

DROP DOWN DOOR MICROWAVE OVEN

USE AND CARE GUIDE

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GUIDA ALL'USO E ALLA MANUTENZIONE

BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG

GIDS VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD

使用和保養指南



Contents

- 3 Safety Precautions
- 7 Drop Down Door Microwave Oven Features
- 8 Microwave Oven Operation
- 12 Care Recommendations
- 13 Troubleshooting
- 13 Wolf Warranty

Customer Care

The model and serial number are listed on the product rating plate. Refer to page 7 for rating plate location. For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. Record this information below for future reference.

If your product ever needs attention, be sure to use a Wolf factory certified service provider.

SERVICE INFORMATION

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Installation _____

Certified Service Name _____

Certified Service Number _____

Authorized Dealer _____

Dealer Number _____

Important Note

To ensure this product is installed and operated as safely and efficiently as possible, take note of the following types of highlighted information throughout this guide:

IMPORTANT NOTE highlights information that is especially important.

CAUTION indicates a situation where minor injury or product damage may occur if instructions are not followed.

WARNING states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

- If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.
- Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers due to the possibility of ignition.
- Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Do not use metallic containers when heating food or beverages.
- This appliance is not intended for use at altitudes above 2000 m.

TO AVOID THE POSSIBILITY OF INJURY:

⚠ WARNING

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
- c) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- d) The power supply cord; ensure that it is not damaged.

⚠ WARNING

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

TO AVOID THE POSSIBILITY OF INJURY:

- Never adjust, repair or modify the oven yourself.

⚠ WARNING

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

- Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for Care Recommendations on page 12. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorized to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorized service agent.

TO AVOID THE DANGER OF FIRE:

- The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 220-240V, 50Hz, with a minimum 1.6kW distribution circuit breaker. It should be possible to isolate the appliance from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with electrical codes. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.
- Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

IMPORTANT: If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorized, qualified electrician.

- Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

TO AVOID THE POSSIBILITY OF EXPLOSION AND SUDDEN BOILING:

⚠ WARNING

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

TO AVOID THE POSSIBILITY OF EXPLOSION AND SUDDEN BOILING:

- Keep children away from the door to prevent them from burning themselves.
- Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.
- Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

- Stir liquid prior to heating/reheating.
- It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
- Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

TO AVOID THE MISUSE BY CHILDREN:

⚠ WARNING

The appliance and its accessible parts become hot during use. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

⚠ WARNING

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

TO AVOID THE MISUSE BY CHILDREN:

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

IMPORTANT INSTRUCTIONS

TO AVOID THE POSSIBILITY OF ELECTRIC SHOCK:

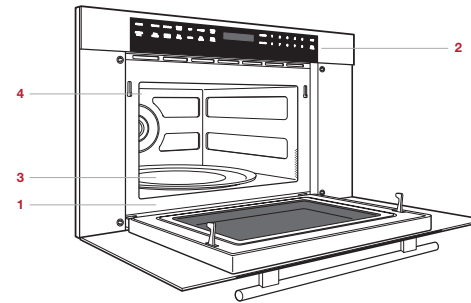
- If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorized service agent.

TO AVOID THE POSSIBILITY OF BURNS:

- Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Drop Down Door Microwave Oven Features

FEATURE	
1	Product Rating Plate
2	Control Panel and Display
3	Removable Turntable
4	Interior Lighting



Drop down door microwave oven (ICBMDD30TM shown).

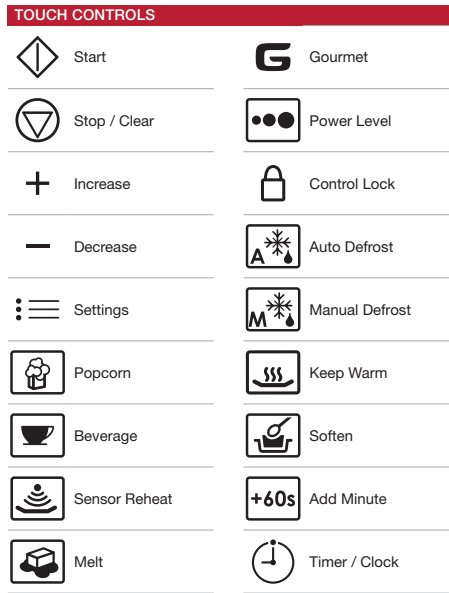
Getting Started

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this use and care guide. Whether you are an occasional cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of your drop down door microwave oven.

Clean the oven thoroughly with hot water and mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth to remove any residual oil and grease left from the manufacturing process. Refer to care recommendations on page 12.

Control Panel

The control panel features touch controls and an interactive visual display. Refer to the illustration below.





Control panel.

CONTROL LOCK

The control lock feature prevents unwanted microwave oven operation.

To lock:

- 1 Touch , then touch . 'LOCK ON' will appear on the control panel display.

To unlock:




- 1 Touch , then touch . 'LOCK OFF' will appear on the control panel display.

Oven Operation

CLOCK

The clock must be set prior to use and after a power failure.




Setting clock:

- 1 Touch .
- 2 Touch  once for 12-hour mode or twice for 24-hour mode.
- 3 Use number pads to enter the time of day, then touch .

TIMER

The timer can be set for a maximum of 99 minutes and 99 seconds. Once a time is set, the countdown will appear on the control panel display. The oven will chime and 'END' will appear on the display when complete.

Setting timer:

- 1 Touch .
- 2 Use number pads to enter timer duration.
- 3 Touch  to begin.
- 4 Touch  to cancel.




Settings

The settings feature allows the user to select individual preferences. Preferences must be reset after a power failure.




AUDIBLE SIGNAL

An audible signal will chime with every touch and upon cook time and timer completion.

To eliminate signal:


- 1 Touch .
- 2 Touch .
- 3 Touch . 'SOUND OFF' will appear on the control panel display.

To restore signal:




- 1 Touch .
- 2 Touch .
- 3 Touch . 'SOUND ON' will appear on the control panel display.

Settings




COOK TIME COMPLETION REMINDER

Upon completion, the microwave oven will chime every ten seconds for the first minute; then every three minutes (for one hour) until  is touched.

To eliminate reminder:

- 1 Touch  twice.
- 2 Touch .
- 3 Touch . 'REMIND SIGNAL OFF' will appear on the control panel display.




To restore reminder:

- 1 Touch  twice.
- 2 Touch .
- 3 Touch . 'REMIND SIGNAL ON' will appear on the control panel display.




WEIGHT UNIT

For cooking modes where weight is required, the default unit of measure can be changed from pounds to kilograms.

To change unit of measure to kilograms:

- 1 Touch  three times.
- 2 Touch .
- 3 Touch . 'KGS SET' will appear on the control panel display.

To change unit of measure to pounds:

- 1 Touch  three times.
- 2 Touch .
- 3 Touch . 'LBS SET' will appear on the control panel display.

FACTORY SETTINGS




To restore the microwave oven to factory settings:

- 1 Touch  four times.
- 2 Touch . 'FACTORY SETTINGS RESTORED' will appear on the control panel display.




DEMONSTRATION MODE

Demonstration mode allows operation to be demonstrated without power to the microwave oven.

To enter demonstration mode:

- 1 Touch  five times.
- 2 Touch .
- 3 Touch . 'DEMO ON' will appear on the control panel display. 'DEMO' will remain on the display.

To exit demonstration mode:

- 1 Touch  five times.
- 2 Touch .
- 3 Touch . 'DEMO OFF' will appear on the control panel display.

Oven Operation

COOLING FAN


For cook times in excess of 3 minutes, the cooling fan will continue to operate for up to 2 minutes after cook time is complete.


Manual Cooking











POWER LEVEL

The microwave oven has ten preset power levels.

To cook manually at 100% power:

- 1 Use number pads to enter desired cook time.
- 2 Touch .
- 3 Oven will chime and 'END' will appear on the control panel display when complete.





To cook manually at a power level less than 100%, touch , then use number pads to select desired power level. Refer to the chart below.

POWER LEVEL		
	High	100%
	9	90%
	8	80%
	7 Medium High	70%
	6	60%
	5 Medium	50%
	4	40%
	3 Medium Low/Defrost	30%
	2	20%
	1 Low	10%


MULTIPLE SEQUENCE COOKING

The microwave oven can be programmed for up to four automatic cooking sequences, switching from one power level to another automatically.

To use multiple sequence cooking (e.g. start at 100%, then switch to 50% power):

- 1 Touch  and enter the desired power level for the first cooking sequence (for 100%, touch  a second time), then use number pads to enter desired cook time.
- 2 Touch , then touch 5, then use number pads to enter a second cook time.
- 3 Touch .




ADD MINUTE

The add minute feature cooks for one minute at 100% by touching . Touch multiple times to increase cook time. Each touch increases cook time by one minute. This feature can not be used with sensor cooking settings.

KEEP WARM

The keep warm feature will keep food warm for up to 90 minutes.



To use keep warm:

- 1 Touch .
- 2 Use number pads to enter desired keep warm time.
- 3 Touch .
- 4 Touch  to cancel.

POPCORN

The popcorn feature has two options. Follow directions on the control panel display to select the desired option. Use only popcorn packaged for microwave ovens.







To use popcorn:

- 1 Touch  once for regular size or twice for snack size packages.
- 2 Touch .

BEVERAGE

The beverage feature will reheat a beverage or prepare hot water for coffee or tea.




To use beverage:

- 1 Touch .
- 2 To reheat beverage: Touch 1, then touch  or  to select amount in 118 ml increments, up to 473 ml.
For hot water: Touch 2, then touch  or  to select amount in 237 ml increments, up to 1.4 L.
- 3 Touch .

MELT

The melt feature will melt butter or chocolate.




To use melt:

- 1 Touch .
- 2 For butter: Touch 1, then touch  once for 30 ml or twice for 118 ml.
For chocolate: Touch 2.
- 3 Touch .

SOFTEN

The soften feature will soften ice cream or cream cheese.

To use soften:



- 1 Touch .
- 2 For ice cream: Touch 1, then touch  once for 473 ml or twice for 1.9 L.
For cream cheese: Touch 2.
- 3 Touch .

Sensor Cooking

GOURMET

The Gourmet feature detects moisture and humidity from food as it heats and automatically adjusts cook time and power level. Fresh vegetables and poultry have two options. Follow directions on the control panel display to select the desired option. Refer to the Gourmet guide.

To select Gourmet:

- 1 Touch , then use number pads to select desired food (e.g. 5 for baked potatoes).
- 2 Touch .


SENSOR REHEAT

The sensor reheat feature detects moisture and humidity from food as it reheats, and automatically adjusts cook time and power level.

To select sensor reheat:

- 1 Touch .
- 2 Touch .

Gourmet Guide



NUMBER	FOOD	AMOUNT	METHOD
1	Fresh Vegetables—Soft		Wash and place in microwave-safe casserole. Add no water if vegetables have just been washed. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap for tender-crisp vegetables. After cooking, stir if possible. Let stand for 2–5 minutes, covered.
	Broccoli, Brussels Sprouts and Cabbage	115 g–1.4 kg	
	Cauliflower (flowerets)	115 g–1.4 kg	
	Cauliflower (whole)	1 medium	
	Spinach and Zucchini	115 g–1.4 kg	
	Baked Apples	2–4 medium	
2	Fresh Vegetables—Hard		Place in microwave-safe casserole. Add 15–60 ml water. Cover with lid for tender vegetables. Use plastic wrap cover for tender-crisp vegetables. After cooking, stir if possible. Let stand for 2–5 minutes, covered.
	Carrots (sliced)	115 g–9 kg	
	Corn on the Cob	2–4 pieces	
	Green Beans	115 g–9 kg	
	Winter Squash (diced)	115 g–9 kg	
	Winter Squash (halves)	1–2	
3	Frozen Vegetables	115 g–9 kg	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir and let stand for 3 minutes, covered.
4	Frozen Entree	227 g–1.4 kg	Use for frozen convenience foods. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand for 1–3 minutes, covered.
5	Baked Potatoes	1–6 medium	Pierce. Place in paper-towel-lined microwave oven. After cooking, remove from microwave, wrap in aluminum foil and let stand for 5–10 minutes.
6	Bacon	2–6 slices	Place in paper-towel-lined microwave safe dish. After cooking, remove from microwave, let stand for 1 minute. For thick-cut bacon, additional time may be required to achieve desired doneness.
7	Ground Meat	115 g–9 kg	Use this setting to cook ground beef or turkey as patties or in a casserole to be added to other ingredients. Place patties on a microwave-safe rack and cover with wax paper. Place ground meat in a casserole and cover with wax paper or plastic wrap. When microwave stops, turn patties over or stir meat in casserole to break up large pieces. Cover and touch  . After cooking, let stand for 2–3 minutes, covered.
8	Fish	115 g–9 kg	Arrange in ring around shallow microwave-safe glass dish (roll fillet with edges underneath). Cover with vented plastic wrap. After cooking, let stand for 3 minutes, covered.
9	White Rice	95–512 g	Place rice into a deep casserole dish and add double volume of boiling water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, stir, cover and let stand until all liquid has been absorbed.
10	Dried Pasta	95–512 g	Place pasta into a deep casserole dish and add triple volume of boiling water. Cover with lid or plastic wrap. After cooking, let stand for 3–5 minutes.

Defrost

AUTO DEFFROST

The auto defrost feature uses preset settings to defrost select food items. Refer to the auto defrost guide on the following page. For foods not listed, refer to manual defrost.



To select auto defrost:

- 1 Touch , then use number pads to select desired food (e.g. 3 for boneless poultry).
- 2 Use number pads to enter weight.
- 3 Touch . After a period of time, the microwave oven will stop so food can be checked.
- 4 Open door and turn food over.
- 5 Repeat until defrost is complete.

MANUAL DEFFROST

The manual defrost feature automatically defrosts at 30% power. Food should be turned throughout the process to ensure even defrosting. To defrost at another power level, refer to power level on page 10.

To defrost manually:

- 1 Touch .
- 2 Use number pads to enter desired time.
- 3 Touch .

Auto Defrost Guide

NUMBER	FOOD	AMOUNT	METHOD
1	Ground Meat	230 g–1.1 kg	Remove any thawed pieces after each audible signal. Let stand for 5–10 minutes, covered.
2	Steaks, Chops	230 g–1.4 kg	After each audible signal, rearrange. If there are warm or thawed portions, shield with small flat pieces of aluminum foil. Remove any meat that is almost defrosted. Let stand for 10–20 minutes, covered.
3	Boneless Poultry	230 g–1.1 kg	After each audible signal, rearrange pieces or remove should they become warm or thawed. Let stand for 10–20 minutes, covered.
4	Bone-in Poultry	230 g–1.4 kg	After each audible signal, rearrange pieces or remove should they become warm or thawed. Let stand for 10–20 minutes, covered.
5	Roast	1.1–1.8 kg	Start defrosting with fat side down. After each audible signal, turn over and shield warm areas with aluminum foil. Let stand for 30–60 minutes, covered.

Care Recommendations

CLEANING	
Stainless steel	Use a nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth. To bring out the natural luster, lightly wipe surface with a water-dampened microfiber cloth followed by a dry polishing chamois. Always follow the grain of stainless steel.
Door Front	Spray glass cleaner on a cloth to clean.
Control panel	Use spray degreaser to remove fingerprints and food soil. Spray on a cloth before wiping panel. IMPORTANT NOTE: Do not spray cleaners directly on the control panel. To lock the control panel before cleaning, refer to page 8.
Interior	Wipe with a soft damp cloth. Do not use abrasive or harsh cleaners or scouring pads. For heavier soil, use baking soda or a mild soap; rinse thoroughly with hot water. Do not use chemical oven cleaners.
Turntable	Remove for cleaning. Wash in water with mild soap. For stubborn stains use a mild cleanser and non-abrasive scouring sponge. Turntable is also dishwasher-safe.
Waveguide cover	Located on the inside top of the microwave interior. Carefully wipe with a soft damp cloth. Do not remove the waveguide cover.

Troubleshooting

Microwave oven does not operate.

- Verify power is on.
- Verify electrical power to unit and home circuit breaker is on.

Food in microwave oven is not heating.

- Check controls to verify proper setting.
- Microwave oven is in demonstration mode. Refer to page 9 to cancel.

Time on the display counts down very rapidly.

- Microwave oven is in demonstration mode. Refer to page 9 to cancel.

Interior light does not work.

- Contact Wolf factory certified service.

Touch controls will not operate.

- Control panel lock is on. Refer to page 8 to unlock.

Display flashes.

- Power failure. Touch  and reset clock. If microwave oven was in use, reset cooking function.

Radio or TV interference caused by microwave oven.

- Verify microwave oven is on a different electrical circuit, relocate radio or TV as far away from microwave oven as possible or check position and signal of antenna.

SERVICE

- Maintain the quality built into your product by contacting Wolf factory certified service.
- When contacting service, you will need the model and serial number of your product. Both numbers are listed on the product rating plate. Refer to page 7 for rating plate location.
- For warranty purposes, you will also need the date of installation and name of your authorized Wolf dealer. This information should be recorded on page 2 of this guide.

Wolf Appliance International Limited Warranty

FOR RESIDENTIAL USE

FULL TWO YEAR WARRANTY*

For two years from the date of original installation, this Wolf Appliance product warranty covers all parts and labor to repair or replace, under normal residential use, any part of the product that proves to be defective in materials or workmanship. All service provided by Wolf Appliance under the above warranty must be performed by Wolf factory certified service, unless otherwise specified by Wolf Appliance, Inc. Service will be provided during normal business hours.

LIMITED FIVE YEAR WARRANTY

For five years from the date of original installation, Wolf Appliance will repair or replace the following parts that prove to be defective in materials or workmanship: stainless steel briquette trays, gas valves, drip pans, electronic control boards and electric heating elements. If the owner uses Wolf factory certified service, the service provider will repair or replace these parts with the owner paying for all other costs, including labor. If the owner uses non-certified service, the owner must contact Wolf Appliance, Inc. (using the information below) to receive repaired or replacement parts. Wolf Appliance will not reimburse the owner for parts purchased from non-certified service or other sources.

For more information regarding your Wolf product warranty, contact your authorized Wolf dealer. Warranties must comply to all country, state, city, local and or ordinance.

*Stainless steel (doors, panels, handles, product frames and interior surfaces) are covered by a limited 60-day parts and labor warranty for cosmetic defects.



Índice

- 3 Precauciones de seguridad
- 7 Características de los hornos microondas de puerta abatible
- 8 Funcionamiento del horno
- 12 Recomendaciones de mantenimiento
- 13 Localización y solución de problemas
- 13 Garantía Wolf

Atención al cliente

La información relativa al número de serie y el modelo se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 7 para ver la ubicación de la placa de datos. Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Guarde la siguiente información para tenerla como referencia en el futuro.

Si alguna vez su producto necesita asistencia, asegúrese de acudir a un servicio técnico autorizado de Wolf.

INFORMACIÓN SOBRE EL MANTENIMIENTO

Referencia del modelo

Número de serie

Fecha de instalación

Nombre del servicio certificado

Número de servicio certificado

Distribuidor autorizado

Número del distribuidor

Nota importante:

Para garantizar que este producto se instala y funciona de la forma más eficaz y segura posible, tenga en cuenta la información que se destaca en esta guía:

Cuando aparece **NOTA IMPORTANTE**, se resalta información que resulta especialmente importante.

PRECAUCIÓN indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños al producto si no se siguen las instrucciones.

AVISO indica el peligro de que se produzcan heridas graves o incluso la muerte si no se respetan las precauciones.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA PODER CONSULTARLO EN EL FUTURO.

- Si la comida que se está calentando comienza a echar humo, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno, y espere hasta que se disipe el humo. Si abre la puerta mientras la comida echa humo, puede provocar un incendio.
- Utilice únicamente recipientes y utensilios aptos para microondas. No deje desatendido el horno si utiliza plástico desechable, papel u otros recipientes alimentarios combustibles debido a la posibilidad de que se produzca un incendio.
- Limpie la cubierta del guíaondas, la cavidad del horno y el plato giratorio después de su uso. Estos deben estar secos y sin grasa. La acumulación de grasa se puede sobrecalentar y empezar a echar humo o incendiarse.
- El horno microondas está diseñado para calentar comida y bebida. Secar comida o ropa, así como calentar mantas de calor, zapatillas, esponjas, ropa mojada y similares, implica el riesgo de lesiones, ignición o incendio.
- No utilice recipientes metálicos para calentar comida o bebidas.
- Este aparato no se debe utilizar a una altura superior a los 2000 metros.

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR LESIONES:

⚠ AVISO

No utilice el horno si está dañado o no funciona correctamente. Compruebe los siguientes elementos antes de utilizarlo:

- a) Puerta: asegúrese de que la puerta se cierre correctamente y de que no esté mal alineada o curvada.
- b) Bisagras y enganches de seguridad de la puerta: asegúrese de que no estén rotos ni sueltos.
- c) Interior de la cavidad del horno o en la puerta: compruebe que no tenga abolladuras.
- d) El cable de alimentación: asegúrese de que no esté dañado.

⚠ AVISO

Si la puerta o los sellos de las puertas están dañados, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR LESIONES:

- No manipule, repare ni altere el horno por su cuenta.

⚠ AVISO

Para cualquier persona que no esté cualificada, es peligroso llevar a cabo tareas de mantenimiento o reparación que impliquen la extracción de una cubierta que protege frente a la exposición a energía de microondas.

- No deje que se acumule grasa ni suciedad en los sellos de la puerta ni en las zonas adyacentes. Siga las instrucciones incluidas en las Recomendaciones de mantenimiento de la página 12. Limpie el horno periódicamente y retire cualquier resto de comida. Si no se mantiene limpio el horno, esto podría hacer que se deteriore la superficie, lo que influiría negativamente sobre la vida útil del aparato y podría derivar en una situación peligrosa.
- No intente sustituir la bombilla del horno por su cuenta ni deje que lo haga nadie que no esté autorizado a ello. Si se avería la bombilla, consulte a su distribuidor o llame a un técnico de mantenimiento autorizado.

PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO:

- La toma eléctrica debe estar accesible para poder desenchufar fácilmente la unidad en caso de emergencia. La fuente de alimentación CA debe ser de 220-240V, 50Hz, con un cortacircuitos de distribución de al menos 1,6kW. Al menos debe ser posible aislar el aparato de la alimentación al instalar un interruptor en el cableado fijo de conformidad con la normativa aplicable en materia de electricidad. Se recomienda disponer de un circuito independiente que preste servicio sólo a este aparato. No almacene ni utilice el horno en exteriores.
- No haga funcionar el microondas con la puerta abierta ni modifique de ninguna manera los enganches de seguridad de la puerta. No haga funcionar el microondas si hay un objeto entre los sellos de la puerta y las superficies de cierre hermético.

IMPORTANTE: Si no sabe cómo conectar el horno, póngase en contacto con un técnico electricista autorizado y cualificado.

- Ni el fabricante ni el distribuidor aceptarán responsabilidad alguna por daños provocados al horno o daños personales derivados del no cumplimiento del procedimiento correcto de conexión eléctrica.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE EXPLOSIÓN O COCCIÓN REPENTINA:

⚠ AVISO

No se pueden calentar líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que pueden explotar.

- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una cocción excesiva demorada, por lo que es necesario tener cuidado al manipular el recipiente.
- No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos enteros en el microondas, puesto que pueden explotar, incluso después de terminar el ciclo del microondas. Para cocinar o recalentar huevos sin revolver o batir, pinche la yema y la clara para evitar que exploten. Pele y corte en rodajas los huevos duros antes de recalentarlos en el microondas.
- El contenido de los biberones y de los potitos para bebés deberá removerse o agitarse y también tendrá que revisarse la temperatura antes de su consumo para evitar quemaduras.

