou embalagens seladas (salsichas, enchidos, etc.), de modo a evitar que expludam durante a cozedura. Elimine eventuais peças de metal presentes.

IDM 346-074-1.fm

– Se o equipamento não funciona correctamente (por exemplo, se não se acende), não desmonte nenhuma das suas partes e nem tente intervir; contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

– Misture bem os alimentos líquidos tratados para uniformizar a temperatura e, se destinados à alimentação de crianças, controle-a de modo a evitar queimaduras.

– Para tornar mais rápida a cozedura de alguns produtos (frango, hambúrguer, etc.) vire-os pelo menos, uma vez. No caso de assados, vire-os várias vezes. Se, pelo contrário, estiver a cozer outros tipos de produtos (almôndegas, croquetes, etc.), desloque-os do centro para o exterior e vice versa.

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar o equipamento (no fim do dia ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou desligue a ficha da tomada) e certifique-se que a zona de cozedura esteja completamente fria.

– Retire o prato e o suporte rotativo.

– Limpe todas as superfícies internas do equipamento com um pano húmido ou com uma esponja e enxugue-as cuidadosamente.

Importante

Para eliminar eventuais cheiros, coloque um copo com água e sumo de limão e ligue o equipamento com funcionamento microondas durante cerca de 5 minutos.

– Lave o prato e o suporte rotativo com detergentes para uso alimentar, enxagúe-os e enxugue-os cuidadosamente antes de os voltar a montar.

Certifique-se sempre que as vedações da porta estejam limpas e íntegras e que a porta se feche correctamente.

PT

– Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.

– Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

– Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

IDM 346-074-1.fm

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização. Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 7: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O equipamento não aquece.	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	A resistência não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Dispositivo magnetrão não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

PT

IDM 346-074-1.fm

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

– O forno microondas ME/1630 é um equipamento projectado e construído para aquecer, corar ou descongelar de maneira mais ou menos rápida em relação aos fornos tradicionais, alimentos contidos em recipientes apropriados, destinados à alimentação humana.

– O equipamento pode ser utilizado para tratar vários alimentos como por exemplo, verduras (frescas e congeladas), fruta, massa, arroz, peixe, carne, além de molhos, sopas, conservas, etc.

– O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados com material apropriado para o tipo de funcionamento programado e preferivelmente de forma circular ou oval para se poder obter uma cozedura homogénea dos alimentos.

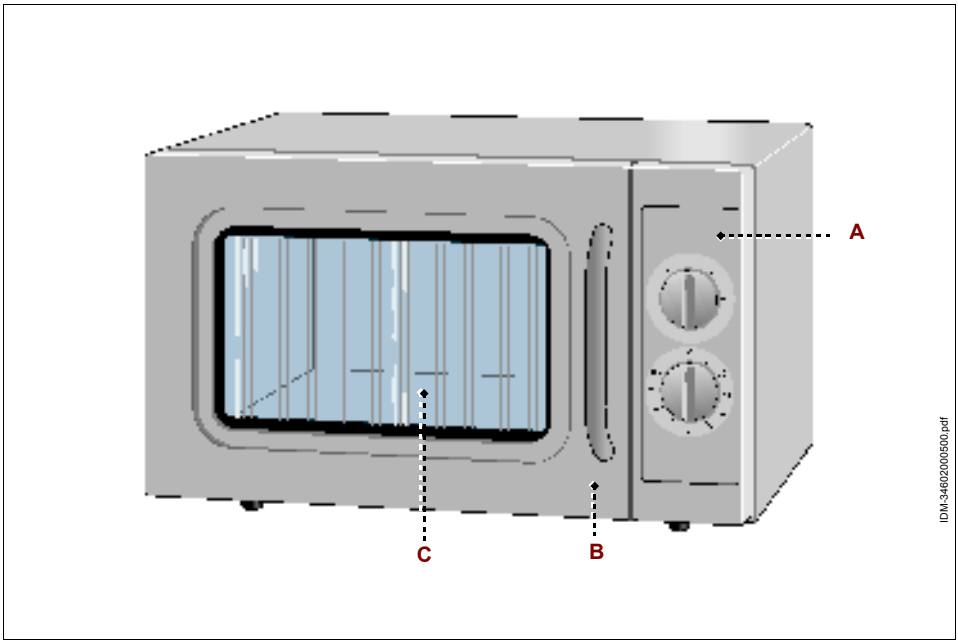
– O equipamento nunca deve ser utilizado com recipientes metálicos (aço, alumínio, cobre, etc.), Para identificar as características que os recipientes devem ter, consulte a tabela "Materiais recipientes".

– A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

PT

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



A) Quadro de comandos é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "Descrição dos comandos"**).:**

B) Porta forno: está associada a um dispositivo de interbloqueio (micro-interruptor). Quando se abre a porta, o ciclo de cozedura pára.
Quando se fecha a porta, o ciclo de cozedura recomeça a partir do ponto onde tinha sido interrompido.

C) Cavidade do forno: é equipada com um dispositivo magnetrão para cozinhar os alimentos.

PT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	*ME/1630*
Potência	kW	1,6
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidade do forno	Litros	30
Dimensões do forno	mm	350x357x230
Dimensões da máquina	mm	542x461x329
Dimensões da embalagem	mm	610x500x400
Peso líquido	kg	15
Tipo de instalação	Instalação na banca	

A tabela indica o tipo de material de construção dos recipientes.

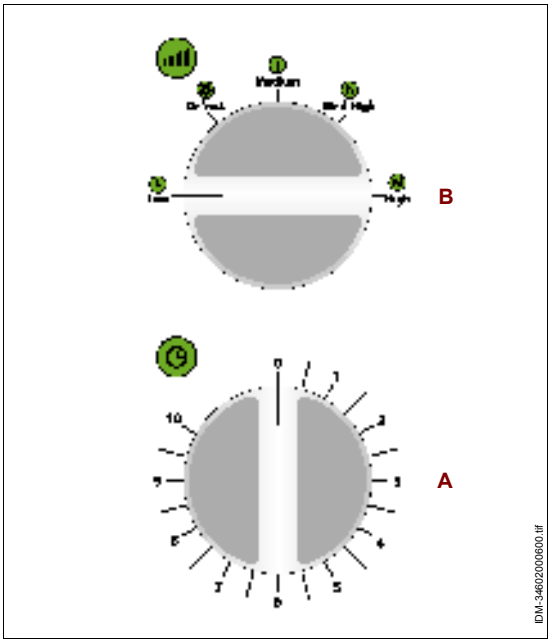
Tabela 2: Materiais dos recipientes

Material do recipiente	*Funcionamento com microondas*
Vidro resistente ao calor	sim
Cerâmica, ou porcelana, resistente ao calor	sim
Plástico para microondas	sim
Papel de cozinha	sim
Folha de alumínio	não
Metal	não

PT

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



A) Temporizador: serve para activar o funcionamento do equipamento e para programar o tempo de cozedura.

B) Selector: serve para programar o nível de potência de cozedura.

Posição Low: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência baixo (17 %).

Posição Descongelação: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio-baixo (33 %).

Posição Med: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio (55 %).

Posição Med-High: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência médio-alto (77 %).

Posição High: funcionamento em modalidade microondas, com um nível de potência alto (100 %).

PT

CONSELHOS PARA O USO

1. Conforme o tipo de cozedura que se deseja efectuar, (descongelação, cozedura, aquecimento, etc.), prepare convenientemente o alimento e coloque-o num recipiente adequado.
   No caso de alimentos que durante a cozedura podem salpicar as paredes do forno, aconselha-se tapar o recipiente com uma tampa.
2. Ponha o recipiente no forno e volte a fechar a porta.
3. Rode o selector **(A)** (sempre no sentido horário) para seleccionar o nível de potência desejado.
4. Rode o temporizador **(B)** para activar o funcionamento do equipamento e programar o tempo de cozedura.
   Quando o temporizador assinala que o tempo programado terminou, aguarde alguns instantes antes de retirar o recipiente.

Se a cozedura do alimento não for a adequada, volte a colocar o recipiente no forno e programe de novo o tempo de cozedura.

Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, antes de o pôr a funcionar, retire a eventual película de protecção de revestimento, encha uma chávena de água com sumo de limão, coloque-a no forno e ponha-o a funcionar durante uns 10 minutos na potência máxima de modo a eliminar os cheiros desagradáveis emitidos pelo material de construção.

– Não introduza recipientes de metal (aço, cobre, bandejas de alumínio, etc.) ou recipientes banhados ou com incisões de metal (ouro, prata, etc.) de modo a evitar a produção de faíscas ou de arcos magnéticos.

– Nunca utilize o equipamento para cozer os ovos.

– Nunca utilize recipientes construídos com materiais não apropriados e nunca ponha o microondas a funcionar sem nada dentro. Para evitar de pôr o microondas a funcionar por engano sem nada dentro, aconselhamos a deixar dentro do forno um copo de água de modo a absorver as eventuais microondas.

– Perfure os produtos alimentares que têm casca (batatas, maçãs, etc.) ou embalagens seladas (salsichas, enchidos, etc.), de modo a evitar que expludam durante a cozedura. Elimine eventuais peças de metal presentes.

– Se o equipamento não funciona correctamente (por exemplo, se não se acende), não desmonte nenhuma das suas partes e nem tente intervir; contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

– Misture bem os alimentos líquidos tratados para uniformizar a temperatura e, se destinados à alimentação de crianças, controle-a de modo a evitar queimaduras.

– Para tornar mais rápida a cozedura de alguns produtos (frango, hambúrguer, etc.) vire-os pelo menos, uma vez. No caso de assados, vire-os várias vezes. Se, pelo contrário, estiver a cozer outros tipos de produtos (almôndegas, croquetes, etc.), desloque-os do centro para o exterior e vice versa.

PT

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar o equipamento (no fim do dia ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou desligue a ficha da tomada) e certifique-se que a zona de cozedura esteja completamente fria.

– Limpe todas as superfícies internas do equipamento com um pano húmido ou com uma esponja e enxugue-as cuidadosamente.

Importante

Para eliminar eventuais cheiros, coloque um copo com água e sumo de limão e ligue o equipamento com funcionamento microondas durante cerca de 5 minutos.

Certifique-se sempre que as vedações da porta estejam limpas e íntegras e que a porta se feche correctamente.

– Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.

– Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

– Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização. Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

PT

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 3: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O equipamento não aquece.	Não foi programado o tempo de cozedura	Programe um tempo de cozedura diferente de 0 min
	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Dispositivo magnetrão não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

DESCRIÇÃO GERAL APARELHAGEM

– O forno microondas ME/1800 é um equipamento projectado e construído para aquecer, corar ou descongelar de maneira mais ou menos rápida em relação aos fornos tradicionais, alimentos contidos em recipientes apropriados, destinados à alimentação humana.

– O equipamento pode ser utilizado para tratar vários alimentos como por exemplo, verduras (frescas e congeladas), fruta, massa, arroz, peixe, carne, além de molhos, sopas, conservas, etc.

– O equipamento deve ser utilizado com recipientes realizados com material apropriado para o tipo de funcionamento programado e preferivelmente de forma circular ou oval para se poder obter uma cozedura homogénea dos alimentos.

– O equipamento nunca deve ser utilizado com recipientes metálicos (aço, alumínio, cobre, etc.), Para identificar as características que os recipientes devem ter, consulte a tabela "Materiais recipientes".

– A máquina é de tipo profissional e deve ser instalada em ambientes de tipo comercial (bar, pizzarias, restaurantes, etc.). Não requer uma preparação particular, mas de qualquer modo, é necessário que os utilizadores possuam capacidade e competência específicas no sector da restauração.

Qualquer utilização diferente da indicada pelo construtor deve ser considerada como USO IMPRÓPRIO.

PT

A figura apresenta os principais componentes da máquina e a lista contém a respectiva descrição e função.



A) Quadro de comandos é equipado com os dispositivos de comando necessários para fazer funcionar a máquina (ver "Descrição dos comandos"**).:**

B) Porta forno: está associada a um dispositivo de interbloqueio (micro-interruptor). Quando se abre a porta, o ciclo de cozedura pára.
Quando se fecha a porta, o ciclo de cozedura recomeça a partir do ponto onde tinha sido interrompido.

C) Cavidade do forno: é equipada com um dispositivo magnetrão para cozinhar os alimentos.

PT

IDM 346-074-1.fm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tabela 1: Dados técnicos da máquina

Descrição	*Unidade de medida*	*MC/1800*
Potência	kW	3
Alimentação eléctrica	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Capacidade do forno	Litros	34
Dimensões do forno	mm	400x360x228
Dimensões da máquina	mm	570x520x370
Dimensões da embalagem	mm	640x560x450
Peso líquido	kg	30,5
Tipo de instalação	Instalação na banca	

A tabela indica o tipo de material de construção dos recipientes.

Tabela 2: Materiais dos recipientes

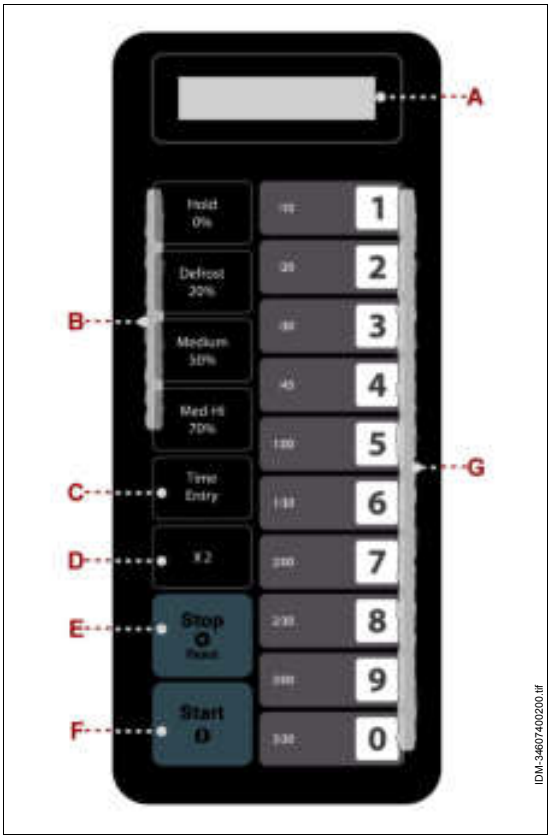
Material do recipiente	*Funcionamento com microondas*
Vidro resistente ao calor	sim
Cerâmica, ou porcelana, resistente ao calor	sim
Plástico para microondas	sim
Papel de cozinha	sim
Folha de alumínio	não
Metal	não

PT

IDM 346-074-1.fm

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

A máquina está equipada com os dispositivos de comando listados, necessários para activar as suas funções principais.



A) Visor: visualiza os parâmetros de cozedura e a hora corrente.

B) Botões: são utilizados para selecionar o respetivo nível de potência.

C) Botão:é utilizado para programar manualmente o tempo de processamento.
Ao inserir manualmente o tempo, não são afetados os botões programados.

D) Botão: aumenta um tempo de cozedura predefinido com uma percentagem relativo ao tempo de cozedura original (50% padrão).
A percentagem é estabelecida pelo utilizador e pode ser modificada para sequências de cozedura específicas.
Esta característica é muito útil para cozinhar alimentos que podem ser cozidos em porções múltiplas, como, por exemplo, batatas ou pedaços de pizza.

E) Botão: tem a função de cancelar o tempo residual, para terminar um ciclo de programação ou para as opções do utilizador. Quando o botão é utilizado para terminar uma modificação relativa à programação ou a uma opção, as modificações não são aceitadas.

F) Botão: tem a função de iniciar um ciclo de cozedura com inserção manual do tempo e de memorizar as modificações realizadas nas sequências de programação ou nas opções do utilizador.

G) Botões: têm a função de programar o tempo de cozedura predefinido.

As modalidades de uso e de programação das várias funções do equipamento estão descritas no parágrafo "Modalidades de uso".

PT

MODALIDADES DE USO

Indicamos as modalidades de uso e de programação das várias funções do equipamento.

Power up (Ligação)

– Ligar a máquina à corrente elétrica, através do cabo de alimentação; no ecrã será exibida a indicação "Power up".
  O aparelho está ligado.

Modalidade "Standby" (Stop)

– Manter pressionado durante alguns segundos o botão **(E)**.
  O aparelho passa para a modalidade "Standby"; nenhum botão estará ativo e o ecrã **(A)** desliga-se.
  Depois de ligar o aparelho, ao permanecer alguns segundos sem pressionar nenhum botão ou sem abrir ou fechar nenhuma porta , é ativada a modalidade "Standby" de modo automático (o ecrã **(A)** se desliga).

– Abrir e fechar a porta para sair da modalidade "Standby".

– É possível regular o tempo de ativação da modalidade "Standby" (Ver "Opções (Option)").

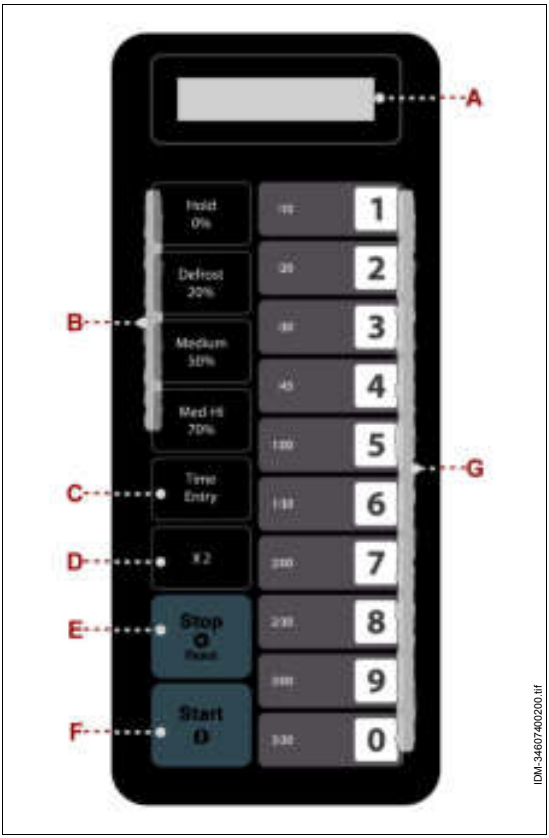
Modalidade "Ready" (Pronto)

– Na modalidade "Ready" o aparelho está pronto para iniciar um ciclo de cozedura, seja manual ou pré-programada.
  Para passar da modalidade "Standby" para a modalidade "Ready" basta abrir e fechar a porta. Deste modo o aparelho estará pronto para cozinhar e no ecrã **(A)** será exibida a indicação "Ready".

PT

Modalidade "Open Door" (Pausa)

A modalidade "Open Door" permite que os utilizadores parem temporariamente o ciclo de cozedura para inspecionarem o produto dentro do aparelho.



– Abrir a porta durante o ciclo de cozedura para ativar a modalidade "Open Door".
  Se não for fornecido nenhum comando no prazo de 60 segundos (valor-padrão), o aparelho passará para a modalidade "Standby".
  – Quando, após fechar a porta , é pressionado um dos botões **(G)** inicia-se o cozedura e no ecrã **(A)** exibe-se o tempo residual, de acordo com o comando dado.

– Quando a porta é aberta durante o cozedura é ativada a modalidade "Open Door" e o temporizador exibido no ecrã **(A)** permanece parado até a porta ser fechada e ser pressionado o botão **(F)**.
  O aparelho retoma o cozedura e o temporizador retoma a sua contagem regressiva a partir do ponto em que tinha sido interrompido anteriormente.

– Para ativar a modalidade "Open Door" durante o cozedura sem abrir a porta , pressionar o botão **(E)**. O temporizador exibido no ecrã **(A)** para e só volta a funcionar quando é pressionado o botão **(F)**.

Importante

Na modalidade "Open Door" após 60 segundos (valor-padrão) ativa-se a modalidade "Standby".

Em todos os outros casos o aparelho permanece na modalidade "Ready".

