

the Combi Wave™ 3 in 1

Instruction Book – SMO870



EN QUICK GUIDE

DE KURZANLEITUNG

FR GUIDE RAPIDE

NL SNELSTARTGIDS

IT GUIDA RAPIDA

ES GUÍA RÁPIDA

PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Contents

2	Sage Recommends Safety First	
13	Components	
14	Buttons and Dials	
15	Assembly	
17	Functions	
25	Cooking Functions	
	- FAST COMBI	25
	- COOK FROM FROZEN	25
	- AIR FRY	26
	- OVEN	27
	- MICROWAVE	27
	- GRILL	28
	- SMART COOK	28
	- SMART REHEAT	33
	- SMART DEFROST	34
37	Hints & Tips	
38	Care & Cleaning	
39	Troubleshooting	
40	Guarantee	

SAGE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Sage we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:



WARNING

- To reduce the risk of burns, explosion, electric shock, or to prevent damage to property, personal injury, or loss of life, or exposure to excessive microwave energy:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- A downloadable version of this document is also available at sageappliances.com
- Do not remove the microwave guide cover placed on the right panel inside the cavity. This sheet is not part of the packaging and needs to remain inside the microwave cavity. Please refer to the SMO870 Components on page 13.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the Sage microwave oven for the first time.

- Read and follow the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” found on page 10.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found on page 12.
- Microwave oven is not intended to be mounted below a height of 916mm above the floor level.
- The outer housing of the oven may be hot during and after cooking. Please do not touch hot surfaces. Always keep the power cord of this oven, and those of other appliances near the oven, clear from the oven housing.
- The oven is not suitable to be used in a small appliance enclosure. Ensure to leave adequate space all around the oven. Minimum space of 20 cm (8 inches) is recommended.
- Install and locate this appliance only in accordance with the supplied installation instructions on page 14.
- 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 unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars), have the potential to explode and should not be heated in this oven.
- Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.



WARNING

- As with any appliance, close supervision is required when used by children.
- Regularly inspect the power cord. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, when it is not working properly, or when it has been damaged or dropped. Immediately stop using the appliance and contact Sage Consumer Support.
- The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
- This appliance shall be serviced only by qualified personnel. Contact Sage Consumer Support or the nearest Sage Authorized Servicer for examination, repair or adjustment.
- Do not cover or block any openings on the appliance.
- Do not store this appliance outdoors.
- Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
- Do not immerse cord or plug in water.
- Keep cord away from heated surfaces.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - i) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ii) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - iii) In the event materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - iv) Do not use the cavity for storage purpose. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
- Always operate the microwave oven on a heat-resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Do not use the oven without the turntable roller and glass turntable in place. Ensure the glass turntable is positioned correctly into the indents on the turntable roller.
- Never use the microwave only setting without food or water

in the oven cavity. Operating the microwave oven when empty could cause damage to the appliance. The microwave oven can only be operated when empty if in preheat mode, the LCD screen will display when the microwave oven is preheating. Do not leave the microwave oven unattended when in use.

- Do not touch hot surfaces. Allow the microwave oven to cool entirely before moving or cleaning any parts.
- Always press the STOP/CLEAR button and return to the default screen prior to unplugging the unit from the wall outlet before:
 - The appliance is to be left unattended.
 - If not in use.
 - Before moving or assembly.
 - When storing the appliance.
 - Cleaning (see page 33).
- Keep the appliance clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not operate this appliance when it has a damaged cord or plug, when it is not working properly, or when it has been damaged or dropped.
- When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door,

use only mild, non-abrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth. The use of corrosive chemicals in cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.

- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- Do not place the microwave oven near the edge of a bench or table during operation. Ensure all surfaces are level, clean and free of water or any other substances.
- Do not place the microwave oven on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- When using the microwave oven, provide adequate air space above and on all sides for air circulation (see page 14, Installation point 2).
- Microwave oven is to be used as free-standing unit. Do not build in or enclose microwave oven in a cabinet or confined space as it will cause overheating. (Refer to Installation section on page 14).
- Do not use the microwave oven on a metal surface, for example a sink drain board.
- The microwave oven is not intended to be operated by means of external timer or separate remote-control system.

- Liquids, such as water, coffee or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.

THIS COULD RESULT
IN VERY HOT LIQUIDS
SUDDENLY BOILING OVER
WHEN THE CONTAINER
IS DISTURBED OR A
UTENSIL IS INSERTED
INTO THE LIQUID.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purposes as described in this manual. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles, boats or planes.
- Fully unwind the power cord before use.
- We recommend a separate circuit dedicated to serving only this microwave oven.
- A short power cord is supplied to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- To protect against electric shock do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not disconnect or tamper with the power cord or the power outlet while the unit is operating.
- When storing the microwave oven, loosely wind the cord. Do not wrap the cord around the microwave oven.
- The glass window has been specially treated to make it stronger, more durable and safer than ordinary glass, however it is not unbreakable. If dropped or struck extremely hard, it may break or weaken, and could later shatter into many small pieces without apparent cause.
- Regularly inspect the power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way, or if it is not working properly, or if it has been dropped. Immediately stop using the appliance, unplug or disconnect power and call Sage Consumer Support.
- For any maintenance other than cleaning, contact Sage Consumer Support.
- Position the appliance at a minimum distance 20cm (8 inches) away from side walls and 20cm from top, curtains and other heat or steam sensitive

materials and provide adequate space above and on all sides for air circulation.

- Do not disconnect the microwave oven from the power supply by pulling on the cord.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.
- The appliance must be used on a properly grounded outlet. If you are not sure if the power outlets are properly grounded, please consult your electrician.
- Do not, under any circumstances, modify the power plug or use an adapter.

SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS FOR YOUR MICROWAVE OVEN

- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloths and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Ensure all food containers and/or plates are suitable for use in the microwave oven. This should be done prior to preparing food for heating or cooking in the microwave oven. Monitor foods and liquids heating or cooking in the microwave oven at all times due to the possibility of containers igniting.
- All suitable glass or plastic food containers should be used in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- Food and/or liquids should not be heated or cooked directly on the glass turntable. They must be placed into a suitable microwave-proof container before placing onto the glass turntable.
- Food and/or liquids should not be heated or cooked in plastic or paper containers or bags, unless specified as suitable for use by the manufacturer, due to the possibility of containers exploding or igniting.
- Metal clips or twist ties should be removed from the packaging as these could cause sparking and/or fire.
- Do not use recycled paper or paper towels when cooking. Recycled paper may

contain small metal or other impurities which could cause sparking and/or fire.