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE EXPLOSIÓN O COCCIÓN REPENTINA:

- Mantenga a los niños alejados de la puerta para que no se quemem.
- No utilice nunca recipientes cerrados. Quite siempre los sellos y las tapas antes de utilizarlos. Los recipientes cerrados pueden explotar por la acumulación de presión, incluso después de apagar el horno. Tenga cuidado si introduce líquidos en el microondas. Utilice un recipiente de abertura ancha para que puedan escapar las burbujas.
- Perfore la piel de alimentos como patatas, salchichas y frutas antes de cocinarlos. En caso contrario, es posible que exploten.

Para evitar la erupción repentina de líquido hirviendo y posibles quemaduras:

- Remueva el líquido antes de calentar/recalentar.
- Es conveniente introducir en el líquido una varilla de cristal o un utensilio similar al recalentarlo.
- Deje reposar el líquido durante un mínimo de 20 segundos en el horno al final del tiempo de cocción para evitar un estallido demorado de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PARA EVITAR LA UTILIZACIÓN INCORRECTA POR PARTE DE LOS NIÑOS:

⚠ AVISO

El aparato y sus zonas accesibles pueden calentarse durante su uso. Mantenga alejados a los niños menores de ocho años, salvo que estén bajo supervisión permanente.

⚠ AVISO

Este aparato puede ser utilizado por niños de más de ocho años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos, siempre y cuando cuenten con supervisión o se les haya enseñado cómo utilizarlo de forma segura y comprendan los peligros que supone. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento sin supervisión.

PARA EVITAR LA UTILIZACIÓN INCORRECTA POR PARTE DE LOS NIÑOS:

- Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluyendo niños) con sus capacidades físicas, sensoriales o mentales mermadas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les controle o enseñe cómo utilizarlo.
- No está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares como zonas de cocina de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales, granjas, por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, ni en hostales.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE DESCARGA ELÉCTRICA:

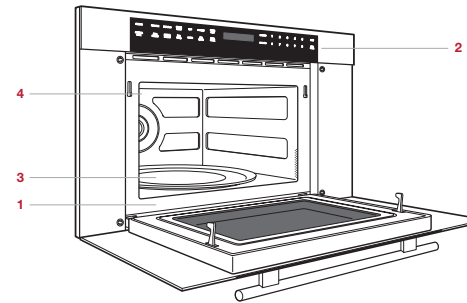
- Si el cable eléctrico de este aparato resulta dañado, deberá sustituirlo por un cable especial. La sustitución deberá llevarla a cabo un técnico autorizado.

PARA EVITAR LA POSIBILIDAD DE SUFRIR QUEMADURAS:

- No se apoye ni se columpie en la puerta del microondas. No juegue con el microondas ni lo utilice como un juguete. Es preciso enseñar a los niños todas las instrucciones de seguridad importantes: uso de asas para cazuelas, tener cuidado al destapar los recipientes; prestar especial atención a los envases (materiales que se autocalienten, por ejemplo) preparados para tostar la comida, ya que pueden estar extremadamente calientes.

Características de los hornos microondas de puerta abatible

CARACTERÍSTICA	
1	Placa de datos del producto
2	Pantalla y panel de control
3	Plato extraíble y giratorio
4	Iluminación interior



Horno microondas de puerta abatible (se muestra el modelo ICBMDD30TM).

Primeros pasos

Sabemos que está deseando empezar a cocinar, pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero novato como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento del horno microondas de puerta abatible.

Limpie el horno con agua caliente y detergente suave. Aclare y seque con un paño suave para eliminar cualquier residuo de aceite o grasa que haya quedado del proceso de fabricación. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 12.

Panel de control

El panel de control está compuesto de mandos digitales y una pantalla interactiva. Observe la siguiente ilustración.



BLOQUEO DE CONTROL

La función de bloqueo del panel de control evita que el horno microondas se ponga en funcionamiento de manera accidental.

Para bloquear:

- 1 Pulse y luego . En la pantalla del panel de control aparecerá 'LOCK ON'.

Para desbloquear:

- 1 Pulse y luego . En la pantalla del panel de control aparecerá 'LOCK OFF'.

Funcionamiento del horno

RELOJ

El reloj debe ajustarse antes del uso y después de que se produzca un corte del suministro eléctrico.

Configuración del reloj:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse una vez para el modo de 12 horas o dos veces para el modo de 24 horas.
- 3 Use los teclados numéricos para especificar la hora del día y luego pulse .

TEMPORIZADOR

Puede programar el temporizador para un máximo de 99 minutos y 99 segundos. Cuando haya programado un tiempo, el cronómetro aparecerá en la pantalla del panel de control. El horno emitirá un pitido y aparecerá la palabra 'END' en la pantalla cuando finalice la operación.

Programar el temporizador:

- 1 Pulse .
- 2 Use los teclados numéricos para especificar la duración del temporizador.
- 3 Pulse para comenzar.
- 4 Pulse para cancelar.

Ajustes

Los Ajustes permiten al usuario seleccionar preferencias individuales. Las preferencias deben restablecerse después de que se produzca un corte en el suministro eléctrico.

SEÑAL ACÚSTICA

Una señal acústica emitirá un sonido cada vez que pulse un comando y cuando finalice el tiempo de cocción y el temporizador.

Para eliminar la señal:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse .
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá 'SOUND OFF'.

Para restaurar la señal:


- 1 Pulse .
- 2 Pulse .
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá 'SOUND ON'.






Panel de control.

Ajustes




RECORDATORIO DE FINALIZACIÓN DE TIEMPO DE COCCIÓN

Tras la finalización, el horno microondas emitirá un pitido cada diez segundos durante el primer minuto; después cada tres minutos (durante una hora) hasta que se pulse .

Para eliminar el recordatorio.

- 1 Pulse  dos veces.
- 2 Pulse .
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá 'REMIND SIGNAL OFF'.




Para restaurar el recordatorio.

- 1 Pulse  dos veces.
- 2 Pulse .
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá 'REMIND SIGNAL ON'.




UNIDAD DE PESO

En aquellos modos de cocción en los que se necesite el peso, la unidad de medida predeterminada puede cambiarse de libras a kilogramos.

Para cambiar la unidad de medida a kilogramos:



- 1 Pulse  tres veces.
- 2 Pulse .
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de mandos aparecerá 'KGS SET'.

Para cambiar la unidad de medida a libras:

- 1 Pulse  tres veces.
- 2 Pulse .
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de mandos aparecerá 'LBS SET'.

CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA




Para restaurar el horno microondas a su configuración de fábrica:

- 1 Pulse  cuatro veces.
- 2 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá 'FACTORY SETTINGS RESTORED'.




MODO DE DEMOSTRACIÓN

El modo de demostración permite demostrar el funcionamiento sin que el horno microondas necesite alimentación eléctrica.

Para obtener acceso al modo de demostración:

- 1 Pulse  cinco veces.
- 2 Pulse .
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá 'DEMO ON'. La palabra 'DEMO' permanecerá en la pantalla.

Para salir del modo de demostración:

- 1 Pulse  cinco veces.
- 2 Pulse .
- 3 Pulse . En la pantalla del panel de control aparecerá 'DEMO OFF'.

Funcionamiento del horno

VENTILADOR


Para los tiempos de cocción que superen los 3 minutos, el ventilador seguirá funcionando durante un máximo de 2 minutos una vez finalizado el tiempo de cocción.


Cocción manual

NIVEL DE POTENCIA

El horno microondas cuenta con diez niveles de potencia preseleccionados.

Para cocinar manualmente a una potencia del 100%:

- 1 Use los teclados numéricos para especificar el tiempo de cocción deseado.
- 2 Pulse .
- 3 El horno emitirá un pitido y aparecerá la palabra 'END' en la pantalla del panel de control cuando finalice la operación.





Para cocinar manualmente a una potencia inferior al 100%, pulse  y luego utilice los teclados numéricos para seleccionar el nivel de potencia deseado. Observe la tabla que aparece más abajo.

NIVEL DE POTENCIA		
	Alto	100%
	9	90%
	8	80%
	7 Medio Alto	70%
	6	60%
	5 Medio	50%
	4	40%
	3 Medio Bajo / Descongelado	30%
	2	20%
	1 Bajo	10%


COCCIÓN DE SECUENCIA MÚLTIPLE

El horno microondas puede programarse para un máximo de cuatro secuencias automáticas de cocción, lo que permite cambiar de un nivel de potencia a otro de manera automática.

Para utilizar la cocción de secuencia múltiple (por ejemplo, empezar con una potencia del 100% y luego cambiar a una potencia del 50%):

- 1 Pulse  y especifique el nivel de potencia deseado para la primera secuencia de cocción (para el 100%, pulse  una segunda vez); seguidamente utilice los teclados numéricos para introducir el tiempo de cocción deseado.
- 2 Pulse  y luego 5; después utilice los teclados numéricos para especificar un segundo tiempo de cocción.
- 3 Pulse .




AÑADIR MINUTO

La función de añadir minuto sirve para incrementar en un minuto el tiempo de cocción al 100%; para ello pulse . Pulse varias veces para aumentar el tiempo de cocción. Cada vez que se pulsa, aumenta en un minuto el tiempo de cocción. Esta característica no puede utilizarse con los ajustes de cocción por sensor.

MANTENER CALIENTE

La función de mantener caliente sirve para mantener la comida caliente durante un máximo de 90 minutos.



Para utilizar la función de mantener caliente:

- 1 Pulse .
- 2 Use los teclados numéricos para especificar el tiempo que desea mantener caliente la comida.
- 3 Pulse .
- 4 Pulse  para cancelar.

PALOMITAS

La función de palomitas incluye dos opciones. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla del panel de control para seleccionar la opción deseada. Utilice solamente palomitas envasadas aptas para hornos microondas.




Para utilizar la función de palomitas:



- 1 Pulse  una vez para paquetes que tengan un tamaño normal, o dos veces para aquellos paquetes que tengan un tamaño más grande.
- 2 Pulse .

BEBIDA

La función de bebida sirve para recalentar una bebida o preparar agua caliente para café o té.

Para utilizar la función de bebida:

- 1 Pulse .
- 2 Para recalentar bebidas: Pulse 1 y luego  o  para seleccionar la cantidad en incrementos de 118 ml, hasta un máximo de 473 ml.




Para agua caliente: Pulse 2 y luego  o  para seleccionar la cantidad en incrementos de 237 ml, hasta un máximo de 1,4 litros.

- 3 Pulse .

FUNDIR

La función de fundir sirve para fundir mantequilla o chocolate.




Para utilizar la función de fundir:

- 1 Pulse .
- 2 Para mantequilla: Pulse 1 y luego  una vez para 30 ml, o dos veces para 118 ml.
Para chocolate: Pulse 2.
- 3 Pulse .

ABLANDAR

La función de ablandar sirve para ablandar helado o queso cremoso.

Para utilizar la función de ablandar:


- 1 Pulse .
- 2 Para helado: Pulse 1 y luego  una vez para 473 ml, o dos veces para 1,9 litros.
Para queso cremoso: Pulse 2.
Para mantequilla: Pulse 3.
- 3 Pulse .

Cocción por sensor

GOURMET

La función Gourmet detecta la humedad de los alimentos a medida que calienta y ajusta automáticamente el tiempo de cocción así como el nivel de potencia. Para las verduras frescas y la carne de ave tiene dos opciones. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla del panel de control para seleccionar la opción deseada. Consulte la guía Gourmet.



Para seleccionar Gourmet.

- 1 Pulse **G** y utilice los teclados numéricos para seleccionar la comida deseada (por ejemplo, 5 para patatas asadas).
- 2 Pulse .


RECALENTAMIENTO POR SENSOR

La función de recalentamiento por sensor detecta la humedad de los alimentos a medida que recalienta y ajusta automáticamente el tiempo de cocción así como el nivel de potencia.

Para seleccionar el recalentamiento por sensor:

- 1 Pulse .
- 2 Pulse .

Guía Gourmet



NÚMERO	ALIMENTO	CANTIDAD	MÉTODO
1	Verduras frescas—Blandas Brócoli, coles de Bruselas y repollo Coliflor (en hojas) Coliflor (entera) Espinacas y calabacín Manzanas asadas	115 g-1,4 kg 115 g-1,4 kg 1 media 115 g-1,4 kg 2-4 medias	Lávalas y métalas en una cazuela apta para microondas. No añada agua si las verduras ya se han lavado. Cúbralas con una tapadera para verduras tiernas. Utilice film transparente para conseguir unas verduras tiernas y crujientes. Después de la cocción, remuévalas si es posible. Déjelas reposar 2-5 minutos tapadas.
2	Verduras frescas—Duras Zanahorias (cortadas en láminas) Mazorca de maíz Judías verdes Calabaza de invierno (en dados) Calabaza de invierno (en mitades)	115 g-0,9 kg 2-4 unidades 115 g-0,9 kg 115 g-0,9 kg 1-2	Métalas en una cazuela apta para microondas. Añada 15-60 ml de agua. Cúbralas con una tapadera para verduras tiernas. Utilice film transparente a modo de tapadera para conseguir unas verduras tiernas y crujientes. Después de la cocción, remuévalas si es posible. Déjelas reposar 2-5 minutos tapadas.
3	Verduras congeladas	115 g-0,9 kg	No añada agua. Cúbralas con una tapadera o film transparente. Después de la cocción, remuévalas y déjelas reposar durante 3 minutos tapadas.
4	Plato congelado	227 g-1,4 kg	Se utiliza para alimentos congelados y preparados. Saque el envase del envoltorio y siga las instrucciones del envase para taparlo. Después de la cocción, déjelo reposar 1-3 minutos tapado.
5	Patatas asadas	1-6 medias	Agujeree. Colóquelas en el horno microondas envueltas en papel absorbente. Después de la cocción, sáquelas del microondas, envuélvalas en papel de aluminio y déjelas reposar durante 5-10 minutos.
6	Bacon	2-6 tiras	Métalas en el microondas en un plato apto para microondas cubierto con papel absorbente. Después de la cocción, sáquelas del microondas y déjelas reposar durante 1 minuto. Si las tiras de bacon son muy gruesas, es posible que se necesite más tiempo para lograr el dorado deseado.
7	Carne picada	115 g-0,9 kg	Use este ajuste para cocinar carne de ternera picada o pavo como hamburguesas o en una cacerola en la que se puedan añadir otros ingredientes. Coloque las hamburguesas en una bandeja apta para microondas y tápelas con papel encerado. Coloque la carne picada en una cacerola y tápela con papel encerado o film transparente. Cuando el microondas se detenga, dé la vuelta a las hamburguesas o remueva la carne en la cacerola para romper las piezas grandes. Tape y pulse  . Después de la cocción, déjelas reposar 2-3 minutos tapadas.
8	Pescado	115 g-0,9 kg	Colóquelo en círculo en un plato de cristal llano apto para microondas (enrolle el filete con los bordes por debajo). Tápele con film transparente perforado. Después de la cocción, déjelo reposar 3 minutos tapado.
9	Arroz blanco	95-512 g	Coloque el arroz en un plato hondo y añada el doble de agua hirviendo. Cúbralo con una tapadera o film transparente. Después de la cocción, remuévalo, tápele y déjelo reposar hasta que haya absorbido todo el líquido.
10	Pasta seca	95-512 g	Coloque la pasta en un plato hondo y añada el triple de agua hirviendo. Cúbrala con una tapadera o film transparente. Después de la cocción, déjela reposar 3-5 minutos.

Descongelado

AUTODESCONGELADO

La función de autodescongelado utiliza valores preseleccionados para descongelar algunos alimentos seleccionados. Consulte la guía de autodescongelado en la página siguiente. Si alguno de los alimentos que desea descongelar no aparece en esta guía, consulte la sección de descongelado manual.



Para seleccionar el autodescongelado:

- 1 Pulse  y utilice los teclados numéricos para seleccionar la comida deseada (por ejemplo, 3 para carne de ave sin huesos).
- 2 Use los teclados numéricos para especificar el peso.
- 3 Pulse . Después de un período de tiempo, el horno microondas se detendrá para que pueda comprobar cómo se están descongelando los alimentos.
- 4 Abra la puerta y dé la vuelta a los alimentos.
- 5 Repita esta operación hasta que el alimento esté totalmente descongelado.

DESCONGELADO MANUAL

La función de descongelado manual descongela automáticamente a una potencia del 30%. Es preciso dar la vuelta a los alimentos durante este proceso para garantizar que estos se descongelen de una manera uniforme. Para descongelar con otro nivel de potencia, consulte el nivel de potencia en la página 10.

Para descongelar manualmente:

- 1 Pulse .
- 2 Use los teclados numéricos para especificar el tiempo deseado.
- 3 Pulse .

Guía de autodescongelado

NÚMERO	ALIMENTO	CANTIDAD	MÉTODO
1	Carne picada	230 g-1,1 kg	Saque cualquier trozo de carne descongelado después de cada señal acústica. Déjela reposar 5-10 minutos tapada.
2	Bistec, chuletas	230 g-1,4 kg	Después de cada señal acústica, recoloque los bistecs o las chuletas. Si algunos de ellos están calientes o descongelados, cúbralos con trozos pequeños de papel de aluminio. Saque cualquier carne que esté casi descongelada. Déjela reposar 10-20 minutos tapada.
3	Carne de ave sin hueso	230 g-1,1 kg	Después de cada señal acústica, recoloque la carne o sáquela si ya está caliente o descongelada. Déjela reposar 10-20 minutos tapada.
4	Carne de ave con hueso	230 g-1,4 kg	Después de cada señal acústica, recoloque la carne o sáquela si ya está caliente o descongelada. Déjela reposar 10-20 minutos tapada.
5	Asado	1,1-1,8 kg	Comience el descongelado con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada señal acústica, dé la vuelta y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Déjelo reposar 30-60 minutos tapado.

Recomendaciones de mantenimiento

LIMPIEZA	
Acero inoxidable	Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas. Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y con una gamuza seca para pulir. Siga siempre la dirección del acero inoxidable.
Parte delantera de la puerta	Pulverice el limpiacristales en un paño para su limpieza.
Panel de control	Utilice desengrasantes en spray para eliminar las huellas y las manchas de alimentos. Aplique el producto de limpieza sobre un paño antes de limpiar el panel. NOTA IMPORTANTE: no aplique los limpiadores directamente sobre el panel de control. Para bloquear el panel de control antes de la limpieza, consulte la página 8.
Interior	Límpielo con un paño suave y húmedo. No utilice limpiadores químicos o abrasivos o estropajos. Para combatir la suciedad más incrustada, utilice bicarbonato o un jabón suave; enjuague abundantemente con agua caliente. No utilice nunca limpiadores para hornos que contengan productos químicos.
Plato giratorio	Sáquelo cuando necesite limpiarlo. Lávelo con agua y con detergente suave. Para limpiar manchas difíciles, utilice un limpiador suave y un estropajo no abrasivo. El plato giratorio también se puede lavar en un lavavajillas.
Cubierta del guíaondas	Está ubicada en la parte superior interna del interior del microondas. Límpiela con cuidado con un paño suave y húmedo. No quite la cubierta del guíaondas.

Localización y solución de problemas

El horno microondas no funciona.

- Compruebe si está encendido.
- Compruebe la red eléctrica de la unidad y asegúrese de que los fusibles no están fundidos.

Los alimentos que se introducen en el horno microondas no se calientan.

- Compruebe los mandos para verificar que están ajustados correctamente.
- El horno microondas está en modo de demostración. Consulte la página 9 para cancelar este modo.

El reloj de la pantalla realiza la cuenta atrás muy rápidamente.

- El horno microondas está en modo de demostración. Consulte la página 9 para cancelar este modo.


La luz interior no funciona.

- Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.

Los mandos táctiles no funcionan.

- Está activado el bloqueo del panel de control. Consulte la página 8 para desbloquear.

La pantalla parpadea.

- Corte en el suministro eléctrico. Pulse  y ponga en hora el reloj. Si el microondas se está usando, restablezca la función de cocción.

Interferencias en radio o televisión ocasionadas por el horno microondas.

- Compruebe que el horno microondas se encuentre en un circuito eléctrico diferente, reubique la radio o el televisor lo más lejos posible del horno microondas o revise la posición y la señal de la antena.

SERVICIO

- Mantenga la calidad de su producto al ponerse en contacto con el servicio técnico autorizado de Wolf.
- Le recomendamos que anote la referencia del modelo y el número de serie del producto cuando se ponga en contacto con el servicio de asistencia técnica. Esta información se muestra en la placa de datos del producto. Consulte la página 7 para observar la ubicación de la placa de datos.
- Para cuestiones relacionadas con la garantía, también necesita saber la fecha de instalación y el nombre de su distribuidor autorizado de Wolf. Esta información está incluida en la página 2 de esta guía.

Garantía limitada internacional de Wolf Appliance

PARA USO DOMÉSTICO

GARANTÍA COMPLETA DE DOS AÑOS*

Durante dos años después de la fecha de instalación original, esta garantía de su producto de Wolf Appliance cubre todas las piezas y la mano de obra necesarias para reparar o sustituir cualquier parte del producto que se compruebe que tiene defectos de material o mano de obra, siempre y cuando se haya realizado un uso doméstico del mismo. El servicio certificado de fábrica de Wolf llevará a cabo todos los servicios proporcionados por Wolf Appliance en virtud de la garantía anterior, a menos que Wolf Appliance, Inc. especifique lo contrario. El servicio se proporcionará durante el horario laboral normal.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años después de la fecha de instalación original, Wolf Appliance reparará o sustituirá las siguientes piezas que se compruebe que tengan defectos de material o mano de obra: bandejas de briquetas de acero inoxidable, válvulas de gas, bandejas de recogida de grasa, tableros de mandos electrónicos y elementos caloríficos. Si el propietario utiliza el servicio certificado de fábrica de Wolf, el proveedor de este servicio reparará o sustituirá estas piezas y el propietario pagará todos los demás gastos, incluida la mano de obra. Si el propietario utiliza un servicio no certificado, deberá ponerse en contacto con Wolf Appliance, Inc. (utilizando para ello la información incluida más abajo) para recibir las piezas reparadas o de sustitución. Wolf Appliance no reembolsará al propietario el dinero pagado por piezas compradas al servicio u otros proveedores no certificados.

Para obtener más información con respecto a su garantía de producto de Wolf, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Wolf. Las garantías deben cumplir con todas las normativas nacionales, estatales, municipales y locales.

*Las partes de acero inoxidable (puertas, paneles, manillas, marcos del producto y superficies interiores) están cubiertas por una garantía limitada de 60 días para piezas y mano de obra por defectos estéticos.



Table des matières

- 3 Mesures de sécurité
- 7 Caractéristiques du four micro-ondes à porte abattante
- 8 Fonctionnement du four micro-ondes
- 12 Consignes d'entretien
- 13 Dépistage des pannes
- 13 Garantie Wolf

Entretien par le client

Le numéro de modèle et le numéro de série figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 7. Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Consignez ces renseignements pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

En cas de besoin, assurez-vous de contacter un prestataire agréé par l'usine Wolf.

SERVICE APRÈS-VENTE

Référence de modèle

Numéro de série

Date d'installation

Nom du prestataire agréé

Numéro du service certifié

Revendeur agréé

Numéro du revendeur

Remarque importante

Pour garantir une installation de ce produit aussi sûre et efficace que possible, veuillez faire particulièrement attention aux mentions mises en évidence tout au long de ce guide, notamment :

REMARQUE IMPORTANTE met l'accent sur un renseignement particulièrement important.