Quando são modificadas as configurações e programa "OP:61" (valor-padrão), o aparelho não entra em pausa com a abertura da porta , mas anula os comandos pré-programados pelo utilizador e permanece à espera de novos comandos ou ativa a modalidade "Standby" após 60 segundos de inatividade.

PT

Cozedura manual (Cook Mode)
Esta modalidade permite que o utilizador insira manualmente o tempo de cozedura e o nível de potência.

– Pressionar o botão **(C)**, com o aparelho na modalidade "Ready", para ativar a modalidade "cozedura manual".
  O ecrã exibe a indicação "00:00".

– Pressionar os botões **(G)** para definir o tempo de cozedura (por ex.: pressionar os botões na sequência 1,0,3,0 para obter 10 min. e 30 seg. de cozedura).

– Pressionar um dos botões **(B)** para selecionar o nível de potência (por ex.: pressionar o botão "Medium/50%" como nível de potência).
  O ecrã exibe a indicação “10:30 50”.

– Pressionar o botão **(E)** para iniciar o ciclo de cozedura manual.
  Quando se esgota o tempo de cozedura programado, exibe-se a indicação "DONE" no ecrã **(A)** acompanhada por um sinal acústico.

– O aparelho volta à modalidade "Ready", pronto para outro ciclo de cozedura.

Durante o processo de cozedura, será possível pressionar uma vez o botão (E) para passar para a modalidade "Pausa" e pressionar novamente o botão **(E)** para voltar para a modalidade "Ready".

Cozedura pré-programada
Esta modalidade permite realizar a cozedura dos produtos alimentares através dos comandos pré-programados.

– Pressionar um dos botões **(G)**, na modalidade "READY", de acordo com a duração de cozedura pretendida.
  O aparelho inicia automaticamente o ciclo de cozedura durante o tempo selecionado (ex.: pressionar o botão "2" para fazer uma cozedura com uma duração de 20 segundos) e no ecrã é exibido o tempo restante da cozedura.

PT

Quando a cozedura é realizada em várias fases e o tempo total de cozedura ultrapassa o tempo máximo permitido (60 minutos como valor-padrão), o aparelho emite rapidamente um sinal acústico que se repete três vezes, e no ecrã **(A)** é exibida a indicação “00:00” para indicar que o programa é inaceitável.

– Para ativar a modalidade "Pausa", durante o ciclo de cozedura, pressionar o botão **(E)** ou então abrir a porta.

– Para reativar o ciclo de cozedura, pressionar o botão **(F)**.

Para determinar o início do ciclo de cozedura somente após a pressão do botão **(F)** (e não após ter pressionado um dos botões **(G)**) basta modificar as configurações (Ver "Opções (Option)").

IDM 346-074-1.fm

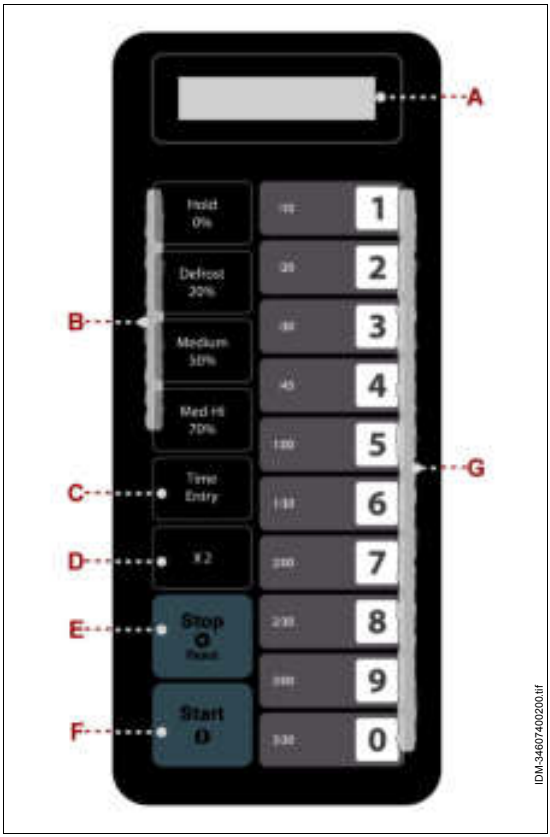
Modalidade de programação

É possível criar vários programas de cozedura.

– Abrir a porta e manter pressionado o botão numérico "1" durante 5 segundos. Será acompanhado por um sinal acústico avisando a entrada na "Modalidade de programação".
  O ecrã **(A)** exibe a indicação "PROGRAM".

– Pressionar um dos botões numéricos ("1,2,3,..0") de acordo com o botão escolhido para memorizar o programa de cozedura criado.
  No ecrã **(A)** será exibido o tempo de cozedura, modificável com as teclas numéricas.

– Após programar o tempo de cozedura, pressionar um dos botões **(B)** para inserir o nível de potência pretendido.
  O ecrã **(A)** exibe o tempo de cozedura e também o nível de potência programado.



PT

– – Pressionar o botão **(F)** para memorizar o programa.

– Para iniciar programa de cozedura memorizado, pressionar o botão numérico que foi selecionado inicialmente para memorizar o programa.

Para obter diferentes fases de cozedura durante um programa, antes de pressionar o botão **(F)**, pressionar o botão **(C)** que permite inserir outros tempos e níveis de potência no mesmo programa de cozedura.

Quando o tempo total de cozedura ultrapassa o tempo máximo permitido (60 minutos como valor-padrão), o aparelho emite rapidamente um sinal acústico que se repete três vezes, e no ecrã **(A)** é exibida a indicação "00:00" para indicar que o programa é inaceitável.

– Fechar a porta para ativar a modalidade "Ready".

Se se pressiona o botão **(E)** durante o processo de programação, o aparelho entra em mo-

dalidade "Open Door" e o programa que se está a criar perde-se.
Quando a corrente é interrompida, o programa registado não se perde.
exemplo: Para memorizar um programa de cozedura de 1 minuto e 25 segundos com 70% fazer as seguintes operações:

– Na modalidade "Ready", pressionar o botão numérico "1" durante 5 segundos.
  O ecrã **(A)** exibe a indicação "PROGRAM".
– Pressionar o botão numérico "3". O programa será memorizado neste número.
– pressionar o botão **(C)**.
  O ecrã **(A)** exibe a indicação "00:00".
– Inserir o tempo de cozedura através dos botões numéricos "1", "2", "5" (1 minutos e 25 segundos) e selecionar a potência de cozedura através do botão "Med-Hi/70%".
  O ecrã exibe “1:25 70” (1:25 indica o tempo de cozedura, 70 indica o nível de potência).
– Pressionar o botão **(F)** para memorizar os comandos.
– Pressionar o botão numérico “3” e fechar a porta para iniciar o programa que acabou de ser memorizado.

Para utilizar este programa basta pressionar o botão numérico “3” enquanto não for necessário modificar novamente o programa.

Quantidade dupla de cozedura
Através do botão **(D)** o utilizador pode modificar facilmente o tempo predefinido para uma quantidade de produto.

– Quando é pressionado o botão **(D)**, na modalidade "Ready", acompanhada pela inicialização de um programa pré-programado ou vice-versa, o aparelho inicia o cozedura com a quantidade de tempo predefinida de cozedura.
  O ecrã **(A)** exibe a indicação "Double" e é duplicado o tempo de cozedura selecionado.

exemplo
O botão numérico "5" e o seu tempo predefinido é de 1 minuto. Em seguida pressionar **(D)**, então o tempo se modificará para 01:00 * (1 + 1) = 2:00 (2 minutos).

– Durante a cozedura final do programa o aparelho entra na modalidade "Fim do ciclo de cozedura".

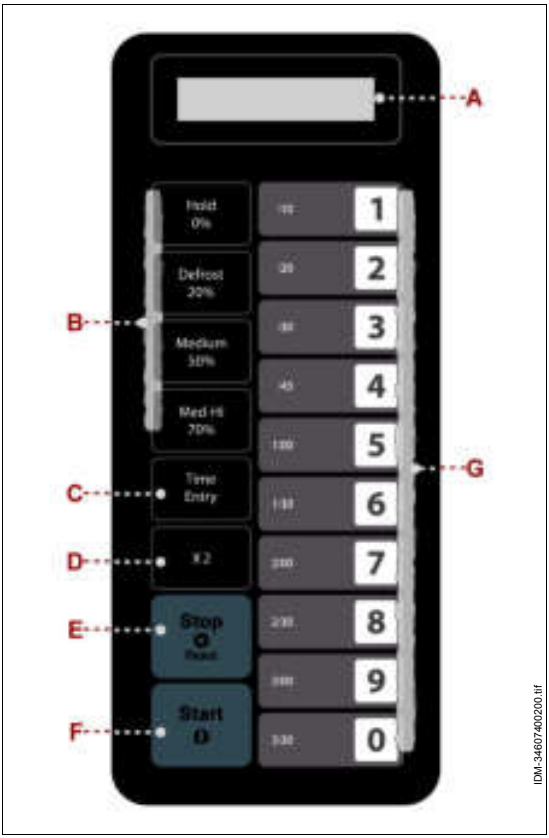
Importante
Esta função não pode ser utilizada na modalidade memória.

PT

IDM 346-074-1.fm

Fase de cozedura Programação

Esta modalidade permite que o utilizador cozinhe alimentos com a combinação de vários níveis de potência. Pode ser programado o número máximo de quatro fases na modalidade de cozedura ou na modalidade de programação.



– Após ter programado a potência e o tempo para a primeira fase, pressionar o botão **(C)** para programar a segunda fase.

– Fazer as mesmas operações para programar a terceira e a quarta fase.
  Antes de definir a segunda, terceira ou quarta fase, pressionar sempre o botão **(C)**. No ecrã **(A)** será exibida a mensagem "stage2", "stage3" ou "Stage4".

– Pressionar o botão **(F)** para iniciar a cozedura.

Exemplo para programar duas fases de cozedura.

A primeira fase é uma cozedura com 70% de potência durante o tempo de 1 minuto e 25 segundos. A segunda fase com 50% durante 5 minutos e 40 segundos. Os passos são os seguintes:

– Pressionar o botão (C), em seguida pressionar o botão "Med-Hi/70%", na sequência pressionar os botões "1", "2", "3" para inserir o tempo de cozedura.
  O ecrã **(A)** exibe a indicação "01:25".
  A primeira fase é terminada.

– Pressionar novamente o botão **(C)**.
  O ecrã **(A)** exibe a indicação "stage2".

– Pressionar os botões numéricos "5", "4", "0".
  O ecrã **(A)** exibe a indicação "05:40".

– pressionar o botão "Medium/50%".
  O ecrã **(A)** exibe a indicação "PL5".
  A segunda fase é terminada.

– Pressionar o botão **(F)** para iniciar a cozedura.

PT

IDM 346-074-1.fm

Opções (Option)

Para satisfazer as exigências é possível modificar algumas opções tais como a programação com tecla individual ou dupla, o volume do sinal acústico e o tempo de máximo de cozedura.

Para modificar as opções, proceder como descrito a seguir.

– Para regular o tempo que o aparelho demora para passar para a modalidade "Standby", basta abrir a porta e manter pressionado o botão numérico "2"" durante 5 segundos, no final dos quais será emitido um sinal acústico indicando a passagem efetuada para a modalidade "Opções".
O ecrã **(A)** exibe a indicação "OP: -".

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	**OP:10**	**3 seconds beep**
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps,Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	**Medium**
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	**Keybeep On**
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	**60 seconds**
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	**On-the-Fly Enable**
6 Door Reset	**OP:60**	**Door reset Disable**
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	**OP:70**	**60 Minute Maximum Cook Time**
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	**Manual Programming Enable**
9 Double Digit	**OP:90**	**Single Digit Mode-10 programs**
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	**Weekly-Display every 7 days**
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days

IDM 346-074-1.fm

IDM-34607400500.tif

PT

– Pressionar uma vez um dos botões numéricos (1,2,3…,0) (ver a tabela, coluna "opções") de acordo com a opção que se deseja modificar (no nosso caso, pressionar o botão numérico "4", "Keyboard window" que tem 60 segundos como valor-padrão).

O ecrã **(A)** exibe a indicação “OP:42”.

– Pressionar repetidamente o botão "4" para exibir as indicações ”OP:43, OP: 40", "OP: 41”, “OP:42” em ciclo.

– Escolher a configuração desejada e pressionar o botão **(F)** para memorizar as configurações modificadas.

– – Após concluir a operação de configuração, pressionar o botão **(E)** para entrar na modalidade "Open Door".

– Fechar a porta para passar à modalidade "Ready".

Para modificar outra opção, abrir novamente a porta e repetir as operações.

As programações de fábrica são exibidas em negrito. Para colocar o aparelho em uma programação de fábrica, basta selecionar a opção marcada em negrito.

Importante

Não fechar a porta antes de ter memorizado as configurações modificadas, caso contrário serão perdidas.

CONSELHOS PARA O USO

1. Conforme a modalidade de funcionamento (microondas, grill ou modalidade combinada) e o tipo de cozedura desejado (descongelação, cozedura, aquecimento, etc.), prepare adequadamente o alimento e coloque-o num recipiente apropriado.
   No caso de alimentos que durante a cozedura podem salpicar as paredes do forno, aconselha-se tapar o recipiente com uma tampa.
2. Ponha o recipiente no forno e volte a fechar a porta.
3. Programe o ciclo de cozedura desejado (ver "Modalidades de uso").
   Quando o temporizador assinala que o tempo programado terminou, aguarde alguns instantes antes de retirar o recipiente.
   Se a cozedura do alimento não for a adequada, volte a colocar o recipiente no forno e programe de novo o tempo de cozedura.

PT

Cautela – Advertência

Para evitar o risco de queimaduras, coloque ou retire os alimentos com a ajuda de utensílios adequados.

Se estiver a utilizar o equipamento pela primeira vez, antes de o pôr a funcionar, retire a eventual película de protecção de revestimento, encha uma chávena de água com sumo de limão, coloque-a no forno e ponha-o a funcionar durante uns 10 minu-

tos na potência máxima de modo a eliminar os cheiros desagradáveis emitidos pelo material de construção.

– Não introduza recipientes de metal (aço, cobre, bandejas de alumínio, etc.) ou recipientes banhados ou com incisões de metal (ouro, prata, etc.) de modo a evitar a produção de faíscas ou de arcos magnéticos.

– Nunca utilize o equipamento para cozer os ovos.

– Nunca utilize recipientes construídos com materiais não apropriados e nunca ponha o microondas a funcionar sem nada dentro. Para evitar de pôr o microondas a funcionar por engano sem nada dentro, aconselhamos a deixar dentro do forno um copo de água de modo a absorver as eventuais microondas.

– Perfure os produtos alimentares que têm casca (batatas, maçãs, etc.) ou embalagens seladas (salsichas, enchidos, etc.), de modo a evitar que expludam durante a cozedura. Elimine eventuais peças de metal presentes.

– Se o equipamento não funciona correctamente (por exemplo, se não se acende), não desmonte nenhuma das suas partes e nem tente intervir; contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.

– Misture bem os alimentos líquidos tratados para uniformizar a temperatura e, se destinados à alimentação de crianças, controle-a de modo a evitar queimaduras.

– Para tornar mais rápida a cozedura de alguns produtos (frango, hambúrguer, etc.) vire-os pelo menos, uma vez. No caso de assados, vire-os várias vezes. Se, pelo contrário, estiver a cozer outros tipos de produtos (almôndegas, croquetes, etc.), desloque-os do centro para o exterior e vice versa.

PT

LIMPEZA DA MÁQUINA

Antes de limpar o equipamento (no fim do dia ou quando necessário), desligue a alimentação eléctrica geral (ou desligue a ficha da tomada) e certifique-se que a zona de cozedura esteja completamente fria.

– Limpe todas as superfícies internas do equipamento com um pano húmido ou com uma esponja e enxugue-as cuidadosamente.

Importante

Para eliminar eventuais cheiros, coloque um copo com água e sumo de limão e ligue o equipamento com funcionamento microondas durante cerca de 5 minutos.

Certifique-se sempre que as vedações da porta estejam limpas e íntegras e que a porta se feche correctamente.

– Limpe cuidadosamente o plano de trabalho e todas as zonas à volta.

IDM 346-074-1.fm

– Limpe as superfícies externas da máquina com um pano húmido ou com uma esponja.

Cautela – Advertência

Faça as operações de limpeza utilizando exclusivamente produtos detergentes para uso alimentar. É taxativamente proibido utilizar produtos de limpeza corrosivos, inflamáveis ou que contêm substâncias nocivas para a saúde das pessoas.

– Se prevê não utilizar a máquina por um longo período de tempo, depois de a ter limpo e desligado da alimentação eléctrica geral (ou desligado da tomada) protege-a adequadamente para a manter limpa.

PROCURA DE AVARIAS

As informações a seguir indicadas têm o objectivo de ajudar a identificar e corrigir eventuais anomalias e maus funcionamentos que se podem verificar durante a fase de utilização. Alguns tipos de avarias podem ser resolvidas pelo próprio utilizador; outras requerem competências técnicas específicas ou particulares capacidades, devendo estas serem resolvidas exclusivamente por pessoal qualificado possuidor de experiência reconhecida e adquirida na área específica de intervenção.

Importante

Não desmonte as partes interiores da máquina.

O construtor declina qualquer responsabilidade por eventuais danos provocados por intervenções não autorizadas.

Tabela 3: Anomalias de funcionamento

Inconveniente	*Causas*	*Soluções*
O equipamento não aquece.	Não foi programado o tempo de cozedura	Programe um tempo de cozedura diferente de 0 min
	Falta de tensão na linha de alimentação eléctrica.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Dispositivo magnetrão não funciona.	Contacte o revendedor ou um centro de assistência autorizado.
	Verificar se o filtro e as áreas de descarga não estão obstruídos.	Remover e limpar as impurezas das descargas.

PT

IDM 346-074-1.fm

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Цель руководства.....3
Данные производителя и оборудования 4
Порядок оформления заявки на техобслуживание 4
Инструкции по технике безопасности .4
Знаки предупреждения и безопасности 7
Предписания по снятию упаковки и погрузочно-разгрузочным работам.....7
установка 8

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MF/914

Общее описание оборудования 9
Технические характеристики.....11
Описание органов управления 12
Режим приготовления.....13
Рекомендации по эксплуатации.....17
Чистка прибора 18
Обнаружение неисправностей.....19

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MC/1452

Общее описание оборудования 20
Технические характеристики.....22
Описание органов управления 23
Режим приготовления.....24
Рекомендации по эксплуатации.....30
Чистка прибора 31
Обнаружение неисправностей.....32

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ME/1630

Общее описание оборудования.....33
Технические характеристики.....35
Описание органов управления 36
Рекомендации по эксплуатации.....36
Чистка прибора 37
Обнаружение неисправностей.....38

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ MC/1800

Общее описание оборудования.....39
Технические характеристики.....41
Описание органов управления 42
Режим приготовления.....43
Рекомендации по эксплуатации.....50
Чистка прибора 51
Обнаружение неисправностей.....52

RU

IDM 346-074-1TOC.fm

RU

IDM 346-074-1TOC.fm

ЦЕЛЬ РУКОВОДСТВА

– Данное руководство по эксплуатации и техобслуживанию, являющееся неотъемлемой частью оборудования, было составлено производителем на его родном языке в целях предоставления всей необходимой информации персоналу, допускаемому к работе с оборудованием на протяжении всего срока его службы.

– Немного времени, уделенного чтению данной информации, позволит избежать опасных для здоровья и безопасности людей ситуаций, а также нанесения материального ущерба.

– Производитель оставляет за собой право вносить изменения в содержимое настоящего руководства без предварительного уведомления, если такие изменения не влияют на обеспечение безопасности.

– Некоторые части текста выделены в целях привлечения внимания к важности сообщения.

Важно

Указывает на техническую информацию особенной важности, которой нельзя пренебрегать.

Осторожно - Предупреждение

Указывает, что необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы не повергнуть угрозе здоровье и безопасность персонала, а также не причинить материального ущерба.