- Do not use metal containers or utensils in the microwave oven as these could cause sparking and/or fire except the accessories provided with this microwave oven.
- Food grade foil should not be used in the microwave oven as this could cause sparking and/or fire.
- Ensure that lids and caps covering containers are removed prior to placing liquids and/or foods into the microwave oven.
- Feeding bottles and baby food jars should have lids and caps removed before warming or heating in the microwave oven. To avoid burns or scalding after heating, the contents should be stirred or shaken, and the temperature checked before serving.
- Always ensure the temperature of food or drink which has been heated or cooked in the microwave oven has been tested before eating, drinking or serving.
- Some containers and/or plates may appear suitable for use in the microwave oven but may be coated in a glaze that

will absorb the microwave energy, overheat and cause the container to crack. The glaze may also prevent the food from heating/cooking.

- Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.
- Allow proper cool down time for heated food or drink before handling or serving from the microwave oven. Always test before eating, drinking or serving to others, especially children, disabled or elderly.
- If cooking meat, poultry or fish, always make sure they are cooked thoroughly and measured with an appropriate temperature registering device to help protect against foodborne illness.
- Do not heat popcorn in the microwave oven unless it has been commercially packaged for microwave oven use. There may be several un-popped kernels that may overcook and burn when popping popcorn.
- Do not cook any food surrounded by a membrane (such as potatoes, chicken liver, egg yolks, oysters, etc) without first piercing the membrane several times with a fork or similar utensil.

- “Boilable” cooking pouches, bags or containers should always be slit, pierced or vented as directed by the package. If they are not, plastic or packaging could burst resulting in burns and injury.
- Always allow items to cool down before opening or handling. Use caution when opening or handling.
- Use caution when opening bags, pouches, lids or containers as hot steam, food or liquid can escape causing burns or injury.
- Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be cooked or heated in the microwave oven as they may explode during cooking, at the end of cooking or after removing from microwave oven.
- Caution should be taken when toasting and grilling high oil content foods, such as pine nuts and walnuts. They may catch fire. If this occurs, please keep the oven door closed and switch off and unplug oven until flame has extinguished.
- Do not heat oil or fat in the microwave oven. Doing so may cause the microwave oven and/ or the oil to overheat and/or ignite.
- If smoke is observed, switch off and unplug the microwave oven at the power outlet. Keep the door closed to stifle any flames.
- If you see any sparks, arcing or flashing within the microwave oven, press the STOP/CLEAR button and correct the problem or contact Sage Consumer Support for assistance.
- Wipe the oven cavity with a soft, damp cloth after each use. Leaving food residue, grease or fat in the cavity could cause the microwave oven cavity to overheat and may cause the microwave oven to smoke or catch fire.
- Allow glass turntable to cool down to room temperature before washing or placing in cold water.
- The microwave oven should be cleaned regularly and any food splattering inside the cavity should be removed. Failure to maintain the microwave oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface, adversely affecting the life of the microwave oven and possibly resulting in a hazardous situation.
- Do not attempt to operate the microwave oven by any method other than those described in this instruction book.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.



WARNING

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

COMBINATION MICROWAVE OVENS

- Oversized food or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create fire or risk of electric shock.
- Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this microwave oven when not in use.
- Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the microwave oven.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
- Do not use paper products when appliance is operated in combination mode.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.



WARNING

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated. Immediately cease use and call Sage Consumer Support for examination, repair or adjustment. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

Door (bent), (2) Hinges and latches (broken or loosened), (3) Door seals and sealing surfaces.

- Do not put any foreign material between the door and door jamb of the microwave oven

**WARNING**

- It is hazardous for anyone other than a qualified service technician to carry out any service or repair operation.

SUPERHEATED LIQUIDS

To reduce this risk of injury to persons:

- Liquids, such as water, coffee or tea can become heated above their boiling points without the appearance of boiling or bubbling. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER OR LIQUID SURFACE IS DISTURBED OR WHEN A SPOON OR UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
- Do not overheat the liquid.
- Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- The heating of beverages in the microwave can boil over. Care should always be taken when handling beverages.

**CAUTION**

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the product.

**NOTE**

This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna. Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

GROUNDING INSTRUCTIONS



WARNING

Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire and grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

SPECIFICATIONS

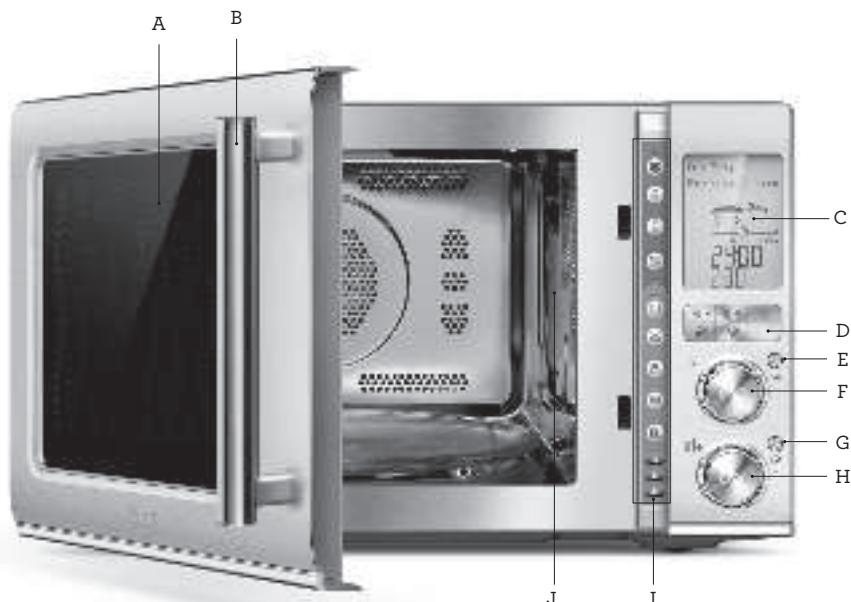
Power	220-240V 50Hz
Consumption	Microwave Input Power: 1560-1700W Oven Input Power: 1420-1550W Air Fry Input Power: 1395-1520W Fast Combi Input Power: 1730-1890W Grill Input Power: 1010-1100W
Microwave Output	1100W - 2450 MHz
Outside Dimensions	31.6cm / 12.5 inches (H) 51.9cm / 20.4 inches (W) 51.3cm / 20.2 inches (D) with handle 49.0cm / 19.3 inches (D) without handle
Glass Turntable Diameter	31.5cm / 12.4 inches
Net Weight	Approx. 15.4kg
Oven Capacity	32 Litres

These specifications may change without notice.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components



- A. Viewing window
- B. Door handle:
Pull handle to open.
- C. LCD screen
- D. Function buttons:
FAST COMBI, FROM FROZEN, AIR FRY,
OVEN, MICROWAVE, FOOD MENU
- E. A BIT MORE™
- F. START/ Instant +30 button
TIME / Select dial
Each press adds 30 second increments
at 100% power
- G. TURNTABLE OFF /LANGUAGE button
Press once to stop the turntable from
rotating during cooking. Press again to
reactivate the turntable. Long press button
for 3 seconds to change language settings.
- H. ADJUST dial & STOP / CLEAR button
Turn dial to adjust the power level, weight
and quantity that corresponds with the
food type selected. Press once to pause
without cancelling the program. Press
twice (or more if necessary) to clear
the display.
- I. Shortcuts panel
Refer to functions section of this manual
for detailed explanation.
- J. Microwave Guide Cover
Do not remove to ensure a safe operation.