MISE EN GARDE signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

AVERTISSEMENT signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

CONSIGNES IMPORTANTES

CONSIGNES IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ : VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

- Si les aliments en train d'être chauffés commencent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Désactivez et débranchez le four et attendez que la fumée se soit dissipée. Le fait d'ouvrir la porte alors que les aliments produisent de la fumée pourrait provoquer un incendie.
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours micro-ondes. Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique jetables, en papier ou tout autre récipient en matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.
- Nettoyez le cache du guide des ondes, la cavité du four et le support du plateau tournant après utilisation. Ils doivent être secs et dépourvus de graisses. Les graisses accumulées peuvent surchauffer et commencer à fumer ou s'enflammer.
- Le micro-ondes est prévu pour chauffer les boissons et la nourriture. Le fait de sécher des aliments ou des vêtements, de chauffer des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou autres objets du même genre pourrait provoquer des blessures, des flammes ou un incendie.
- N'utilisez pas de récipients métalliques lorsque vous réchauffez des aliments ou des boissons.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé à plus de 2 000 m d'altitude.

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE :

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Vérifiez les points suivants avant toute utilisation :

- a) La porte ; veillez à ce que la porte ferme correctement et assurez-vous qu'elle ne présente aucun défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité de porte ; vérifiez qu'ils ne soient ni cassés, ni desserrés.
- c) L'intérieur de la cavité du four ou sur la porte ; veillez à ce qu'il n'y ait aucune déformation.
- d) Le câble d'alimentation et la prise ; veillez à ce qu'ils ne soient pas endommagés.

⚠ AVERTISSEMENT

Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, il ne faut pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il ait été réparé par une personne compétente.

CONSIGNES IMPORTANTES

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BLESSURE :

- N'essayez pas de régler, de réparer ou de modifier vous-même le four.

▲ AVERTISSEMENT

L'exécution de toute réparation ou tout entretien impliquant le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes présente un danger pour quiconque ne possédant pas la formation nécessaire pour ces tâches.

- Ne laissez pas les matières grasses ni la saleté s'incruster sur les joints de porte ou les surfaces adjacentes. Suivez les consignes d'entretien de la page 12. Nettoyez le four à intervalles réguliers et retirez tous les dépôts d'aliments. Le non-respect des consignes de nettoyage du four pourrait entraîner une détérioration de la surface susceptible d'affecter négativement la durée de vie de l'appareil, voire même d'être à l'origine de situations dangereuses.
- N'essayez pas de remplacer vous-même la lampe du four ni ne laissez quiconque autre qu'un professionnel qualifié s'en occuper. Si la lampe du four est grillée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou appelez un service après-vente agréé.

POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE :

- La prise secteur doit être facilement accessible pour pouvoir débrancher rapidement l'appareil en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être de 220-240V, 50Hz, avec un disjoncteur de 1,6 kW minimum. Il doit, alternativement, être possible d'isoler l'appareil de l'alimentation électrique en insérant un commutateur sur un câble fixe conformément au code régissant les installations électriques. Un circuit séparé, alimentant uniquement cet appareil ménager, est également fortement conseillé. Ce four ne doit être ni rangé, ni utilisé à l'extérieur.
- N'utilisez pas le four avec la porte ouverte ; ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte de quelle manière que ce soit. N'utilisez pas le four si un objet se trouve entre les joints de porte et les surfaces de contact du joint.

IMPORTANT : Si vous ne savez pas exactement comment brancher votre four, veuillez vous adresser à un électricien agréé et qualifié.

- Ni le fabricant, ni le revendeur ne peuvent être tenus responsables des dommages causés au four ou des blessures qui seraient la conséquence du non-respect de la procédure correcte de branchement électrique.

CONSIGNES IMPORTANTES

POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPLOSION OU D'ÉBULLITION SOUDAINE :

⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils pourraient exploser.

- Le chauffage au micro-ondes de boissons peut entraîner une ébullition explosive à retardement ; prenez donc des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille et ne réchauffez pas les œufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils pourraient exploser même une fois la période de cuisson terminée. Pour cuire ou réchauffer les œufs qui n'ont pas brouillés ou battus, percez le jaune et le blanc afin d'éviter qu'ils n'exploient. Pelez les œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans le four micro-ondes.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé devra être mélangé ou secoué ; puis il faudra vérifier la température avant de nourrir l'enfant pour éviter de le ou la brûler.

POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPLOSION OU D'ÉBULLITION SOUDAINE :

- Gardez les enfants à l'écart de la porte pour les empêcher de se brûler.
- N'utilisez jamais de récipients fermés. Retirez les joints d'étanchéité et les couvercles avant toute utilisation. Les récipients fermés peuvent exploser du fait de l'augmentation de pression, même après que le four ait été éteint. Prenez des précautions lorsque vous utilisez votre micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients dont l'ouverture est suffisamment grande pour que les bulles puissent s'échapper.
- Percez la peau des aliments comme les pommes de terre, les saucisses et les fruits avant de les faire cuire car ils pourraient exploser.

Pour éviter toute explosion soudaine de liquides en ébullition et tout risque de brûlure :

- Mélangez les liquides avant de les réchauffer ou de les chauffer.
- Il est conseillé de mettre une tige en verre ou un objet du même type dans le liquide lorsque vous le réchauffez.
- Laissez le liquide reposer au moins 20 secondes au four à l'issue du temps de cuisson pour éviter une ébullition explosive à retardement.

CONSIGNES IMPORTANTES

POUR ÉVITER TOUTE MAUVAISE UTILISATION PAR LES ENFANTS :

⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil ménager et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Les enfants de moins de huit ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils soient surveillés en permanence.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, à condition qu'ils soient étroitement surveillés ou qu'ils aient reçu des consignes concernant l'usage sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques qu'ils courent. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être assurés par les enfants sans surveillance étroite.

POUR ÉVITER TOUTE MAUVAISE UTILISATION PAR LES ENFANTS :

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (jeunes enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou n'ayant ni l'expérience ni les connaissances requises, sauf en cas de surveillance étroite ou d'instruction concernant l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé dans les cuisines pour le personnel dans les ateliers, les bureaux ou les autres lieux de travail, les exploitations agricoles, les clients dans les hôtels, les motels et autres lieux résidentiels de ce type, les établissements de type gîtes chez l'habitant.

CONSIGNES IMPORTANTES

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE :

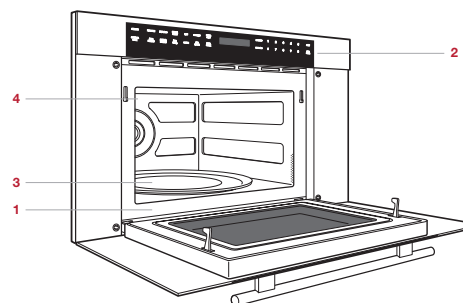
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial. Demandez à un service après-vente agréé de se charger de ce remplacement.

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE BRÛLURE :

- Ne vous appuyez pas sur la porte du four et ne jouez pas avec. Ne jouez pas avec le four et ne l'utilisez pas comme s'il s'agissait d'un jouet. Les enfants doivent apprendre toutes les consignes de sécurité importantes : l'utilisation des maniques, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments en faisant particulièrement attention aux emballages (par exemple, les matériaux auto-chauffants) destinés à griller un aliment dont la température pourrait être très élevée.

Caractéristiques des fours micro-ondes à porte abattante

CARACTÉRISTIQUE	
1	Plaque des caractéristiques du produit
2	Écran et panneau de commande
3	Plateau tournant amovible
4	Éclairage intérieur



Four micro-ondes à porte abattante (ICBMDD30TM illustré).

Pour vous lancer

Bien entendu, vous êtes impatient(e) de commencer à cuisiner ; mais veuillez d'abord prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent à votre four micro-ondes à porte abattante.

Nettoyez minutieusement le four avec de l'eau chaude et un détergent doux. Utilisez un chiffon doux afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 12.

Panneau de commande

Le panneau de commande électronique possède des touches à effleurement et un écran interactif. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Touches à effleurement

	Mise en marche		Gourmet
	Arrêt / annuler		Niveau de puissance
	Augmenter		Blocage des commandes
	Diminuer		Décongélation automatique
	Réglages		Décongélation manuelle
	Popcorn		Conserver au chaud
	Boisson		Ramollir
	Réchauffer avec le capteur		Ajouter une minute
	Fonte		Minuterie / Horloge

BLOCAGE DES COMMANDES

La fonction de blocage des commandes empêche le fonctionnement du four micro-ondes par inadvertance.

Pour verrouiller :

- 1 Effleurez , puis effleurez . « LOCK ON » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Pour débloquer :

- 1 Effleurez , puis effleurez . « LOCK OFF » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Fonctionnement du four

HORLOGE

Vous devez la mettre à l'heure avant d'utiliser le four et après une coupure de courant.

Réglage de l'horloge :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche une fois pour le mode 12 heures et deux fois pour le mode 24 heures.
- 3 Utilisez le clavier pour saisir l'heure, puis effleurez la touche .

MINUTERIE

La minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 99 minutes et 99 secondes. Une fois que vous avez réglé une durée, vous pouvez voir le compte à rebours s'afficher sur l'écran du panneau de commande. La sonnerie du four retentit une fois et le mot « END » s'affiche à l'écran une fois que le temps s'est écoulé.

Réglage de la minuterie :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Utilisez le clavier pour saisir la durée.
- 3 Effleurez pour lancer la minuterie.
- 4 Effleurez pour annuler la minuterie.

Réglages

La fonction des réglages permet à l'utilisateur de choisir ses préférences personnelles. Vous devrez reprogrammer les préférences après une coupure de courant.

SONNERIE

Une sonnerie retentit chaque fois qu'une touche est effleurée et une fois que la durée de cuisson et la minuterie sont écoulées.

Pour éliminer la sonnerie :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez la touche . « SOUND OFF » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Pour remettre la sonnerie :


- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez la touche . « SOUND ON » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.






Panneau de commande.

Réglages




RAPPEL DE L'ÉCOULEMENT DE LA DURÉE DE CUISSON

Une fois la cuisson terminée, la sonnerie du four micro-ondes va retentir toutes les dix secondes pendant la première minute, puis toutes les trois minutes pendant une heure jusqu'à ce que la touche  soit effleurée.

Pour éliminer le rappel :

- 1 Effleurez la touche  deux fois.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez la touche . « REMIND SIGNAL OFF » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.




Pour remettre le rappel :

- 1 Effleurez la touche  deux fois.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez la touche . « REMIND SIGNAL ON » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.




UNITÉ DE POIDS

Pour les modes de cuisson pour lesquels il faut saisir le poids, l'unité de mesure par défaut peut être changée (livres/kilogrammes).

Pour changer l'unité de mesure vers les kilogrammes :



- 1 Effleurez la touche  trois fois.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez la touche . « KGS SET » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Pour changer l'unité de mesure vers les livres :

- 1 Effleurez la touche  trois fois.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez la touche . « LBS SET » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

RÉGLAGES D'USINE




Pour reconfigurer le four micro-ondes aux réglages d'usine :

- 1 Effleurez la touche  quatre fois.
- 2 Effleurez la touche . « FACTORY SETTINGS RESTORED » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.




MODE DÉMONSTRATION

Le mode démonstration permet de démontrer le fonctionnement du four micro-ondes sans qu'il soit branché à l'électricité.

Pour entrer dans le mode démonstration :

- 1 Effleurez la touche  cinq fois.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez la touche . « DEMO ON » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande. « DEMO » reste affiché.

Pour quitter le mode démonstration :

- 1 Effleurez la touche  cinq fois.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 Effleurez la touche . « DEMO OFF » apparaît dans l'afficheur du panneau de commande.

Fonctionnement du four

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT


Pour les cuissons de plus de trois minutes, le ventilateur de refroidissement continuera à marcher pendant deux minutes au plus une fois la cuisson terminée.


Cuisson manuelle











NIVEAU DE PUISSANCE

Le four micro-ondes possède dix niveaux de puissance prédéfinis.

Pour cuire manuellement à la puissance 100 % :

- 1 Utilisez le clavier pour saisir la durée de cuisson désirée.
- 2 Effleurez la touche .
- 3 La sonnerie du four retentit une fois et le mot « END » s'affiche à l'écran une fois que le temps s'est écoulé.





Pour la cuisson manuelle à un niveau de puissance inférieur à 100 %, effleurez la touche , puis utilisez le clavier pour sélectionner le niveau de puissance désiré. Reportez-vous au tableau ci-après.

NIVEAU DE PUISSANCE		
	High (temp. élevée)	100 %
	9	90 %
	8	80 %
	7 Medium High (Moyen élevé)	70 %
	6	60 %
	5 Medium (Moyen)	50 %
	4	40 %
	3 Medium Low/Defrost (Moyen bas/ Décongélation)	30 %
	2	20 %
	1 Low (Bas)	10 %


CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Le four micro-ondes peut être programmé pour exécuter jusqu'à quatre séquences de cuisson automatiques, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Pour utiliser la cuisson à séquences multiples (par ex. commencer au niveau de puissance 100 %, puis passer à 50 %) :

- 1 Effleurez la touche  puis saisissez le niveau de puissance désiré pour la première séquence de cuisson (pour 100 %, effleurez  une deuxième fois), puis utilisez le clavier pour saisir la durée de cuisson désirée.
- 2 Effleurez la touche , puis effleurez 5, puis utilisez le clavier pour saisir la deuxième durée de cuisson.
- 3 Effleurez la touche .




AJOUTER UNE MINUTE

La fonction « Ajouter une minute » permet de cuire pendant une minute à 100 % simplement en effleurant . Effleurez la touche plusieurs fois pour rallonger la durée de cuisson. Chaque fois que vous effleurez la touche, vous rallongez le temps de cuisson d'une minute. Cette fonction ne peut pas être utilisée avec les réglages de cuisson avec un capteur.

CONSERVER AU CHAUD

La fonction « Conserver au chaud » va permettre de garder les aliments au chaud pendant 90 minutes au plus.



Pour utiliser cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Utilisez le clavier pour saisir la durée pendant laquelle les aliments seront gardés au chaud.
- 3 Effleurez la touche .
- 4 Effleurez  pour annuler.

POPCORN

La fonction « Popcorn » présente deux options. Suivez les consignes à l'écran du panneau de commande pour sélectionner l'option désirée. N'utilisez que pour le popcorn conditionné pour les fours micro-ondes.




Pour utiliser cette fonction :



- 1 Effleurez la touche  une fois pour un paquet de taille normale ou deux fois pour un paquet de taille snack.
- 2 Effleurez la touche .


BOISSON

La fonction « Boisson » permet de réchauffer une boisson ou de chauffer de l'eau pour le café ou le thé.

Pour utiliser cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Pour réchauffer une boisson : Effleurez 1, puis effleurez la touche  ou  pour sélectionner la quantité par incréments de 118 ml, jusqu'à 473 ml.




Pour de l'eau chaude : Effleurez 2, puis effleurez la touche  ou  pour sélectionner la quantité par incréments de 237 ml, jusqu'à 1,4 l.

- 3 Effleurez la touche .

FONTE

La fonction « Fonte » permet de fondre le beurre ou le chocolat.




Pour utiliser cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Pour le beurre : Effleurez 1, puis effleurez la touche  une fois pour 30 ml ou deux fois pour 118 ml.
Pour le chocolat : Effleurez 2.
- 3 Effleurez la touche .

RAMOLLIR

La fonction « Ramollir » permet de ramollir la glace ou le fromage à la crème.

Pour utiliser cette fonction :



- 1 Effleurez la touche .
- 2 Pour la glace : Effleurez 1, puis effleurez la touche  une fois pour 473 ml ou deux fois pour 1,9 l.
Pour le fromage à la crème : Effleurez 2.
Pour le beurre : Effleurez 3.
- 3 Effleurez la touche .

Cuisson avec un capteur

GOURMET

La fonction « Gourmet » détecte l'humidité dans les aliments pendant la cuisson et ajuste automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance. Les légumes frais et la volaille possèdent deux options. Suivez les consignes à l'écran du panneau de commande pour sélectionner l'option désirée. Reportez-vous au guide Gourmet.



Pour sélectionner « Gourmet » :

- 1 Effleurez la touche  puis utilisez le clavier pour sélectionner l'aliment désiré (par ex. 5 pour pommes de terre en robe de chambre)
- 2 Effleurez la touche .


RÉCHAUFFER AVEC LE CAPTEUR

La fonction « Réchauffer avec le capteur » détecte l'humidité dans les aliments qui sont réchauffés et ajuste automatiquement le temps de cuisson et le niveau de puissance.

Pour sélectionner cette fonction :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Effleurez la touche .

Guide Gourmet



NUMÉRO	ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE
1	Légumes frais — Tendres Brocoli, chou de Bruxelles et chou Chou-fleur (bouquets) Chou-fleur (entier) Épinard et courgette Pommes cuites au four	115 g-1,4 kg 115 g-1,4 kg 1 moyen 115 g-1,4 kg 2 à 4 moyennes	Lavez-les et mettez-les dans une casserole pouvant passer au micro-ondes. N'ajoutez pas d'eau si les légumes viennent d'être lavés. Pour les légumes tendres, mettez un couvercle. Utilisez un film en plastique pour les légumes tendres-croquants. Une fois les légumes cuits, mélangez si possible. Laissez reposer entre 2 et 5 minutes sans retirer le couvercle.
2	Légumes frais — Durs Carottes (en rondelles) Maïs en épi Haricots verts Courges (coupées en dés) Courges (coupées en 2)	115 g-0,9 kg 2 à 4 épis 115 g-0,9 kg 115 g-0,9 kg 1-2	Mettez-les dans un plat pouvant passer au micro-ondes. Ajoutez 15 à 60 ml d'eau. Pour les légumes tendres, mettez un couvercle. Utilisez un film en plastique pour les légumes tendres-croquants. Une fois les légumes cuits, mélangez si possible. Laissez reposer entre 2 et 5 minutes sans retirer le couvercle.
3	Légumes congelés	115 g-0,9 kg	N'ajoutez pas d'eau. Mettez un couvercle ou recouvrez d'un film en plastique. Après la cuisson, remuez et laissez reposer pendant 3 minutes, recouvert.
4	Plat surgelé	227 g-1,4 kg	Utilisez pour les plats préparés surgelés. Retirez le conteneur de l'emballage et suivez le mode d'emploi donné sur le paquet. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes, sans le découvrir.
5	Pommes de terre en robe de chambre	1 à 6 moyennes	Percez. Mettez-les dans le four micro-ondes dont les parois ont été recouvertes de serviettes en papier. Une fois la cuisson terminée, retirez-les du micro-ondes et enrobez-les de papier aluminium, puis laissez reposer pendant 5 à 10 minutes.
6	Bacon	2 à 6 tranches	Mettez-les dans le four micro-ondes dont les parois ont été recouvertes de serviettes en papier. Une fois la cuisson terminée, retirez-les du micro-ondes puis laissez reposer pendant 1 minute. Pour les tranches de bacon épaisses, il faudra peut-être les cuire plus longtemps pour qu'elles soient bien cuites.
7	Viande hachée	115 g-0,9 kg	Utilisez ce réglage pour cuire la viande hachée de bœuf ou de dinde en steak ou dans un plat qui sera ensuite ajoutée à d'autres ingrédients ; Placez les steaks sur une grille pouvant passer au micro-ondes et recouvrez-les de papier sulfurisé. Mettez la viande hachée dans un plat et recouvrez-la de papier sulfurisé ou un film en plastique. Lorsque le micro-ondes s'arrête, retournez les steaks ou remuez la viande dans le plat pour séparer les morceaux. Recouvrez et effleurez la touche  Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 à 3 minutes, sans découvrir.
8	Poisson	115 g-0,9 kg	Arrangez en cercle autour d'un plat en verre pouvant passer au micro-ondes (enroulez le filet en mettant les rebords vers le bas). Recouvrez d'un film en plastique percé. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 minutes, sans le découvrir.
9	Riz blanc	95-512 g	Mettez le riz dans un plat profond et ajoutez le double de son volume d'eau bouillante. Mettez un couvercle ou recouvrez d'un film en plastique. Une fois la cuisson terminée, remuez, recouvrez puis laissez reposer jusqu'à ce que tout le liquide ait été absorbé.
10	Pâtes sèches	95-512 g	Mettez les pâtes dans un plat profond et ajoutez le triple de leur volume d'eau bouillante. Mettez un couvercle ou recouvrez d'un film en plastique. Après la cuisson, laissez reposer pendant 3 à 5 minutes.

Décongeler

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

La fonction « décongélation automatique » utilise les réglages prédéfinis pour décongeler des aliments sélectionnés. Reportez-vous au guide de la décongélation automatique de la page suivante. Pour les aliments ne figurant pas sur la liste, consultez la section sur la décongélation manuelle.



Pour sélectionner cette fonction :

- 1 Effleurez la touche  puis utilisez le clavier pour sélectionner l'aliment désiré (par ex. 3 pour volaille désossée).
- 2 Utilisez le clavier pour saisir le poids.
- 3 Effleurez la touche . Au bout d'un moment, le four micro-ondes va s'arrêter pour que vous puissiez examiner l'aliment en train de cuire.
- 4 Ouvrez la porte et retournez l'aliment.
- 5 Répétez jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

La fonction « décongélation manuelle » permet de décongeler automatiquement à la puissance 30 %. Les aliments doivent être retournés pendant la décongélation pour s'assurer qu'ils soient décongelés régulièrement. Pour décongeler à un autre niveau de puissance, consultez la section sur les niveaux de puissance à la page 10.

Pour décongeler manuellement :

- 1 Effleurez la touche .
- 2 Utilisez le clavier pour saisir le temps désiré.
- 3 Effleurez la touche .

Guide de décongélation automatique

NUMÉRO	ALIMENT	QUANTITÉ	MÉTHODE
1	Viande hachée	230 g-1,1 kg	Retirez les morceaux décongelés dès que la sonnerie retentit. Laissez reposer entre 5 et 10 minutes sans les découvrir.
2	Steaks et côtelettes	230 g-1,4 kg	Dès que la sonnerie retentit, changez-les de place. S'il y a des parties qui sont chaudes ou déjà décongelées, protégez-les avec de petits morceaux de papier aluminium plats. Retirez tout morceau de viande qui est pratiquement décongelé. Laissez reposer entre 10 et 20 minutes sans les découvrir.
3	Volaille désossée	230 g-1,1 kg	Dès que la sonnerie retentit, déplacez les morceaux ou retirez s'ils sont chauds ou décongelés. Laissez reposer entre 10 et 20 minutes sans les découvrir.
4	Volaille non désossée	230 g-1,4 kg	Dès que la sonnerie retentit, déplacez les morceaux ou retirez s'ils sont chauds ou décongelés. Laissez reposer entre 10 et 20 minutes sans les découvrir.
5	Rôti	1,1-1,8 kg	Commencez à décongeler avec le côté gras dirigé vers le bas. Dès que la sonnerie retentit, retournez-le et protégez les zones chaudes avec du papier aluminium. Laissez reposer entre 30 et 60 minutes sans le découvrir.