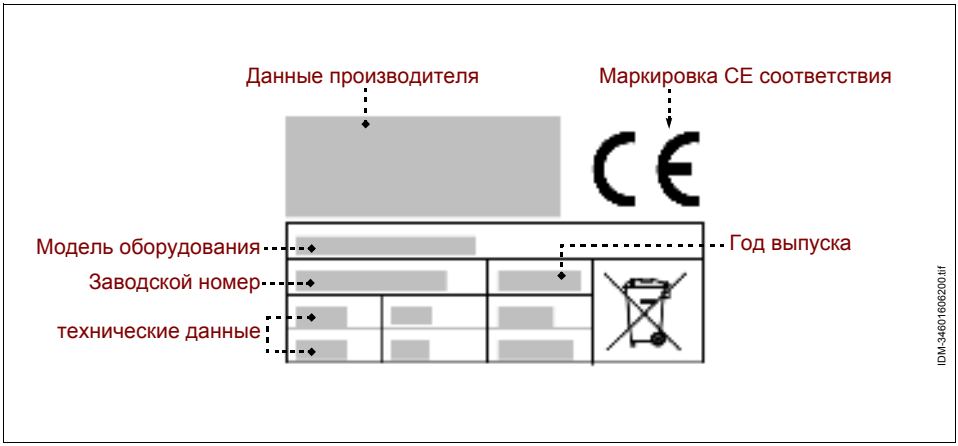
Опасность - Внимание

Указывает на особо опасные ситуации, которые, в случае пренебрежительного отношения, могут подвергнуть серьезной угрозе здоровье и безопасность персонала.

RU

ДАННЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ И ОБОРУДОВАНИЯ

Изображенная здесь паспортная табличка помещена на оборудовании. На ней приведены все основные данные и указания, необходимые для безопасной работы.



ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ ЗАЯВКИ НА ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В каждой заявке на техобслуживание необходимо указать модель оборудования и тип неисправности.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При проектировании и изготовлении оборудования производитель уделил особенное внимание тем аспектам, которые могут представлять риск для безопасности и здоровья людей.
- При изготовлении оборудования производитель применил все соответствующие производственные стандарты, а также материалы, выбранные таким образом, чтобы гарантировать пищевую гигиену и эффективность работы.
- Цель данной информации – призвать пользователей уделить внимание предотвращению любых рисков, связанных с работой и пищевой безопасностью. Осторожность незаменима. Безопасность находится в руках всех тех, кто взаимодействует с оборудованием (монтажники и пользователи).
- Внимательно прочитать и соблюдать инструкции, приведенные в прилагаемом руководстве и нанесенные непосредственно на оборудовании, в частности те, которые касаются обеспечения безопасности.
- При перемещении оборудования соблюдать инструкции, приведенные на упаковке, на оборудовании и в инструкциях по эксплуатации.

RU

– На этапах транспортировки, погрузочно-разгрузочных работ и установки защитить оборудование от ударов и падения во избежание повреждения его частей.
– Работники, в обязанности которых входит выполнение электрического монтажа, должны убедиться, что характеристики сети электропитания соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке; линия электропитания должна быть оснащена дифференциальным выключателем и компонентами, отвечающими требованиям действующих законов и нормативов.
– Запрещается модифицировать, снимать или отключать защитные устройства, установленные на оборудовании.
– Пользователь должен внимательно прочитать руководство и убедиться, что он правильно понял содержимое каждой его частей и, в особенности, информацию по технике безопасности.
– Если потребуется, при первом использовании оборудования имитировать выполнение некоторых операций для распознавания основных органов и функций управления, в особенности тех, которые управляют пуском и остановом.
– При установке посуды в камеру или ее извлечении необходимо всегда использовать приспособления для защиты верхних конечностей. Некоторые емкости способны поглощать тепло, в результате чего существует риск получения ожогов.
– Во избежание получения ожогов не прикасаться к внутренним поверхностям рабочей камеры прибора даже после завершения тепловой обработки.
– Не помещать внутрь рабочей камеры воспламеняемые или взрывоопасные материалы (например, пластиковую пленку, обычную бумагу, бумажные салфетки и т.п.).
– Не закрывать вентиляционные отверстия прибора во избежание его чрезмерного перегрева, способного привести к повреждению прибора.
– Не помещать каких-либо предметов внутрь прибора и держать крышку закрытой, когда прибор не используется.

Использовать оборудование только в предусмотренных целях. Использование оборудования в ненадлежащих и неразрешенных целях может поставить под угрозу безопасность и здоровье людей и привести к экономическим потерям.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате использования оборудования в ненадлежащих целях, несоблюдения инструкций, приведенных в настоящем руководстве, несанкционированного ремонта или внесения изменений, не согласованных с ним официально.

– Все работы, требующие наличия точной технической компетенции или специальных навыков (установка, электромонтаж и т.п.), должны выполняться исключительно уполномоченным персоналом, обладающим опытом и квалификацией в данной области.

RU

– Не использовать оборудования при наличии поврежденных или неисправных электрических кабелей. При выявлении дефектов немедленно выключить оборудование в безопасных условиях и обеспечить замену кабелей уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Перед выполнением любых операций по чистке, техобслуживанию и т.п. ОТКЛЮЧИТЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ СЕТИ (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.

– Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.

– Для чисти использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.

– При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.

– Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.

– В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

– В перечне приведены условия, необходимые для корректной работы электрооборудования в зависимости от характеристик окружающей среды.

– Температура окружающей среды не ниже 5°C.

– Относительная влажность в пределах от 50% (при 40 °C) до 90% (при 20 °C).

– В помещении не должно быть зон с содержанием взрывоопасных и/или воспламеняющихся газов или пыли.

– Рабочая деятельность может нанести ущерб окружающей среде. В виду этого необходимо контролировать возможные выбросы в атмосферу, слив жидкостей или загрязнение почвы, потребление сырья и природных ресурсов, а также сбор отходов.

– Во время транспортировки и хранения температура окружающей среды должна находиться в пределах от -25 °C до 55 °C, при этом максимальная температура может достигать 70 °C, если время воздействия не превышает 24 часов.

RU

IDM 346-074-1.fm

– Упаковочные материалы подлежат утилизации согласно законодательству, действующему в стране использования.
– На этапах выведения оборудования из эксплуатации и слома отсортировать все компоненты в зависимости от их свойств и обеспечить проведение раздельной утилизации. В частности, обозначенные специальным символом электрические и электронные компоненты должны утилизироваться в специальных уполномоченных центрах сбора отходов или сдаваться продавцу в момент приобретения нового товара.

Электрические и электронные приборы содержат опасные вещества, вредные для здоровья людей и окружающей среды. Их утилизация должна осуществляться надлежащим образом.

ЗНАКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ

В зонах оборудования, где существуют ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



– **Опасность получения ожогов:** указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.



– **Опасность поражения электротоком:** указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

ПРЕДПИСАНИЯ ПО СНЯТИЮ УПАКОВКИ И ПОГРУЗОЧНО-РАЗГРУЗОЧНЫМ РАБОТАМ

– Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
  В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
  Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
– Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.
  При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его

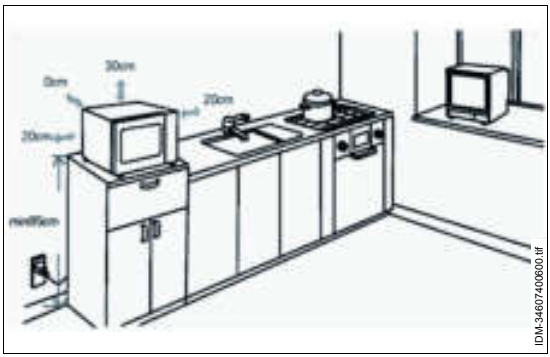
RU

IDM 346-074-1.fm

компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.

УСТАНОВКА

Персонал, в обязанности которого входит выполнение электрического монтажа, должен убедиться в безупречной эффективности заземления электрической проводки и удостовериться, что напряжение и частота в сети соответствуют данным, приведенным на паспортной табличке.



– Перед тем, как приступить к установке, проверить выбранный для установки участок (достаточное освещение, проветриваемость, устойчивость, наличие свободного пространства, позволяющего без труда проводить чистку и техобслуживание). Кроме того, проверить устойчивость и горизонтальность опорной поверхности и убедиться, что эта поверхность легко поддается чистке во избежание опасности скапливания грязи и загрязнения пищевых продуктов.
– Печь должна быть установлена на минимальной высоте 85 см.
Оставить свободное пространство не менее 30 см вверху над печью и 20 см сбоку.
– Задняя поверхность прибора может быть прислонена к стене.
– **Не снимайте ножки с нижней части печи.**
– **Закрывание вентиляционных отверстий может привести к повреждению печи.**
– **Не помещайте печь рядом с радиоприёмником или телевизором, потому что работа печи в микроволновом режиме может вызвать помехи в приёме радио или ТВ сигналов.**

RU

Осторожно - Предупреждение

Не помещайте печь на варочную панель или рядом с другими электробытовыми приборами, которые производят тепло, потому что может произойти повреждение печи.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь MF/914 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор, в зависимости от приготавливаемых продуктов, может работать в микроволновом режиме, в режиме "гриль" или в комбинированном режиме (микроволновый режим и гриль).

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим). Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.) в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

RU

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена ТЭНами (для работы в режиме гриль) и магнетронным устройством (для работы в режиме СВЧ-излучения) для тепловой обработки продуктов.
Рабочая камера оснащена поворотной подставкой (с подносом), которая вращается при работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме в целях обеспечения равномерного нагревания продукта.

RU

Важно

При работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль) не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	*MF/914*
Мощность	kW	1,45
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	25
Размеры рабочей камеры	mm	330x350x200
Размеры прибора	mm	513x430x306
Размеры упаковки	mm	580x460x370
Вес нетто	kg	18
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда, в зависимости от режима работы прибора (СВЧ-излучение, гриль и комбинированные режимы).

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

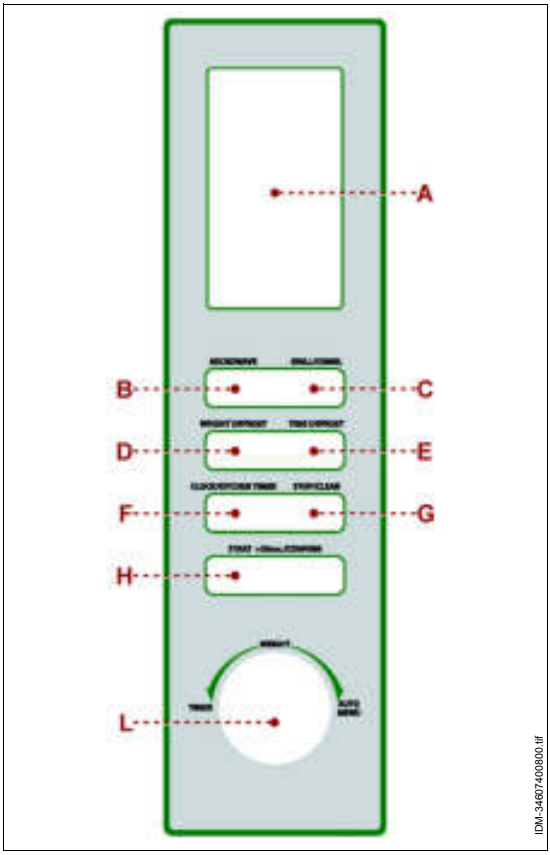
Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*	*Работа в режиме гриль*	*Работа в комбинированном режиме*
Жаростойкое стекло	да	да	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да	да	да
Пластмасса для микроволновых печей	да	нет	нет
Кухонная бумага	да	нет	нет
Алюминиевая фольга	нет	да	нет
Металл	нет	да	нет

RU

IDM 346-074-1.fm

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) Дисплей: отображает параметры приготовления и текущее время.

B) Кнопка: служит для задания работы в микроволновом режиме и выбора соответствующего уровня мощности.
Нажмите несколько раз кнопку **(B)** до появления на дисплее **(A)** желаемого уровня мощности (возможно отобрать до пяти предварительно заданных уровней мощности).

C) Кнопка: служит для задания работы в режиме гриль (только один уровень мощности).
Нажать несколько раз на кнопку **(C)**, чтобы установить комбинированный режим работы; на дисплее появится требуемый уровень мощности.

D) Кнопка: служит для выбора режима размораживания в зависимости от веса продукта.

E) Кнопка: служит для выбора режима размораживания в зависимости от времени приготовления, которое нужно установить.

F) Кнопка: служит для задания времени приготовления (часы: минуты).

G) Кнопка: служит для остановки действующей программы приготовления продукта или сброса запрограммированных данных.

H) Кнопка: служит для запуска или подтверждения отобранного режима работы. Нажатием, при нахождении печи в stand-by, запускается режим быстрого приготовления.

L) Ручка: предназначена для программирования времени приготовления, задания одной из автоматических функций и для отбора веса обрабатываемого продукта.

Режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора описаны в параграфе "Режим приготовления".

RU

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта микроволновая печь использует современную систему электронного контроля для работы в различных режимах приготовления пищи.
Ниже перечислены режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора.

Важно

В независимости от режима эксплуатации и заданного программирования, завершение любого режима сигнализируется подачей звукового сигнала. Перед программированием нового цикла работы, нажмите кнопку (H) для сброса данных прибора.

задание текущего времени

1. Нажать на кнопку **(F)**, на дисплее **(A)** появится время, подлежащее настройке "00:00".
2. На дисплее **(A)** будут мигать цифры, относящиеся к времени, которые нужно будет отрегулировать посредством регулятора **(L)**.
3. Снова нажать кнопку **(F)** для подтверждения текущего часа и проделать эту же процедуру для настройки цифр, относящихся к минутам.
4. После совершения установки времени Вы заметите, что на дисплее **(A)** ни часы ни минуты больше не мигают, что означает, что программирование успешно завершено.

Кухонный таймер

1. Нажать на кнопку **(F)** два раза последовательно, на дисплее **(A)** появится таймер, подлежащий настройке "00:00".
2. Вращайте регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления пищи, до максимума 95 минут, и подтвердите настройку при помощи кнопки **(H)**. Начнётся обратный отсчёт.
3. Об истечении заданного времени приготовления будет сообщено посредством звукового сигнала и на дисплее **(A)** появится новое текущее время.

Задание режима "Микроволны"

1. Нажмите кнопку **(B)** для отбора режима работы "Микроволны".
2. Нажать несколько раз на ту же кнопку **(B)** или вращать регулятор **(L)**, чтобы выбрать требуемый уровень мощности.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить данную операцию.
4. Вращайте регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления, показанное на дисплее **(A)**.
5. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.

Таблица 3: Режим "Микроволны"

Дисплей	*Уровень мощности*
P100	100%
P80	80%

RU

IDM 346-074-1.fm

Таблица 3: Режим "Микроволны"

Дисплей	*Уровень мощности*
P50	50%
P30	30%
P10	10%

Задание режима "Гриль"

1. Нажмите кнопку **(C)** для отбора режима работы "Гриль", при одноразовом нажатии на кнопку на дисплее **(A)** появляется надпись **"G"**
2. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить данную операцию.
3. Вращайте регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления, показанное на дисплее **(A)**.
4. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.

Задание режима "Комбинированное приготовление"

1. Нажать на кнопку **(C)** два или три раза последовательно, чтобы выбрать рабочий режим "комбинированный (гриль+микроволновый)".
   При нажатии два раза на кнопку **(C)** на дисплее **(A)** появится надпись **"C-1"**, и печь будет работать в микроволновом режиме с мощностью 55%, и в режиме гриль с мощностью 45%.
   При нажатии три раза подряд на кнопку **(C)** на дисплее **(A)** появится надпись **"C-2"**, и печь будет работать в микроволновом режиме с мощностью 4%, и в режиме гриль с мощностью 64%.

Таблица 4: Режим "Комбинированное приготовление"

N° нажатий	*Дисплей*	*Мощность в микроволновом режиме*	*Мощность в режиме гриль*
1	G	0%	100%
2	C-1	55%	45%
3	C-2	36%	64%

2. Нажать на кнопку **(H)** для подтверждения требуемой комбинации приготовления, и вращать регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления, показанное на дисплее **(A)**.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.

RU

Программирование приготовления, состоящего из нескольких этапов

Прибор можно запрограммировать для автоматического выполнения до 2 различных функций приготовления.

Далее описывается пример программирования приготовления в несколько этапов (разморозить продукт в течение 5 мин. и потом готовить его микроволнами при 80% мощности в течение 7 мин.):

1. Нажать на кнопку **(E)**, чтобы выбрать режим размораживания, на дисплее **(A)** появится надпись **"dEF2"**.
2. Вращать регулятор **(L)**, чтобы задать время размораживания (5:00), показанное на дисплее **(A)**.

IDM 346-074-1.fm

3. Нажать на кнопку **(B)**, чтобы задать уровень мощности 80 % (P80), показанный на дисплее **(A)**.
4. Нажать на кнопку **(H)** для подтверждения заданных значений, и вращать регулятор **(L)**, чтобы установить время приготовления (7:00), показанное на дисплее **(A)**.
5. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.

Задание функции "Быстрое приготовление"

Функция "быстрого приготовления" предусматривает приготовление продукта в режиме СВЧ-излучения на максимальном уровне мощности. (100%)

1. В режиме stand-by (ожидание) нажать на кнопку **(H)** для автоматического запуска режима "Быстрое приготовление".
   Каждый раз при нажатии на кнопку **(H)** время приготовления увеличивается на di 30 сек.

Установка режима "Быстрое приготовление по времени"

"Быстрое приготовление" это приготовление продукта в микроволновом режиме при максимальной мощности (100%).

1. В режиме stand-by (ожидание) вращать регулятор **(L)** против часовой стрелки, чтобы задать время приготовления, и нажать на кнопку **(H)** для автоматического запуска режима "Быстрое приготовление по времени".
   Каждый раз при нажатии на кнопку **(H)** время приготовления увеличивается на di 30 сек.

Задание режима "Автоматический"

1. В режиме stand-by (ожидание) вращать регулятор **(L)** по часовой стрелке и выбрать нужную программу приготовления.
2. Нажать на кнопку **(H)** для подтверждения выбора и снова вращать регулятор **(L)**, чтобы установить вес продукта для приготовления.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы подтвердить выбор и запустить цикл приготовления пищи.
   После запуска цикла приготовления на дисплее **(A)** появится оставшееся время приготовления.

RU

Таблица 5: Режим "Автоматический"

Режим	*Вес (g)*	*Дисплей*	*Мощность*
A-1 Пицца	200	200	100%
	400	400	
A-2 Мясо	250	250	100%
	350	350	
	450	450	
A-3 Овощи	200	200	100%
	300	300	
	400	400	

IDM 346-074-1.fm

Таблица 5: Режим "Автоматический"

Режим	*Вес (g)*	*Дисплей*	*Мощность*
A-4 Макаронные изделия	50 (с 450 г холодной воды)	50	80%
	100 (с 800 г холодной воды)	100	
A-5 Картофель	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A-6 Рыба	250	250	80%
	350	350	
	450	450	
A-7 Напитки	1 стакан (около 120 ml)	1	100%
	2 стаканы (около 240 ml)	2	
	3 стаканы (около 360 ml)	3	
A-8 Попкорн	50	50	100%
	100	100	

Задание режима "Разморозка" (по весу)

1. Нажать на кнопку **(D)** для выбора рабочего режима "Размораживание по весу", на дисплее **(A)** появится сообщение **"dEF1"**.
2. Вращать регулятор **(L)**, чтобы установить вес продукта, подлежащего приготовлению (100÷2000 г) , который будет показан на дисплее **(A)**.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы запустить размораживание.

Задание режима "Разморозка" (по времени)

1. Нажать на кнопку **(E)** для выбора рабочего режима "Размораживание по времени", на дисплее **(A)** появится сообщение **"dEF2"**.
2. Вращать регулятор **(L)**, чтобы установить вес продукта, подлежащего приготовлению (100÷2000 г) , который будет показан на дисплее **(A)**.
3. Нажать на кнопку **(H)**, чтобы запустить размораживание.