Rating Information

220–240V ~ 50Hz

MICROWAVE: 1300 W

OVEN: 1700–2100 W

GRILL: 880–1100 W



Buttons and Dials

	Start / Instant +30		Favourite
	Stop / Clear		Child Lock
	Fast Combi		Units (Metric / Imperial)
	Cook From Frozen		Set Clock (on shortcuts panel)
	Air Fry		Quick Start Menu
	Oven		Grill
	Microwave		Keep Warm
	Food Menu		Melt Chocolate
	Turntable Off / Language Selection		Soften Butter
	A Bit More™		Popcorn
	Time Dial		Sound Shortcuts:
	Adjust (Power / Temperature) Dial		Sound - select different sound suites Beep Volume - adjust volume Mute - turn off all sounds



Assembly

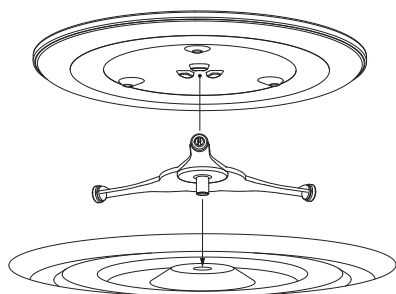
BEFORE FIRST USE

Before first use remove all promotional stickers and packaging material. Carefully unpack the microwave oven and keep all the packing material until all the parts of the microwave oven have been found and the appliance has been assembled. It is recommended to keep all the packing material in a safe place in case you wish to repack the product for shipping purposes.

To remove any dust that may have accumulated during packing, wash the turntable roller and glass turntable in warm soapy water, rinse in clean water then dry thoroughly. Wipe the interior and exterior of the microwave oven with a soft, damp cloth then dry thoroughly.

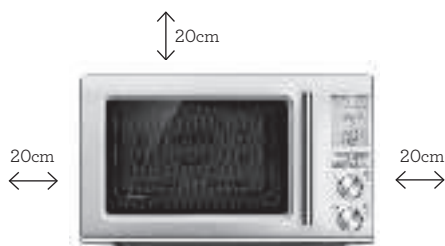
ASSEMBLING THE GLASS TURNTABLE

- Insert the turntable roller into position in the intended space in the oven cavity base.
- Place the glass turntable on top of the turntable roller, matching the indents of turntable roller at the centre area.



INSTALLATION AND TURNING ON THE MICROWAVE OVEN

- Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.
- A minimum clearance of 20cm is required between the microwave and any adjacent walls.
- Leave a minimum clearance of 20cm above the microwave.
- Do not remove the legs from the bottom of the microwave.
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the microwave.
- Place the microwave as far away from radios and TV as possible.
- Operation of microwave may cause interference to your radio or TV reception.
- Plug your microwave into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency are the same as the voltage and the frequency on the rating label.
- The microwave must not be placed in a cabinet.



WARNING

- To avoid an electrical circuit overload, it is recommended that no other appliances are plugged into the same circuit as your microwave oven (or other products) when it is in use.

- Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliances. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged, and the warranty would be void.
- Check the oven for any damage, such as a misaligned or bent door, sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact a Sage service centre.
- Do not immerse the microwave oven, power cord or plug in water or any other liquid.

USING THE COMBI CRISP PAN

- The Combi Crisp pan is ideal for crisping up items that can become soggy in the microwave, such as pizza, chicken nuggets and fries. The Combi Crisp Pan can be used in either the High or Low position (pan legs unfolded or folded) depending on the size of the food or how much browning is desired. To reduce the risk of injury or causing damage to the microwave oven, always place the Combi Crisp Pan securely in the centre of the turntable.
- Do not place plates or dishes of any kind on the Combi Crisp pan as they may overheat and become damaged.



CAUTION

The combi crisp pan and trivet are safe to use in microwave mode. But note that trivet and crisp pan cannot be used at the same time and never on top of the other.



NOTE

Best to use the trivet in convection oven mode. (e.g. for roasting)



NOTE

The non-slip silicone feet on the trivet are designed to help keep it steady and should NOT be removed.

The silicone on the Combi Crisp pan legs and trivets are safe in microwave mode to use.

- When the use of the Combi Crisp pan is required for the selected cooking function, the pan icon will appear; or an animation showing pan legs will display on the screen.



Use Pan display



Animation showing when pan legs should be set in the unfolded position



CAUTION

The Combi Crisp pan surfaces and legs are hot during and after operation. This accessory is only to be used with the SMO870.



Functions

SETTING THE DISPLAY LANGUAGE

The default language is English, however the Combi Wave 3-in-1 appliance, is programmed with 20 different European languages. The first time the appliance is plugged into the power outlet, or after an interruption in power, the unit will enter to “SELECT LANGUAGE MODE”.



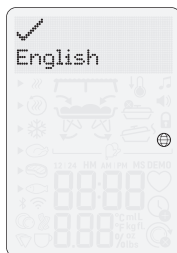
NOTE

To choose the language at any other time, press and hold the “Turntable off” button for 3 seconds.

- Use any of the dials to navigate the menu.



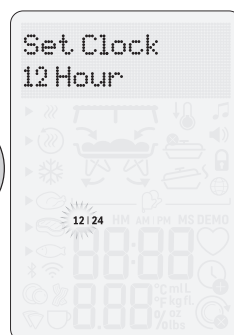
- Press Start button to select language of choice



- Language selected is saved to the unit even if unit is powered off.

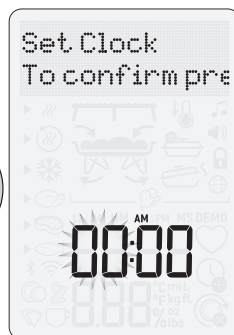
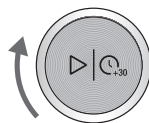
SETTING THE CLOCK - 12- OR 24-HOUR CLOCK DISPLAY

To set the time, press the SET CLOCK button  on the shortcuts panel. The clock can be set as 12- or 24 -hour clock display. The '12' will flash on display; to select a 12-hour clock, press START button  to confirm selection.

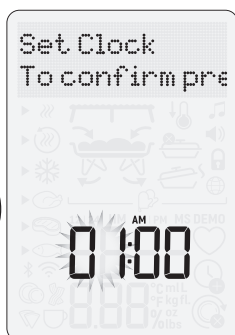


To select a 24-hour clock display, turn the TIME dial  clockwise. The number '24' will flash. Press the START button to confirm selection.