Consignes d'entretien

NETTOYAGE	
Acier inoxydable	Utilisez un nettoyeur non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Afin de faire ressortir le lustre naturel, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois sèche. Déplacez toujours le chiffon dans le sens du grain de l'acier inoxydable.
Face avant de la porte	Pulvérisez le produit nettoyeur pour vitres sur un chiffon pour nettoyer.
Panneau de commande	Utilisez des produits dégraissants en aérosol pour enlever les traces de doigts et les taches d'ingrédients. Pulvérisez tout d'abord le produit sur un chiffon avant d'essuyer le panneau. REMARQUE IMPORTANTE : Ne pulvérisez pas directement les produits nettoyeurs sur le panneau de commande. Pour verrouiller le panneau de commande avant de le nettoyer, consultez la section à la page 8.
Intérieur	Essuyez avec un chiffon humide doux. N'utilisez pas de produits nettoyeurs durs ou abrasifs ni de tampons à récurer. Lorsqu'il est très sale, utilisez du bicarbonate de soude ou un détergent doux ; rincez bien à l'eau chaude. N'utilisez pas de produit nettoyeur chimique pour four.
Plateau tournant	Retirez-le pour le nettoyer. Lavez à l'eau avec un détergent doux. Pour les taches récalcitrantes, utilisez un produit nettoyeur doux et une éponge à récurer non abrasive. Le plateau tournant peut aussi passer au lave-vaisselle.
Cache du guide des ondes	Situé à l'intérieur du micro-ondes, dans la partie supérieure. Essuyez délicatement avec un chiffon humide doux. Ne retirez pas le cadre du guide des ondes.

Dépistage des pannes

Le four micro-ondes ne fonctionne pas.

- Vérifiez que l'appareil est sous tension.
- Vérifiez si l'appareil est sous tension et si le disjoncteur de la maison est activé.

Les aliments dans le four micro-ondes ne se réchauffent pas.

- Vérifiez les commandes pour vous assurer que le bon réglage a été choisi.
- Le four micro-ondes est en mode démonstration. Reportez-vous à la page 9 pour annuler.

Le compte-à-rebours affiché passe très vite.

- Le four micro-ondes est en mode démonstration. Reportez-vous à la page 9 pour annuler.


L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.

- Contactez un prestataire agréé par l'usine Wolf.

Les touches à effleurement ne fonctionnent pas.

- Le panneau de commande est verrouillé. Reportez-vous à la page 8 pour débloquer.

L'écran clignote.

- Panne de courant. Effleurez la touche  et remettez l'horloge à l'heure. Si le four micro-ondes était en train de marcher, reprogrammez la cuisson.

Le four micro-ondes cause une interférence avec la radio ou la télévision.

- Vérifiez que le four micro-ondes soit branché sur une circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four micro-ondes ou vérifiez la position ou le signal de l'antenne.

SERVICE

- Maintenez la qualité qui fait partie intégrante de votre appareil en contactant un prestataire agréé par l'usine Wolf.
- Si vous nous contactez pour un service après-vente, vous devrez fournir la référence modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit. Pour repérer l'emplacement de la plaque des caractéristiques, reportez-vous à la page 7.
- Pour les besoins de la garantie, vous devrez aussi fournir la date d'installation et le nom de votre revendeur agréé Wolf. Ces renseignements doivent être consignés à la page 2 de ce guide.

Garantie internationale limitée Wolf Appliance

À USAGE MÉNAGER

GARANTIE TOTALE DE DEUX ANS*

La garantie des appareils Wolf Appliance couvre, pendant deux ans à compter de la date de l'installation initiale, tous les frais de pièces et de main d'œuvre pour réparer ou remplacer, dans des conditions d'utilisation ménagère normales, toute pièce du produit qui présenterait des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication. Tous les services offerts par Wolf Appliance dans le cadre de la garantie définie ci-dessus doivent être exécutés par un prestataire agréé par l'usine Wolf, sauf en cas d'exception particulière spécifiée par Wolf Appliance, Inc. Les services seront exécutés pendant les heures normales ouvrées.

GARANTIE LIMITÉE DE CINQ ANS

Wolf Appliance s'engage à réparer ou remplacer, pendant cinq ans à compter de la date de l'installation initiale, les pièces suivantes qui présenteraient des défauts causés par des vices de matériau ou de fabrication : plateau à briquettes en acier inoxydable, robinets de gaz, cuvettes des brûleurs, les panneaux de commande électroniques et les résistances chauffantes. Si le propriétaire de l'appareil a recours à un prestataire agréé par l'usine Wolf, celui-ci va réparer ou remplacer ces pièces et le propriétaire couvrira tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre. Si le propriétaire a recours à un prestataire non agréé, il doit contacter Wolf Appliance, Inc. (vois les coordonnées ci-après) pour recevoir les pièces de rechange ou les pièces réparées. Wolf Appliance ne remboursera pas le propriétaire pour les pièces achetées auprès de prestataires ou de tout autre fournisseur non agréés.

Pour plus de détails concernant la garantie des produits Wolf, veuillez contacter votre concessionnaire agréé Wolf. Les garanties doivent respecter la législation en vigueur au niveau national, régional ou local.

*Les pièces en acier inoxydable (portes, panneaux, poignées, parties du cadre et surfaces intérieures) sont couvertes par une garantie limitée de 60 jours pour pièces et main d'œuvre pour tout vice cosmétique.



Indice

- 3 Precauzioni di sicurezza
- 7 Caratteristiche dei forni a microonde con apertura verso il basso
- 8 Funzionamento del forno a microonde
- 12 Consigli per la manutenzione
- 13 Risoluzione dei problemi
- 13 Garanzia Wolf

Assistenza clienti

Il modello e il numero di serie sono indicati sull'etichetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 7 per la posizione dell'etichetta identificativa. Ai fini della garanzia sono inoltre necessari la data di installazione e il nome del rivenditore Wolf autorizzato presso il quale è stato effettuato l'acquisto. Annotare le seguenti informazioni a titolo di riferimento futuro.

Se il prodotto richiede assistenza, rivolgersi a un servizio di assistenza certificato Wolf.

INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Numero del modello

Numero di serie

Data di installazione

Nome di assistenza certificato

Numero di assistenza certificato

Rivenditore autorizzato

Numero del rivenditore

Nota importante

Per garantire un'installazione e un funzionamento sicuri ed efficaci del prodotto, prestare attenzione alle seguenti informazioni evidenziate all'interno della guida:

NOTA IMPORTANTE evidenzia informazioni di particolare rilievo.

ATTENZIONE indica una situazione in cui possono verificarsi lesioni e danni di lieve entità al prodotto, in caso di mancata osservanza delle istruzioni.

AVVERTENZA indica un rischio che potrebbe causare gravi lesioni o morte in caso di mancata osservanza delle precauzioni.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA: LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE A TITOLO DI RIFERIMENTO FUTURO.

- Se gli alimenti riscaldati iniziano a emettere fumo, **NON APRIRE LO SPORTELLLO**. Spegnerne e scollegare il forno e attendere fino a che il fumo non è cessato. L'apertura dello sportello in presenza di fumo può provocare un incendio.
- Usare esclusivamente contenitori e utensili idonei per microonde. Non lasciare il forno incustodito quando si utilizzano contenitori per alimenti monouso in plastica, carta o altri materiali combustibili: è possibile che prendano fuoco.
- Pulire la copertura della guida d'onda, l'interno del forno, il piatto rotante e il relativo supporto dopo l'uso, in modo che siano asciutti e non grassi. Il grasso in accumulo potrebbe riscaldarsi eccessivamente, emettendo fumo oppure incendiandosi.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di alimenti, indumenti o il riscaldamento di cuscini riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
- Non utilizzare contenitori metallici per il riscaldamento di cibi e bevande.
- Questo elettrodomestico non è idoneo per l'uso ad altitudini superiori a 2000 m.

PER EVITARE POSSIBILI LESIONI:

⚠ AVVERTENZA

non mettere in funzione il forno a microonde se risulta danneggiato o malfunzionante. Controllare quanto segue prima dell'uso:

- a) Lo sportello; accertarsi che la porta si chiuda correttamente e che non sia disallineata o deformata.
- b) Le cerniere e i ganci di sicurezza; controllare per accertarsi che non siano rotti o allentati.
- c) L'interno del forno oppure lo sportello; accertarsi che non siano presenti ammaccature.
- d) Il cavo di alimentazione; accertarsi che non sia danneggiato.

⚠ AVVERTENZA

Se lo sportello o la tenuta dello sportello sono danneggiati, non utilizzare il forno fino a che non sia stato riparato da un tecnico competente.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PER EVITARE POSSIBILI LESIONI:

- Non modificare, regolare o riparare il forno di propria iniziativa.

⚠ AVVERTENZA

Per gli individui non competenti è pericoloso svolgere attività di manutenzione o riparazioni che coinvolgono la rimozione di una copertura di protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.

- Evitare gli accumuli di grasso e di sporco sulla chiusura dello sportello e sulle parti adiacenti. Seguire le istruzioni relative alla manutenzione a pagina 12. Pulire il forno a intervalli regolari e rimuovere i residui di cibo. Se il forno non è mantenuto in condizioni di pulizia, la superficie potrebbe danneggiarsi e compromettere la durata dell'elettrodomestico, comportando anche situazioni di pericolo.
- Non tentare di sostituire personalmente la luce del forno ed evitare che ciò venga eseguito da personale non autorizzato. In caso di guasto della luce del forno contattare il proprio rivenditore o un tecnico dell'assistenza autorizzato.

PER EVITARE IL PERICOLO DI INCENDIO:

- La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter scollegare tempestivamente l'unità in caso di emergenza. L'alimentazione CA deve essere 220-240V, 50Hz, con interruttore automatico di almeno 1,6kW. In alternativa, fare in modo di poter isolare il forno dall'alimentazione, includendo un interruttore nell'impianto fisso in conformità ai codici elettrici. Si consiglia inoltre di predisporre un circuito separato esclusivamente per questo elettrodomestico. Non conservare o usare il forno in ambienti esterni.
- Non mettere in funzione il forno con lo sportello aperto e non alterare i ganci di sicurezza dello sportello in alcun modo. Non mettere in funzione il forno se ci sono oggetti tra la chiusura della porta e le superfici ermetiche.

IMPORTANTE: se non si è certi della modalità di collegamento del forno consultare un elettricista qualificato autorizzato.

- Né il produttore né il distributore sono responsabili di danni al forno o lesioni alla persona causati dalla mancata osservanza della corretta procedura per il collegamento elettrico.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PER EVITARE POSSIBILI ESPLOSIONI O EBOLLIZIONI IMPROVVISI:

⚠ AVVERTENZA

I liquidi e gli altri alimenti non vanno riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero tendere a esplodere.

- Il riscaldamento di bevande nel microonde può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare particolare attenzione nel manipolare il contenitore.
- Non cucinare le uova con i gusci e non riscaldare al microonde le uova sode con il guscio poiché potrebbero esplodere anche dopo che la cottura è terminata. Per cucinare o riscaldare uova che non sono state strapazzate o mescolate, forare i tuorli e gli albumi per evitare che esplodano. Sgusciare ed affettare le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.
- Il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato ed è necessario controllarne la temperatura prima del consumo, al fine di evitare ustioni.

PER EVITARE POSSIBILI ESPLOSIONI O EBOLLIZIONI IMPROVVISI:

- Tenere i bambini lontani dallo sportello per evitare che si ustionino.
- Non usare contenitori ermetici. Rimuovere chiusure ermetiche e coperchi prima dell'uso. I contenitori ermetici possono esplodere a causa di un accumulo di pressione anche dopo che il forno è stato spento. Fare attenzione quando si riscaldano liquidi nel microonde. Usare un contenitore con apertura larga per consentire la fuoriuscita delle bolle.
- Forare le bucce o la pelle di alimenti quali patate, salsicce e frutta prima della cottura per evitarne l'esplosione.

Per evitare l'eruzione improvvisa di liquido in ebollizione e possibili scottature:

- mescolare il liquido prima del riscaldamento.
- si consiglia di inserire una cannula di vetro o un utensile simile nel liquido durante il riscaldamento.
- lasciar riposare il liquido per almeno 20 secondi nel forno al termine del tempo di cottura per prevenire l'ebollizione eruttiva ritardata.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PER EVITARE UN USO NON CORRETTO DA PARTE DEI BAMBINI:

⚠ AVVERTENZA

L'elettrodomestico e le parti accessibili al suo interno possono diventare bollenti durante l'utilizzo. Tenere i bambini minori di 8 anni a debita distanza o sotto costante controllo.

⚠ AVVERTENZA

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e competenza necessaria, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni adeguate per un utilizzo sicuro dell'apparecchio e che ne abbiano compreso i potenziali pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza la necessaria supervisione.

PER EVITARE UN USO NON CORRETTO DA PARTE DEI BAMBINI:

- Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o non siano state istruite sull'uso dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo elettrodomestico è destinato all'uso in ambiente domestico e in situazioni simili, come: cucine a uso dello staff presso negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; uso da parte dei clienti in agriturismi, alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti tipo bed and breakfast.

ISTRUZIONI IMPORTANTI

PER EVITARE POSSIBILI SCOSSE ELETTRICHE:

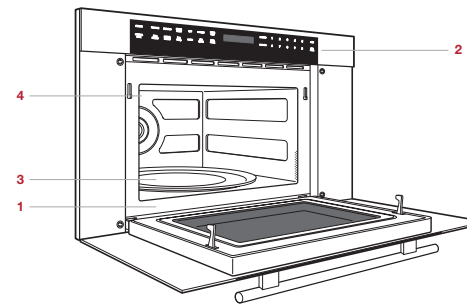
- Se il cavo di alimentazione di questo elettrodomestico è danneggiato va sostituito con un cavo speciale. Il cambio va effettuato da un tecnico dell'assistenza autorizzato.

PER EVITARE POSSIBILI USTIONI:

- Non far oscillare e non appoggiarsi sullo sportello del forno. Non giocare con il forno. Ai bambini devono essere fornite importanti istruzioni per la sicurezza: usare le presine, rimuovere con attenzione i coperchi dagli alimenti, prestare particolare attenzione alle confezioni (ad esempio ai materiali autoriscaldanti) progettate per rendere gli alimenti croccanti poiché potrebbero risultare particolarmente bollenti.

Caratteristiche dei forni a microonde con apertura verso il basso

FUNZIONE	
1	Targhetta identificativa del prodotto
2	Pannello di controllo e display
3	Piatto rotante rimovibile
4	Luci interne



Forno a microonde con apertura verso il basso (in figura, il modello ICBMDD30TM).

Introduzione



Sarete sicuramente ansiosi di iniziare a cucinare, ma prima di farlo è importante dedicare qualche minuto alla lettura della presente guida all'uso e alla manutenzione. Che siate un cuoco occasionale o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli sulla manutenzione del forno a microonde con apertura verso il basso.

Pulire accuratamente il forno con acqua calda e detersivo delicato. Sciacquare e asciugare con un panno morbido per rimuovere eventuali residui di olio e grasso del processo di produzione. Consultare la sezione relativa ai consigli per la manutenzione a pagina 12.

Pannello di controllo

Il pannello di controllo è dotato di comandi tattili e di un display visivo interattivo. Fare riferimento alla figura riportata di seguito.

COMANDI TATTILI

 Avvio	 Gourmet
 Stop / Cancella	 Livello potenza
 Aumenta	 Blocco
 Diminuisci	 Scongelamento auto
 Impostazioni	 Scongelamento manuale
 Popcorn	 Mantieni caldo
 Bevanda	 Ammorbidisci
 Sensor Reheat	 Aggiungi minuto
 Fusione	 Timer / Orologio



Control Lock

La funzione di blocco impedisce l'azionamento indesiderato del forno a microonde.

Per bloccare:

- 1 Toccare , poi . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "LOCK ON".

Per sbloccare:




- 1 Toccare , poi . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "LOCK OFF".

Funzionamento del forno

OROLOGIO

Prima dell'uso e dopo un'interruzione dell'alimentazione, l'orologio deve essere reimpostato.




Impostazione dell'orologio

- 1 Toccare .
- 2 Toccare  una volta per il formato 12 ore o due volte per il formato 24 ore.
- 3 Usare i tastierini numerici per inserire l'ora, quindi toccare .

TIMER

Il timer può essere impostato su un massimo di 99 minuti e 99 secondi. Una volta impostato il timer, sul display del pannello di controllo è visualizzato il conto alla rovescia. Al termine, il forno emette un segnale acustico e sul display è visualizzato il messaggio "END".

Impostazione del timer:

- 1 Toccare .
- 2 Usare i tastierini numerici per immettere la durata.
- 3 Toccare  per iniziare.
- 4 Toccare  per annullare.

Impostazioni

Le impostazioni consentono all'utente di selezionare preferenze individuali. Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica, è necessario reimpostare tali preferenze.

SEGNALE ACUSTICO

Per ogni tocco e al completamento del tempo di cottura e del timer il forno emetterà un segnale acustico.

Per eliminare il segnale:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare .
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "SOUND OFF".

Per ripristinare il segnale:


- 1 Toccare .
- 2 Toccare .
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "SOUND ON".



Pannello di controllo.

Impostazioni

PROMEMORIA COMPLETAMENTO TEMPO DI COTTURA

Al completamento, il forno a microonde suonerà ogni dieci secondi per il primo minuto; poi ogni tre minuti (per un'ora) fino a che non si tocca .

Per eliminare il promemoria:

- 1 Toccare due volte .
- 2 Toccare .
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "REMIND SIGNAL OFF".




Per ripristinare il promemoria:

- 1 Toccare due volte .
- 2 Toccare .
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "REMIND SIGNAL ON".




UNITÀ DI PESO

Per le modalità di cottura in cui è richiesto il peso, è possibile cambiare l'unità preimpostata da libbre a chilogrammi.

Per cambiare l'unità di misura in chilogrammi:



- 1 Toccare  tre volte.
- 2 Toccare .
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "KGS SET".

Per cambiare l'unità di misura in libbre:

- 1 Toccare  tre volte.
- 2 Toccare .
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "LBS SET".

IMPOSTAZIONI DI FABBRICA




Per ripristinare le impostazioni di fabbrica sul microonde:

- 1 Toccare  quattro volte.
- 2 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "FACTORY SETTINGS RESTORED".




MODALITÀ DI DIMOSTRAZIONE

La modalità di dimostrazione consente la dimostrazione del funzionamento senza che il forno sia collegato all'alimentazione.

Per avviare la modalità di dimostrazione:

- 1 Toccare  cinque volte.
- 2 Toccare .
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "DEMO ON". Il messaggio "DEMO" resta sul display.

Per terminare la modalità di dimostrazione:

- 1 Toccare  cinque volte.
- 2 Toccare .
- 3 Toccare . Sul display del pannello di controllo viene visualizzato "DEMO OFF".

Funzionamento del forno

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO


Per tempi di cottura superiori a 3 minuti, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a due minuti dopo il completamento del tempo di cottura.


Cottura manuale

LIVELLO POTENZA

Il forno prevede dieci livelli di potenza predefiniti.

Per la cottura manuale a una potenza del 100%:

- 1 Usare i tastierini numerici per immettere il tempo di cottura desiderato.
- 2 Toccare .
- 3 Al termine, il forno emette un segnale acustico e sul display è visualizzato il messaggio "END".





Per la cottura manuale a una potenza del 100%, toccare , quindi usare i tastierini numerici per selezionare il livello di potenza desiderato. Consultare la tabella riportata di seguito.

POWER LEVEL		
	Alto	100%
	9	90%
	8	80%
	7 Medio Alto	70%
	6	60%
	5 Medio	50%
	4	40%
	3 Medio Basso/Scongellamento	30%
	2	20%
	1 Basso	10%


COTTURA A SEQUENZA MULTIPLA

Il forno a microonde può essere programmato per un massimo di quattro sequenze di cottura automatiche, in modo che passi automaticamente da un livello di potenza all'altro.

Per usare la cottura a sequenza multipla (es. iniziare con potenza al 100%, poi passare al 50%):

- 1 Toccare  e immettere il livello di potenza desiderato per la prima sequenza di cottura (per il 100%, toccare  una seconda volta), poi usare i tastierini numerici per immettere il tempo di cottura desiderato.
- 2 Toccare , quindi 5; poi usare i tastierini numerici per immettere un secondo tempo di cottura.
- 3 Toccare .




AGGIUNGI MINUTO

La funzione di aggiunta di un minuto consente di cuocere per un minuto al 100% toccando . Toccate diverse volte per aumentare il tempo di cottura. Ogni tocco aumenta il tempo di cottura di un minuto. Questa funzione non può essere usata con le impostazioni di cottura a sensori.

MANTIENI CALDO

Questa funzionalità consente di tenere caldi gli alimenti fino a un massimo di 90 minuti.



Per usare la modalità Mantiene caldo:

- 1 Toccare .
- 2 Usare i tastierini numerici per immettere il tempo desiderato.
- 3 Toccare .
- 4 Toccare  per annullare.

POPCORN

La funzione Popcorn presenta due opzioni. Seguire le indicazioni sul display del pannello di controllo per selezionare l'opzione desiderata. Usare esclusivamente pacchetti di popcorn apposti per il microonde.




Per usare la funzione Popcorn:




- 1 Toccare  una volta per confezioni di dimensioni standard o due volte per monoporzioni.
- 2 Toccare .

BEVANDA

Questa funzione consente di riscaldare una bevanda o preparare l'acqua calda per caffè o tè.

Per usare la funzione Bevanda:




- 1 Toccare .
- 2 Per riscaldare una bevanda: Toccare 1, quindi  o  per aumentare di 118 ml alla volta, fino a un massimo di 473 ml.

Per scaldare l'acqua: Toccare 2, quindi  o  per aumentare di 237 ml alla volta, fino a un massimo di 1,4 l.
- 3 Toccare .

FUSIONE

Questa funzione consente di sciogliere burro o cioccolato.




Per usare la funzione Fusione:

- 1 Toccare .
- 2 Per il burro: Toccare 1, quindi  una volta per 30 ml o due volte per 118 ml.
Per il cioccolato: Toccare 2.
- 3 Toccare .

AMMORBIDISCI

Questa funzione consente di ammorbidire il gelato o il formaggio spalmabile.

Per usare la funzione Ammorbidisci:


- 1 Toccare .
- 2 Per il gelato: Toccare 1, quindi  una volta per 473 ml o due volte per 1,9 l.
Per il formaggio spalmabile: Toccare 2.
Per il burro: Toccare 3.
- 3 Toccare .

Sensor Cooking

GOURMET

La funzione Gourmet individua l'umidità del cibo mentre lo riscalda e regola automaticamente tempo di cottura e livello di potenza. Esistono due opzioni per gli ortaggi freschi e il pollame. Seguire le indicazioni sul display del pannello di controllo per selezionare l'opzione desiderata. Fare riferimento alla guida Gourmet.



Per selezionare Gourmet:

- 1 Toccare **G**, quindi usare i tastierini numerici per selezionare l'alimento desiderato (es. 5 per patate al cartoccio).
- 2 Toccare .


SENSOR REHEAT

Questa funzione individua l'umidità del cibo mentre lo riscalda e regola automaticamente tempo di cottura e livello di potenza.

Per selezionare Sensor Reheat:

- 1 Toccare .
- 2 Toccare .