Важно

Во время приготовления можно контролировать текущее время при помощи кнопки (F), которое будет отображено на дисплее (A) в течение 2÷3 сек.

Задание режима "Защитная блокировка"

1. Держать кнопку **(G)** нажатой не менее 3 сек. для подключения данной функции. Прибор издаёт звуковой сигнал, на дисплее **(A)** появляется знак блокировки, и будет невозможно запустить какой-либо тип приготовления.
2. Для отключения режима "Защитная блокировка", снова удерживать нажатой кнопку **(G)** не менее 3 сек.
   Прибор издаёт звуковой сигнал, и на дисплее **(A)** выключается соответствующий знак.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В зависимости от режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим) и от типа тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.), подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Задать нужный цикл приготовления (см. "Режим приготовления").
   После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

Приведенные рекомендации действительны для всех предусмотренных режимов работы прибора. В случае работы в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме руководствоваться также отдельно перечисленными рекомендациями.

– Не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.
– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

IDM 346-074-1.fm

– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Извлечь поднос и поворотную подставку.
– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

– Вымыть поднос и поворотную подставку чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть их и тщательно высушить перед последующей установкой.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

RU

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

IDM 346-074-1.fm

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 6: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправные ТЭНы.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь MC/1452 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор, в зависимости от обрабатываемого продукта, может использоваться в режиме СВЧ-излучения, в режиме конвекции, в режиме гриля или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция).

– В данном приборе, помимо обычных режимов работы, предусмотрены также некоторые автоматические функции, упрощающие его использование.

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим). Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

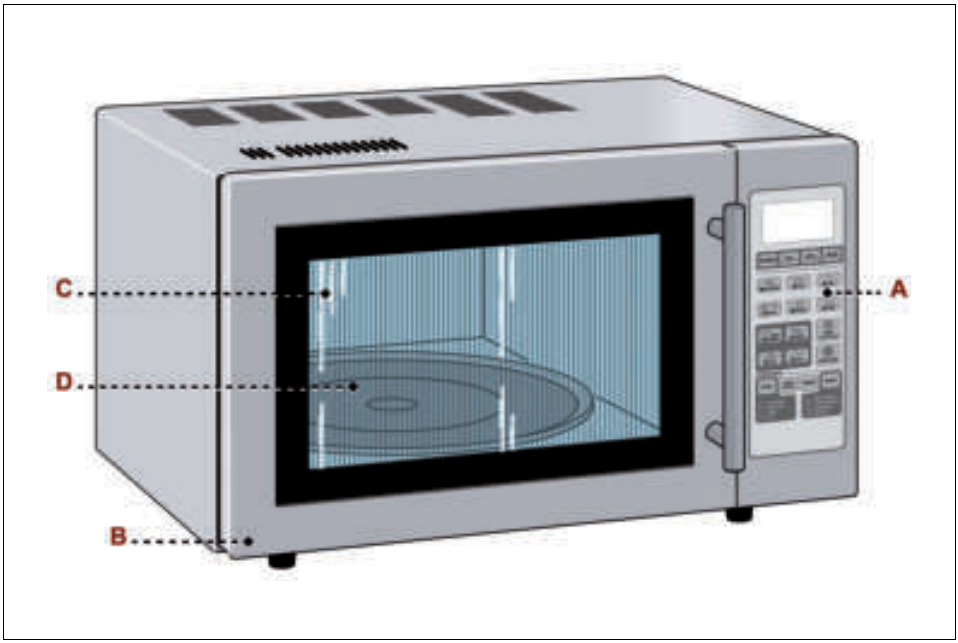
– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.) в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

RU

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена ТЭНами (для работы в режиме гриль) и магнетронным устройством (для работы в режиме СВЧ-излучения) для тепловой обработки продуктов.
Рабочая камера оснащена поворотной подставкой (с подносом **(D)**), которая вращается при работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме в целях обеспечения равномерного нагревания продукта.

RU

Важно

При работе в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме (СВЧ-излучение и гриль или СВЧ-излучение и конвекция) не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.

IDM 346-074-1.fm

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	*MC/1452*
Мощность макс.	kW	2,4
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	25
Размеры рабочей камеры	mm	328x343x230
Размеры прибора	mm	513x466x305
Размеры упаковки	mm	580x500x360
Вес нетто	kg	17
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда, в зависимости от режима работы прибора (СВЧ-излучение, гриль и комбинированные режимы).

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

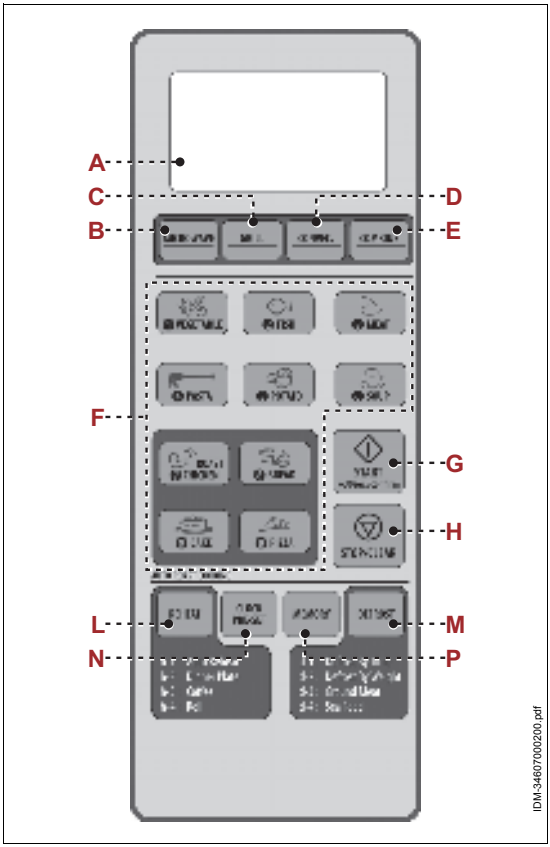
Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*	*Работа в режиме гриль*	*Работа в комбинированном режиме*
Жаростойкое стекло	да	да	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да	да	да
Пластмасса для микроволновых печей	да	нет	нет
Кухонная бумага	да	нет	нет
Алюминиевая фольга	нет	да	нет
Металл	нет	да	нет

RU

IDM 346-074-1.fm

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) Дисплей: отображает параметры приготовления и текущее время.

B) Кнопка: служит для задания работы в микроволновом режиме и выбора соответствующего уровня мощности.
Нажмите несколько раз кнопку **(B)** до появления на дисплее **(A)** желаемого уровня мощности (возможно отобрать до пяти предварительно заданных уровней мощности).

C) Кнопка: служит для задания работы в режиме гриль (только один уровень мощности).

D) Кнопка: служит для задания работы в конвекционном режиме и выбора соответствующей температуры приготовления.
Нажимать кнопку **(D)** до отображения на дисплее **(A)** требуемой температуры нагревания (можно задавать до десяти уставок температуры).

E) Кнопка: служит для задания работы в комбинированном режиме (возможно установить до четырёх комбинированных уровней).

F) Кнопки: служат для выбора имеющихся программ приготовления.

G) Кнопка: служит для запуска или подтверждения отобранного режима работы. Нажатием, при нахождении печи в stand-by, запускается режим быстрого приготовления.

H) Кнопка: служит для остановки действующей программы приготовления продукта или сброса запрограммированных данных.

L) Кнопка: служит для задания вручную режима разогрева.

RU

Нажмите несколько раз кнопку **(L)** до появления на дисплее **(A)** желаемого уровня разогрева (возможно задать до четырёх уровней разогрева).

M) Кнопка: служит для отбора режима разморозки (в зависимости от веса продукта или в зависимости от времени).

N) Кнопка: служит для задания времени приготовления (часы: минуты).

P) Кнопка: служит для запоминания программ приготовления.

Режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора описаны в параграфе "Режим приготовления".

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже перечислены режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора.

Важно

В независимости от режима эксплуатации и заданного программирования, завершение любого режима сигнализируется подачей звукового сигнала. Перед программированием нового цикла работы, нажмите кнопку (H) для сброса данных прибора.

задание текущего времени

1. Нажмите кнопку **(N)** и отберите желаемый формат времени: 12 ч или 24 ч.
2. Нажмите кнопки **(F)** для установки времени показываемого на дисплее **(A)**.
3. Нажать кнопку **(M)** для подтверждения заданного времени.

Задание режима "Микроволны"

1. Нажмите кнопку **(B)** для отбора режима работы "Микроволны".
2. Нажмите несколько раз ту же кнопку **(B)** для отбора желаемого уровня мощности.
3. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
4. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Таблица 3: Режим "Микроволны"

Дисплей	*Уровень мощности*
P100	100%
P80	80%
P50	50%
P30	30%
P10	10%

RU

Задание режима "Гриль"

1. Нажмите кнопку **(C)** для отбора режима работы "Гриль", при одноразовом нажатии на кнопку на дисплее **(A)** появляется надпись **"G-1"**
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Задание режима "Конвекция" (с преразогревом)

1. Нажмите кнопку **(D)** для отбора режима работы "Конвекция".
2. Нажмите несколько раз ту же кнопку **(D)** для отбора желаемого уровня температуры (от 150 °C до 240 °C).
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска преразогрева.
4. При достижении заданной температуры значение на дисплее **(A)** начинает мигать и подаётся звуковой сигнал.
   После чего откройте дверцу и разместите приготавливаемый продукт.
5. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
6. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Задание режима "Конвекция" (без преразогрева)

1. Нажмите кнопку **(D)** для отбора режима работы "Конвекция".
2. Нажмите несколько раз ту же кнопку **(D)** для отбора желаемого уровня температуры (от 150 °C до 240 °C).
3. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
4. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Задание режима "Комбинированное приготовление"

1. Нажмите кнопку **(E)** для выбора режима работы "Комбинированное приготовление".
2. Нажмите несколько раз ту же кнопку **(E)** для отбора желаемого уровня температуры (от 150 °C до 240 °C).
3. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
4. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

RU

Таблица 4: Режим "Комбинированное приготовление"

Дисплей	*Микроволны*	*Гриль*	*Конвекция*
C-1	x		x
C-2	x	x	
C-3		x	x
C-4	x	x	x

IDM 346-074-1.fm

Задание режима "Автоматический"

1. Нажмите одну из кнопок **(F)** для выбора желаемой программы приготовления.
2. Несколько раз нажмите кнопку для задания веса приготавливаемого продукта.
3. Нажмите кнопку **(G)** для подтверждения отобранного цикла работы.
   Цикл приготовления запускается и на дисплее **(A)** появляется время до конца процесса.

Таблица 5: Режим "Автоматический"

Режим	*Вес (g)*	*N° нажатий*	*Дисплей*
Овощи	150	1	150
	350	2	350
	500	3	500
Рыба	150	1	150
	250	2	250
	350	3	350
	450	4	450
	650	5	650
Мясо	150	1	150
	300	2	300
	450	3	450
	600	4	600
Макаронные изделия	50 (с горячей водой 450ml)	1	50
	50 (с горячей водой 800ml)	2	100
	50 (с горячей водой 1200ml)	3	150
Картофель	1 (около 230g)	1	1
	2 (около 460g)	2	2
	3 (около 690g)	3	3
Супы	200ml	1	200
	400ml	2	400
	600ml	3	600
Запечённая курица	500	1	500
	750	2	750
	1000	3	1000
	1200	4	1200
Хлеб	50	1	50
	100	2	100
	150	3	150
Торт	475	1	475
Пицца	200	1	200
	300	2	300
	400	3	400

RU

IDM 346-074-1.fm

Задание функции "Быстрое приготовление"

Функция "быстрого приготовления" предусматривает приготовление продукта в режиме СВЧ-излучения на максимальном уровне мощности.

1. Нажмите кнопку **(G)** для автоматического запуска режима "Быстрое приготовление ". Каждый раз при нажатии кнопки **(G)** происходит увеличение времени на 30 секунд.

Задание режима "Разогрев"

1. Нажмите кнопку **(L)** для отбора режима работы "Разогрев", при неоднократном нажатии кнопки на дисплее **(A)** появятся надписи **"h-1", "h-2", "h-3", "h-4".**
2. Нажмите кнопку **(G)** для подтверждения отобранного цикла работы.
3. Несколько раз нажмите кнопку **(L)** для задания веса приготавливаемого продукта.
4. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Таблица 6: Режим "Разогрев"

Режим	*Дисплей*	*Вес*
h1 авторазогрев	150	150g
	250	250g
	350	350g
	450	450g
	600	600g
h-2 полуготовые продукты	250	250g
	350	350g
	450	450g
h-3 напитки-кофе	1	240g
	2	480g
	3	720g
h-4 бриошь-круассан	1	70g
	2	140g
	3	210g

Задание режима "Разморозка" (по времени)

1. Нажмите кнопку **(M)** для выбора режима работы "Разморозка", на дисплее **(A)** появится надпись **"d-1"**
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Задание режима "Разморозка" (по весу)

1. Дважды нажмите кнопку **(M)** для выбора режима работы "Разморозка", на дисплее **(A)** появится надпись **"d-2"**
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания веса продукта (100÷2000g), показанного на дисплее **(A)**
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

RU

IDM 346-074-1.fm

Задание режима "Разморозка мяса/рыбы"

1. Трижды нажмите кнопку **(M)** для выбора режима работы "Разморозка мяса", на дисплее **(A)** появится надпись **"d-3"**
   Четырежды нажмите кнопку **(M)** для выбора режима работы "Разморозка рыбы", на дисплее **(A)** появится надпись **"d-4"**
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания веса продукта (100÷2000g), показанного на дисплее **(A)**
3. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Программирование приготовления, состоящего из нескольких этапов

Прибор можно запрограммировать для автоматического выполнения до 3 различных функций приготовления.

Ниже описывается пример программирования при последовательном приготовлении (микроволновое приготовление при 100% мощности в течение 10 мин. и при 80% в течение 15 мин.)

1. Нажмите кнопку **(B)** для выбора уровня мощности 100%.
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления **(1,0,0,0)**, показываемого на дисплее **(A)**.
3. Нажмите кнопку **(B)** для выбора уровня мощности 80%.
4. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления **(1,5,0,0)**, показываемого на дисплее **(A)**.
5. Нажмите кнопку **(G)** для запуска цикла желаемой обработки.

Программирование времени начала приготовления

Установите текущее время и выберите желаемый режим приготовления из 3-х возможных программ (микроволны, гриль, конвекция).

Программа разморозки не используется для данной процедуры.

Ниже описывается пример программирования времени начала приготовления (начало приготовления в 12:15 при использовании только 80% мощности микроволн для обработки в течение 15 минут):

1. Несколько раз нажмите кнопку **(B)** до появления на дисплее желаемого уровня мощности (80%).
2. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления (1,5,0,0), показываемого на дисплее **(A)**.
3. Несколько раз нажмите кнопку **(N)** до появления на дисплее **(A)** надписи 0:00.
4. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени начала приготовления (1,2,1,5).
5. Нажмите кнопку **(G)** для подтверждения заданной программы.
   Цикл приготовления запускается автоматически по достижении запрограммированного времени и дисплей загорается.

IDM 346-074-1.fm

Для правильного выполнения процедуры убедитесь в правильности установки текущего времени до начала программирования.

Запоминание программы приготовления

1. Многократно нажмите кнопку **(P)** до появления на дисплее **(A)** желаемой программы (возможно выбрать три программы для запоминания).
2. Нажать одну из кнопок **(B-C-D)** для выбора нужного режима работы.
3. Нажмите несколько раз ту же кнопку для отбора желаемого уровня мощности.
4. Нажмите кнопки **(F)** для задания времени приготовления , показываемого на дисплее **(A)**.
5. Нажмите кнопку **(P)** для запоминания заданной программы. Сохранённая программа готова для использования в любой момент.

Информация о состоянии работы

В процессе работы прибора возможно показать на дисплее **(A)**, в течение нескольких секунд, нижеприведённые данные.

– **Действительный уровень мощности:** нажмите кнопку **(B-C-D)** соответствующую текущему режиму работы.
– **Время до конца обработки:** нажмите кнопку **(N)**.
– **Время оставшееся до запуска программированного цикла приготовления:** нажмите кнопку **(N)**.

Задание режима "Защитная блокировка"

1. Нажать и удерживать нажатой кнопку **(H)** в течение 3 сек для подключения функции. Прибор издаст звуковой сигнал, на дисплее **(A)** загорится индикатор, обозначающий, что все органы управления заблокированы.
2. Для отключения функции "Защитной блокировки" нажать и удерживать нажатой кнопку **(H)** в течение, по крайней мере, 3 сек.. Прибор издаст звуковой сигнал, и на дисплее **(A)** погаснет соответствующий индикатор.

RU

IDM 346-074-1.fm

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В зависимости от режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим) и от типа тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.), подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Задать нужный цикл приготовления (см. "Режим приготовления").
   После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

Приведенные рекомендации действительны для всех предусмотренных режимов работы прибора. В случае работы в режиме СВЧ-излучения или в комбинированном режиме руководствоваться также отдельно перечисленными рекомендациями.

- Не использовать прибор без поворотной подставки и подноса.
- Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
- Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
- Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
- Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
- В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

IDM 346-074-1.fm

– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Извлечь поднос и поворотную подставку.
– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

– Вымыть поднос и поворотную подставку чистящими средствами, разрешенными к применению в пищевой промышленности, затем ополоснуть их и тщательно высушить перед последующей установкой.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

RU

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

IDM 346-074-1.fm

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 7: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправные ТЭНы.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь ME/1630 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы. Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

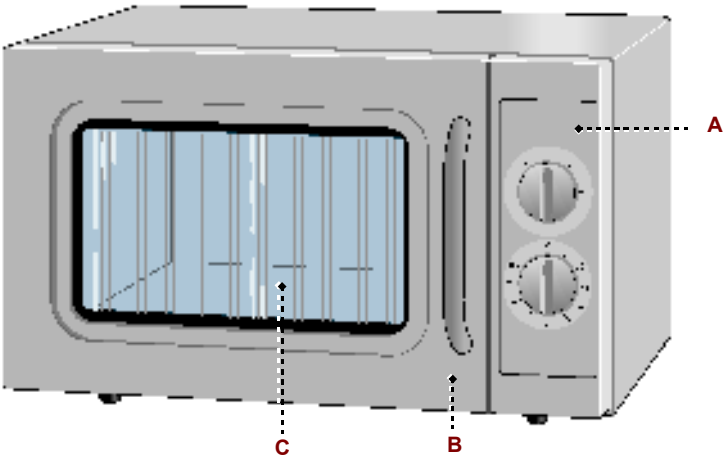
– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

RU

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена магнетронным устройством для тепловой обработки пищевых продуктов.

RU

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	*ME/1630*
Мощность	kW	1,6
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	30
Размеры рабочей камеры	mm	350x357x230
Размеры прибора	mm	542x461x329
Размеры упаковки	mm	610x500x400
Вес нетто	kg	15
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда.

Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*
Жаростойкое стекло	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да
Пластмасса для микроволновых печей	да
Кухонная бумага	да
Алюминиевая фольга	нет
Металл	нет

RU

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

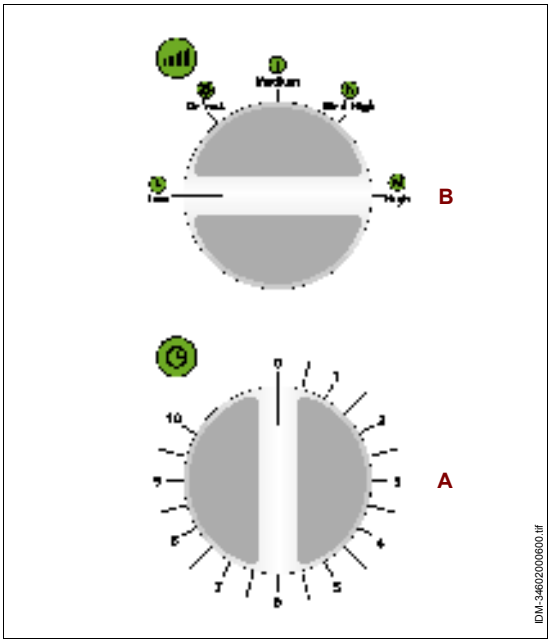
A) Таймер: служит для включения прибора и задания времени приготовления.