The default time is 12:00. The highlighted digits will flash to show it can be adjusted.



Turn TIME dial to adjust hours and press START button to confirm.



Minutes now flash to show they can be adjusted. Turn TIME dial to adjust minutes and press START button to confirm.



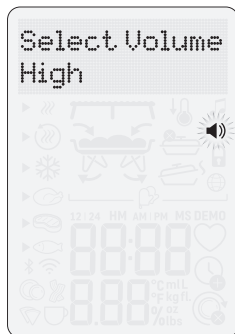
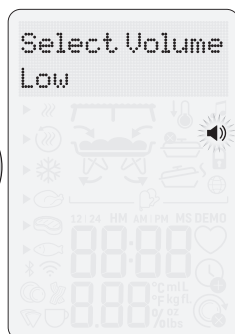
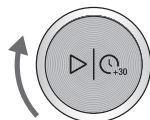
NOTE

If you forget to press START button to confirm hours or minutes, after 1 minute, the microwave will automatically cancel your selection.

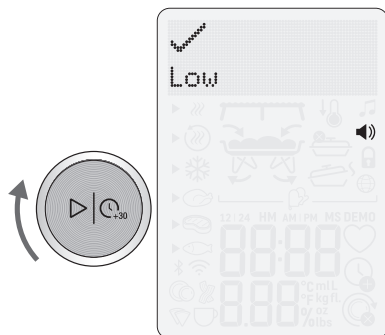
SETTING THE BEEP VOLUME

This allows you to choose the beep volume of your microwave oven.

Press the BEEP VOLUME button. The default beep volume is set to LOW. 



Turn the TIME dial  to toggle between LOW, MEDIUM and HIGH volume. Each selection will sound the beep volume selected.



NOTE

If you forget to press the START button to confirm beep volume after 1 minute, the microwave will automatically confirm your selection.

SOUND

This program allows you to choose between the new or the traditional sound suite when using the microwave oven.

By default, the microwave oven will play the new Sage designated sound profile. If you wish to change, follow the below instructions:

Open door and press SOUND button  on shortcuts panel.

Turn the TIME dial to switch between the sound selections. Press START  to confirm your selection or press STOP  to cancel your selection.

MUTE

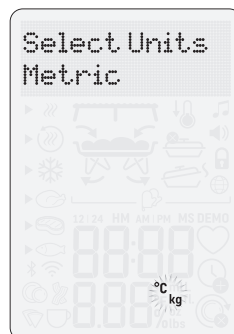
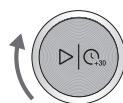
This program allows you to mute the sound of the microwave oven.

When the MUTE program is selected, no tone will sound.

Open door and press the MUTE button on shortcuts panel. Press the START button to confirm. To cancel, press the MUTE button and then press the START button.

SETTING THE UNIT MEASURE

Press UNITS on shortcuts panel . Change from kilograms (kg) to ounces (oz) and from Celsius (°C) to Fahrenheit (°F). The default UNITS are Celsius (°C) and kilograms (kg). The highlighted °C and kg will flash to show it can be adjusted. Turn the ADJUST dial to toggle between Metric and Imperial units and press the dial to confirm selection.

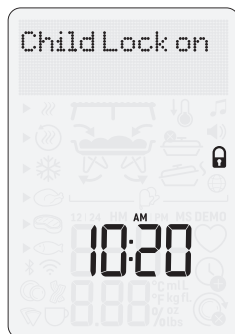


SETTING CHILD LOCK

This setting is to lock the interface to prevent children from using the microwave oven.

Press CHILD LOCK button  on shortcuts panel.

The CHILD LOCK symbol will be displayed on the LCD screen

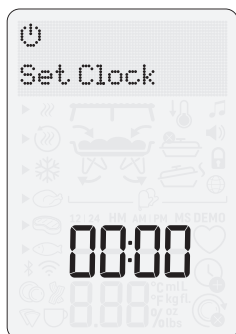


To deselect CHILD LOCK, press the CHILD LOCK button again.

The CHILD LOCK symbol will disappear from the LCD screen and you will have full functionality of your microwave.

STANDBY

When the microwave has been idle for 1-minute, standby mode will be activated. The backlight of the LCD screen will turn off and buttons will no longer be illuminated.



Standby mode when the time is not set.



Standby mode when the time is set.

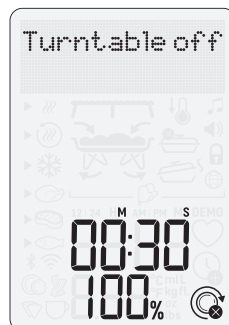
To activate the microwave:

- Open the door OR;
- Press START OR;
- Turn any dial OR;
- Press any button

TURNTABLE OFF

The TURNTABLE OFF button  allows you to stop the turntable rotation while cooking in the microwave. This setting is useful if using a square or rectangular dish that will constrain the rotation.

In order to activate the turntable off setting, press the button once. 'Turntable off' will be displayed on the LCD screen.



Press once again to enable the turntable to rotate again.

At the end of the cooking cycle, the turntable will remain in the last used setting for 1 minute, if left idle. After 1 minute the turntable will default to 'on'.

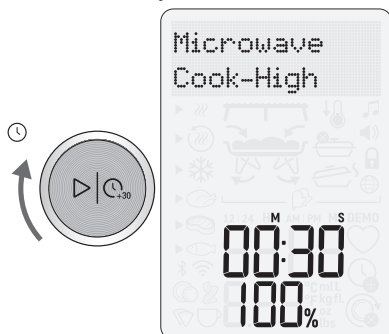
TIME & POWER / TEMPERATURE ADJUSTMENT

Time, power level and temperature can be changed by turning the ADJUST dial.

Adjustments can be made when in Microwave, Fast Combi, Air Fry, and Oven modes.

ADJUSTING TIME

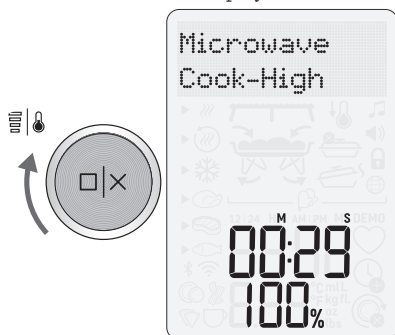
Turn TIME dial to adjust the time.



The default time is 30 seconds.

ADJUSTING POWER

When the ADJUST dial is turned clockwise, HIGH and 100% will be displayed.



When the ADJUST dial is turned counterclockwise the power level % will start to decrease from 100% to 10%, in 10% increments.



ADJUSTING TEMPERATURE

Turn the ADJUST dial counter clockwise to decrease the temperature in 10 degrees increments; and turn the ADJUST dial clockwise to increase the temperature.