Guida Gourmet



NUMERO	ALIMENTO	QUANTITÀ	METODO
1	Ortaggi freschi - morbidi Broccoli, cavoletti di Bruxelles e cavolo Cavolfiore (cime) Cavolfiore (intero) Spinaci e zucchine Mele al forno	115 g-1,4 kg 115 g-1,4 kg 1 medio 115 g-1,4 kg 2-4 medie	Lavare e posizionare in un contenitore per microonde. Non aggiungere acqua se gli ortaggi sono appena stati lavati. Coprire con un coperchio per ottenere ortaggi morbidi. Usare la pellicola per ottenere ortaggi morbidi e croccanti. Dopo la cottura, mescolare se possibile. Lasciare riposare per 2-5 minuti, coperti.
2	Ortaggi freschi - duri Carote (affettate) Pannocchia Taccole Zucca (a dadini) Zucca (tagliata a metà)	115 g- 0,9 kg 2-4 115 g- 0,9 kg 115 g- 0,9 kg 1-2	Posizionare in un contenitore per microonde. Aggiungere 15-60 ml di acqua. Coprire con un coperchio per ottenere ortaggi morbidi. Usare la pellicola per ortaggi morbidi e croccanti. Dopo la cottura, mescolare se possibile. Lasciare riposare per 2-5 minuti, coperti.
3	Ortaggi surgelati	115 g- 0,9 kg	Non aggiungere acqua. Coprire con un coperchio o con pellicola. Dopo la cottura mescolare e lasciar riposare per circa 3 minuti, coperti.
4	Piatti surgelati	227 g-1,4 kg	Usare per cibi pronti surgelati. Rimuovere la confezione dall'imballaggio esterno e seguire le indicazioni sul prodotto per la copertura. Dopo la cottura lasciar riposare per 1-3 minuti, coperto.
5	Patate al cartoccio	1-6 medie	Bucherellare. Posizionare nel forno ricoperto con carta assorbente. Terminata la cottura, lasciarle nel forno, avvolgerle nell'alluminio e lasciarle riposare per 5-10 minuti.
6	Bacon	2-6 fette	Posizionare in un piatto per microonde ricoperto di carta assorbente. Terminata la cottura, togliere dal forno e lasciare riposare per 1 minuto. Per fette più spesse potrebbe essere necessario un tempo maggiore per raggiungere la cottura desiderata.
7	Carne macinata	115 g- 0,9 kg	Usare questa impostazione per cuocere manzo o tacchino macinato, ad esempio in polpette o in una casseruola da aggiungere ad altri ingredienti. Posizionare le polpette su una griglia per microonde e coprire con carta cerata. Posizionare la carne macinata in una casseruola e coprire con carta cerata o pellicola. Quando il forno si arresta, girare le polpette o mescolare la carne nella casseruola per rompere le parti più grosse. Coprire e toccare  . Dopo la cottura lasciar riposare per 2-3 minuti, coperto.
8	Pesce	115 g- 0,9 kg	Posizionare in cerchio su un piatto piano in vetro per microonde (arrotolare il filetto con i bordi in basso). Coprire con pellicola bucherellata. Dopo la cottura lasciar riposare per 3 minuti, coperto.
9	Riso bianco	95-512 g	Collocare il riso all'interno un recipiente profondo e aggiungere il doppio di acqua in ebollizione. Coprire con un coperchio o con pellicola. Dopo la cottura mescolare, coprire e lasciar riposare fino a che tutto il liquido è stato assorbito.
10	Pasta asciutta	95-512 g	Collocare la pasta in un piatto profondo e aggiungere tre volte il volume di acqua in ebollizione. Coprire con un coperchio o con pellicola. Dopo la cottura lasciar riposare per 3-5 minuti.

Scongelamento

SCONGELAMENTO AUTO

La funzione di scongelamento fa uso delle impostazioni predefinite per scongelare alcuni tipi di cibi. Consultare la guida per lo scongelamento automatico alla pagina seguente. Per gli alimenti non elencati, fare riferimento allo scongelamento manuale.



Per selezionare lo scongelamento automatico:

- 1 Toccare , quindi usare i tastierini numerici per selezionare l'alimento desiderato (es. 3 per pollame disossato).
- 2 Usare i tastierini numerici per inserire il peso.
- 3 Toccare . Dopo un certo periodo di tempo il forno si ferma per consentire di controllare il cibo.
- 4 Aprire lo sportello e girare il cibo.
- 5 Ripetere fino al completamento dello scongelamento.

SCONGELAMENTO MANUALE

La funzionalità di scongelamento manuale consente di scongelare automaticamente a una potenza del 30%. Per garantire uno scongelamento uniforme, girare costantemente il cibo durante il processo. Per scongelare a un livello di potenza diverso, consultare i livelli di potenza a pagina 10.

Per lo scongelamento manuale:

- 1 Toccare .
- 2 Usare i tastierini numerici per immettere il tempo desiderato.
- 3 Toccare .

Guida allo scongelamento automatico

NUMERO	ALIMENTO	QUANTITÀ	METODO
1	Carne macinata	230 g-1,1 kg	Rimuovere i pezzi scongelati dopo ogni segnale acustico. Lasciare riposare per 5-10 minuti, coperta.
2	Bistecche, spezzatini	230 g-1,4 kg	Muovere la carne dopo ogni segnale acustico. Proteggere le parti già scongelate o calde con pezzi piccoli e piatti di carta stagnola. Rimuovere la carne quasi scongelata. Lasciare riposare per 10-20 minuti, coperti.
3	Pollame disossato	230 g-1,1 kg	Dopo ogni segnale acustico, spostare i pezzi o rimuoverli se sono caldi o scongelati. Lasciare riposare per 10-20 minuti, coperti.
4	Pollame intero	230 g-1,4 kg	Dopo ogni segnale acustico, spostare i pezzi o rimuoverli se sono caldi o scongelati. Lasciare riposare per 10-20 minuti, coperti.
5	Arrosto	1,1-1,8 kg	Cominciare lo scongelamento con il lato grasso verso il basso. Dopo ogni segnale acustico, girare e ricoprire le parti calde con carta stagnola. Lasciare riposare per 30-60 minuti, coperti.

Consigli per la manutenzione

PULIZIA	
Acciaio inossidabile	Applicare un detergente per acciaio inox non abrasivo utilizzando un panno morbido privo di lanugine. Per far risaltare la lucentezza naturale, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra inumidito e quindi con un panno di camoscio asciutto. Seguire sempre la trama dell'acciaio inossidabile.
Fronte dello sportello	Per la pulizia, spruzzare detergente per vetri su un panno.
Pannello di controllo	Usare uno sgrassatore spray per rimuovere impronte digitali e macchie di alimenti. Per pulire il pannello spruzzare prima il detergente su un panno. NOTA IMPORTANTE: non spruzzare detergenti spray direttamente sul pannello di controllo. Per bloccare il pannello di controllo prima della pulizia, consultare pagina 8.
Parte interna	Pulire con un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi né spugne abrasive. Se il forno è molto sporco, usare bicarbonato di sodio o un detersivo delicato; risciacquare abbondantemente con acqua calda. Non usare detergenti chimici per forni.
Piatto rotante	Rimuoverlo dal forno per la pulizia. Lavare con acqua e detersivo delicato. Per le macchie più ostinate, usare un detergente delicato e una spugna non abrasiva. Il piatto rotante può anche essere lavato in lavastoviglie.
Copertura guida d'onda	Si trova nella parte superiore interna del microonde. Pulire delicatamente con un panno morbido inumidito. Non rimuovere la copertura della guida d'onda.

Risoluzione dei problemi

Il forno non funziona.

- Verificare che l'alimentazione sia accesa.
- Verificare che l'interruttore dell'unità e l'interruttore elettrico dell'abitazione siano accesi.

Gli alimenti nel microonde non si scaldano.

- Verificare che le impostazioni dei comandi siano esatte.
- Il forno a microonde è in modalità di dimostrazione. Fare riferimento a pagina 9 per annullare.

Il conto alla rovescia sul display è molto rapido.

- Il forno a microonde è in modalità di dimostrazione. Fare riferimento a pagina 9 per annullare.


La luce interna non funziona.

- Rivolgersi a un servizio di assistenza certificata Wolf.

I comandi tattili non funzionano.

- Il blocco del pannello di controllo è attivato. Fare riferimento a pagina 8 per sbloccare.

Il display lampeggia.

- Interruzione dell'alimentazione elettrica. Toccare  e impostare nuovamente l'orologio. Se il forno a microonde era in uso, ripristinare la funzione di cottura.

Interferenza radio o TV causata dal forno a microonde.

- Verificare che il forno a microonde si trovi su un diverso circuito elettrico, riposizionare la radio o la TV il più lontano possibile dal forno o verificare la posizione e il segnale dell'antenna.

ASSISTENZA

- Per preservare la qualità del prodotto, rivolgersi a un centro autorizzato Wolf.
- Prima di contattare un centro di assistenza, tenere a portata di mano il numero di modello e di serie dell'unità. Entrambi i numeri sono indicati sulla targhetta identificativa del prodotto. Consultare pagina 7 per la posizione dell'etichetta identificativa.
- Ai fini della garanzia è inoltre necessario disporre della data di installazione e del nome del rivenditore Wolf autorizzato presso cui è stato effettuato l'acquisto. Tale informazione dovrebbe essere disponibile a pagina 2 della presente guida.

Garanzia limitata internazionale dei prodotti Wolf Appliance

PER USO DOMESTICO

GARANZIA COMPLETA DI DUE ANNI*

Questa garanzia sui prodotti Wolf Appliance copre, fino a due anni dopo la data di installazione, tutte le parti e tutti i lavori di riparazione o sostituzione, in condizione di normale uso residenziale, di ogni parte del prodotto che si dimostri difettosa nei materiali o nella fabbricazione. Tutti i servizi di riparazione/manutenzione resi da Wolf, coperti dalla suddetta garanzia, devono essere eseguiti da centri autorizzati Wolf, se non diversamente specificato da Wolf Appliance, Inc. Il servizio di riparazione/manutenzione sarà fornito durante i regolari orari di lavoro.

GARANZIA LIMITATA DI 5 ANNI

Per cinque anni dalla data di installazione originale, Wolf Appliance ripara o sostituisce le seguenti parti che rivelino difetti di materiale o manodopera: vassoi con griglia in acciaio, valvole del gas, vaschette, schede elettroniche di controllo e elementi riscaldanti elettrici. Se il proprietario utilizza un centro di assistenza certificato Wolf, il centro assistenza riparerà o sostituirà le summenzionate parti ed al proprietario spetteranno tutti gli altri costi, inclusa la manodopera. Se il proprietario si rivolge ad un centro assistenza non certificato, il proprietario dovrà contattare Wolf Appliance, Inc. (utilizzando le informazioni che trova in basso) per ricevere le parti riparate o sostituite. Wolf Appliance non rimborserà il proprietario per parti ordinate presso un centro assistenza non certificato o altri.

Per maggiori informazioni sulla garanzia dei prodotti Wolf, contattate il vostro rivenditore autorizzato Wolf. Le garanzie devono osservare le leggi di tutti i paesi, stati, città, località.

*L'acciaio inossidabile (porte, pannelli, maniglie, telaio del prodotto e le superfici interne) è coperto da una garanzia limitata di 60 giorni su parti e manodopera per difetti cosmetici.



Inhaltsverzeichnis

- 3 Sicherheitshinweise
- 7 Mikrowellenherde mit herunterklappbarer Tür
– Leistungsmerkmale
- 8 Bedienung des Mikrowellenherdes
- 12 Empfehlungen zur Pflege
- 13 Fehlersuche
- 13 Wolf-Garantie

Kundendienst

Die Modell- und Seriennummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 7 angegeben. Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Zeichnen Sie die nachstehenden Informationen für zukünftige Nachschlagezwecke auf.

Wenn irgendwelche Arbeiten an Ihrem Produkt notwendig sind, ziehen Sie auf jeden Fall einen vom Wolf-Werk zugelassenen Serviceanbieter hinzu.

SERVICEINFORMATIONEN

Modellnummer

Seriennummer

Datum der Installation

Name des zertifizierten Service

Nummer des zertifizierten Service

Vertragshändler

Händlernummer

Wichtiger Hinweis

Um eine möglichst sichere und effiziente Installation dieses Produkts zu gewährleisten, beachten Sie bitte die folgenden Arten hervorgehobener Informationen in der gesamten Anleitung:

WICHTIGER HINWEIS hebt Informationen hervor, die besonders wichtig sind.

VORSICHT ist ein Hinweis auf eine Situation, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu geringfügigen Personen- oder Sachschäden führen kann.

ACHTUNG weist auf eine Gefahr hin, die bei Nichtbeachtung der Anweisungen zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen kann.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE: SORGFÄLTIG DURCHLESEN UND FÜR ZUKÜNFTIGE NACHSCHLAGEZWECKE AUFBEWAHREN.

- Wenn es zur Rauchbildung beim Erwärmen der Speisen kommt, **AUF KEINEN FALL DIE TÜR ÖFFNEN**. Den Mikrowellenherd ausschalten, den Netzstecker herausziehen und warten, bis die Rauchentwicklung aufhört. Das Öffnen der Tür kann Feuer verursachen.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr/Behälter. Wegen der Brenngefahr den Mikrowellenherd auf keinen Fall unbeaufsichtigt lassen, wenn Sie Wegwerf-Plastikgeschirr oder Lebensmittelbehälter aus Papier oder anderem brennbaren Material verwenden.
- Die Wellenleiterabdeckung, den Innenraum, den Drehteller und Drehtellerträger nach jeder Verwendung reinigen. Diese müssen trocken und fettfrei sein. Fettablagerungen können sich überhitzen, zu rauchen anfangen oder Feuer fangen.
- Der Mikrowellenherd ist zum Aufwärmen von Speisen und Getränken gedacht. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufwärmen von Wärmepads, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahren führen.
- Beim Aufwärmen von Lebensmitteln oder Getränken keine Metallbehälter benutzen.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung in Höhenlagen über 2000 m gedacht.

UM MÖGLICHE VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN:

⚠ ACHTUNG

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Beschädigungen oder Fehlfunktionen vorliegen. Prüfen Sie Folgendes, bevor Sie das Gerät verwenden:

- a) Die Tür: Stellen Sie sicher, dass die Tür ordnungsgemäß schließt, nicht falsch ausgerichtet oder verzogen ist.
- b) Die Scharniere und die Türsicherheitsverriegelungen: Diese dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Den Innenraum oder die Tür: Diese dürfen nicht verbeult sein.
- d) Netzkabel und Stecker: Diese dürfen nicht beschädigt sein.

⚠ ACHTUNG

Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd erst dann wieder verwendet werden, wenn er von einer kompetenten Person repariert wurde.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

UM MÖGLICHE VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN:

- Den Mikrowellenherd auf keinen Fall selbst einstellen, reparieren oder abändern.

⚠ ACHTUNG

Reparatur- oder Wartungsarbeiten an Ihrem Mikrowellenherd nur von qualifizierten Technikern vornehmen lassen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Auf keinen Fall das äußere Gehäuse öffnen oder entfernen, das vor der Mikrowellenbestrahlung schützt.

- Sicherstellen, dass sich keine Ansammlungen von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung oder den abdichtenden Oberflächen befinden. Die Empfehlungen zur Pflege auf Seite 12 befolgen. Den Mikrowellenherd regelmäßig reinigen und Speisereste entfernen. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät stets in sauberem Zustand befindet. Unsaubere Flächen können die Lebensdauer des Geräts mindern und möglicherweise zu gesundheitsgefährdenden Situationen führen.
- Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln und dies nur von autorisierten Wartungstechnikern vornehmen lassen. Wenn die Garraumlampe nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder autorisiertes Wartungspersonal.

UM BRANDGEFAHR ZU VERMEIDEN:

- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, um in einem Notfall schnell den Stecker herausziehen zu können. Die Wechselstromversorgung muss 220-240 V, 50 Hz, betragen und mit einem Schutzschalter von mind. 1,6 kW ausgestattet sein. Es sollte möglich sein, den Herd von der Netzversorgung zu trennen, indem Sie einen Schalter gemäß den Elektrovorschriften in die feste Verkabelung einbauen. Es wird empfohlen, einen separaten Stromkreis zur Verfügung zu stellen, der nur für dieses Gerät benutzt wird. Den Mikrowellenherd nicht im Freien lagern oder verwenden.
- Den Mikrowellenherd nicht bei offener Tür betreiben oder die Türsicherheitsverriegelungen in irgendeiner Weise ändern. Den Mikrowellenherd nicht betreiben, wenn sich ein Gegenstand zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befindet.

WICHTIG: Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie Ihren Mikrowellenherd anschließen sollen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten und qualifizierten Elektriker.

- Weder der Hersteller noch der Händler können für Schäden am Mikrowellenherd oder Verletzungen haftbar gemacht werden, die auf falsche elektrische Anschlüsse zurückzuführen sind.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

UM EXPLOSIONEN ODER PLÖTZLICHES KOCHEN ZU VERMEIDEN:

⚠ ACHTUNG

Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen aufgrund der Explosionsgefahr nicht in versiegelten Behältern erhitzt werden.

- Getränke, die im Mikrowellenherd erhitzt werden, können verspätet kochen. Deshalb ist der Behälter mit besonderer Vorsicht zu handhaben.
- Eier in der Schale nicht im Mikrowellenherd kochen. Auch hart gekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenherd erhitzt werden, da sie explodieren können, selbst wenn die Kochzeit bereits abgelaufen ist. Um Eier im Mikrowellenherd zu kochen oder zu erhitzen, die nicht zusammengerührt oder gemischt sind, in das Eigelb und das Eiweiß einstechen, damit die Eier nicht explodieren. Hart gekochte Eier müssen vor dem Erhitzen im Mikrowellenherd geschält und in Scheiben geschnitten werden.
- Der Inhalt von Babytrinkflaschen und Gläschen mit Babynahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, und vor dem Füttern muss die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu verhindern.

UM EXPLOSIONEN ODER PLÖTZLICHES KOCHEN ZU VERMEIDEN:

- Kinder von der Tür fernhalten, damit sie sich nicht verbrennen.
- Auf keinen Fall versiegelte Behälter verwenden. Versiegelungen und Deckel vor der Verwendung entfernen. Versiegelte Behälter können explodieren, weil sich Druck aufbaut, selbst wenn der Mikrowellenherd bereits ausgeschaltet ist. Vorsichtig mit Flüssigkeiten umgehen. Einen Weithalsbehälter verwenden, damit Blasen austreten können.
- Die Schale von Lebensmitteln wie Kartoffeln, Würsten und Früchten muss vor dem Kochen im Mikrowellenherd eingestochen werden, um ein Explodieren zu vermeiden.

Um plötzliches Kochen und mögliche Verbrühungen bei Flüssigkeiten zu verhindern:

- Die Flüssigkeit vor dem Erhitzen/Aufwärmen umrühren.
- Es wird empfohlen, einen Glasstab oder Ähnliches in die Flüssigkeit einzutauchen, wenn sie erhitzt wird.
- Die Flüssigkeit mindestens 20 Sekunden nach Ablauf der Kochzeit im Mikrowellenherd stehen lassen, um ein verzögertes plötzliches Kochen zu vermeiden.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

UM MISSBRAUCH DURCH KINDER ZU VERHINDERN:

⚠ ACHTUNG

Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während der Verwendung heiß. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

⚠ ACHTUNG

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen benutzt werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen für die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit zusammenhängenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

UM MISSBRAUCH DURCH KINDER ZU VERHINDERN:

- Dieses Gerät wurde nicht für Personen (einschl. Kindern) mit eingeschränkten physikalischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen/Kenntnissen konzipiert, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten Anweisungen für die Verwendung des Geräts von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung in Haushalts- und ähnlichen Anwendungen vorgesehen: Personalküchen in Geschäften; Büros und andere Arbeitsumgebungen; Bauernhäusern; von Gästen in Hotels, Motels und sonstigen Wohnumgebungen oder Pensionen.

WICHTIGE ANWEISUNGEN

UM EINEN EINEN ELEKTROSCHOCK ZU VERMEIDEN:

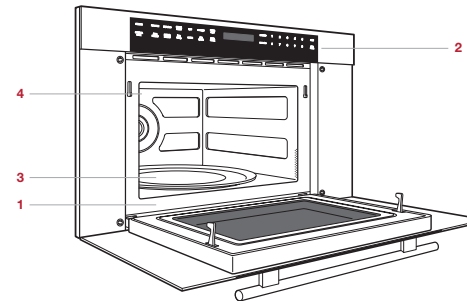
- Sollte das Netzkabel dieses Geräts beschädigt sein, muss es durch ein Spezialnetzkabel ersetzt werden. Der Austausch muss von einem autorisierten Wartungstechniker vorgenommen werden.

UM MÖGLICHE VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN:

- Nicht an der Tür anlehnen oder sich an der Herdtür festhalten. Der Mikrowellenherd darf nicht als Spielzeug verwendet werden. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: die Verwendung von Topflappen; das vorsichtige Abnehmen der Abdeckung vom Gargut; Vorsicht bei besonderen Verpackungen (z. B. selbst erhitzende Materialien), die das Gargut knusprig machen, da sie extrem heiß werden können.

Mikrowellenherde mit herunterklappbarer Tür – Leistungsmerkmale

MERKMAL	
1	Produkttypenschild
2	Bedienfeld und Display
3	Herausnehmbarer Drehteller
4	Innenbeleuchtung



Mikrowellenherd mit herunterklappbarer Tür (ICBMDD30TM abgebildet)

Erste Schritte

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Egal ob Sie nur gelegentlich kochen oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihres Mikrowellenherdes mit herunterklappbarer Tür vertraut machen.

Den Mikrowellenherd mit heißem Wasser und einem milden Spülmittel gründlich reinigen. Mit einem weichen Tuch feucht abwischen und trocknen, um Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess zu entfernen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 12.

Bedienfeld

Auf dem elektronischen Bedienfeld befinden sich Berührungsbedienelemente und eine interaktive visuelle Anzeige. Siehe Abbildung unten.



BERÜHRUNGSBEDIENELEMENTE

	Start		Gourmet
	Stopp/Löschen		Leistungsstufe
	Erhöhen		Sperrern der Bedienelemente
	Verringern		Autom. Auftauen
	Einstellungen		Manuelles Auftauen
	Popcorn		Warmhalten
	Getränk		Weich machen
	Aufwärmen mit Sensor		Minute hinzufügen
	Schmelzen		Timer/Uhr



SPERREN DER BEDIENELEMENTE

Mit der Sperrfunktion der Bedienelemente kann eine unerwünschte Bedienung des Mikrowellenherdes verhindert werden.

So sperren Sie die Bedienelemente:

- 1 Zuerst , dann  berühren. LOCK ON (Sperrung ein) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.

So entsperren Sie die Bedienelemente:




- 1 Zuerst , dann  berühren. LOCK OFF (Sperrung aus) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.

Bedienung des Mikrowellenherdes

UHR

Vor der Verwendung und nach einem Stromausfall muss die Uhr eingestellt werden.




Uhr einstellen:

- 1  berühren.
- 2  einmal für den 12-Stundenmodus bzw. zweimal für den 24-Stundenmodus berühren.
- 3 Mit den Zifferntasten die Uhrzeit einstellen, dann  berühren.

TIMER

Der Timer kann maximal auf 99 Minuten und 99 Sekunden eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Zeit wird der Countdown auf dem Display des Bedienfeldes eingeblendet. Am Mikrowellenherd ertönt ein Glockenton, und nach Beendigung erscheint die Meldung END (Ende) auf dem Display.

Timer einstellen:

- 1  berühren.
- 2 Zur Eingabe des Timer-Wertes die Zifferntasten verwenden.
- 3  berühren, um den Timer zu starten.
- 4  berühren, um den Timer abzubrechen.



Einstellungen

Mit der Einstellungsfunktion kann der Benutzer individuelle Vorgaben auswählen. Diese individuellen Einstellungen müssen nach einem Stromausfall wieder neu eingestellt werden.




HÖRBARES SIGNAL

Ein hörbares Signal ertönt bei jeder Berührung und nach Ablauf der Garzeit und des Timers.

So schalten Sie das Signal aus.

- 1  berühren.
- 2  berühren.
- 3  berühren. SOUND OFF (Ton aus) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.

So stellen Sie das Signal wieder her:


- 1  berühren.
- 2  berühren.
- 3  berühren. SOUND ON (Ton ein) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.