B) Переключатель: служит для задания уровня мощности тепловой обработки.

Положение Low: работа в режиме СВЧ-излучения на низкой мощности (17 %).

Положение Defrost: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-низкой мощности (33 %).

Положение Med: работа в режиме СВЧ-излучения на средней мощности (55 %).



Положение Med-High: работа в режиме СВЧ-излучения на средней-высокой мощности (77 %). (77 %).

Положение High: работа в режиме СВЧ-излучения на высокой мощности (100 %).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В зависимости от типа выполняемой тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.) подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Повернуть переключатель **(A)** (только по часовой стрелке) для выбора нужного уровня мощности.
4. Повернуть таймер **(B)** для включения прибора и задания времени приготовления.
   После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

RU

IDM 346-074-1.fm

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

RU

ЧИСТКА ПРИБОРА

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

IDM 346-074-1.fm

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.

– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

Таблица 3: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Не задано время приготовления	Задать время приготовления больше 0 мин.
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

RU

IDM 346-074-1.fm

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

– Микроволновая печь ME/1800 представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для более быстрого (по сравнению с обычными печами) разогревания, поджаривания и размораживания пищевых продуктов, содержащихся в специальных емкостях и предназначенных для употребления в пищу людьми.

– Прибор может использоваться для обработки различных пищевых продуктов, таких как овощи (свежие и замороженные), фрукты, макаронные изделия, рис, рыба, мясо, а также соусы, супы, консервы и т.п.

– При эксплуатации прибора необходимо использовать посуду из материалов, пригодных для выбранного режима работы. Желательно, чтобы посуда была круглой или овальной формы, чтобы нагревание пищевых продуктов осуществлялось равномерно.

– Нельзя использовать металлическую посуду (сталь, алюминий, медь и т.п.). Для определения свойств, которыми должна обладать посуда, прочитать таблицу "Материалы, из которых выполнена посуда".

– Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.

Эксплуатация в любых целях, отличных от предусмотренных, считается НЕНАДЛЕЖАЩИМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

RU

На иллюстрации показаны основные компоненты прибора, а в перечне приведены их описание и назначение.



IDM-346074001 00.tif

A) Щит управления: оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").

B) Дверка печи: соединена с блокировочным устройством (микровыключатель). При открывании дверки цикл приготовления прерывается.
При закрывании дверки цикл приготовления возобновляется с того момента, в котором он был прерван.

C) Рабочая камера: оснащена магнетронным устройством для тепловой обработки пищевых продуктов.

RU

IDM 346-074-1.fm

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1: Технические данные прибора

Описание	*Единица измерения*	*MC/1800*
Мощность	kW	3
Электрическое питание	V/Ph/Hz	230V/1N/50Hz
Объем рабочей камеры	Литры	34
Размеры рабочей камеры	mm	400x360x228
Размеры прибора	mm	570x520x370
Размеры упаковки	mm	640x560x450
Вес нетто	kg	30,5
Тип установки	Установка на столе	

В таблице перечислены типы материалов, из которых может быть выполнена посуда.

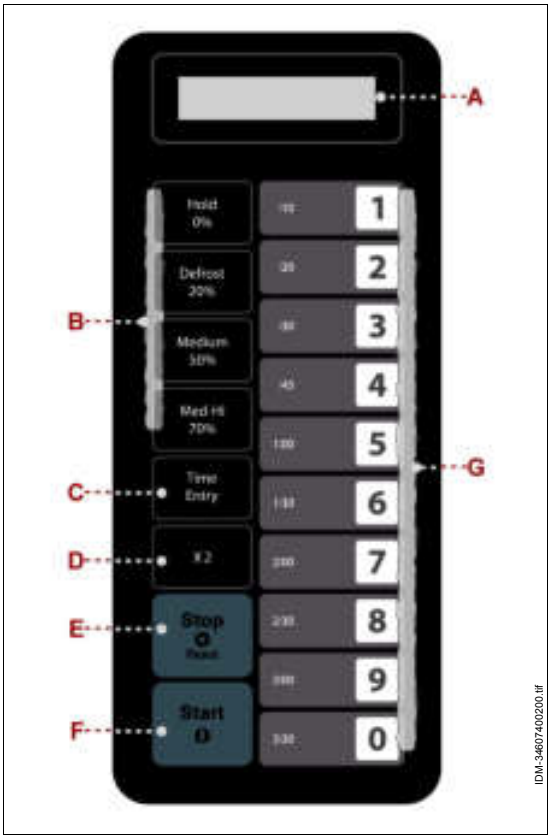
Таблица 2: Материалы, из которых выполнена посуда

Материал посуды	*Работа в режиме СВЧ-излучения*
Жаростойкое стекло	да
Жаростойкая керамика или фарфор	да
Пластмасса для микроволновых печей	да
Кухонная бумага	да
Алюминиевая фольга	нет
Металл	нет

RU

ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.



A) Дисплей: отображает параметры приготовления и текущее время.

B) Кнопки: служат для выбора соответствующего уровня мощности.

C) Кнопка: служит для ручной настройки времени обработки. Ввод времени вручную не оказывает никакого влияния на запрограммированные кнопки.

D) Кнопка: увеличивает предустановленное время приготовления на определенную процентную долю относительно изначального времени приготовления (стандартные 50%).
Процентную долю определяет пользователь, ее можно изменить для конкретных последовательностей приготовления.
Эта характеристика очень полезна в случаях приготовления сразу нескольких порций продукта, например, картофеля или пиццы.

E) Кнопка: служит для удаления оставшегося времени, для завершения цикла программирования или для факультативных параметров пользователя. Если кнопка используется для завершения внесения изменений в программирование или в факультативные параметры, то внесенные изменения не принимаются.

F) Кнопка: служит для запуска цикла приготовления пищи с ручным вводом времени и для сохранения изменений, внесенных в последовательность программирования или факультативные параметры пользователя.

G) Кнопки: служат для настройки предустановленного времени приготовления пищи.

Режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора описаны в параграфе "Режим приготовления".

RU

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже перечислены режимы приготовления и способы программирования различных функций прибора.

Power up (Включение)

– Подключить машину к источнику электроэнергии посредством кабеля питания , на дисплее появится надпись "Power up".
Прибор включен.

Режим "Standby" (Стоп)

– Удержать нажатой в течение нескольких секунд кнопку **(E)**.
Прибор переходит в режим "Standby"; все кнопки дезактивируются, а дисплей **(A)** выключается.
Когда прибор включен, если в течение нескольких секунд не происходит нажатие какой-либо кнопки и не открывается или закрывается дверца , то прибор автоматически переходит в режим "Standby" (дисплей **(A)** выключается).

– Чтобы выйти из режима "Standby", открыть и закрыть дверцу.

– Существует возможность отрегулировать время активации режима "Standby" (См. "Факультативные параметры (Option)").

Режим "Ready" (Готовность)

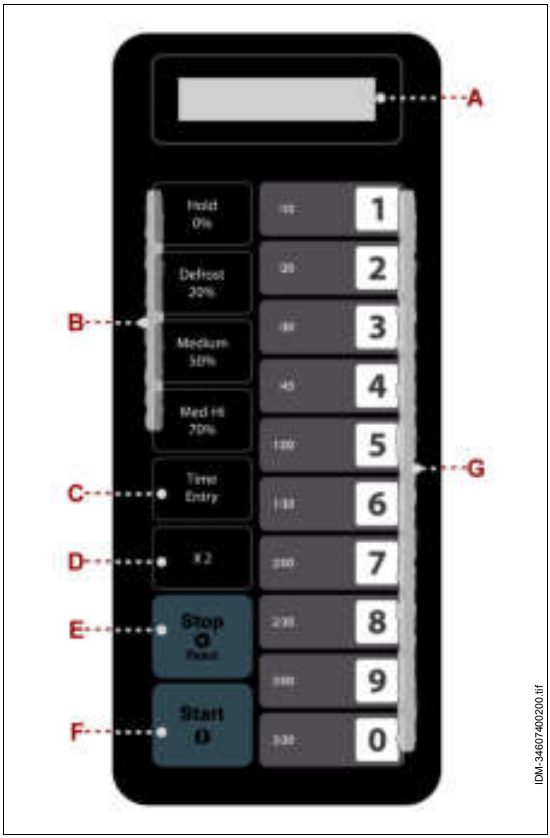
– В режиме "Ready" прибор готов начать как ручной, так и предустановленный цикл приготовления пищи.
Чтобы перейти от режима "Standby" к режиму "Ready", достаточно открыть и закрыть дверцу. Теперь прибор готов начать приготовление пищи, а на дисплее отображается надпись "Ready".

RU

IDM 346-074-1.fm

Режим "Open Door" (Пауза)

Режим "Open Door" позволяет пользователям временно приостановить цикл приготовления пищи при необходимости проверить продукт, находящийся внутри прибора.



– Открыть дверцу во время цикла приготовления пищи, чтобы активировать режим "Open Door".
  Если по истечении 60 секунд (по умолчанию) не подается никакая команда, прибор переходит в режим "Standby".
  – Если после закрытия дверцы происходит нажатие одной из кнопок **(G)**, начинается приготовление пищи, а на дисплее **(A)** отображается остаточное время, в зависимости от заданной команды.
– При открытии дверцы во время приготовления пищи активируется режим "Open Door", при этом отображаемый на дисплее таймер останавливается до тех пор, пока не будет закрыта дверца и нажата кнопка **(F)**.
  Прибор возобновляет процесс приготовления пищи, а таймер продолжает отсчет времени с момента, на котором он был остановлен.
– Чтобы активировать режим "Open Door" во время приготовления пищи, не открывая дверцу , нажать кнопку **(E)**. Отображаемый на дисплее **(A)** таймер остановится, он продолжит отсчет времени только после нажатия кнопки **(F)**.

RU

Важно

В режиме "Open Door" по истечении 60 секунд (по умолчанию) активируется режим "Standby".

Во всех других случаях прибор находится в режиме "Ready".

При изменении настроек и установки "OP:61" (по умолчанию), при открытии дверцы прибор не будет переходить в режим паузы, а будет отменять предустановленные

пользователем команды и оставаться в ожидании новых команд или же будет активировать режим "Standby" после 60 секунд бездействия.

Ручной режим приготовления пищи (Cook Mode)
Этот режим позволяет пользователю вручную задать время приготовления пищи и уровень мощности.

– Нажать кнопку **(C)**, когда прибор находится в режиме "Ready", чтобы активировать "ручной режим приготовления пищи".
  На дисплее отобразится надпись "00:00".
– Нажать кнопки **(G)** для установки времени приготовления (напр.: нажать последовательно кнопки 1,0,3,0 для 10 мин. и 30 сек. приготовления пищи).
– Нажать одну из кнопок **(B)**, чтобы выбрать уровень мощности (напр.: нажать кнопку "Medium/50%" в качестве уровня мощности).
  На дисплее отобразится надпись “10:30 50”.
– Нажать кнопку **(E)**, чтобы запустить ручной цикл приготовления пищи.
  По истечении заданного времени на дисплее **(A)** отобразится надпись "DONE" и последует звуковой сигнал.
– Прибор снова перейдет в режим "Ready", он готов начать новый цикл приготовления пищи.

Во время процесса приготовления пищи можно нажать один раз кнопку (E), чтобы перейти в режим "Pausa" и повторно нажать кнопку **(E)**, чтобы вернуться в режим "Ready".

Предустановленное приготовление пищи
Этот режим позволяет осуществлять приготовление пищи посредством предустановленных команд.

– Нажать одну из кнопок **(G)** в режиме "Ready", в зависимости от желаемой продолжительности процесса приготовления.
  Прибор автоматически начнет цикл приготовления пищи с выбранной продолжительностью (напр.: нажать кнопку "2", чтобы приготовление длилось 20 секунд) и на дисплее отобразится остаточное время.

RU

Если приготовление осуществляется в несколько этапов и общее время приготовления превышает максимально допустимое время (60 минут по умолчанию), то прибор быстро подает три раза звуковой сигнал, а на дисплее **(A)** отображается надпись “00:00”, что означает, что такая программа недопустима.

– Чтобы активировать режим "Pausa" во время цикла приготовления пищи, нажать кнопку **(E)** или открыть дверцу.
– Чтобы повторно активировать цикл приготовления пищи, нажать кнопку **(F)**.

Для того, чтобы цикл приготовления пищи начинался только при нажатии кнопки **(F)** (а не при нажатии одной из кнопок **(G)**) достаточно изменить настройки (См. "Факультативные параметры (Option)").

IDM 346-074-1.fm

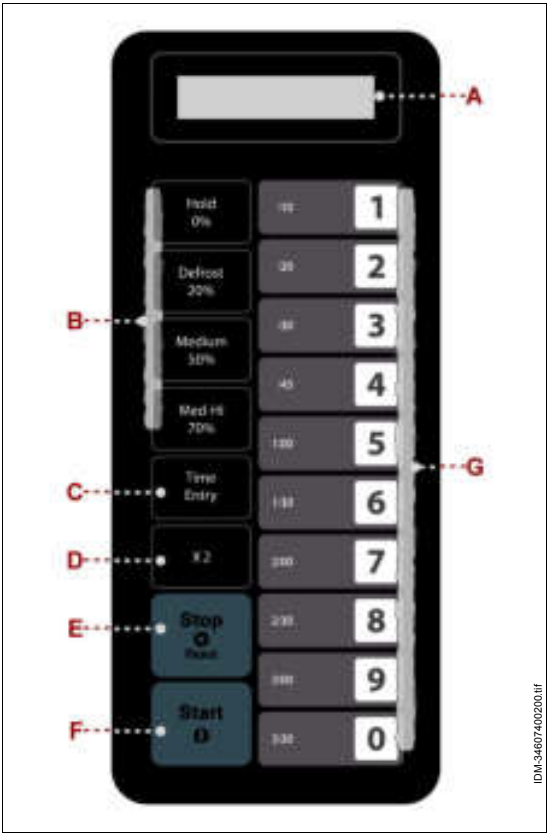
Режим программирования

Можно создать различные программы приготовления пищи.

– Открыть дверцу и удержать нажатой кнопку с цифрой "1" в течение 5 секунд. Последует звуковой сигнал, который предупреждает о переходе в "Режим программирования". На дисплее отобразится надпись "PROGRAM".

– Нажать одну из кнопок с цифрами ("1,2,3,..0") в зависимости от того, на какой кнопке желаете сохранить новую программу приготовления пищи. На дисплее **(A)** отобразится время приготовления, которое можно изменить при помощи кнопок с цифрами.

– По завершении установки времени приготовления пищи нажать одну из кнопок **(B)**, чтобы ввести желаемый уровень мощности. На дисплее **(A)** отобразятся заданные время приготовления и уровень мощности.



RU

– Нажать кнопку **(F)**, чтобы сохранить программу.

– Чтобы начать исполнение внесенной в память программы приготовления пищи, нажать кнопку с цифрой, которая была выбрана для сохранения программы.

При желании установить несколько этапов приготовления в рамках одной программы, сначала нажать кнопку **(F)**, нажать кнопку **(C)**, что позволит задать для этой же программы другие время и уровень мощности.

Если общее время приготовления превышает максимально допустимое время (60 минут по умолчанию), то прибор быстро подает три раза звуковой сигнал, а на дисплее **(A)** отображается надпись "00:00", что означает, что такая программа недопустима.

– Закрыть дверцу , чтобы активировать режим "Ready".

При нажатии кнопки **(E)** во время процесса программирования, прибор переходит в режим "Open Door", а создаваемая программа будет утеряна.
Если прерывается подача электроэнергии, записанная программа не будет утеряна.
пример: При желании сохранить программу приготовления пищи длительностью 1 минута и 25 секунд мощностью 70% выполнить следующие действия:

– В режиме "Ready", нажать кнопку с цифрой "1" в течение 5 секунд.
  На дисплее отобразится надпись "PROGRAM".
– Нажать кнопку с цифрой "3". Программа будет сохранена под этим номером.
– Нажать кнопку **(C)**.
  На дисплее отобразится надпись "00:00".
– Задать время приготовления при помощи кнопок с цифрами "1", "2", "5" (1 минут и 25 секунд) и выбрать мощность при помощи кнопки "Med-Hi/70%".
  На дисплее отобразится “1:25 70” (1:25 означает время приготовления, 70 означает уровень мощности).
– Нажать кнопку **(F)**, чтобы сохранить команды.
– Нажать кнопку с цифрой “3” и закрыть дверцу , чтобы запустить только что внесенную в память программу.

Каждый раз, при необходимости использовать эту программу, достаточно нажать кнопку с цифрой “3”, до тех пор, пока не потребуется снова изменить эту программу.

Удвоенное время приготовления
При помощи кнопки **(D)** пользователь с легкостью может изменить предустановленное время для определенного количества продукта.

– При нажатии кнопки **(D)** в режиме "Ready" и последующем запуске предустановленной программы или наоборот, прибор начинает процесс с предустановленным временем приготовления пищи.
  На дисплее **(A)** отображается надпись "Double" и удваивается выбранное время приготовления.

RU

пример
Кнопка с цифрой "5", предустановленное время 1 минута. Затем нажать **(D)**, время изменится на 01:00 * (1 + 1) = 2:00 (2 минут).

– Во время завершающей стадии программы прибор переходит в режим "Завершение цикла приготовления".

Важно

Эту функцию нельзя использовать в режиме памяти.

IDM 346-074-1.fm

Стадии приготовления

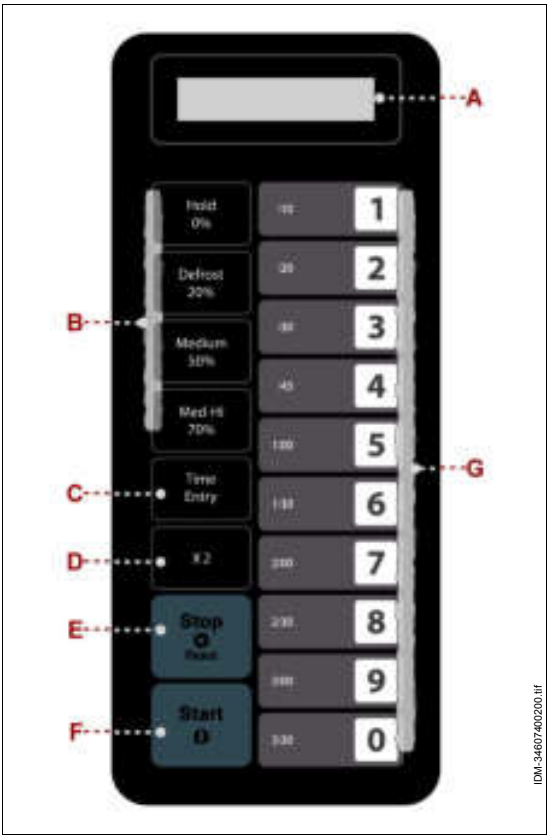
Программирование

Этот режим позволяет пользователю готовить продукты, комбинируя разные уровни мощности. Можно установить не более 4 стадий в режиме приготовления пищи или в режиме программирования.

– После установки мощности и времени первой стадии, нажать кнопку **(C)**, чтобы установить параметры второй стадии.

– Повторить те же действия для настройки третьей и четвертой стадии.
Прежде чем устанавливать вторую, третью или четвертую стадии, всегда нажимать кнопку **(C)**. На дисплее **(A)** отобразится надпись "stage2", "stage3" или "Stage4".

– Нажать кнопку **(F)**, чтобы начать процесс приготовления пищи.