Default temperature and temperature ranges are as follows:

Fast Combi:

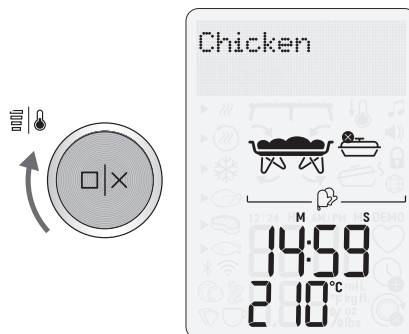
- Temp range = 150 – 230°C
- Default temp = 200°C

Air Fry:

- Temp range = 200 – 230°C
- Default temp = 200°C

Oven:

- Temp range = 60 – 230°C
- Default temp = 180°C

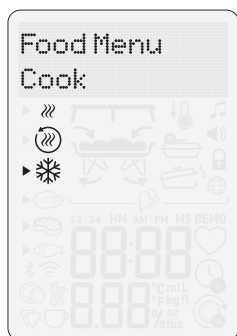


DYNAMIC TIME POWER / TEMPERATURE ADJUSTMENT

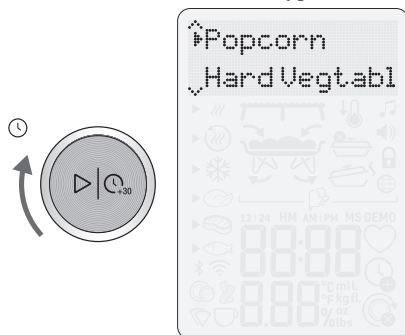
Adjustment of time and power can be made when the microwave is in manual setting. Time and temperature adjustments can also be made when using the product in the Fast Combi, Air Fry and Oven manual settings.

An example of dynamic power adjustment can be seen below while using a SMART COOK function.

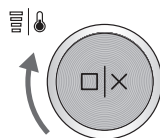
1. Press FOOD MENU  button and select COOK on the menu.



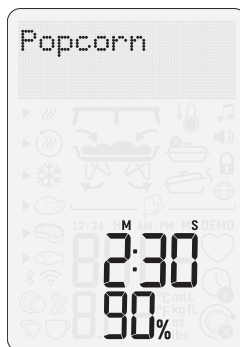
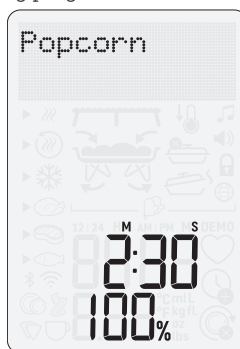
2. Turn TIME dial to select food type.



3. As the TIME dial is turned, the arrow shifts and points to the food type selected. In this case POPCORN is selected.
4. Once you have chosen FOOD TYPE, turn the ADJUST dial to adjust quantity or weight.



5. Press START to begin cooking.
6. Using the ADJUST dial the power level can be increased or decreased at any time during the cooking program.



NOTE

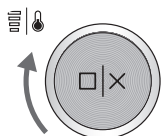
Adjusting the power level while heating does not affect the time.

NOTE



Following the steps from previous page, using the ADJUST dial, the temperature can also be increased or decreased at any time during the cooking program depending on the chosen FOOD TYPE from the FOOD MENU.

For example: Chicken



NOTE

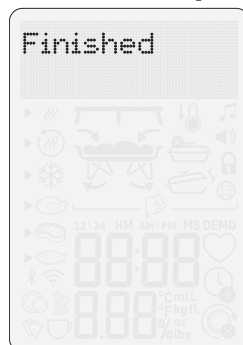
Adjusting the power level while heating does not affect the time.

+30 SEC INSTANT START ▷|C₃₀

Press START/Instant +30 button to begin cooking instantly for 30 seconds with 100% microwave power. Each additional press will increase the cooking time by 30 seconds.

WHEN COOKING IS FINISHED

At the end of any cooking cycle, the microwave will play the designed cycle finish tone, and the word FINISHED is displayed. The word FINISHED will stay flashing on the screen for 5 minutes or until the door is opened.



STOP/CLEAR □|X

Press STOP/CLEAR once to pause the current function.

Press twice to clear and return to default screen.

When in the default screen, press STOP/CLEAR to show the clock.

To return to the default screen press any button, turn any dial or open the door.

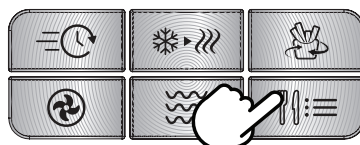
A BIT MORE™ BUTTON ⌚

Use A BIT MORE™ when cooking is finished, and your food is not quite cooked or hot enough.

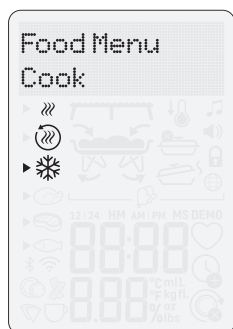
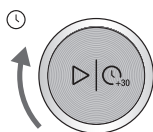


For example:

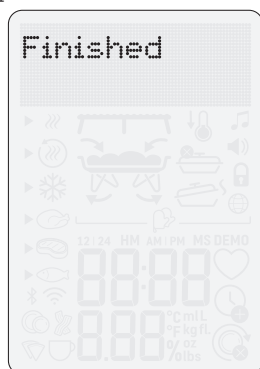
Press the FOOD MENU button.



Turn the TIME dial to select COOK and then MEAT.



Press START to begin cooking.
Cooking process ends.



At the end of the cooking process, if you think the food requires additional cooking time, you can select the 'A BIT MORE™' setting. Close the microwave door and press the A BIT MORE™ button to add a bit more cooking time. The timer will start to count down.



NOTE

A Bit More can be adjusted by turning the time dial, to override the 3 MIN preheat for the crisper pan if longer cooking time is needed.



NOTE

As soon as A BIT MORE™ button is pressed, the microwave will start cooking using the last food menu or shortcut selected. If there was no previous food menu, the microwave will default to adding 20 seconds at 100% power.

KEEP WARM

Keep Warm allows you to stop food going cold while completing other tasks. This program operates the oven at 80°C, from 5 minutes to 2 hours. The default time is 10 minutes.

To use the Keep Warm setting, open the door and the press KEEP WARM button on shortcuts panel.

FAVOURITE

The FAVOURITE setting will save your most used and favourite cook, reheat or defrost setting.

To set the microwave to your favourite setting:

Open the microwave door, turn the START dial and STOP dial to adjust time and power to your preferred settings. Press and hold the FAVOURITE button for 2 seconds to save this setting.

Press START to activate setting.