Bedienfeld

Einstellungen

ERINNERUNG AN DEN ABLAUF DER GARZEIT

Nach Ablauf der Zeit ertönt in der ersten Minute der Glockenton am Mikrowellenherd alle zehn Sekunden, dann alle drei Minuten (eine Stunde lang), bis  berührt wird.

So löschen Sie die Erinnerung:

- 1  zweimal berühren.
- 2  berühren.
- 3  berühren. REMIND SIGNAL OFF (Erinnerungssignal aus) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.




So stellen Sie die Erinnerung wieder her:

- 1  zweimal berühren.
- 2  berühren.
- 3  berühren. REMIND SIGNAL ON (Erinnerungssignal ein) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.




GEWICHTSEINHEIT

Für Kochmodi, bei denen das Gewicht erforderlich ist, kann die Standardmaßeinheit von britischen Pfund (lbs) auf Kilogramm (kg) geändert werden.

So ändern Sie die Maßeinheit auf Kilogramm:



- 1  dreimal berühren.
- 2  berühren.
- 3  berühren. KGS SET (kg eingestellt) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.

So ändern Sie die Maßeinheit auf britische Pfund:

- 1  dreimal berühren.
- 2  berühren.
- 3  berühren. LBS SET (lbs eingestellt) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.

WERKSEITIGE VOREINSTELLUNGEN




So setzen Sie den Mikrowellenherd auf die werkseitigen Voreinstellungen zurück:

- 1  viermal berühren.
- 2  berühren. FACTORY SETTINGS RESTORED (Werkseitige Voreinstellungen wiederhergestellt) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.




DEMO-MODUS

Im Demo-Modus kann der Betrieb des Mikrowellenherdes vorgeführt werden, ohne dass er an der Stromversorgung angeschlossen sein muss.

So rufen Sie den Demo-Modus auf:

- 1  fünfmal berühren.
- 2  berühren.
- 3  berühren. DEMO ON (Demo ein) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt. DEMO bleibt auf dem Display stehen.

So beenden Sie den Demo-Modus:

- 1  fünfmal berühren.
- 2  berühren.
- 3  berühren. DEMO OFF (Demo aus) wird auf dem Display des Bedienfeldes angezeigt.

Bedienung des Mikrowellenherdes

KÜHLVENTILATOR


Bei Garzeiten von mehr als 3 Minuten läuft der Kühlventilator bis zu 2 weitere Minuten, nachdem die Garzeit abgeschlossen ist.


Manuelles Garen

LEISTUNGSSTUFE

Der Mikrowellenherd hat zehn voreingestellte Leistungsstufen.

So garen Sie manuell bei 100 % Leistung:

- 1 Zur Eingabe der gewünschten Garzeit die Zifferntasten verwenden.
- 2  berühren.
- 3 Am Mikrowellenherd ertönt ein Glockenton, und nach Beendigung erscheint die Meldung END (Ende) auf dem Display.





Zum manuellen Garen bei einer Leistungsstufe unter 100 %  berühren, dann mit den Zifferntasten die gewünschte Leistungsstufe wählen. Siehe das Diagramm unten.

LEISTUNGSSTUFE		
	Hoch	100 %
 9		90 %
 8		80 %
 7	Mittel/Hoch	70 %
 6		60 %
 5	Mittel	50 %
 4		40 %
 3	Mittel/Niedrig/Auftauen	30 %
 2		20 %
 1	Niedrig	10 %


GAREN MIT MEHREREN SEQUENZEN

Der Mikrowellenherd kann für bis zu vier automatische Garsequenzen programmiert werden, wobei automatisch von einer Leistungsstufe zur nächsten geschaltet wird.

So verwenden Sie das Garen mit mehreren Sequenzen (z. B. mit 100 % beginnen, dann zu 50 % Leistung wechseln):

- 1  berühren und die gewünschte Leistungsstufe für die erste Garsequenz eingeben (für 100 %  ein zweites Mal berühren). Dann mit den Zifferntasten die gewünschte Garzeit eingeben.
- 2  und anschließend 5 berühren. Dann mit den Zifferntasten eine zweite Garzeit eingeben.
- 3  berühren.




MINUTE HINZUFÜGEN

Mit der Funktion „Minute hinzufügen“ wird durch Berühren von  eine einminütige Garzeit bei 100 % eingestellt. Zum Verlängern der Garzeit diese Taste mehrere Male berühren. Durch jedes Berühren wird die Garzeit um eine Minute verlängert. Diese Funktion kann nicht mit Sensor-Gareinstellungen verwendet werden.

WARMHALTEN

Die Funktion „Warmhalten“ hält Speisen bis zu 90 Minuten lang warm.



So verwenden Sie die Funktion „Warmhalten“:

- 1  berühren.
- 2 Zur Eingabe der gewünschten Warmhaltezeit die Zifferntasten verwenden.
- 3  berühren.
- 4  berühren, um den Vorgang abzubrechen.

POPCORN

Die Popcorn-Funktion verfügt über zwei Optionen. Zur Auswahl der gewünschten Option befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld. Nur für Mikrowellenherde abgepacktes Popcorn verwenden.







So verwenden Sie die Popcorn-Funktion.

- 1 Für die Normalgröße  einmal berühren bzw. für Snack-Packungen zweimal berühren.
- 2  berühren.

GETRÄNK

Mit der Getränkfunktion kann ein Getränk aufgewärmt oder heißes Wasser für Kaffee oder Tee erhitzt werden.




So verwenden Sie die Getränkfunktion:

- 1  berühren.
- 2 Zum Aufwärmen von Getränken: 1 berühren, dann  oder  berühren, um die Menge in Schritten von 118 ml bis zu 473 ml auszuwählen.
Für heißes Wasser: 2 berühren, dann  oder  berühren, um die Menge in Schritten von 237 ml bis zu 1,4 l auszuwählen.
- 3  berühren.

SCHMELZEN

Mit der Schmelzfunktion kann Butter oder Schokolade geschmolzen werden.




So verwenden Sie die Schmelzfunktion:

- 1  berühren.
- 2 Für Butter: 1 berühren, dann  einmal für 30 ml bzw. zweimal für 118 ml berühren.
Für Schokolade: 2 berühren.
- 3  berühren.

WEICH MACHEN

Mit der Funktion „Weich machen“ kann Speiseeis oder Frischkäse weich gemacht werden.

So verwenden Sie „Weich machen“:

- 1  berühren.
- 2 Für Speiseeis: 1 berühren, dann  einmal für 473 ml bzw. zweimal für 1,9 l berühren.
Für Frischkäse: 2 berühren.
Für Butter: 3 berühren.
- 3  berühren.

Garen mit Sensor

GOURMET

Die Gourmet-Funktion erkennt die Feuchtigkeit in den Speisen, während sie erhitzt werden, und passt Garzeit und Leistungsstufe automatisch an. Für frisches Gemüse und Geflügel gibt es zwei Optionen. Zur Auswahl der gewünschten Option befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bedienfeld. Siehe die Anleitung zur Gourmet-Funktion.

So wählen Sie die Gourmet-Funktion:

- berühren, dann mit den Zifferntasten die gewünschte Speise auswählen (z. B. 5 für Ofenkartoffeln).
- berühren.

AUFWÄRMEN MIT SENSOR

Die Funktion „Aufwärmen mit Sensor“ erkennt die Feuchtigkeit in den Speisen, während sie erhitzt werden, und passt Garzeit und Leistungsstufe automatisch an.

So wählen Sie „Aufwärmen mit Sensor“ aus:

- berühren.
- berühren.

Anleitung zur Gourmet-Funktion

ZAHL	SPEISE	MENGE	METHODE
1	Frisches Gemüse – weich Broccoli, Rosenkohl und Kohl Blumenkohl (Röschen) Blumenkohl (ganz) Spinat und Zucchini Backäpfel	115 g–1,4 kg 115 g–1,4 kg 1, mittelgroß 115 g–1,4 kg 2–4, mittelgroß	Waschen und in eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. Wenn das Gemüse soeben gewaschen wurde, kein Wasser hinzugeben. Für weiches Gemüse mit einem Deckel abdecken. Für weich-knackiges Gemüse Plastikfolie verwenden. Nach dem Garen nach Möglichkeit umrühren. 2–5 Minuten abgedeckt stehen lassen.
2	Frisches Gemüse – hart Möhren (in Scheiben) Maiskolben Grüne Bohnen Winterkürbis (gewürfelt) Winterkürbis (halbiert)	115 g–0,9 kg 2–4 Stück 115 g–0,9 kg 115 g–0,9 kg 1–2	In eine mikrowellengeeignete Schüssel geben. 15–60 ml Wasser hinzugeben. Für weiches Gemüse mit einem Deckel abdecken. Für weich-knackiges Gemüse Plastikfolie verwenden. Nach dem Garen nach Möglichkeit umrühren. 2–5 Minuten abgedeckt stehen lassen.
3	Gefrorenes Gemüse	115 g–0,9 kg	Kein Wasser hinzugeben. Mit einem Deckel oder Plastikfolie abdecken. Nach dem Kochen umrühren und 3 Minuten lang abgedeckt stehen lassen.
4	Gefrorenes Hauptgericht	227 g–1,4 kg	Für Tiefkühl-Fertiggerichte verwenden. Aus der Außenverpackung herausnehmen und die Anleitung zum Abdecken befolgen. Nach dem Garen 1–3 Minuten lang abgedeckt stehen lassen.
5	Ofenkartoffeln	1–6, mittelgroß	Einstechen. In den mit Papierhandtüchern ausgelegten Mikrowellenherd legen. Nach dem Garen aus dem Mikrowellenherd herausnehmen, in Aluminiumfolie einwickeln und 5–10 Minuten stehen lassen.
6	Schickenspeck	2–6 Streifen	In einen mit Papierhandtüchern ausgelegten mikrowellengeeigneten Behälter legen. Nach dem Garen aus dem Mikrowellenherd herausnehmen und 1 Minute stehen lassen. Für dick geschnittenen Schinkenspeck wird eventuell mehr Zeit benötigt, um die gewünschte Garung zu erzielen.
7	Hackfleisch	115 g–0,9 kg	Mit dieser Einstellung Rinder- oder Truthahn-Hackfleisch als Frikadellen garen. Oder in einer Schüssel garen und dann mit anderen Zutaten verwenden. Frikadellen auf einen mikrowellengeeigneten Rost legen und mit Wachspapier abdecken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Wachspapier oder Plastikfolie abdecken. Wenn der Mikrowellenherd anhält, die Frikadellen wenden oder das Fleisch in der Schüssel umrühren, um große Stücke zu zerkleinern. Abdecken und berühren. Nach dem Garen 2–3 Minuten lang abgedeckt stehen lassen.
8	Fisch	115 g–0,9 kg	Ringförmig in einer flachen, mikrowellengeeigneten Glasschale anordnen (die Ränder der Filets nach unten einschlagen). Mit Plastikfolie, in die kleine Löcher geschnitten wurden, abdecken. Nach dem Garen 3 Minuten lang abgedeckt stehen lassen.
9	Weißer Reis	95-512 g	Reis in eine tiefe Schüssel geben und die doppelte Menge kochendes Wasser hinzugeben. Mit einem Deckel oder Plastikfolie abdecken. Nach dem Garen umrühren, abdecken und stehen lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen wurde.
10	Getrocknete Pasta	95-512 g	Pasta in eine tiefe Schüssel geben und die dreifache Menge kochendes Wasser hinzugeben. Mit einem Deckel oder Plastikfolie abdecken. Nach dem Garen 3–5 Minuten lang stehen lassen.

Auftauen

AUTOM. AUFTAUEN

Mit der automatischen Auftaufunktion können bestimmte Speisen mit Voreinstellungen aufgetaut werden. Siehe die Anleitung zum automatischen Auftauen auf der nächsten Seite. Bei nicht in der Liste aufgeführten Speisen die manuelle Auftaufunktion verwenden.

So wählen Sie die automatische Auftaufunktion:

- berühren, dann mit den Zifferntasten die gewünschte Speise auswählen (z. B. 3 für knochenfreies Geflügel).
- Zur Eingabe des Gewichts die Zifferntasten verwenden.
- berühren. Nach einem bestimmten Zeitraum stoppt der Mikrowellenherd, damit die Speise geprüft werden kann.
- Die Tür öffnen und die Speise wenden.
- Wiederholen, bis der Auftauvorgang abgeschlossen ist.

MANUELLES AUFTAUEN

Mit der manuellen Auftaufunktion werden Speisen automatisch bei 30 % Leistung aufgetaut. Um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten, sollten Speisen regelmäßig gewendet werden. Um mit einer anderen Leistungsstufe aufzutauen, beziehen Sie sich auf den Abschnitt „Leistungsstufe“ auf Seite 10.

So tauen Sie Speisen manuell auf:

- berühren.
- Zur Eingabe der gewünschten Zeit die Zifferntasten verwenden.
- berühren.

Anleitung für das autom. Auftauen

ZAHL	SPEISE	MENGE	METHODE
1	Hackfleisch	230 g-1,1 kg	Aufgetaute Stücke nach jedem akustischen Signal herausnehmen. 5–10 Minuten abgedeckt stehen lassen.
2	Steaks, Koteletts	230 g–1,4 kg	Nach jedem akustischen Signal neu anordnen. Wenn einige Teile warm oder aufgetaut sind, diese mit kleinen, flachen Stücken Aluminiumfolie abdecken. Alle Fleischstücke, die fast aufgetaut sind, herausnehmen. 10–20 Minuten abgedeckt stehen lassen.
3	Knochenloses Geflügel	230 g–1,1 kg	Nach jedem akustischen Signal die Stücke neu anordnen oder herausnehmen, wenn sie warm werden oder aufgetaut sind. 10–20 Minuten abgedeckt stehen lassen.
4	Geflügel mit Knochen	230 g–1,4 kg	Nach jedem akustischen Signal die Stücke neu anordnen oder herausnehmen, wenn sie warm werden oder aufgetaut sind. 10–20 Minuten abgedeckt stehen lassen.
5	Braten	1,1–1,8 kg	Mit der Fettseite nach unten mit dem Auftauen beginnen. Nach jedem akustischen Signal wenden und warme Bereiche mit Aluminiumfolie abdecken. 30–60 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Empfehlungen zur Pflege

REINIGUNG	
Edelstahl	Einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger verwenden und mit einem weichen, fusselfreien Tuch auftragen. Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofaser Tuch, dann mit einem trockenen Polierleder leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung des Edelstahls arbeiten.
Tür-Vorderseite	Glasreiniger auf ein Tuch sprühen und Glas reinigen.
Bedienfeld	Fingerabdrücke und Verschmutzungen durch Essensreste mit einem Entfettungsspray entfernen. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie die Blende abwischen. WICHTIGER HINWEIS: Reinigungsmittel nicht direkt auf das Bedienfeld sprühen. Zum Sperren des Bedienfeldes vor der Reinigung siehe Seite 8.
Innenseite	Mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Keine scheuernden Reiniger oder Scheuerkissen verwenden. Bei stärkeren Verschmutzungen Natriumbikarbonat oder eine milde Seife verwenden. Gründlich mit heißem Wasser nachspülen. Keine chemischen Backofenreiniger verwenden.
Drehteller	Zur Reinigung herausnehmen. In Wasser mit einem milden Spülmittel abwaschen. Bei hartnäckigen Flecken ein mildes Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm verwenden. Der Drehteller ist auch spülmaschinenfest.
Wellenleiterabdeckung	Befindet sich auf der Innenseite oben im Mikrowellenherd. Vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Die Wellenleiterabdeckung nicht entfernen.

Fehlersuche

Der Mikrowellenherd funktioniert nicht.

- Sicherstellen, dass der Strom eingeschaltet ist.
- Sicherstellen, dass die Stromzufuhr zum Gerät und der Schutzschalter im Haus eingeschaltet sind.

Die Speisen im Mikrowellenherd erwärmen sich nicht.

- Die Bedienelemente prüfen, um die richtige Einstellung zu verifizieren.
- Der Mikrowellenherd befindet sich im Demo-Modus. Zum Abbrechen siehe Seite 9.

Die Zeit auf dem Display zählt sehr schnell herab.

- Der Mikrowellenherd befindet sich im Demo-Modus. Zum Abbrechen siehe Seite 9.

Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.

- Wenden Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum.

Die Berührungselemente funktionieren nicht.

- Die Sperre des Bedienfeldes ist eingeschaltet. Zum Entsperren siehe Seite 8.

Das Display blinkt.

- Stromausfall. ⚡ berühren und die Uhr neu einstellen. Wenn der Mikrowellenherd in Gebrauch war, die Garfunktion neu einstellen.

Der Mikrowellenherd verursacht Radio- oder TV-Störungen.

- Sicherstellen, dass der Mikrowellenherd an einem anderen Stromkreis angeschlossen ist, das Radio- oder Fernsehgerät so weit wie möglich vom Mikrowellenherd aufstellen oder Position und Signal der Antenne prüfen.

SERVICE

- Halten Sie die in Ihr Produkt integrierte Qualität aufrecht, indem Sie sich an ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum wenden.
- Wenn Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, benötigen Sie die Modell- und Seriennummern Ihres Produkts. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt. Die Typenschildposition ist auf Seite 7 angegeben.
- Für Garantiezwecke benötigen Sie außerdem das Datum der Installation und den Namen Ihres Wolf-Vertragshändlers. Diese Informationen sollten auf Seite 2 dieser Anleitung aufgezeichnet werden.

Wolf Appliance International – Eingeschränkte Garantie

NICHT ZUM GEWERBLICHEN GEBRAUCH

VOLLSTÄNDIGE ZWEIJAHRESGARANTIE*

Ab dem Datum der ersten Installation deckt diese Produktgarantie von Wolf Appliance für die Dauer von zwei Jahren alle Teile und Lohnkosten für die Reparatur oder den Austausch von Teilen des Produktes ab, an dem bei normalem, nicht-gewerblichem Gebrauch Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden. Alle von Wolf Appliance im Rahmen der vorstehenden Garantie erbrachten Leistungen müssen, wenn von Wolf Appliance, Inc. nicht anderweitig festgelegt, von einem zugelassenen Wolf-Kundendienstzentrum erbracht werden. Die Leistungen werden zu den normalen Geschäftszeiten erbracht.

EINGESCHRÄNKTE FÜNF-JAHRES-GARANTIE

Ab dem Datum der ersten Installation repariert oder ersetzt Wolf Appliance fünf Jahre lang die folgenden Teile, bei welchen Material- oder Verarbeitungsmängel festgestellt wurden: Brikketschalen aus Edelstahl, Gasventile, Auffangwannen, elektronische Steuerplatinen und elektrische Heizelemente. Wenn der Eigentümer ein zugelassenes Wolf-Kundendienstzentrum verwendet, führt der Serviceanbieter die Reparaturarbeiten oder den Ersatz dieser Teile aus, wobei der Eigentümer für alle anderen Kosten aufkommt, einschließlich Arbeitskosten. Wenn der Eigentümer einen nicht zugelassenen Serviceanbieter verwendet, muss sich der Eigentümer mit Wolf Appliance, Inc. (anhand der nachstehenden Informationen) in Verbindung setzen, um reparierte oder Ersatzteile zu erhalten. Wolf Appliance erstattet dem Eigentümer keine Kosten für Teile, die von einem nicht zugelassenen Servicezentrum oder anderen Quellen erworben wurden.

Weitere Informationen zur Produktgarantie von Wolf erhalten Sie von Ihrem Wolf-Vertragshändler. Die Garantien müssen allen Landes-, Bundes-, Orts- und lokalen Vorschriften entsprechen.

*Für Edelstahl (Türen, Bleche, Griffe, Produktrahmen und Innenflächen) gilt eine eingeschränkte Garantie von 60 Tagen für Teile und Lohnkosten zur Behebung von Schönheitsfehlern.



Inhoud

- 3 Veiligheidsmaatregelen
- 7 Magnetronovens met verticale deur
- 8 Magnetronoven bediening
- 12 Aanbevelingen voor onderhoud
- 13 Probleemoplossing
- 13 Wolf-garantie

Klantenservice

Het model en serienummer staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 7 voor locatie typeplaatje. Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Noteer die gegevens hieronder.

Als er ooit naar uw product moet worden gekeken, maak dan gebruik van een door Wolf erkende serviceprovider.

SERVICE-INFORMATIE

Modelnummer

Serienummer

Installatiedatum

Naam gecertificeerde service

Nummer gecertificeerde service

Erkende dealer

Dealernummer

Belangrijke opmerking

Let voor een veilige en efficiënte installatie en bediening van dit product op de volgende soorten aanduidingen in deze handleiding:

BELANGRIJK duidt op informatie van bijzonder belang.

VOORZICHTIG duidt op een situatie waar licht letsel of schade kan optreden als instructies niet worden gevolgd.

WAARSCHUWING duidt op gevaar voor ernstig letsel of overlijden als de voorzorgsmaatregelen niet worden nageleefd.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES: LEES ZORG- VULDIG EN GOED BEWAREN

- Wanneer voedsel dat wordt verwarmd begint te roken, **OPEN DAN NIET DE DEUR**. Zet de oven uit en wacht tot er geen rook meer van het voedsel afkomt. Wanneer de deur wordt geopend terwijl het voedsel rookt, kan er brand ontstaan.
- Maak alleen gebruik van bakken en keukengerei die geschikt zijn voor de magnetron. Laat de oven niet onbeheerd bij gebruik van wegwerp plastic, papier of ander brandbaar materiaal om vlam vatten te voorkomen.
- Reinig na gebruik het deksel van de golfgeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme. Deze moeten droog en vetvrij zijn. Door ophoping van vet kan de oven oververhit raken en roken of vlam vatten.
- De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot letsel of brand.
- Gebruik geen metalen houders voor het verwarmen voedsel of dranken.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik op een hoogte boven de 2000 m.

OM LETSEL TE VOORKOMEN:

⚠ WAARSCHUWING

**Bedien de oven niet als deze beschadigd is of defect.
Te controleren voor gebruik:**

- a) De deur: zorg dat de deur goed sluit en niet krom is of kromgetrokken.
- b) Scharnieren en veiligheidsluitingen; zorg dat deze niet kapot zijn of los zitten.
- c) Binnen de ovenruimte en op de deur; controleer op deuken.
- d) Het netsnoer: zorgen dat het niet is beschadigd.

⚠ WAARSCHUWING

Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

OM LETSEL TE VOORKOMEN:

- Probeer de oven nooit zelf aan te passen of te repareren.

⚠ WAARSCHUWING

Het is gevaarlijk voor onbevoegde mensen om onderhoud uit te voeren waarbij een deur wordt verwijderd die bescherming biedt tegen microgolfenergie.

- Laat geen vet of vuil ophopen op de deurafdichtingen en aansluitende delen. Volg de instructies in de onderhoudstips op pagina 12. Reinig de oven regelmatig en verwijder voedselresten. Door de oven niet regelmatig schoon te maken kan het oppervlak schade oplopen waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
- Probeer niet zelf de ovenlamp te vervangen; laat dit alleen door bevoegd personeel doen. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met uw dealer of met een erkende onderhoudsmonteur.

TER VOORKOMING VAN BRAND:

- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn zodat het apparaat in noodgevallen gemakkelijk kan worden ontkoppeld. De wisselstroomvoeding moet 220-240v, 50Hz zijn met een minimum 1,6 kw distributiestroomonderbreker. Het apparaat moet van de stroombron kunnen worden geïsoleerd door de integratie van een schakelaar in de vaste bedrading overeenkomstig elektrische codes. Het wordt aanbevolen om een apart circuit te gebruiken voor de stroomtoevoer naar dit toestel. Plaats of gebruik de oven niet in de buitenlucht.
- Gebruik de oven niet met de deur open en breng geen wijzigingen aan in de veiligheidssluitingen. Gebruik de oven niet als er zich een object bevindt tussen de deurafdichtingen en oppervlakafdichtingen.