Пример настройки двух стадий приготовления.
Первая стадия - приготовление на 70% мощности длительностью 1 минута 25 секунд. Вторая стадия - приготовление на 50% мощности длительностью 5 минут и 40 секунд. Порядок действий:

RU

– Нажать кнопку **(C)**, затем нажать кнопку "Med-Hi/70%", после чего нажать кнопки "1", "2", "5", чтобы ввести время приготовления.
На дисплее отобразится надпись "01:25".
Первый этап завершен.

– Снова нажать кнопку **(C)**.
На дисплее отобразится надпись "stage2".

– Нажать кнопки с цифрами "5", "4", "0".
На дисплее отобразится надпись "05:40".

– Нажать кнопку "Medium/50%".
На дисплее отобразится надпись "PL5".
Второй этап завершен.

– Нажать кнопку **(F)**, чтобы начать процесс приготовления пищи.

IDM 346-074-1.fm

Факультативные параметры (Option)

Чтобы удовлетворить индивидуальные потребности, можно изменить некоторые дополнительные параметры, такие как программирование одной или двумя кнопками, громкость звукового сигнала и максимальное время приготовления. Чтобы изменить эти параметры, действовать следующим образом.

– Чтобы отрегулировать время для перехода в режим "Standby", достаточно открыть дверцу и удержать нажатой кнопку с цифрой "2" в течение 5 секунд, по истечении этого времени прозвучит звуковой сигнал, который означает переход в режим "Факультативные параметры".
  На дисплее отобразится надпись "OP: -".

Option	Setting	Discription
1 EOC Tone	**OP:10**	**3 seconds beep**
	OP:11	Continuous beep
	OP:12	5 quick beeps,Repeating
2 Beeper Volume	OP:20	Beeper Off
	OP:21	Low
	OP:22	**Medium**
	OP:23	High
3 Beeper On/Off	OP:30	Keybeep Off
	OP:31	**Keybeep On**
4 Keyboard Window	OP:40	15 seconds
	OP:41	30 seconds
	OP:42	**60 seconds**
	OP:43	120 seconds
5 On the Fly	OP:50	On-the-Fly Disable
	OP:51	**On-the-Fly Enable**
6 Door Reset	**OP:60**	**Door reset Disable**
	OP:61	Door Reset Enable
7 Max time	**OP:70**	**60 Minute Maximum Cook Time**
	OP:71	10 Minute Maximum Cook Time
8 Manual Programming	OP:80	Manual Programming Disable
	OP:81	**Manual Programming Enable**
9 Double Digit	**OP:90**	**Single Digit Mode-10 programs**
	OP:91	Doule Digit Mode-100 programs
0 Clean Filter	OP:00	Off-Never Display Clean Filter
	OP:01	**Weekly-Display every 7 days**
	OP:02	Monthly-Display every 30 days
	OP:03	Quarterly-Display every 90 days

IDM-34607400500.tif

IDM 346-074-1.fm

RU

– Нажать один раз одну из кнопок с цифрами (1,2,3…,0) (см. таблицу, колонка "факультативные параметры") в зависимости от параметра, который желаете изменить (в нашем случае нажать кнопку с цифрой "4", параметр "Keyboard window", который по умолчанию установлен на 60 секунд).

На дисплее отобразится надпись “OP:42”.

– Нажать несколько раз кнопку "4", чтобы поочередно отобразить надписи ”OP:43, OP: 40", "OP: 41”, “OP:42”.

– Выбрать нужную настройку и нажать кнопку **(F)**, чтобы сохранить внесенные изменения.

– По завершении операции настройки нажать кнопку **(E)**, чтобы перейти в режим "Open Door".

– Закрыть дверцу , чтобы перейти в режим "Ready".

Чтобы изменить еще один факультативный параметр, повторно открыть дверцу и повторить описанные действия.

Заводские настройки выделены жирным шрифтом. Чтобы вернуться к заводским настройкам, достаточно выбрать значение, выделенное жирным шрифтом.

Важно

Не закрывать дверцу , пока не будут сохранены внесенные изменения, иначе они будут утеряны.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. В зависимости от режима работы (СВЧ-излучение, гриль или комбинированный режим) и от типа тепловой обработки (размораживание, приготовление, разогревание и т.п.), подготовить должным образом продукт и поместить его в подходящую емкость.
   В случае, если при приготовлении продукта возможно его разбрызгивание по стенкам камеры, накрыть емкость крышкой.
2. Поместить емкость внутрь рабочей камеры и закрыть дверку.
3. Задать нужный цикл приготовления (см. "Режим приготовления").
   После того, как таймер издаст сигнал об истечении заданного времени, подождать несколько секунд перед извлечением емкости.
   Если продукт еще не готов должным образом, вновь поместить емкость в камеру и задать время приготовления.

RU

Осторожно - Предупреждение

Во избежание получения ожогов укладывать и собирать пищевые продукты при помощи специальных приспособлений.

При первом использовании прибора, перед его включением, снять защитную

пленку покрытия, приготовить чашку с водой и лимонным соком и поместить ее в рабочую камеру. Дать прибору поработать в течение порядка 10 минут на максимальной мощности, чтобы чтобы устранить неприятные запахи, вызванные наличием остатков технологических материалов.

– Не помещать в печь металлическую посуду (сталь, медь, алюминий и т.п.), посуду с металлическим покрытием или металлической гравировкой (золото, серебро и т.п.) во избежание образования искр или электрической дуги.
– Не использовать прибор для приготовления яиц вкрутую.
– Не использовать посуду, выполненную из неподходящих материалов, и не включать прибор вхолостую. Во избежание случайного включения незагруженного прибора рекомендуется оставить в рабочей камере стакан с водой для поглощения СВЧ-излучения.
– Проткнуть продукты в кожуре (картофель, яблоки и т.п.) или в герметичной оболочке (сосиски, колбасные изделия и т.п.) во избежание разрыва во время приготовления. Удалить металлические зажимы (если имеются).
– В случае неисправной работы прибора (например, прибор не включается), не пытаться снять какие-либо из его частей, а обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
– Хорошо перемешивать жидкие продукты в целях обеспечения равномерного нагревания и, если они предназначены для употребления в пищу детьми, проверять их температуру во избежание получения ожогов.
– Чтобы ускорить приготовление некоторых пищевых продуктов (цыпленок, гамбургеры и т.п.) переворачивать их хотя бы один раз. При приготовлении жареных изделий, переворачивать их несколько раз. При приготовлении других изделий (котлеты, крокетки и т.п.) перемещать их от центра к наружной части емкости и наоборот.

ЧИСТКА ПРИБОРА

RU

Перед тем, как приступить к чистке прибора (в конце рабочего дня или по мере необходимости), отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) и убедиться, что зона, в которой проводится операция, полностью остыла.

– Почистить все внутренние части прибора влажной тканью или губкой и затем тщательно высушить.

Важно

Для устранения неприятных запахов поместить в камеру стакан с водой и лимонным соком и включить прибор в режиме СВЧ-излучения приблизительно на 5 минут.

IDM 346-074-1.fm

Проверять, чтобы уплотнения дверки всегда были чистыми и целостными, и чтобы дверка правильно закрывалась.

– Тщательно почистить рабочую поверхность и все прилегающие зоны.
– Почистить наружные части прибора влажной тканью или губкой.

Осторожно - Предупреждение

При чистке применять только те чистящие средства, которые предназначены для использования в пищевой промышленности. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняющиеся чистящие средства или средства, содержащие вещества, вредные здоровью для людей.

– Если прибор не используется в течение длительного периода времени, необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить прибор от электрической розетки), почистить его и затем должным образом защитить его от попадания грязи.

ОБНАРУЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Приведенная ниже информация предназначена для оказания помощи в распознавании и устранении возможных отклонений и неполадок в работе оборудования, которые могут иметь место во время эксплуатации.
Некоторые неисправности могут быть устранены пользователем, другие требуют наличия узкой технической квалификации или особых навыков и должны проводиться квалифицированными специалистами, обладающими признанным опытом в соответствующем секторе.

Важно

Не снимать внутренние части прибора.
Производитель не несет какой-либо ответственности за ущерб, нанесенный в результате несанкционированного ремонта.

RU

Таблица 3: Неисправности в работе

Неисправность	*Причины*	*Способы устранения*
Прибор не нагревается.	Не задано время приготовления	Задать время приготовления больше 0 мин.
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправное магнетронное устройство.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Убедиться, что фильтр и сливные зоны не засорены.	Удалить засорения и очистить сливные патрубки.



La presenza del bidoncino barrato sulla targhetta dati dell'apparecchiatura indica che essa al termine della propria vita utile dovrà seguire per il suo smaltimento e riciclaggio quanto previsto dalla Direttiva Europea. La Direttiva prevede la raccolta separata delle apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso un sistema di raccolta denominato RAEE. All'atto dell'acquisto di un nuovo apparecchio l'utilizzatore è obbligato a non smaltire l'apparecchio come rifiuto urbano, ma bensì dovrà riconsegnarlo, in ragione di uno contro uno, al rivenditore o distributore. Il rivenditore provvederà al suo smaltimento seguendo le procedure previste dal sistema di raccolta dei RAEE. Nel caso del solo smaltimento dell'apparecchiatura, sul territorio italiano, contattare il produttore, il quale fornirà le informazioni adeguate circa lo smaltimento della macchina presso il centro di raccolta più vicino all'utente. Gli utilizzatori che risiedono al di fuori del territorio italiano dovranno contattare i Ministeri dell'Ambiente del loro Paese, i quali forniranno le informazioni necessarie ad un corretto smaltimento. Il mancato rispetto delle procedure di smaltimento può produrre effetti novici a danno dell'ambiente e delle persone. Pertanto lo smaltimento abusivo, totale o parziale, delle apparecchiature, porterà a sanzioni amministrative da parte delle Autorità Competenti nei riguardi delle utenze negligenti o inadempienti.

The markings illustrated here (barred garbage bin), on the utensil data plate, indicates that at the end of its working life, the utensil must be disposed of and recycled according to European Directive. The Directive provides for the separate collection of electric and electronic equipment by a collection system called RAEE. Upon purchasing a new utensil, the user must not dispose of the utensil as urban waste but must return it, in a one-to-one exchange, to the dealer or distributor. The dealer may dispose of the utensil following the procedures set by the RAEE collection system. In the event the user disposes of the utensil without purchasing a new one, in Italy contact the manufacturer who will provide suitable information on machine disposal at the collection centre closest to the user. Users who do not reside in Italy must contact the Ministry of the Environment in their countries who will provide information necessary for correct disposal. Failure to observe the disposal procedure may cause harmful effects on the environment and people. Therefore, total or partial illicit utensil disposal by users is punishable by local authorities.

La présence de ce symbole, comme ci-dessus (poubelle barrée), sur l'étiquette, indique que l'appareil, au terme de sa durée de vie devra suivre pour son élimination et son recyclage, les indications prévues à ce sujet par les Directives Européennes. La Directive prévoit le ramassage séparé des appareils électriques et électroniques par le biais d'un système de ramassage appelé RAEE. Au moment de l'achat de l'appareil l'utilisateur est obligé à ne pas éliminer l'appareil comme déchets habituels, mais il devra le ramener, en raison d'un échange, au revendeur ou au distributeur. Le revendeur se fera charge de son élimination en suivant les procédures prévues par le système de ramassage.. Dans le cas de l'élimination de l'appareil, sur le territoire français, contacter le Ministère de l'Environnement ou le revendeur, ce dernier fournira les informations nécessaires pour l'élimination de l'appareil auprès du centre de ramassage le plus près. Les utilisateurs résidents en dehors du territoire italien devront contacter le Ministère de l'Environnement de leurs Pays, lesquels fourniront les informations nécessaires pour une correcte élimination. Le non respect des normes d'élimination peut avoir des effets nocifs sur l'environnement et sur les personnes. Par conséquent l'élimination abusive, totale ou partielle, des appareils de la part des utilisateurs, donnera lieu à des sanctions de la part des Autorités compétentes.

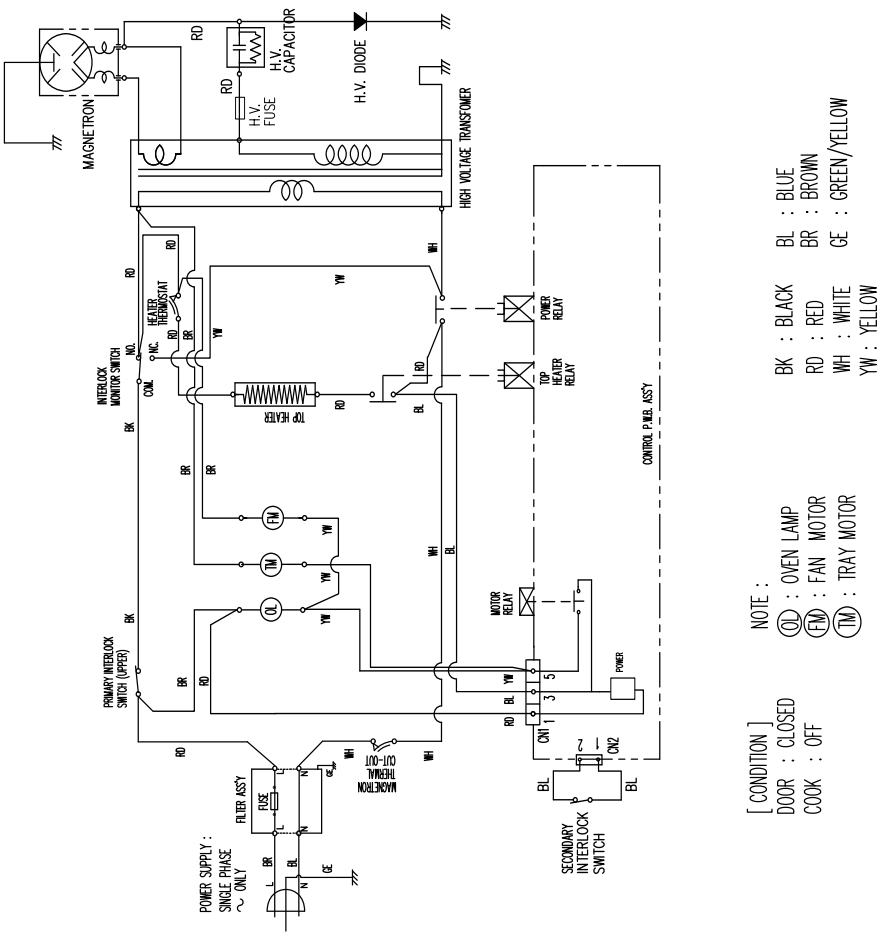
Wenn das hier dargestellte Symbol (durchgestrichene Abfalltonne) auf dem Typenschild eines Gerätes wiedergegeben ist, bedeutet dies, dass es am Ende seiner Lebensdauer entsprechend der europäischen Richtlinie zu entsorgen und wiederzuverwerten ist. Die Richtlinie sieht eine getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten entsprechend dem sogenannten WEEE-System vor. Beim Kauf eines neuen Geräts verpflichtet sich der Nutzer, dieses nicht als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen, sondern dem Händler oder Verteiler im Verhältnis eins zu eins zurückzuerstatten. Der Händler sorgt für die Entsorgung des Geräts unter Einhaltung der vom WEEE-System vorgesehenen Vorgehensweise. Wenn das Gerät in Italien zu entsorgen ist, den Hersteller direkt kontakterien. Nutzer außerhalb Italiens erhalten beim Umweltministerium des jeweiligen Landes Aufschluss über die zweckmäßige Entsorgung des Geräts. Die Nichteinhaltung der Entsorgungsvorschriften kann schädliche Auswirkungen zu Lasten von Mensch und Umwelt mit sich bringen. Deshalb wird die auch nur teilweise unbefugte Entsorgung der Geräte seitens von Nutzern durch die zuständigen Behörden mit Bußen bestraft.

La presencia de los símbolos aquí reproducidos (contenedor de basura tachado), en la placa de datos del aparato, indica al final de su vida útil, éste deberá ser desguazado y reciclado según cuanto previsto por la Directiva Europea. La Directiva prevé la recolección separada de los aparatos eléctricos y electrónicos por medio de un sistema de recolección denominado RAEE. En el momento de la compra de un nuevo aparato el usuario está obligado a no eliminar el aparato como basura urbana, sino que deber entregarlo, como intercambio del nuevo, al revendedor o distribuidor. El revendedor se encargará de su desguace siguiendo los procedimientos previstos por el sistema de recolección de los RAEE. En caso de tratarse de desguace, exclusivamente en el territorio italiano, contactar el productor, el cual le dará la información adecuada sobre la eliminación de la máquina en el centro de recolección más cercano al usuario. Los usuarios que residen fuera del territorio italiano deberán contactar los Ministerios del Medio ambiente de su país, los cuales suministrarán la información necesaria para una eliminación correcta. El no respeto de los procedimientos de eliminación puede provocar efectos nocivos que dañan el medioambiente y las personas. Por lo tanto la eliminación clandestina, total o parcial, de los aparatos por parte de los usuarios, implicará sanciones por parte de las Autoridades Competentes.

A presença dos símbolos indicados (contentor do lixo barrado) na chapa de dados do aparelho, significa que no fim da própria vida útil a desactivação e reciclagem deverão ser feitas conforme as prescrições contidas na Directiva Europeia. A Directiva prevê a recolha separada das aparelhagens eléctricas e electrónicas através de um sistema de recolha denominado RAEE. No momento da compra de um novo aparelho, o utilizador é obrigado a não eliminar o aparelho como lixo urbano, mas deverá entregá-lo, na razão de um contra um, ao revendedor ou distribuidor. O revendedor ocupar-se-á da sua eliminação seguindo os processos previstos pelo sistema de recolha dos RAEE. No caso de eliminação do aparelho no território italiano, contacte o produtor, que fornecerá todas as informações necessárias para a eliminação da máquina junto do centro de recolha mais próximo do utilizador. Os utilizadores que residem fora do território italiano deverão contactar os Ministérios do Ambiente do próprio País, que fornecerão as informações necessárias para uma correcta eliminação. A inobservância dos procedimentos de eliminação pode prejudicar o ambiente e as pessoas. Portanto, a eliminação abusiva, total ou parcial, das aparelhagens por parte dos utilizadores, são objecto de coima por parte das Autoridades Competentes.