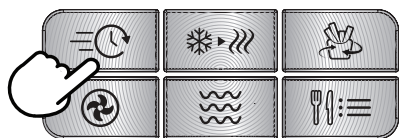


NOTE

The microwave will save this setting for future use. Pressing the FAVOURITE button next time will display your saved FAVOURITE setting on the shortcuts panel. To change your FAVOURITE setting at any time, repeat steps 1 and 2 above.

Cooking Functions

FAST COMBI



The FAST COMBI function is designed to cook your favourite dishes faster than in a traditional oven. The FAST COMBI function will alternatively use the microwave, the convection oven and the grill in order to reach the selected cooking temperature. This combination of the three functions helps the microwave reach the cooking temperature more quickly than a traditional oven, and maintain the temperature inside the cavity, for an optimal food result.

The FAST COMBI setting is ideal for cooking gratins, bake dishes, roast vegetables or different types of meat. Refer to the 'Instructions & Tips' sticker on the inside of the microwave door.

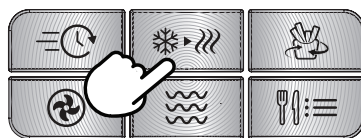
For best results, it is recommended to use the provided Combi Crisp pan except when cooking foods that require a specific baking dish or pan. Place other dishes or pans on the provided trivet for best results, provided they are not metal dishes or pans. Depending on the amount of food being cooked, use the Combi Crisp Pan with pan legs in folded or in unfolded position.

Press FAST COMBI button  on the main interface to enter FAST COMBI function. Turn the START dial to select the cooking time, from 1 to 90 minutes. Then turn the ADJUST dial to select the cooking temperature, from 150°C to 230°C. Press START to begin cooking.



At the end of the cooking program, allow the food items to stand for 5 minutes before removing and serving.

COOK FROM FROZEN



The COOK FROM FROZEN function is designed to perfectly cook different types of meat, from frozen to a perfectly cooked result. The function uses the microwave, the convection and the grill alternately in two different cooking stages.



NOTE

To use this function, it is recommended to season and marinate the meat before freezing. Place the food item into the Combi Crisp pan, in the low position.

Press COOK FROM FROZEN, select the desired type of meat between chicken, meat and fish by turning the TIME or the ADJUST dials. Press START to select.

Turn the ADJUST dial to adjust quantity or weight. Minimum amount is 200g and maximum fish weight is 800g. Press START to begin cooking.

Halfway through the cook program, the oven will beep, and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP button once to pause. Turn the food items over and press START to continue.

During FROM FROZEN, the different cooking stages will be displayed on the screen.

The first stage is designed to defrost the food, by using microwave only.



The second stage is designed to cook food using the suitable function for the food type.



Depending on the amount/weight selected, the final cooking time will vary from 16 to 70 minutes.



NOTE

For best results, cover cooked meat and allow to rest for 5 minutes.

AIR FRY

The AIR FRY function is designed to deliver crispy golden food result, thanks to the Element iQ® system. Refer to the 'Instructions & Tips' sticker inside of the microwave door.

Press the AIR FRY button on the main interface to enter the AIR FRY function. The LCD screen will show PREHEAT PAN ONLY.

Place the Combi Crisp pan inside the microwave with the legs unfolded during the preheating cycle.

Turn the TIME dial to select the cooking time, from 1 to 60 minutes. Then turn the ADJUST dial to select the cooking temperature, from 200°C to 230°C.



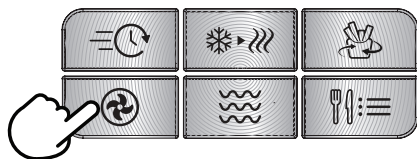
At the end of the 3-minute preheating cycle, an alert tone will sound, and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START to continue.

Lay the food items flat in a single layer.



Halfway through the cook program, the oven will beep, and STIR & TURN FOOD is displayed on the screen. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the food items and press START to continue.

OVEN



The OVEN function is designed to cook food items using the convection oven.

The food needs to be placed in an oven-safe dish. Use the trivet to elevate the dish for better cooking results.



NOTE

It is highly recommended to use the trivet for this function, in order to allow heat to circulate around the food for a more efficient and effective cooking method.

Press the OVEN button on the main interface to enter the OVEN function. Turn the TIME dial to select the cooking time, from 1 to 120 minutes. Then turn the ADJUST dial to select the cooking temperature, from 60°C to 230°C. Press the START button to confirm the selection.

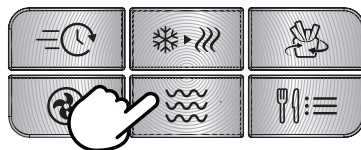
The microwave oven will start preheating. The LCD screen will show 'OVEN PREHEATING.'



At the end of the preheating cycle, an alert tone will sound, and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON TRIVET'. Open the door to place the food in the cavity, and press START to continue.



MICROWAVE



The MICROWAVE setting is designed to operate as a classic microwave function by adjusting the time and the power level. This is also the default function when activating the microwave oven.

Always use a microwave-safe dish or bowl when using the microwave function.

Press the MICROWAVE button on the main interface to enter the microwave function. Turn the TIME dial to select the cooking time, from 1 second to 95 minutes. Then turn the ADJUST dial to select the power level, from 10% to 100%. Press the START button to confirm the selection.

GRILL

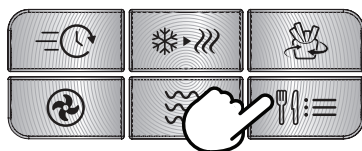
The grill function is designed to gently brown your food item, by using the top heating element.

Open the door and press the GRILL button on the shortcut panel to select the grill function.

Place the food item on the Combi Crisp pan, with pan legs unfolded.

Turn the TIME dial to select the cooking time, from 1 minute to 20 minutes. Press START to begin cooking.

FOOD MENU



In the FOOD MENU, choose between the Smart Settings: COOK, REHEAT or DEFROST.

Then select from a list of most commonly cooked food types and press START. The microwave oven will automatically set the time and power level or temperature for the selected food types removing the need to program this.



SMART COOK



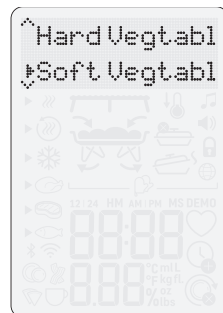
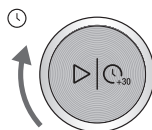
NOTE

Go to our website Sage.com to discover many recipes created for the Combi Wave™ 3-in-1 Microwave oven.

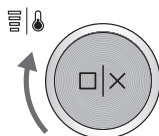
The SMART COOK  setting is designed to automatically cook at the correct power or temperature for the correct time.

Press FOOD MENU button, then select COOK with the TIME dial. Press START to confirm your selection.