BELANGRIJK: Als u niet weet hoe de oven moet worden aangesloten, vraag dan een erkende, gekwalificeerde elektricien.

- De fabrikant noch de dealer kan aansprakelijkheid aanvaarden voor schade aan de oven of persoonlijk letsel als gevolg van niet-naleving van de procedure voor een juiste elektrische aansluiting.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

TER VOORKOMING VAN EXPLOSIE EN PLOTSELING KOKEN:

⚠ WAARSCHUWING

Vloeistoffen en andere gerechten mogen niet in afgesloten bakjes worden opgewarmd, aangezien deze kunnen ontploffen.

- Het verhitten van dranken in de magnetron kan leiden tot plotseling koken na het opwarmen, wees dus voorzichtig met het hanteren van de houder.
- Kook geen eieren in de schaal; hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd aangezien deze kunnen ontploffen, ook na afloop van het opwarmen in de magnetron. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet zijn geroerd of gemengd dienen de dooiers en het eiwit te worden doorgeprikt om te voorkomen dat de eieren ontploffen. Ontdoe hardgekookte eieren van de schaal en snijd ze alvorens ze in de magnetron op te warmen.
- De inhoud van zuigflessen en potten babyvoeding moet worden geroerd of geschud; de temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

TER VOORKOMING VAN EXPLOSIE EN PLOTSELING KOKEN:

- Houd kinderen uit de buurt van de deur zodat ze geen brandwonden oplopen.
- Gebruik geen afgesloten bakken. Verwijder deksels voor gebruik. Afgesloten bakken kunnen exploderen door oplopende druk, ook als de oven is uitgeschakeld. Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen in de magnetron. Gebruik een houder met een wijde opening zodat bellen kunnen ontsnappen.
- Prik vóór het koken in gerechten als aardappelen, worst en fruit om te voorkomen dat ze ontploffen.

Ter voorkoming van plotseling kokende vloeistoffen en mogelijk overkoken:

- Roer de vloeistof voorafgaand aan het verhitten of opwarmen.
- Het wordt aanbevolen om een glazen staaf of vergelijkbaar hulpstuk in de vloeistof te steken tijdens het opwarmen.
- Laat de vloeistof aan het eind van de kooktijd ten minste 20 seconden in de oven staan om te voorkomen dat de vloeistof alsnog plotseling gaat koken.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

TER VOORKOMING VAN ONGEORLOOFD GEBRUIK DOOR KINDEREN:

⚠ WAARSCHUWING

Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op afstand worden gehouden, tenzij ze onder continu toezicht staan.

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat mag door kinderen van 8 jaar of ouder gebruikt worden en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits onder toezicht of voorzien van instructies over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zorg ervoor dat kinderen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruiksonderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen uitgevoerd worden.

TER VOORKOMING VAN ONGEORLOOFD GEBRUIK DOOR KINDEREN:

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden begeleid of onderricht in het gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en vergelijkbare omgevingen zoals keukens voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; in gastenverblijven in hotels, motels, bed & breakfasts en andere accommodaties.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

TER VOORKOMING VAN LETSEL:

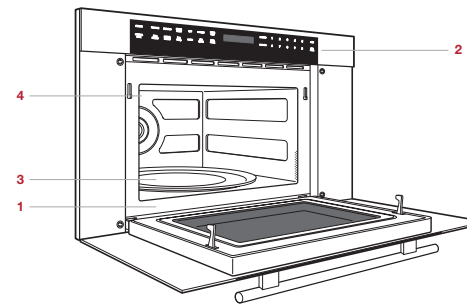
- Als het snoer van de stroomvoeding naar het apparaat is beschadigd, moet het door een speciaal snoer worden vervangen. Het snoer moet door een erkende onderhoudsmonteur worden geruild tegen een nieuw snoer.

TER VOORKOMING VAN BRANDWONDEN:

- Niet leunen op de ovendeur. Niet spelen met de oven of deze als speelgoed gebruiken. Aan kinderen moeten alle belangrijke veiligheidsinstructies worden uitgelegd: gebruik van pannenlappen, goed verwijderen van deksels op gerechten; wijs kinderen in het bijzonder op verpakkingen (zoals zelfverhittende materialen) waarmee gerechten knapperig worden gehouden; deze kunnen extra heet worden.

Eigenschappen van magnetronovens met verticale deur

functie	
1	Typeplaat
2	Bedieningspaneel en display
3	Verwisselbaar draaiplateau
4	Binnenverlichting



Magnetronoven met verticale deur (ICBMDD30TM weergegeven).

Aan de slag

Wij begrijpen dat u staat te popelen om te koken, maar neem eerst even de tijd om deze gebruiks- en onderhoudsgids te lezen. Of u een gelegenheidskok of een echte chef bent, u zult er baat bij hebben om u vertrouwd te maken met de veiligheidspraktijken, de eigenschappen, de werking en de onderhoudsaanbevelingen van deze magnetronoven met verticale deur.

Reinig de oven grondig met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel af en droog met een zachte doek om achtergebleven olie en vet te verwijderen. Raadpleeg de onderhoudstips op pagina 12.

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel bestaat uit aanraakknoppen en een interactieve visuele display. Zie de afbeelding hieronder.



DRUKGEVOELIGE KNOPPEN

	Start		Gourmet
	Stoppen / wissen		Stroomniveau
	Verhogen		Stuurvergrendeling
	Verlagen		Auto-ontdooien
	Instellingen		Handmatig ontdooien
	Popcorn		Warm houden
	Dranken		Zacht maken
	Sensor opwarmen		Minuut toevoegen
	Smelten		Timer / klok



VERGREDELINGSFUNCTIE

De vergrendelingsfunctie voorkomt ongewenst gebruik van de magnetronoven.

Om te vergrendelen:

- 1 Tik op , vervolgens op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'LOCK ON'.

Om te ontgrendelen:

- 1 Tik op , vervolgens op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'LOCK OFF'.

Bediening van de oven

KLOK

De klok moet voor gebruik worden ingesteld en als de stroom is uitgevallen.




Instellen van klok:

- 1 Tik op .
- 2 Tik eenmaal op  voor 12-uurs klok of tweemaal voor 24-uurs klok.
- 3 Voer de tijd in met behulp van de cijfertoetsen en tik dan op .

TIMER

De timer kan voor een maximum van 99 minuten en 99 seconden worden ingesteld. Zodra de tijd is ingesteld, verschijnt de aflopende tijd op het display van het bedieningspaneel. De oven laat een belgeluid horen en op het display verschijnt 'END' als de tijd is afgelopen.

Timer instellen:

- 1 Tik op .
- 2 Voer de tijd in met behulp van de cijfertoetsen.
- 3 Tik op  om te beginnen.
- 4 Tik op  om te annuleren.


Instellingen

Via de instellingen kunnen eigen voorkeuren worden geselecteerd. De voorkeuren moeten als de stroom is uitgevallen opnieuw worden ingesteld.




AKOESTISCH SIGNAAL

Na elke druk ('tik') en na de kooktijd en bij afloop van de timer klinkt een akoestisch signaal.

Om het signaal uit te zetten:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op .
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'SOUND OFF'.

Om het signaal te herstellen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op .
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'SOUND ON'.



Bedieningspaneel.

Instellingen



HERINNERING AFLOOP KOOKTIJD

Als de magnetronoven klaar is met opwarmen klinkt de eerste minuut om de tien seconden een belgeluid; vervolgens om de drie minuten (gedurende één uur) totdat op  wordt getikt.

Om de herinnering uit te zetten:

- 1 Tik tweemaal op .
- 2 Tik op .
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'REMIND SIGNAL OFF'.

Om de herinnering weer aan te zetten:

- 1 Tik tweemaal op .
- 2 Tik op .
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'REMIND SIGNAL ON'.

GEWICHTSEENHEID

Voor kookstanden waarvoor het gewicht moet worden gebruikt, kan de standaardmaateenheid van ponden in kilogrammen worden gewijzigd.

Om de gewichtseenheid te wijzigen in kilogrammen:



- 1 Tik driemaal op .
- 2 Tik op .
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'KGS SET'.

Om de gewichtseenheid te wijzigen in ponden:

- 1 Tik driemaal op .
- 2 Tik op .
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'LBS SET'.

FABRIEKINSTELLINGEN

De magnetron terugzetten naar de fabriekinstellingen:

- 1 Tik  viermaal op.
- 2 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'FACTORY SETTINGS RESTORED'.


DEMONSTRATIESTAND

In de demonstratiestand kan de bediening worden gedemonstreerd zonder stroom naar de magnetronoven.

Demonstratiestand invoeren:

- 1 Tik vijfmaal op .
- 2 Tik op .
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'DEMO ON'. 'DEMO' blijft op het display staan.

Demonstratiestand verlaten:

- 1 Tik vijfmaal op .
- 2 Tik op .
- 3 Tik op . Op het bedieningspaneel verschijnt 'DEMO OFF'.

Bediening van de oven

KOELVENTILATOR


Voor kooktijden boven de 3 minuten blijft de koelventilator werken tot 2 minuten na afloop van de kooktijd.


Handmatig koken

VERMOGEN

De magnetron is voorzien van tien vooraf ingestelde vermogens.

Om handmatig op 100% stroom te koken:

- 1 Voer de gewenste kooktijd in met behulp van de cijfertoetsen.
- 2 Tik op .
- 3 De oven laat een belgeluid horen en op het bedieningspaneel verschijnt 'END' als de tijd is afgelopen.





Om handmatig te koken op een vermogen van minder dan 100%: tik op  en voer het gewenste vermogen in met behulp van de cijfertoetsen. Zie de tabel hieronder.

VERMOGEN		
	Hoog	100%
 9		90%
 8		80%
 7	Middelhoog	70%
 6		60%
 5	Gemiddeld	50%
 4		40%
 3	Middellaag metontdooien	30%
 2		20%
 1	Laag	10%


OPEENVOLGENDE KOKEN

De magnetronoven kan voor vier automatische kooksequenties worden geprogrammeerd, waarbij het apparaat automatisch overschakelt van het ene vermogen naar een ander.

Om verschillende opeenvolgende kookstanden in te stellen (bijvoorbeeld beginnen op 100% en dan overschakelen naar 50% stroom):

- 1 Tik op  en voer het gewenste vermogen in voor de eerste kooksequentie (voor 100%, tik opnieuw op ) en voer dan de gewenste kooktijd in met de cijfertoetsen.
- 2 Tik op , vervolgens op 5, en voer dan een tweede kooktijd in met de cijfertoetsen.
- 3 Tik op .




MINUUT TOEVOEGEN

Door op  te tikken wordt één minuut extra kooktijd op 100% toegevoegd. Tik opeenvolgend om de kooktijd te verhogen. Met elke druk wordt de kooktijd met één minuut verhoogd. Deze functie kan niet worden gebruikt met sensorkookinstellingen.

WARM HOUDEN

Met de warmhoudfunctie wordt voedsel maximaal 90 minuten warm gehouden.

Voor de warmhoudfunctie:

- 1 Tik op .
- 2 Voer de gewenste warmhoudtijd in met behulp van de cijfertoetsen.
- 3 Tik op .
- 4 Tik op  om te annuleren.

POPCORN

De popcornfunctie heeft twee opties. Volg de aanwijzingen op het bedieningspaneel om de gewenste optie te selecteren. Gebruik alleen popcorn in voor magnetrons geschikte verpakkingen.

Voor popcorn:



- 1 Tik eenmaal op  voor gewone of tweemaal voor kleine verpakkingen.
- 2 Tik op .


DRANKEN

Met de drankfunctie kan een drank worden opgewarmd of heet water voor koffie of thee worden bereid.

Voor warme dranken:

- 1 Tik op .
- 2 Om drank op te warmen: Druk op 1, dan op  of op  om de hoeveelheid in eenheden van 118 ml te selecteren tot aan 473 ml.




Voor heet water: Druk op 2, dan op  of op  om de hoeveelheid in eenheden van 237 ml te selecteren tot aan 1,4 liter.

- 3 Tik op .

SMELTEN

Met de smeltfunctie kan boter of chocolade worden gesmolten.




Voor smelten:

- 1 Tik op .
- 2 Voor boter: Tik op 1, dan eenmaal op  voor 30 ml of tweemaal voor 118 ml.
Voor chocolade: Tik op 2.
- 3 Tik op .

ZACHT MAKEN

Met de functie zacht maken kan softijs of roomkaas zacht worden gemaakt.

Voor zacht maken:



- 1 Tik op .
- 2 Voor softijs: Tik op 1, dan eenmaal op  voor 473 ml of tweemaal voor 1,9 liter.
Voor creamcheese: Tik op 2.
Voor boter: Tik op 3.
- 3 Tik op .

Sensorkoken

GOURMET

Met de Gourmetfunctie kan vocht dat tijdens het opwarmen uit voedsel komt worden gedetecteerd, en op basis daarvan de kooktijd en vermogen automatisch worden aangepast. Voor verse groenten en gevogelte zijn er twee opties. Volg de aanwijzingen op het bedieningspaneel om de gewenste optie te selecteren. Raadpleeg de Gourmetgids hieronder.

Voor Gourmet:

- 1 Tik op , en voer dan met de cijfertoetsen het gewenste gerecht in (bv. 5 voor gebakken aardappelen).
- 2 Tik op .


SENSOR OPWARMEN

Met de functie Sensor opwarmen kan vocht dat tijdens het opwarmen uit voedsel komt worden gedetecteerd, en op basis daarvan de kooktijd en vermogen automatisch worden aangepast.

Voor sensor opwarmen:

- 1 Tik op .
- 2 Tik op .

Gourmet handleiding



NUMMER	GERECHT	HOEEVEELHEID	METHODE
1	Verse groenten — zacht Kool, broccoli en spruiten Bloemkool (roosjes) Bloemkool (heel) Spinazie en courgette Gebakken appels	115 g - 1,4 kg 115 g - 1,4 kg 1 medium 115 g - 1,4 kg 2-4 medium	Was en plaats in magnetronveilige braadpan. Geen water toevoegen als groenten net zijn gewassen. Afdekken met deksel voor zachte groenten. Gebruik plastic folie voor knapperige groenten. Na het koken roeren indien mogelijk. Laat afgedekt staan voor 2-5 minuten.
2	Verse groenten — hard Wortelen (gesneden) Maiskolf Sperziebonen Winterpompoe (in blokjes gesneden) Halve flespompoe	115 g - 0,9 kg 2 - 4 stuks 115 g - 0,9 kg 115 g - 0,9 kg 1 - 2	Plaats in magnetronveilige braadpan. Voeg 15 - 60 ml water toe. Afdekken met deksel voor zachte groenten. Dek af met plastic folie voor knapperige groenten. Na het koken roeren indien mogelijk. Laat afgedekt staan voor 2-5 minuten.
3	Diepvriesgroenten	115 g - 0,9 kg	Geen water toevoegen. Afdekken met deksel of plastic folie. Roeren na koken en 3 minuten afgedekt laten staan.
4	Bevroren voorgerecht	227 g - 1,4 kg	Gebruik voor bevroren gemaksproducten. Haal verpakking uit buitenverpakking en volg de aanwijzingen voor afdekken. Laat na koken 1-3 minuten afgedekt staan.
5	Gebakken aardappel	1 - 6 medium	Prik in de aardappel. Plaats in magnetron die met keukenpapier is afgedekt. Haal na het koken uit de magnetron, wikkel in aluminiumfolie en laat staan voor 5-10 minuten.
6	Spek	2 - 6 plakken	Plaats in magnetronveilige schotel die met keukenpapier is afgedekt. Haal na het koken uit de magnetron en laat 1 minuut staan. Voor dik gesneden spek kan de tijd worden verhoogd om extra te garen.
7	Gehakt	115 g - 0,9 kg	Gebruik deze instelling voor het koken van gehakt of kalkoen als pasteitjes of in een braadpan om later aan andere ingrediënten toe te voegen. Plaats pasteitjes op een magnetronveilig rek en bedek met vetvrij papier. Plaats gehakt in een braadpan en dek af met vetvrij papier of plastic folie. Keer als de magnetron stopt de pasteitjes om of roer het gehakt in de braadpan om grote stukken vlees te verkruimelen. Afdekken en tik op  . Laat na koken 2-3 minuten afgedekt staan.
8	Vis	115 g - 0,9 kg	Schik in een cirkel rond een ondiep magnetronveilig glazen bord (rol de visfilets met de randen eronder). Afdekken met plastic folie met gaten. Laat na koken 3 minuten afgedekt staan.
9	Witte rijst	95 - 512 g	Plaats rijst in een grote braadpan en voeg een dubbele hoeveelheid kokend water toe. Afdekken met deksel of plastic folie. Roeren na het koken, afdekken en laten staan totdat alle vloeistof is opgenomen.
10	Gedroogde pasta	95 - 512 g	Plaats de pasta in een grote braadpan en voeg een driedubbele hoeveelheid kokend water toe. Afdekken met deksel of plastic folie. Laat na koken 3-5 minuten afgedekt staan.

Ontdooien

AUTO-ONTDOOIE

De automatische ontdoofunctie maakt gebruik van vooraf ingestelde instellingen om voedsel te ontdooien. Zie de auto ontdooihandleiding op de volgende pagina. Zie de handleiding voor ontdooien voor niet vermelde gerechten.


Selecteer auto-ontdooien:

- 1 Tik op , en voer dan met de cijfertoetsen het gewenste gerecht in (bv. 3 voor kipfilet).
- 2 Voer het gewicht in met behulp van de cijfertoetsen.
- 3 Tik op . Na enige tijd stopt de magnetronoven zodat het voedsel kan worden gecontroleerd.
- 4 Open de deur en keer het voedsel.
- 5 Herhaal totdat het ontdooien is voltooid.

HANDMATIG ONTDOOIE

Met de functie handmatig ontdooien kan automatisch op 30% vermogen worden ontdooid. Het voedsel moet tijdens het proces worden gekeerd voor een gelijkmatige ontdooiing. Raadpleeg voor ontdooien op een ander vermogen de verschillende vermogens op bladzijde 10.

Om handmatig te ontdooien:

- 1 Tik op .
- 2 Voer de gewenste tijd in met behulp van de cijfertoetsen.
- 3 Tik op .

Handleiding auto-ontdooien

NUMMER	GERECHT	HOEEVEELHEID	METHODE
1	Gehakt	230 g - 1,1 kg	Verwijder ontdooide stukken na elk akoestisch signaal. Laat afgedekt staan voor 5-10 minuten.
2	Biefstuk, karbonades	230 g - 1,4 kg	Herschik na elk akoestisch signaal. Als er warme of ontdooide porties zijn, dek die dan af met kleine vlakke stukjes aluminiumfolie. Verwijder alle vlees dat bijna is ontdooit. Laat afgedekt staan voor 10-20 minuten.
3	Kipfilet	230 g - 1,1 kg	Herschik de stukken na elk akoestisch signaal of verwijder ze als ze warm zijn of ontdooit. Laat afgedekt staan voor 10-20 minuten.
4	Kippenbouten	230 g - 1,4 kg	Herschik de stukken na elk akoestisch signaal of verwijder ze als ze warm zijn of ontdooit. Laat afgedekt staan voor 10-20 minuten.
5	Grillen	1,1 - 1,8 g	Start het ontdooien met de vette kant naar beneden. Keer om na elk akoestisch signaal en dek de warme gedeelten af met aluminiumfolie. Laat 30-60 minuten afgedekt staan.

Aanbevelingen voor onderhoud

REINIGEN	
Roestvrij staal	Gebruik een niet-schurend roestvrijstaal reinigingsmiddel en breng dit aan met een zachte, pluïsvrije doek. Om de natuurlijke glans tevoorschijn te brengen, wrijft u het oppervlak licht in met een vochtige microvezeldoek gevolgd door een droge zeemleren lap. Wrijf altijd mee in de richting van de korrel van het roestvrij staal.
Voorant deur	Sproei glasreiniger op een doek om schoon te maken.
Bedieningspaneel	Sproei met ontvettingsmiddel om vingerafdrukken en voedselresten te verwijderen. Sproei op een doek voordat u het paneel reinigt. BELANGRIJK: Sproei reinigingsmiddelen niet rechtstreeks op het bedieningspaneel. Als u het bedieningspaneel wilt vergrendelen voordat u gaat schoonmaken, zie pagina 8.
Binnenkant	Veeg met een zachte vochtige doek. Gebruik geen schurende of harde reinigingsmiddelen of schuur-sponsjes. Gebruik baking soda of een milde zeep voor zwaarder vuil; spoel goed na met warm water. Gebruik geen chemische ovenreinigers.
Draaiplateau	Verwijder voor het reinigen. Wassen met water en milde zeep. Gebruik voor hardnekkige vlekken een mild reinigingsmiddel en een niet-schurend sponsje. Het draaiplateau is ook vaatwasserbestendig.
Afdekking golfgeleider	Aan de bovenkant binnenin de magnetron. Met een zachte vochtige doek afvegen. De afdekking van de holfgeleider niet verwijderen.

Probleemoplossing

Magnetronoven werkt niet.

- Controleer of de stroom is ingeschakeld.
- Controleer of de elektrische stroom naar het apparaat en de stroomonderbreker zijn ingeschakeld.

Het voedsel in de magnetron wordt niet opgewarmd.

- Controleer of de instellingen goed staan.
- Magnetron bevindt zich in demonstratiestand. Zie pagina 9 om te annuleren.

De tijd op het display telt zeer snel af.

- De magnetronoven bevindt zich in demonstratiestand. Zie pagina 9 om te annuleren.

Binnenverlichting werkt niet.

- Neem contact op met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.

De drukgevoelige knoppen werken niet.

- Vergrendeling van bedieningspaneel is ingeschakeld. Zie pagina 8 om te ontgrendelen.

Display knippert.

- Stroomuitval. Tik op  en stel opnieuw de klok in. Als magnetron in gebruik was, stel dan de kookfunctie opnieuw in.

Radio of tv [undercast]-storing die door de magnetronoven wordt veroorzaakt.

- Controleer of de magnetronoven op een ander elektrische circuit is aangesloten, plaats de radio of tv zo ver weg als mogelijk van de magnetron of controleer de positie en het signaal van de antenne.

ONDERHOUD

- Handhaaf de kwaliteit die in uw product is ingebouwd door contact op te nemen met de erkende onderhoudsdienst van de Wolf-fabriek.
- Houd het model- en serienummer van uw product bij de hand bij het opnemen van contact. Beide nummers staan op het producttypeplaatje. Zie pagina 7 voor locatie typeplaatje.
- Voor de garantie moet ook de installatiedatum en de naam van uw erkende Wolf-dealer bekend zijn. Deze informatie moet op bladzijde 2 van deze handleiding worden genoteerd.

Beperkte internationale garantie op Wolf Appliance

VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

VOLLEDIGE GARANTIE VAN TWEE JAAR*

Gedurende twee jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie dekt deze productgarantie van Wolf Appliance alle onderdelen en arbeid die bij normaal huishoudelijk gebruik nodig zijn voor reparatie of vervanging van een deel van het product dat defect blijkt te zijn qua materiaal of vervaardiging. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

BEPERKTE GARANTIE VAN VIJF JAAR

Gedurende vijf jaar vanaf de datum van de oorspronkelijke installatie zal Wolf Appliance de volgende onderdelen repareren of vervangen die defect blijken te zijn qua materiaal of vervaardiging: gasbranders (behalve uiterlijk), elektrische verwarmingselementen, ventilatormotoren (ventilatiekappen), elektronische controleborden, magnetronbuizen en inductiegeneratoren. De onderdelen worden gratis gerepareerd of vervangen, waarbij de eigenaar betaalt voor alle andere kosten, inclusief arbeid. Alle onderhoud door Wolf Appliance onder de bovenstaande garantie moet door een door Wolf-fabriek erkende dienst worden uitgevoerd, tenzij anders aangegeven door Wolf Appliance, Inc. Het onderhoud wordt tijdens normale kantooruren uitgevoerd.