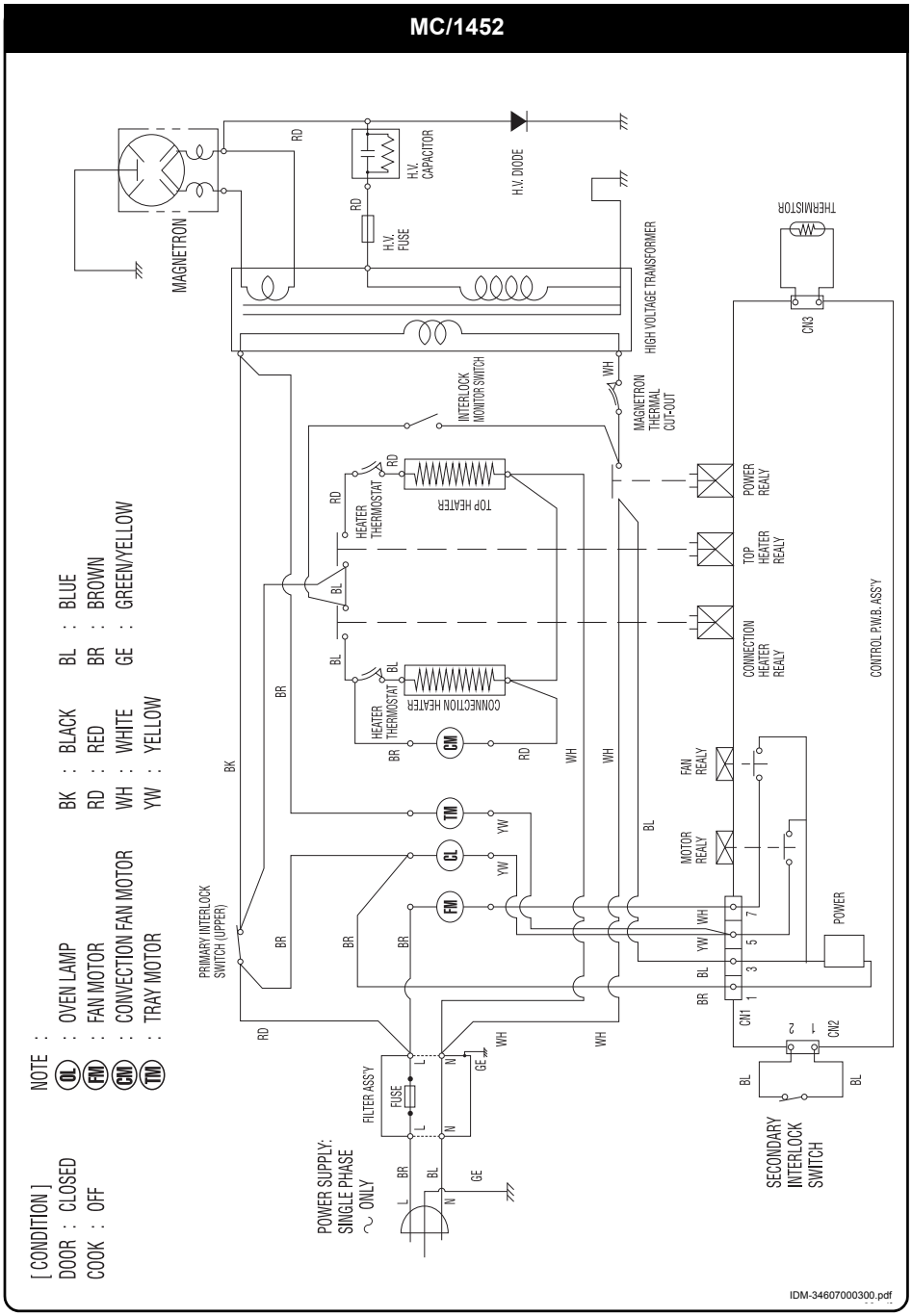
Наличие данного символа (перечеркнутый мусорный контейнер) на паспортной табличке прибора означает, что по завершению своего срока службы прибор подлежит утилизации и переработке в соответствии с европейской директивой. Директива предусматривает раздельный сбор отработанной электрической и электронной аппаратуры по системе RAEE. В момент приобретения нового прибора пользователь обязуется не утилизировать прибор в качестве бытовых отходов, а сдать его (в соотношении один к одному) продавцу или дистрибьютору. Продавец должен обеспечить утилизацию прибора в соответствии с методами, предусмотренными системой RAEE. В случае утилизации оборудования на территории Италии обратиться к производителю, который предоставит информацию по утилизации прибора в ближайшем к пользователю центру сбора отходов. Пользователи, находящиеся за пределами Италии, должны обратиться в Министерство по охране окружающей среды своей страны для получения информации о порядке утилизации. Несоблюдение методов утилизации может причинить вред окружающей среде и здоровью людей. Ввиду этого, в случае полного или частичного несоблюдения правил в области утилизации оборудования пользователь несет ответственность в соответствии с законом.

MF/914

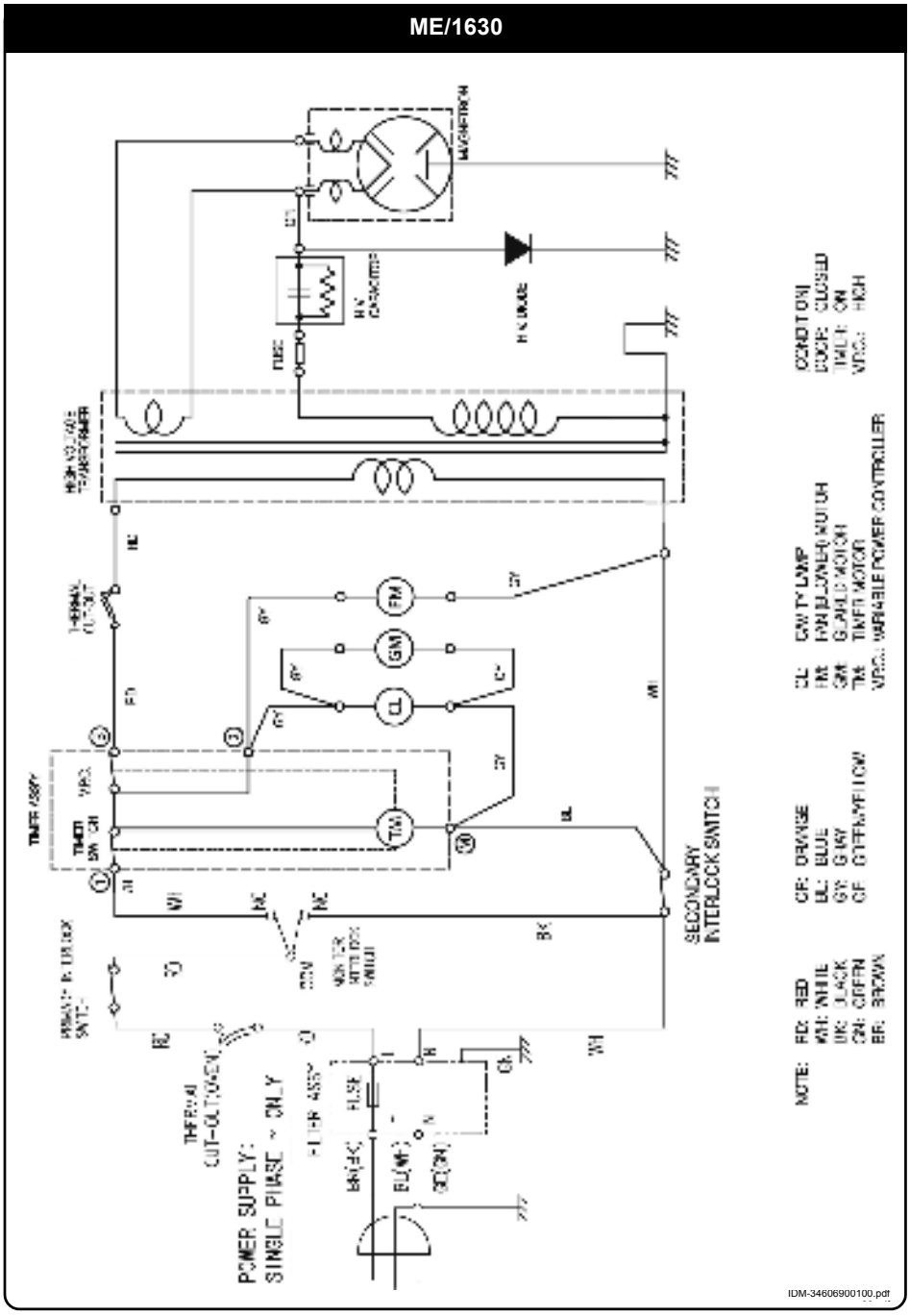


IDM-34607400900.tif

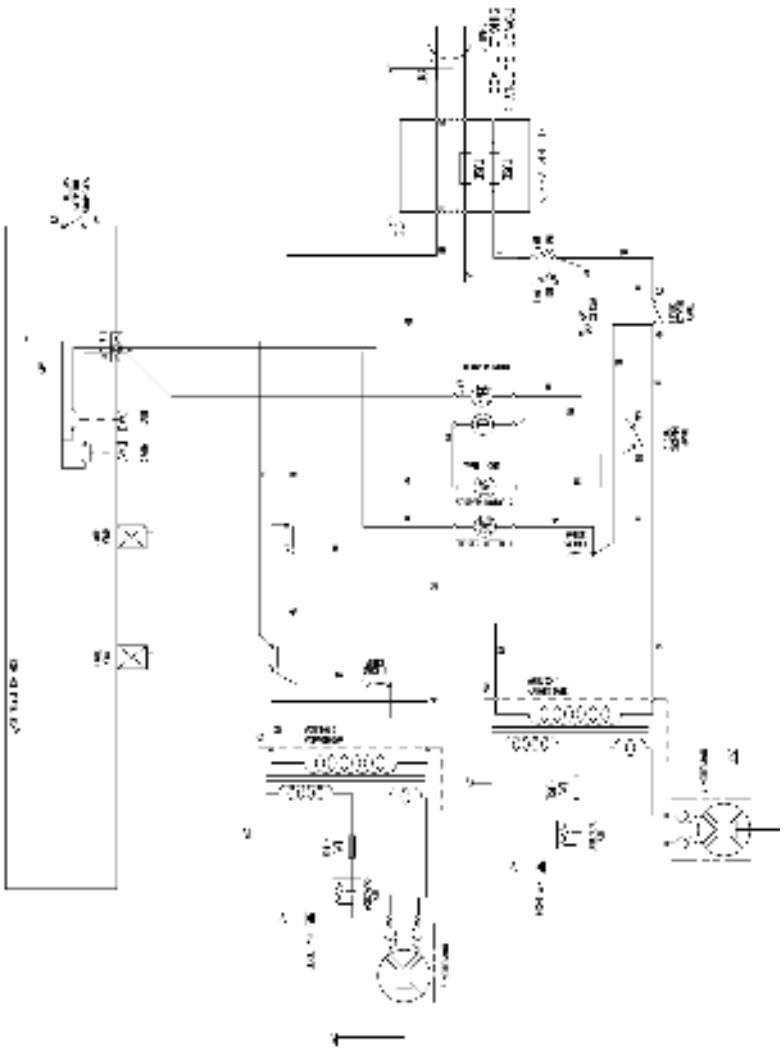
MC/1452


[CONDITION]
DOOR : CLOSED
COOK : OFF
NOTE :
OL : OVEN LAMP
FM : FAN MOTOR
CM : CONVECTION FAN MOTOR
TM : TRAY MOTOR
BK : BLACK
RD : RED
WH : WHITE
YW : YELLOW
BL : BLUE
BR : BROWN
GE : GREEN/YELLOW
MAGNETRON
H.V. CAPACITOR
H.V. DIODE
H.V. FUSE
HIGH VOLTAGE TRANSFORMER
THERMISTOR
CN3
INTERLOCK MONITOR SWITCH
MAGNETRON THERMAL CUT-OUT
TOP HEATER
HEATER THERMOSTAT
CONNECTION HEATER
POWER REALY
TOP HEATER REALY
CONNECTION HEATER REALY
CONTROL P.W.B. ASS'Y
FAN REALY
MOTOR REALY
PRIMARY INTERLOCK SWITCH (UPPER)
POWER
CN1
CN2
POWER SUPPLY:
SINGLE PHASE
~ ONLY
FILTER ASS'Y
FUSE
SECONDARY INTERLOCK SWITCH
IDM-34607000300.pdf

ME/1630

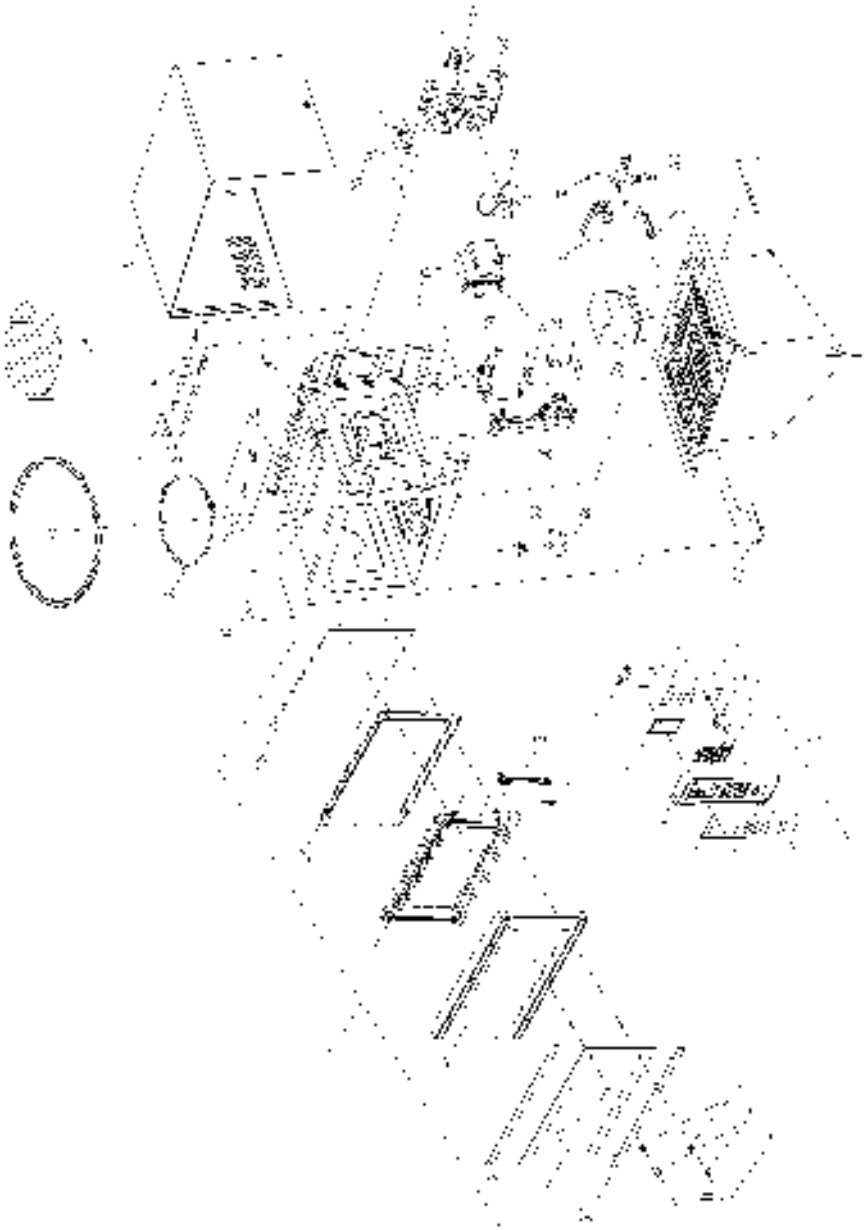

POWER SUPPLY:
SINGLE PHASE ~ ONLY
THERMAL CUT-OUT(OPEN)
SECONDARY INTERLOCK SWITCH
NOTE: RD: RED
WH: WHITE
BK: BLACK
GN: GREEN
BR: BROWN
GY: GREY
BL: BLUE
OR: ORANGE
CF: CUTTING FLOW
CL: CAVITY LAMP
FM: FAN BLOWER MOTOR
GM: GRIND MOTOR
TM: TIMER MOTOR
VRS: VARIABLE POWER CONTROLLER
CONDITION
DOOR: CLOSED
SW: ON
VRS: HIGH
IDM-34606900100.pdf