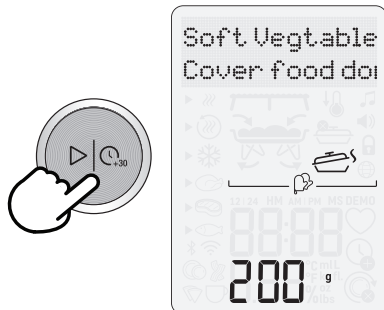
Turn the TIME dial to select food type. As the TIME dial is turned the arrow shifts and points to the food type is selected.



Once you have chosen FOOD TYPE, turn the ADJUST dial to adjust quantity or weight.



Press START to begin cooking.



FOR BEST RESULTS

- Foods should be cooked in a microwave safe container, either plastic, Pyrex or ceramic.
- Moist foods will cook more evenly because microwave energy heats water molecules very efficiently. Add approximately 15mL to 20mL of water per 100g when cooking soft and hard vegetables.
- For optimal results, arrange larger and thicker foods such as broccoli or the thick end of a chicken drumstick around the edges of the turntable. This allows maximum penetration of the microwaves through the food during cooking.

Stir foods such as casseroles and soups from the outside to the centre to distribute heat more evenly. Constant stirring is not necessary.

Small pieces of food cook faster than large ones. Pieces similar in size and shape will cook more evenly when cooked together.

Be careful when removing lids or plastic wrap from your microwave cooked foods. Steam can build up and cause serious burns on face or hands.

Popcorn

The SMART COOK POPCORN setting is designed to pop the maximum number of kernels in a 100g bag by using the microwave function.

Refer to popcorn package instruction for suggested microwave time settings.

Place the bag in the centre of the turntable. Press START to begin cooking.

Baked Potato

This setting uses the Oven function. Preheat time depends on the number of potatoes, but approximately 3:00min.

After preheating, place potatoes on pan, using Combi Crisp pan with the pan legs in unfolded position, and don't cover food.

Cook time depends on the number of potatoes. Using the Oven function, temperature setting at 220°C

Hard Vegetables

The SMART COOK HARD VEGETABLES setting is suitable for vegetables such as carrot, corn, sweet potato and beets. This setting uses the microwave function.

Cook times are based on vegetables from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of hard vegetables cooked is 100g and maximum is 1kg.

Cut into even size of 1 to 2cm pieces to ensure even cooking throughout. Add 20mL of water per 100g of hard vegetables.

Cover with a vented microwave-safe plastic lid or vented microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on the screen. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Stir vegetables, close door and press START button to continue the cooking program.

Soft Vegetables

The SMART COOK SOFT VEGETABLES setting is suitable for vegetables such as broccoli, green beans, cauliflower, zucchini and peas. This setting uses the microwave function.

Cook time is based on vegetables from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of vegetables cooked is 100g and maximum is 500g.

Add 1 tablespoon (15mL) of water per 100g of soft vegetables.

Cover with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on the screen. Open door or press STOP button once to pause. Stir vegetables, close door and press START button to continue the cooking program.

Rice

The SMART COOK RICE setting is suitable for white rice such as long grain rice, jasmine and basmati. This setting uses the Microwave function.

Always use a deep microwave-safe bowl. Do not cover the bowl.

Minimum amount of rice is 1 cup (250g) and maximum is 2 cups (450g). Rinse rice with cold water until it runs clear before cooking. Add a 2:1 ratio of water to rice. (2 parts water to 1-part rice)

Allow rice to stand for 5 minutes before serving.

Porridge

The SMART COOK PORRIDGE. This setting uses the Microwave function.

Always use a deep microwave-safe bowl. Do not cover the bowl.

Minimum amount is 50g - Maximum at 200g.

Example Ratio: 100g oats to 500g water set in 9 minutes.

Baked Beans

The SMART COOK BAKED BEANS. This setting uses the Microwave function.

Place in a deep, large microwave-safe bowl. Don't cover food.

Minimum amount is 200g - Maximum at 1kg.

Bacon

The SMART COOK BACON setting is designed to cook bacon slices until crisp, by using the microwave function.

Cook times are based on the bacon directly from the refrigerator (approx. 5°C).

Arrange bacon slices in a single layer on a plate. Turn the ADJUST dial to select number of slices and press START to begin cooking. You can select between 2 to 4 regular slices of bacon. If cooking thick-cut bacon, add another minute to the cooking time.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on the screen. Open door or press STOP button once to pause. Turn bacon over and press START to continue the cooking program. If cooking more than 2 slices, move the centre slices to the outside of the plate when turning them over to ensure even cooking.



NOTE

Rashers of bacon recommended.

Cake

The SMART COOK CAKE setting is designed to cook different types of cakes using the convection oven.

Use bakeware suitable for a convection oven. For best results use 19 - 22cm round cake pan and approximately 450g of batter. 24-26cm round cake pan can also be used for packaged cake mixes.

Place the bakeware on the trivet to bake the cake. Do not cover the food.

Press START to begin the cooking program.

Once cooking has finished, allow the cake to stand for 5 minutes.

Melt chocolate

At the press of a button, the SMART COOK MELT CHOCOLATE setting is designed to melt chocolate without overheating and seizing of the chocolate, using the microwave.



NOTE

The SMART COOK MELT CHOCOLATE setting was tested with dark chocolate. If using other types of chocolate, check at short intervals to prevent possible seizing of chocolate.

Choose a suitable glass bowl and do not cover. If using a block of chocolate, cut into 1cm pieces.

Turn ADJUST dial to select weight and press START button to commence melting. Minimum amount of chocolate is 50g and maximum is 400g.

Halfway through the program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on the screen. Open door or press STOP button once to pause. Stir chocolate, close door and press START button to finish melting.

At the end, some of the chocolate may still hold their shape. Stir until completely melted and smooth.

The SMART COOK MELT CHOCOLATE setting can also be selected from the SHORTCUTS panel.

Soften butter

The SMART COOK SOFTEN BUTTER setting is perfectly designed to soften butter suitable to cream immediately in a mixer, using the microwave.

The soften butter setting is designed for butter that has been taken directly from the refrigerator (approx. 5°C).

The butter should be cut as a whole piece and placed onto a plate. Do not cover.

Turn the ADJUST dial to select weight and press START button to commence softening. Minimum amount of butter is 125g and maximum is 500g.



NOTE

The butter should be soft enough to push a spoon easily into the centre. The butter should not be melted.



NOTE

Press the A Bit More™ button if butter is not soft enough.

Pizza

The SMART COOK PIZZA setting is designed to cook frozen pizzas up to 30cm in diameter, using both microwave and grill.

The cook time is based on pizza that has been taken directly from the freezer (approx. -18°C).

Place the pizza or the pizza slices into the provided Combi Crisp pan with pan legs unfolded to bake the pizza. Do not cover the food.

Press START to start the cooking program.

Once cooking has finished, allow the pizza to stand for 5 minutes.



NOTE

Pizzas smaller than 25cm requires less cooking time.