Voor meer informatie over de productgarantie van Wolf kunt u contact opnemen met uw dealer. Garanties moeten voldoen aan alle verordeningen op landelijk, provinciaal en gemeentelijk niveau.

*Roestvrij staal (deuren, panelen, handgrepen, productframes en inwendige oppervlakken) worden gedekt door een beperkte garantie voor cosmetische defecten op onderdelen en arbeid van 60 dagen.



目录

- 3 安全注意事项
- 7 下拉门式微波炉特点
- 8 微波炉操作
- 12 保养建议
- 13 故障排除
- 13 Wolf质保

客户服务

型号和序列号列于产品铭牌上。铭牌位置参见第7页。出于质保目的,您还需要知悉安装日期和授权的Wolf经销商名称。记录以下信息,以供日后参考。

如果您的产品需要护理,请务必采用Wolf工厂认证的服务提供者的服务。

服务信息
型号
序列号
安装日期
经认证的服务部门名称
经认证的服务部门号码
授权经销商
经销商号码

重要提示

为确保尽可能安全高效地安装和操作本产品,请注意本指南中以下突出显示的信息类型:

重要提示突出显示尤为重要的信息。

注意表示如果不遵守说明,可能会导致轻微的人身伤害或产品损坏的情况。

警告表示如果不遵守注意事项,可能会导致严重伤害或死亡的危险。

重要说明

重要的安全性说明: 请仔细阅读并保留, 以供日后参考。

- 如果加热食物开始冒烟, 请勿打开门。关闭并拔掉烤箱电源插头, 等待食物停止冒烟。食物冒烟时打开门可能会导致火灾。
- 仅可使用微波炉安全的容器和器具。当使用一次性塑料、纸质或其他可燃食物容器时, 由于存在着火的可能性, 因此, 切勿将烤箱置于无人看管的境况。
- 使用后, 清洁波导管罩、烤箱腔体、转盘和转盘支架。上述部位务必保持干燥且无油脂。积聚的油脂可能导致过热, 并开始冒烟或着火。
- 微波炉用于加热食物和饮料。干燥食物或衣物以及加热软垫、拖鞋、海绵、湿布等可能导致受伤、着火或火宅的危险。
- 加热食物或饮料时, 请勿使用金属容器。
- 本产品不适用于2000 m海拔以上的高度。

为了避免受伤的可能性:

⚠ 警告

如果烤箱损坏或发生故障, 请勿进行操作。使用前请检查以下内容:

- a) 门; 请确保门正确关闭, 并确保无错位或翘曲。
- b) 铰链和门安全插销; 检查并确保无断裂或松动。
- c) 在烤箱腔体内部或门上; 确保无凹痕。
- d) 电源线; 确保无损坏。

⚠ 警告

如果门或门密封件损坏, 则必须由合格人员修理烤箱, 然后才能操作烤箱。

重要说明

为了避免受伤的可能性:

- 切勿自行调整、修理或改装烤箱。

⚠ 警告

任何非合格人员进行任何维修或修理操作都是很危险的,因为这涉及移除防护暴露于微波能量的覆盖物。

- 切勿让油脂或污垢积聚在门密封件和相邻部件上。按照第12页的保养建议说明进行操作。定期清洁烤箱,清除所有食物沉积物。未能将烤箱保持在清洁状态可能会导致表面变质,从而对设备的使用寿命产生不利影响,并可能导致危险情况。
- 请勿尝试自行更换烤箱灯,或让任何未经授权的人员进行更换。如果烤箱灯出现故障,请咨询经销商或致电授权的服务代理商。

为了避免火灾危险:

- 电源插座务必易于接近,以便在紧急情况下可以轻松地将电源插头拔出。交流电源必须为220-240V, 50Hz,并配有最小未1.6kW的配电断路器。根据电气规范,应能够在固定布线中加入开关来隔离设备与电源。建议提供仅用于此设备的单独电路。请勿在室外存放或使用烤箱。
- 不要在门打开的情况下操作烤箱,或以任何方式改动门安全插销。如果门密封件与密封表面之间有物体,则不要操作烤箱。

重要提示: 如果您不确定如何连接烤箱,请咨询授权的电气专业人员。

- 对于因未遵守正确的电气连接程序而造成的烤箱损坏或人身伤害,制造商和经销商均不承担任何责任。

重要说明

为了避免爆炸和突然沸腾的可能性:

⚠ 警告

由于易于爆炸, 不得在密封容器中加热液体和其他食物。

- 微波加热饮料可导致延迟的爆发性沸腾, 因此在处理容器时务必小心。
- 切勿煮未剥去蛋壳的鸡蛋, 也不得在微波炉中加热整个熟鸡蛋, 因为即使在微波蒸煮结束后鸡蛋也可能爆炸。为了烹饪或重新加热尚未炒制或混合的鸡蛋, 应刺穿蛋黄和蛋白, 否则鸡蛋可能会爆炸。在微波炉中重新加热前, 应剥去蛋壳并将熟鸡蛋切开。
- 应搅拌或摇动奶瓶和婴儿食品罐的内容物, 并在进食前检查温度, 以免烫伤。

为了避免爆炸和突然沸腾的可能性:

- 让儿童远离微波炉门, 以防止他们烧伤自己。
- 切勿使用密封容器。使用前取下密封垫和盖子。即使在关闭烤箱后, 密封容器也可能会由于压力积聚而爆炸。微波加热液体时要小心。使用广口容器, 以允许气泡逸出。
- 在烹饪前, 刺破土豆、香肠和水果等食物的外皮, 否则可能会爆炸。

为了防止沸腾的液体突然喷出和可能的烫伤:

- 在加热/重新加热之前搅拌液体。
- 建议在重新加热时将玻璃棒或类似器具插入液体中。
- 让液体在烹饪时间结束时在烤箱中静置至少20秒, 以防止延迟的爆发沸腾。

重要说明

为了避免儿童误用:

⚠ 警告

该设备及其易触及部件在使用过程中会变热。8岁以下的儿童应远离本设备, 除非专人看管。

⚠ 警告

如果已获得有关安全地使用本电器的监督或指导并了解相关危险, 则本设备可供8岁及以上的儿童以及身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员使用。儿童不得玩耍本电器。儿童不得在没有监督的情况下进行清洁和用户维护。

为了避免儿童误用:

- 本产品不适用于身体、感觉或心理能力降低或缺乏经验和知识的人员(包括儿童)使用, 除非负责他们安全的人员已对其进行有关使用该设备的监督或指导。
- 本产品旨在用于家庭和类似应用, 如: 商店、办公室和其他工作环境中的工作人员厨房区域; 农家院; 由酒店、汽车旅馆和其他居住环境中的客人; 住宿加早餐型环境。

重要说明

为了避免触电的可能性:

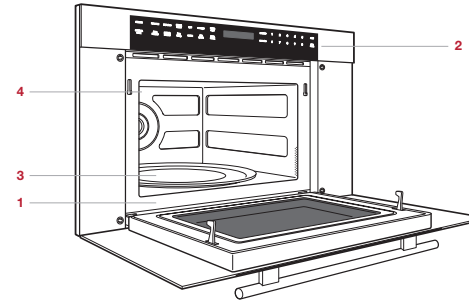
- 如果本设备的电源线损坏, 则务必使用专用导线予以更换。必须由授权的服务代理商进行更换。

为了避免烫伤的可能性:

- 不要倚靠或摆动烤箱门。不要玩弄烤箱, 也不要当作玩具。应该教孩子所有重要的安全说明: 使用锅垫、小心取下食品覆盖物; 尤其应注意设计为使食品脆化的包装(例如自加热材料), 因为它们可能特别热。

下拉门式微波炉特点

特点	
1	产品铭牌
2	控制面板和显示屏
3	可拆卸转盘
4	内部照明



下拉门式微波炉(如ICBMDD30TM所示)。

入门指南

我们知道您迫不及待地想要动手烹饪, 但在开始之前, 请花些时间阅读本使用与保养指南。无论是临时的还是专业的厨师, 熟悉下拉门式微波炉的安全守则、功能、操作和护理建议都会令您受益匪浅。

用热水和温和的清洁剂彻底清洁微波炉。用软布清洗并擦干, 以去除制作过程中留下的所有残余油和油脂。参见第12页的保养建议。

控制面板

控制面板具有触摸控制和交互式可视显示功能。参见下图。





控制面板。

控制锁

控制锁功能可防止意外的微波炉操作。

要锁定：

- 1 触摸 ，然后触摸 。“LOCK ON”将显示在控制面板显示屏上。

要解锁：




- 1 触摸 ，然后触摸 。“LOCK OFF”将显示在控制面板显示屏上。

微波炉操作

时钟

务必在使用前和电源故障后设置时钟。

设置时钟：

- 1 触摸 。
- 2 触摸  一次即可采用12小时模式，或触摸两次采用24小时模式。
- 3 使用数字键盘输入当日时间，然后触摸 。

定时器

定时器最大可设置为99分钟99秒。设定时间后，控制面板显示屏上将显示倒计时。设置完成后，微波炉会发出声音并且“END”将出现在显示屏上。

设置定时器：

- 1 触摸 。
- 2 使用数字键盘输入定时器持续时间。
- 3 触摸  开始。
- 4 触摸  取消。

设置

设置功能允许用户选择个人偏好。必须在电源故障后重置偏好。

声音信号

每次触摸和烹饪时间以及定时器完成后，会发出声音信号。

要消除信号：

- 1 触摸 。
- 2 触摸 。
- 3 触摸 。“SOUND OFF”将显示在控制面板显示屏上。

要恢复信号：

- 1 触摸 。
- 2 触摸 。
- 3 触摸 。“SOUND ON”将显示在控制面板显示屏上。

设置

烹饪时间完成提示

完成后,微波炉将在第一分钟内每十秒钟鸣响一次;然后每三分钟(持续一小时)鸣响一次,直至触摸 ⏏ 才停止。

要消除提醒:

- 1 触摸 ⏏ 两次。
- 2 触摸 ⏏ 。
- 3 触摸 ⏏ 。“REMIND SIGNAL OFF”将显示在控制面板显示屏上。

要恢复提醒:

- 1 触摸 ⏏ 两次。
- 2 触摸 ⏏ 。
- 3 触摸 ⏏ 。“REMIND SIGNAL ON”将显示在控制面板显示屏上。

重量单位

对于需要重量的烹饪模式,可以将默认的计量单位磅更改为公斤。

要将计量单位更改为公斤:

- 1 触摸 ⏏ 三次。
- 2 触摸 ⏏ 。
- 3 触摸 ⏏ 。“KGS SET”将显示在控制面板显示屏上。

要将计量单位更改为磅:

- 1 触摸 ⏏ 三次。
- 2 触摸 ⏏ 。
- 3 触摸 ⏏ 。“LBS SET”将显示在控制面板显示屏上。

出厂设置

要恢复微波炉出厂设置:

- 1 触摸 ⏏ 四次。
- 2 触摸 ⏏ 。“FACTORY SETTINGS RESTORED”将显示在控制面板显示屏上。

微波炉操作

冷却风扇

如果烹饪时间超过3分钟,则烹饪时间结束后,冷却风扇将继续工作2分钟。

演示模式

演示模式允许在微波炉断电的情况下演示操作。

要进入演示模式:

- 1 触摸 ⏏ 五次。
- 2 触摸 ⏏ 。
- 3 触摸 ⏏ 。“DEMO ON”将显示在控制面板显示屏上。“DEMO”将保留在显示屏上。

要退出演示模式:


- 1 触摸 ⏏ 五次。
- 2 触摸 ⏏ 。
- 3 触摸 ⏏ 。“DEMO OFF”将显示在控制面板显示屏上。


手工烹饪

功率水平

微波炉具有十个预设的功率水平。

如以100%的功率手工烹饪：

- 1 使用数字键盘输入所需的烹饪时间。
- 2 触摸 .
- 3 完成后，微波炉会鸣响，并且“END”将显示在控制面板显示屏上。





要在低于100%的功率水平下手工烹饪，请触摸 ，然后使用数字键盘选择所需的功率水平。参见下面的图表。

功率水平		
	高	100%
	9	90%
	8	80%
	7 中高	70%
	6	60%
	5 中	50%
	4	40%
	3 中低/解冻	30%
	2	20%
	1 低	10%


多重顺序烹饪

微波炉最多可编程四个自动烹饪顺序，可以从一个功率水平自动切换到另一个。

要使用多重顺序烹饪（例如，以100%功率开始，然后切换到50%功率）：

- 1 触摸  并输入第一个烹饪顺序的所需功率水平（对于100%，再次触摸 ），然后使用数字键盘输入所需的烹饪时间。
- 2 触摸 ，然后触摸5，再使用数字键盘输入第二个烹饪时间。
- 3 触摸 .




加分钟

加分钟功能可通过触摸  以100%烹饪一分钟。多次触摸可增加烹饪时间。每触摸一次可将烹饪时间增加一分钟。此功能不可用于传感器烹饪设置。

保温

保温功能可将食物保温长达90分钟。



要使用保温：

- 1 触摸 .
- 2 使用数字键盘输入所需的保温时间。
- 3 触摸 .
- 4 触摸  取消。

爆米花

爆米花功能有两个选项。按照控制面板显示屏上的说明选择所需选项。仅可使用适合微波炉包装的爆米花。







要使用爆米花：

- 1 触摸  一次选择正常大小包装，或触摸两次选择零食大小包装。
- 2 触摸 .

饮料

饮料功能将重新加热饮料或准备用于咖啡或茶的热水。




要使用饮料：

- 1 触摸 .
- 2 要重新加热饮料：触摸1，然后触摸  或  以118 ml增量选择饮料量，最大为473 ml。
对于热水：触摸2，然后触摸  或  以237 ml增量选择水量，最大为1.4 L。
- 3 触摸 .

融化

融化功能将融化黄油或巧克力。




要使用融化：

- 1 触摸 .
- 2 对于奶油：触摸1，然后触摸  一次选择30 ml，或触摸两次选择118 ml。
对于巧克力：触摸2。
- 3 触摸 .

软化

软化功能将软化冰淇淋或奶油干酪。

要使用软化：



- 1 触摸 .
- 2 对于冰淇淋：触摸1，然后触摸  一次选择473 ml，或触摸两次选择1.9 L。
对于奶油干酪：触摸2。
- 3 对于黄油：触摸3。
3 触摸 .

传感器烹饪

美食家

美食家功能在食物加热时检测食物的水份和湿度，并自动调整烹饪时间和功率水平。新鲜蔬菜和家禽有两种选项。按照控制面板显示屏上的说明选择所需选项。请参阅“美食家”指南。

要选择美食家：

- 1 触摸 ，然后使用数字键盘选择所需的食物（例如，5用于烤土豆）。
- 2 触摸 。

传感器重新加热

传感器重新加热功能在食物加热时检测其水份和湿度，并自动调整烹饪时间和功率水平。

要选择传感器重新加热：

- 1 触摸 。
- 2 触摸 。

美食家指南



编号	食物	数量	方法
1	新鲜蔬菜—柔软 花椰菜、芽甘蓝和甘蓝 花菜（小花） 花菜（整个） 菠菜和西葫芦 烤苹果	115 g–1.4 kg 115 g–1.4 kg 1颗中等大小 115 g–1.4 kg 2–4个中等大小	洗涤并放入微波炉专用砂锅中。如果蔬菜刚刚洗过，请勿加水。对于嫩蔬菜，盖上盖。对于鲜嫩松脆的蔬菜，使用保鲜膜。烹饪后，如果可能，请搅拌。静置2-5分钟，盖好。
2	新鲜蔬菜—坚硬 胡萝卜（切片） 玉米棒子 绿豆 冬南瓜（切块） 冬南瓜（切为两半）	115 g–0.9 kg 2-4穗 115 g–0.9 kg 115 g–0.9 kg 1-2	放入微波炉专用砂锅中。加入15–60 ml水。对于嫩蔬菜，盖上盖。对于鲜嫩松脆的蔬菜，盖上保鲜膜。烹饪后，如果可能，请搅拌。静置2-5分钟，盖好。
3	冷冻蔬菜	115 g–0.9 kg	不加水。盖上盖或保鲜膜。烹饪后，搅拌均匀，静置3分钟，盖好。
4	冷冻主菜	227 g–1.4 kg	用于冷冻方便食品。从外包装上取下包装并按照包装说明进行覆盖。烹饪后，静置1-3分钟，盖好。
5	烤马铃薯	1-6个中等大小	刺破。内衬纸巾放入微波炉烹饪后，从微波炉取出，用铝箔包裹，静置5-10分钟。
6	培根	2-6片	内衬纸巾放入微波炉专用盘。烹饪后，从微波炉取出，静置1分钟。对于厚切培根，可能需要更多时间达到所需的熟度。
7	肉末	115 g–0.9 kg	使用此设置，可将碎牛肉或火鸡制作为肉饼或其他配料一起在砂锅中烹制。将肉饼放在微波炉专用架上，并盖上蜡纸。将碎肉放在砂锅里，并盖上蜡纸或保鲜膜。当微波炉停下时，将肉饼翻个或在砂锅里搅拌碎肉以打碎大块。盖上并触摸  。烹饪后，静置2-3分钟，盖好。
8	鱼类	115 g–0.9 kg	按环形排放在浅微波炉专用玻璃盘（卷边带下边）周围。盖上通风的保鲜膜。烹饪后，静置3分钟，盖好。
9	白米	95–512 g	将米放入深砂锅中，加入双倍体积的沸水。盖上盖或保鲜膜。烹饪后，搅拌、盖住并静置到吸收完所有液体。
10	干面条	95–512 g	将面条放入深砂锅中，加入三倍体积的沸水。盖上盖或保鲜膜。烹饪后，静置3-5分钟。

解冻

自动解冻

自动解冻功能使用预设设置可解冻所选择的食品。请参阅下一页中的自动解冻指南。对于未列出的食品，请参阅手动解冻。

要选择自动解冻：

- 1 触摸 ，然后使用数字键盘选择所需的食物（例如，3表示去骨家禽）。
- 2 使用数字键盘输入重量。
- 3 触摸 。一段时间后，微波炉停止，因此可以检查食物。
- 4 打开门，把食物翻过来。
- 5 重复操作，直到解冻完成。

手动解冻

手动解冻功能可在30%功率下自动解冻。在整个过程中应翻动食物，以确保均匀解冻。要在其他功率水平下解冻，请参阅第10页的功率水平。

要手动解冻：

- 1 触摸 。
- 2 使用数字键盘输入所需的时间。
- 3 触摸 。

自动解冻指南

编号	食物	数量	方法
1	肉末	230 g-1.1 kg	在每个声音信号后, 取出解冻的碎块。静置5-10分钟, 盖好。
2	牛排、肉排	230 g-1.4 kg	在每个声音信号后, 重新排放。如果有温热或解冻的部分, 盖上小薄片铝箔。取出基本解冻的肉。静置10-20分钟, 盖好。
3	去骨家禽	230 g-1.1 kg	在每个声音信号后, 如果有温热或解冻的部分, 则重新排放或取出碎块。静置10-20分钟, 盖好。
4	带骨家禽	230 g-1.4 kg	在每个声音信号后, 如果有温热或解冻的部分, 则重新排放或取出碎块。静置10-20分钟, 盖好。
5	烤肉	1.1-1.8 kg	脂肪面朝下, 开始解冻。在每个声音信号后, 翻过来并用铝箔盖住温热的部位。静置30-60分钟, 盖好。

维护建议

清洁	
不锈钢	使用非磨蚀性的不锈钢清洁剂并使用无绒软布清洁。为了产生自然光泽, 先用蘸水的超细纤维布轻轻擦拭煎盘, 然后用打光鹿皮擦干。始终沿着不锈钢的纹理方向擦拭。
门正面	在抹布上喷涂玻璃清洁剂进行清洁。
控制面板	使用喷雾脱脂剂清除指纹和食物污垢。在擦拭面板之前喷洒在布上。 重要提示: 切勿将清洁剂直接喷洒在控制面板上。 要在清洁之前锁定控制面板, 请参阅第8页。
内部	用柔软的湿布擦拭。切勿使用磨蚀性或粗糙的清洁剂或百洁布。对于顽固性污物, 请使用小苏打或温和的肥皂; 用热水彻底冲洗。请勿使用化学烤箱清洁剂。
转盘	取出进行清洁。用温和的肥皂水清洗。对于顽固性污渍, 使用温和的清洁剂和非磨损的清洁海绵。转盘也可以放入洗碗机中清洗。
波导管盖	位于微波炉内部的顶部。用柔软的湿布小心擦拭。请勿拆下波导管盖。

故障排除

微波炉不工作。

- 检查电源是否打开。
- 检查设备和家中断路器的电源是否打开。

微波炉中的食物不加热。

- 检查控制，核实设置正确无误。
- 微波炉处于演示模式。请参阅第9页取消该模式。

显示屏上的时间倒计时过快。

- 微波炉处于演示模式。请参阅第9页取消该模式。


内部灯不工作。

- 请联系Wolf工厂认证的服务部门。

触摸控制无法操作。

- 控制面板锁已打开。请参阅第8页解锁。

显示屏闪烁。

- 电源故障。触摸  并重置时钟。如果正使用微波炉，请重置烹饪功能。

由微波炉引起的收音机或电视机干扰。

- 检查微波炉是否位于不同的电路，将收音机或电视机尽可能远离微波炉，或检查天线的位置和信号。

服务

- 与Wolf工厂认证的服务部门联系，以保证产品的内在质量。
- 在联系服务部门时，您需要提供产品的型号和序列号。这两个编号都列在产品铭牌上。铭牌位置参见第7页。
- 出于质保目的，您还需要提供安装日期和经授权的Wolf经销商名称。此信息应记录在本指南的第2页中。

Wolf Appliance国际有限质保

供住宅使用

两年质保*

自最初安装之日起两年，在正常住宅使用的情况下，证明在材料或工艺方面存在缺陷的产品的任何部分的维修或更换的所有零部件和人工均包含在Wolf Appliance产品质保范围内。除非Wolf Appliance, Inc.另有规定，Wolf Appliance根据上述质保条款提供的所有服务必须由Wolf工厂认证的服务部门执行，我们将在正常营业时间内提供服务。

五年有限质保

从最初安装之日起五年内，Wolf Appliance将维修或更换以下在材料或工艺方面存在缺陷的部件：不锈钢压块托盘、气阀、集油盘、电子控制板和电加热元件。如果物主使用Wolf工厂认证的服务，该服务提供者将修理或更换这些部件，但物主需支付包括人工费在内的所有其他费用。如果物主使用非认证服务，则物主必须联络Wolf Appliance, Inc.（使用以下信息），以获得修理或更换用部件。Wolf Appliance不报销物主从非认证服务机构或其他来源购买的部件所产生的费用。

有关Wolf产品质保的更多信息，请与授权的Wolf经销商联系。质保必须遵守所有国家、州、城市、地方法规和/或法令。

*有限的60天零件和人工质保涵盖不锈钢（门、面板、把手、产品框架和内表面）的外观缺陷。





WOLF APPLIANCE, INC. P.O. BOX 44848 MADISON, WI 53744 WOLFAPPLIANCE.COM 800.222.7820

9012956 REV-A

2/2017