MC/1800



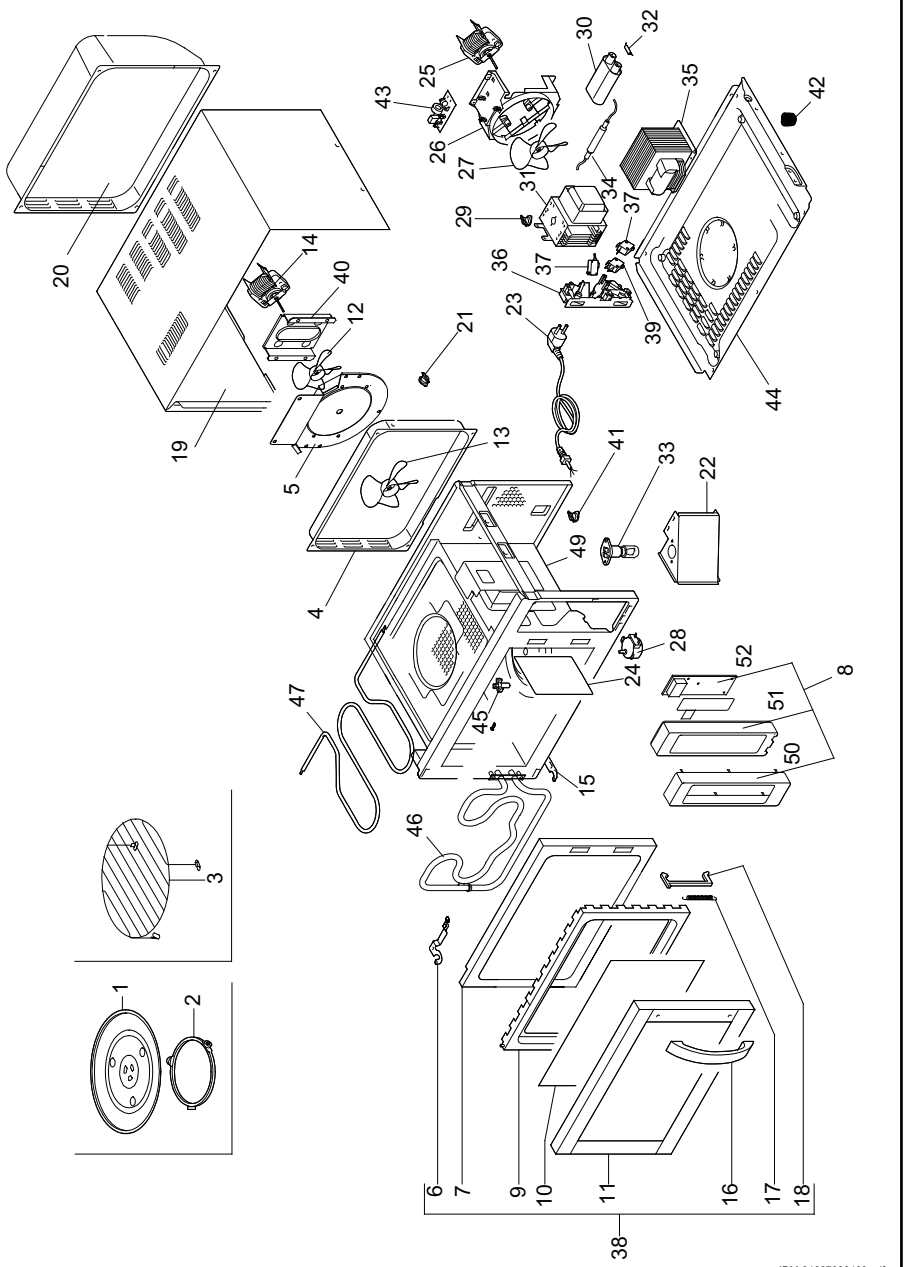
IDM-34607400300.pdf

MF/914

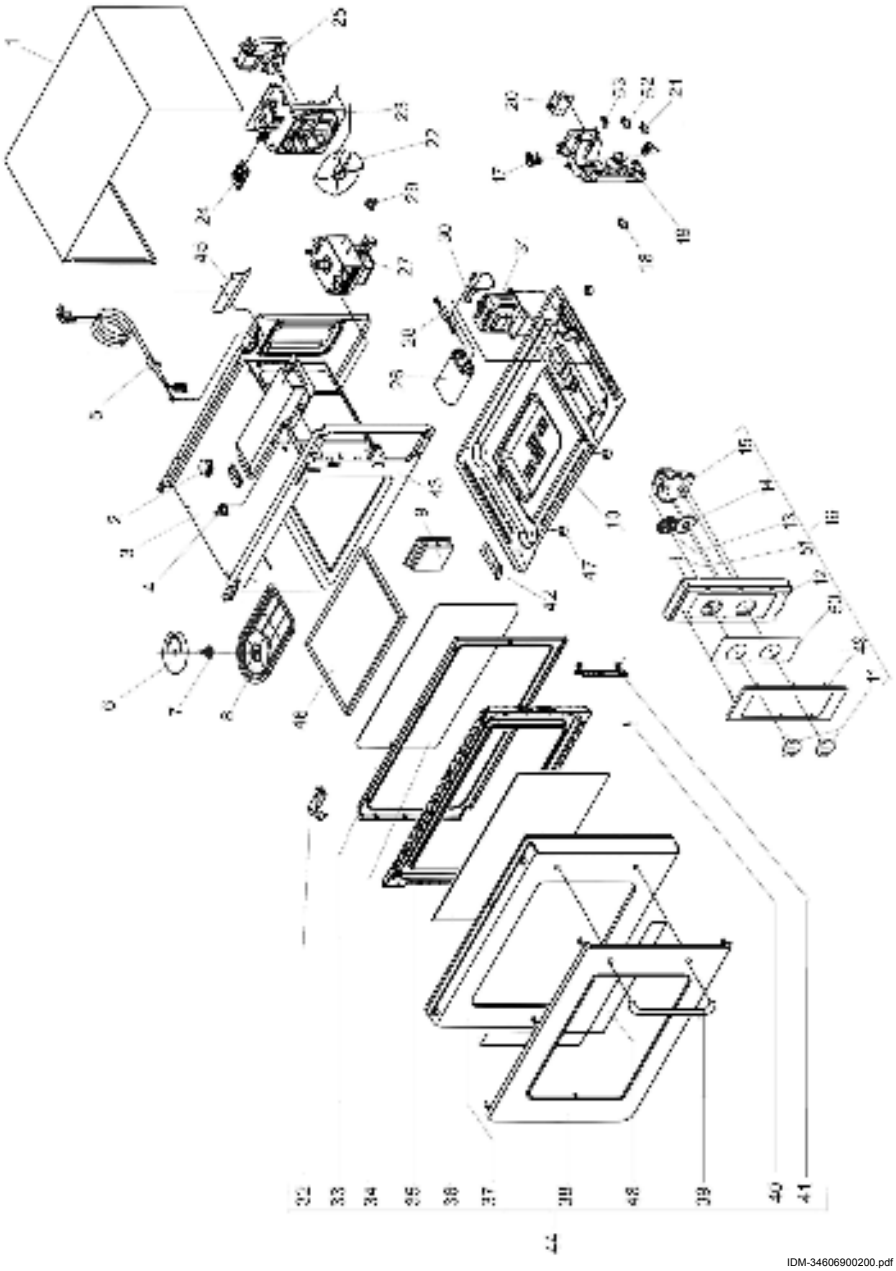


IDM-34607401000.tif

MC/1452

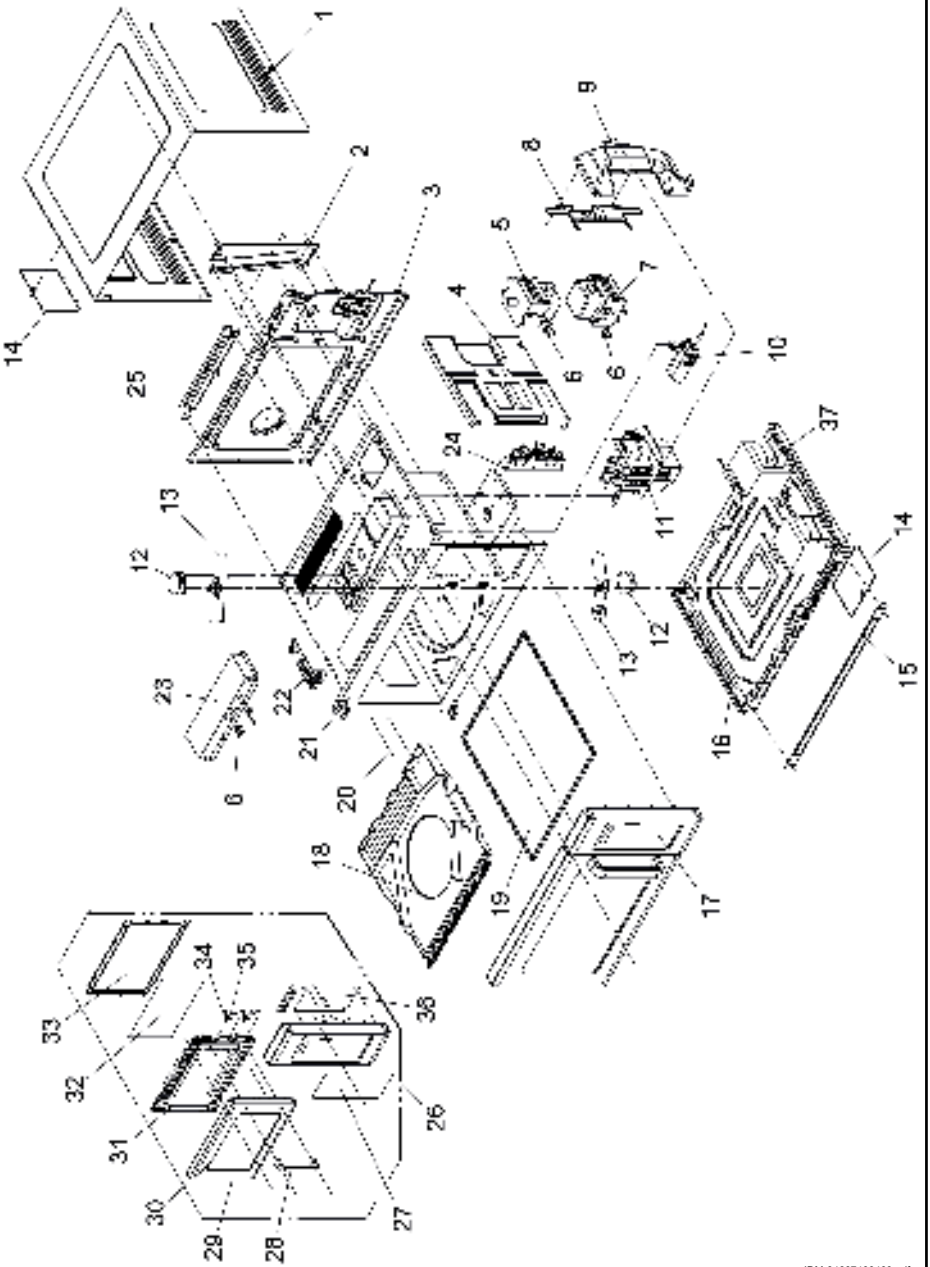

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
49
50
51
52
IDM-34607000400.pdf

ME/1630



IDM-34606900200.pdf

MC/1800



CONDIZIONI DI GARANZIA - La garanzia ha durata 12 mesi ed è subordinata alla presentazione di una copia di idoneo documento fiscale o fattura comprovante la data di acquisto. - Il prodotto è garantito contro vizi e difetti dei materiali, di fabbricazione e assemblaggio per 12 mesi dalla data della fattura di acquisto. La garanzia consiste nella sostituzione o riparazione delle parti componenti il prodotto che risultino difettose. Essa non comprende in alcun caso la sostituzione del prodotto a seguito di intervento per guasto. - La garanzia è quindi limitata alla sostituzione o riparazione gratuita delle parti che, a giudizio del costruttore, siano risultate mal funzionanti. Non rientrano in essa i materiali di consumo e gli utensili. - Le prestazioni in garanzia saranno rese dal rivenditore presso cui è stato effettuato l'acquisto del prodotto, oppure in alternativa dalla casa costruttrice, restando inteso che il relativo trasporto avrà luogo a cura, spese e rischio del cliente. - La garanzia decade qualora il prodotto sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato. - La presente garanzia sostituisce ed esclude ogni altra garanzia dovuta dal rivenditore per legge o contratto e definisce tutti i diritti del cliente in ordine a vizi e difetti e/o mancanza di qualità in ordine ai prodotti acquistati. - Per ogni eventuale controversia legale è riconosciuto competente il Foro di residenza del costruttore.	WARRANTY CONDITIONS - The warranty has duration of 12 months and is subject to the presentation of a copy of a suitable fiscal document or invoice proving the purchase date. - The product is guaranteed against flaws and defects of the materials,manufacturing and assembly for 12 months from the date of the purchase invoice. The warranty consists in the replacement or repair of defective product components. It does not include the replacement of the product after breakdown repairs for any reason. - Therefore the warranty is limited to the free replacement or repair of parts which, in the manufacturer's opinion, malfunction. Consumable materials and tools are not included. - Warranty services are rendered by the dealer where the product was purchased or, alternately, by the manufacturer, it being understood that the relevant transport will be at the customer's full liability and expense. - The warranty is invalidated if the product was tampered with or repaired by unauthorised personnel. - This warranty substitutes and excludes any other warranty due by the dealer by law or contract and defines all the customer's rights regarding purchased product defects and faults and/or quality deficiencies. - Any legal controversy will be submitted to the manufacturer's Court of residence.
CONDITIONS DE LA GARANTIE - La garantie a une durée de 12 mois et elle est subordonnée à la présentation d'une copie du document fiscal approprié ou de la facture prouvant la date d'achat. - Le produit est garanti contre les vices et défauts de matière première, de fabrication et d'assemblage pendant 12 mois à compter de la date indiquée sur la facture lors de l'achat. La garantie consiste à remplacer ou réparer les parties qui constituent le produit et résultent défectueuses. Elle n'inclut en aucun cas le remplacement du produit suite à une intervention pour panne. - La garantie se limite donc au remplacement ou à la réparation gratuite des parties qui, selon l'évaluation du constructeur, font preuve de dysfonctionnements. Les matériaux de consommation et les outils ne sont pas couverts. - Les prestations sous garantie seront effectuées par le revendeur chez lequel l'achat a été effectué ou, en alternative, par la maison constructrice, restant entendu que le port est pris en charge par le client, ceci incluant l'organisation, les frais et les risques relatifs. - La garantie est annulée en cas d'altération ou de réparation du produit par du personnel non agréé. - La présente garantie remplace et exclut toute autre garantie due par le revendeur en vertu de la loi ou du contrat et définit tous les droits du client en ce qui concerne les vices et les défauts et/ou le manque de qualité en ce qui concerne les produits achetés. - Pour tout litige juridique est reconnue tribunal compétent de la résidence du fabricant.	GARANTIEBEDINGUNGEN - Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und hängt von der Vorlage einer Kopie eines geeigneten Steuerdokuments oder einer Rechnung, die das Kaufdatum belegt. - Die Garantie bezieht sich auf Mängel und Fehler in Bezug auf die Materialien, die Herstellung und die Montage und gilt 12 Monate ab dem Rechnungsdatum. Die Garantieleistung besteht in der Auswechselung der fehlerhaften Produktkomponenten. Die Garantie umfasst in keinem Fall die Auswechselung des Produkts infolge eines Eingriffs wegen Defekt. - Die Garantie ist mithin beschränkt auf die kostenlose Auswechselung oder Reparatur der Teile, die nach dem Urteil des Herstellers fehlerhaft arbeiten. Verbrauchsmaterialien und Werkzeuge sind von dieser Garantie nicht abgedeckt. - Die Garantie wird von dem Wiederverkäufer geleistet, bei dem das Produkt gekauft wurde oder als Alternative von der Herstellerfirma. Dabei versteht sich, dass der entsprechende Transport in der Verantwortung sowie auf Kosten und Risiko des Kunden erfolgt. - Die Garantie verfällt, sobald das Produkt von unbefugtem Personal manipuliert oder repariert wird. - Diese Garantie ersetzt und schließt jede weitere vom Wiederverkäufer von Gesetzes oder Vertrags wegen geschuldete Garantie und definiert alle Kundenrechte hinsichtlich Qualitätsfehler oder –mängel an den gekauften Produkten. - Für Rechtsstreitigkeiten erkannt wird zuständigen Gericht des Wohnsitzes des Herstellers.
CONDICIONES DE GARANTÍA - La garantía tiene una duración de 12 meses y está subordinada a la presentación de una copia de un documento fiscal válido o de una factura que pruebe la fecha de compra. - El producto está garantizado contra vicios y defectos de los materiales, de fabricación y de ensamblaje, por un plazo de 12 meses a partir de la fecha de la factura de compra.La garantía consiste en la sustitución o reparación de las partes componentes del producto que resulten defectuosas. La misma no comprende, en ningún, caso la sustitución del producto posterior a una intervención por avería. - La garantía se limita a la sustitución o reparación gratuita de las partes que, a juicio del fabricante no funcionen correctamente. No entran dentro de la misma los materiales de consumo y las herramientas. - Las prestaciones bajo garantía serán realizadas por el revendedor al que se ha realizado la compra del producto, o bien por la Casa Fabricante, dejando sobreentendido que el transporte, riesgos y gastos quedará a cargo del cliente. - La garantía caduca si el producto ha sido forzado o reparado por personal no autorizado. - La presente garantía sustituye y excluye cualquier otra garantía debida por el revendedor por ley o contrato y define todos los derechos del cliente con respecto a las imperfecciones, defectos y/o faltantes en cantidad del pedido de los productos comprados. - Para cualquier controversia jurídica es reconocida Tribunal competente de residencia de los fabricantes.	CONDIÇÕES DE GARANTIA -A garantia tem a duração de 12 meses e está subordinada à apresentação de uma cópia de idóneo documento fiscal ou fatura comprovante da data da compra. - O produto está garantido contra vícios e defeito dos materiais , de fabricação e montagem ou por 12 meses da data da fatura de compra. A garantia consiste na substituição ou reparação das partes que constituem o produto que resultem defeituosas. A garantia não prevê a substituição do produto devido a intervenção por avaria. - A garantia limita-se, portanto, à substituição ou reparação gratuita das partes que, a juízo do construtor, não funcionem bem. Não reentram na mesma os consumíveis e os utensílios. - As prestações sob garantia serão de competência do revendedor no qual foi efectuada a compra do produto ou, em alternativa, pela firma construtora, ficando assente que o relativo transporte, despesas e riscos são a cargo do cliente. - A garantia decai se o produto for alterado ou reparado por pessoal não autorizado. - A presente garantia substitui e exclui qualquer outra garantia devida pelo revendedor por lei ou por contrato e define todos os direitos do cliente em relação a vícios e defeitos e/ou falta de qualidade relativamente aos produtos comprados. - Para qualquer litígio jurídico é reconhecida Tribunal competente da residência do fabricante.
УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ - Настоящая гарантия действительна в течение 12 месяцев и обусловлена предъявлением настоящего сертификата вместе с соответствующим документом о покупке или фактурой, подтверждающей дату покупки. - На изделие предоставляется гарантия против изъянов и дефектов материалов, изготовления и сборки в течение срока, указанного в настоящем сертификате. Гарантия заключается в проведении замены или ремонта дефективных частей, составляющих изделие. Гарантия не включает в себя замену изделия в результате ремонта вследствие поломки. - Таким образом, гарантия ограничивается бесплатным проведением замены или ремонта частей, которые по усмотрению производителя считаются неисправными. Гарантия не распространяется на расходные материалы и инструменты. - Гарантийные услуги оказываются дилером, у которого была совершена покупка, или, в качестве альтернативы, фирмой-производителем, причем подразумевается, что транспортировка организуется и выполняется за счет клиента и под его ответственностью. - Гарантия утрачивается в случае неправильного обращения с изделием или ремонта, проведенного неуполномоченным персоналом. - Настоящая гарантия заменяет собой и исключает любую другую гарантию, полученную от дилера по закону или по контракту, и определяет все права клиента в отношении изъянов и дефектов и/или недостатка качества приобретенных изделий. - При возникновении любых разногласий юридического характера компетентным считается суд г. Римини – Италия – Е Для любой правовой спор является признанным компетентным судом жительства изготовителя.	GARANTIVILLKOR - Garantin varar i 12 månader och gäller på villkor att kunden kan visa upp ett kvitto eller faktura som bevis på inköpsdatum. - Produkten garanteras mot eventuella fel och defekter i materialet, fabrikationsfel och monteringsfel i 12 månader från inköpsdatumet. Garantin består i byte eller reparation av delarna som produkten består av och som eventuellt är defekta. Den täcker aldrig byte av produkten efter eventuella försök till reparationer. - Garantin är således begränsad till ersättning eller gratis reparation av delarna som fungerar dåligt, enligt tillverkaren. Detta gäller inte förbruksartiklar och verktyg. - Garantiprestationerna ska ges av återförsäljaren som sålt produkten till kunden, eller av tillverkaren, förutsatt att kunden står för transportkostnaderna och eventuella risker. - Garantin förfaller om produkten manipuleras eller repareras av personal som inte är auktoriserad för detta. - Denna garanti ersätter och utesluter varje annan garanti från återförsäljaren, enligt lag eller kontrakt, och anger alla kundens rättigheter vad gäller fel och defekter och/eller avsaknad av kvalitet i de produkter som inhandlats. - För varje tvist är erkänd behörig domstol där tillverkaren.
JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK - A jótállás időtartama 12 hónap. A jótállás a vásárlás napját igazoló számla vagy blokk (annak másolatának) felmutatása ellenében vehető igénybe. - A jótállás az anyaghibából, gyártási ill. összeszerelési hibából eredő meghibásodásokra terjed ki, a számlán feltüntetett vásárlás napjától számított 12 hónapig. A jótállás áll a termék hibás részeinek cseréjéből vagy ezek kijavításából. Nem foglalja viszont magában az egész termék cseréjét a hiba javítása következtében. -A jótállás kizárólag a hibás részek díjmentes javítására, cseréjére korlátozott, amik a gyártó elbírálása alapján részben vagy egyáltalán nem m űködnek. Nem érvényes anyagkopásra és felszerelésekre. -A jótállás belüli szolgáltatást az eladó vegzi, ahol történt a termék vásárlása, vagy pedig kivánság szerint a gyártó cég, de ebben az esetben az áru szállítási költsége és biztonsága, kockázata a vásárlót terheli. -A jótállás érvényét veszti ha a terméken nem hozzáértő és nem meghatalmazott személy bármilyen beavatkozást végzett. -Ez a jótállás helyettesíti és kizár minden más jótállást amire a gyártó köteles egy szerz ődés vagy jog alapján és meghatározza a vásárló minden jogát a vásárolt termékek hibáival, hiányosságaival, minőség hiányával szemben viszonyítva. - Minden olyan jogvita elismert illetékes bíróság lakóhelye a gyártótól.	ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ - Η εγγύηση έχει διάρκεια 12 μήνες και υπόκειται στην προσκόμιση αντιγράφου του κατάλληλου φορολογικού εγγράφου ή τιμολογίου που αναγράφει την ημερομηνία αγοράς. - Το προϊόν είναι εγγυημένο για ατέλειες και ελαττώματα υλικών, κατασκευής και συναρμολόγησης για 12 μήνες από την ημερομηνία έκδοσης του τιμολογίου. Η εγγύηση καλύπτει την αντικατάσταση ή την επισκευή των μερών του προϊόντος που παρουσιάζουν τα ελαττώματα. Για κανένα λόγο, δεν προβλέπει την ολική αντικατάσταση του προϊόντος σε περίπτωση τεχνικής επέμβασης επισκευής. - Συνεπώς, η εγγύηση καλύπτει μόνο τη δωρεάν αντικατάσταση ή επισκευή των μερών που, κατά την κρίση του κατασκευαστή, αποδεήχτηκε ότι παρουσιάζουν προβλήματα λειτουργίας. Δεν καλύπτει τα αναλώσιμα υλικά και τα εργαλεία. - Οι υπηρεσίες τεχνικής υποστήριξης που καλύπτονται από την εγγύηση παρέχονται από τον πωλητή του προϊόντος ή, εναλλακτικά, από την κατασκευαστρια εταιρεία. Εννοείται ότι η μεταφορά του προϊόντος θα γίνει με φροντίδα, δαπάνη και ανάληψη κινδύνου του πελάτη. - Η εγγύηση παύει να ισχύει σε περίπτωση που το προϊόν παραβιαστεί ή επισκευαστεί από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. - Η παρούσα εγγύηση αντικαθιστά και ακυρώνει όλες τις προηγούμενες εγγυήσεις που ενδεχομένως παρείχε ο πωλητής, με βάση το νόμο ή κάποιο συμβόλαιο, και καθορίζει όλα τα δικαιώματα του πελάτη όσον αφορά τα ελαττώματα και/ή την έλλειψη ανεμενόμενης ποιότητας των προϊόντων που αποκτήθηκαν. - Για κάθε νομική διαφορά αναγνωρίζεται αρμόδιο δικαστήριο της κατοικίας του κατασκευαστή.