Chicken Nuggets

The SMART COOK CHICKEN NUGGETS setting is designed to air fry chicken nuggets in the microwave oven.

The cook time is based on chicken nuggets that have been taken directly from the freezer (approx. -18°C).

Turn the ADJUST dial to select the amount of chicken nuggets to air fry and press START to begin cooking. You can select from 200g to 500g of nuggets.

When selecting the SMART COOK CHICKEN NUGGETS setting, the LCD screen will show 'PREHEAT PAN ONLY'. Place the Combi Crisp with pan legs unfolded inside the microwave for the preheating program.

At the end of the 3-minute preheating program, an alert tone will sound, and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START to continue. Lay the chicken nuggets flat in a single layer.

Two thirds of the way through the cook program, an alert tone will sound, and STIR/TURN will flash. Open door or press STOP/CLEAR button once to pause. Turn the chicken nuggets and press START to continue the cooking program.

Fries

The SMART COOK FRIES setting is designed to air fry French fries in the microwave oven.

The cook time is based on fries that have been taken directly from the freezer (approx. -18°C).

Turn the ADJUST dial to select the amount of fries to air fry and press START to begin cooking. You can select from 200g to 450g of fries.

When selecting the SMART COOK FRIES setting, the LCD screen will show 'PREHEAT PAN ONLY'. Place the Combi Crisp with pan legs unfolded inside the microwave for the preheating program.

At the end of the 3-minute preheating program, an alert tone will sound, and the screen will indicate 'INSERT FOOD ON PAN'. Open the door to place the food on pan, and press START to continue. Lay the fries flat in a single layer.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on the screen. Open door or press STOP button once to pause. Turn the fries and press START to continue the cooking program.

Chicken

The SMART COOK CHICKEN setting is suitable for fresh chicken pieces as well as cooking whole chickens. This setting uses convection and grill, with the addition of microwave power when cooking a whole chicken.

Cook times are based on chicken directly from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of chicken to be cooked is 200g and maximum is 1.6kg.

- 200g to 500g suitable for chicken fillets and boneless chicken pieces.
- 1kg to 1.6kg suitable for chicken pieces with bones and whole chickens.

Use the provided Combi Crisp pan to cook the chicken. For chicken pieces, use the Combi Crisp pan with the pan legs set in the unfolded position. For whole chicken, use the Combi Crisp pan with the pan legs set in the folded position.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Turn the chicken pieces (not necessary when cooking a whole chicken) and press START to continue the cooking program.

Once cooking has finished, allow chicken to stand for 5 minutes.

Meat

The SMART COOK MEAT setting is designed to cook different type of meat.

Cook times are based on meat directly from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of meat to be cooked is 200g and maximum is 2kg.

- 200g to 500g suitable for meat fillets, minced meat and meat in pieces.
- 750g to 2kg suitable for whole roasts.

Use the provided Combi Crisp pan to cook the meat. For 200g - 500g, use the Combi Crisp pan with pan legs unfolded. For 750g - 1kg, use the Combi Crisp pan with the pan legs set in the folded position.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Turn the meat over and press START to continue the cooking program. Once cooking has finished, allow the meat to stand for 5 minutes.

Fish

The SMART COOK FISH setting is designed to cook your fish without dry and overcooked edges. This setting automatically combines the power of microwave, convection oven and grill.

Cook times are based on the fish directly from the refrigerator (approx. 5°C).

Minimum amount of fish should not be less than 200g and not more than 800g.

Suitable for white fish fillets and salmon fillets; arrange in a single layer in the Combi Crisp pan with pan legs unfolded. Fold over the thin tail end of the fillets to prevent overcooking.

Once cooking has finished, allow fish to stand for 5 minutes.



NOTE

For best results we recommend cooking oily fish with skin left on.

SMART REHEAT

The SMART REHEAT setting uses lower power levels to gently reheat food without drying or overcooking.



NOTE

While the microwave is reheating, time can be increased or decreased. Adjusting the reheating time does not affect selected weight or quantity.

Beverage

The SMART REHEAT BEVERAGE setting is suitable to reheat hot drinks such as coffee and tea that may have become cold. The BEVERAGE setting will warm your drink to approx. 60–65°C which is suitable to drink right away.

Position cups around the outside of the turntable. Turn the ADJUST dial to select the number of cups and press START to begin reheating. You can select the amount of beverage from 1 cup (250mL) to 4 cups (1000mL).

At the end of the reheat program, stir heated drinks and allow to stand for 1–2 minutes before consuming. Be aware, that overheating may scald or burn drinks.



NOTE

Use a ceramic cup or mug.

Leftovers

The SMART REHEAT LEFTOVERS setting is suitable for reheating a plate of leftovers from the refrigerator (approx. 5°C).

For even reheating, place food onto a microwave-safe plate or into a bowl. Cover food with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap (do not seal).

Turn the ADJUST dial to select the number of plates and press START to begin cooking. You can select the amount from 1 to 2 plates/bowls. When using 2 plates, use the trivet to place the plates on top of each other.

Halfway through the cook program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Stir the food in the plate and press START to continue the reheating program. When reheating 2 plates, it is recommended to switch the plates position (from top to bottom, and vice-versa) to ensure even reheating.

At the end of the reheat program, stir heated food and allow to stand for 1-2 minutes before consuming.

By time

The SMART REHEAT setting also enables you to select the reheat time, from a range to 1 minute to 95 minutes.

When reheating any food item, place the food onto a microwave-safe bowl or plate. Cover food with a vented microwave-safe lid or vented microwave-safe plastic wrap (do not seal).

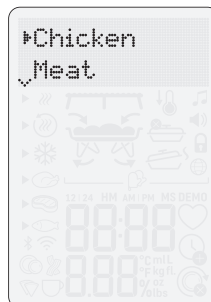
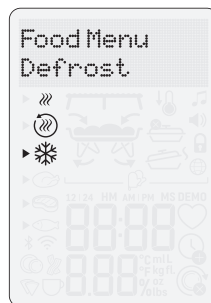
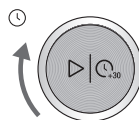
Halfway through the cook program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Stir or turn the food item and press START to continue the reheating program.

SMART DEFROST

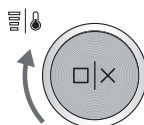
The SMART DEFROST setting is designed to gently defrost food without overheating and drying out of edges.

Press the FOOD MENU button, then select DEFROST with the TIME dial. Press START to confirm your selection. An alert tone will sound.

Turn TIME dial to select the food type. As the TIME dial is turned the arrow shifts and points to what food type is selected.



Once you have chosen FOOD TYPE, turn ADJUST dial to adjust quantity or weight.



Press START to commence defrosting.



NOTE

While the microwave is defrosting time can be increased or decreased. Adjusting the defrosting time does not affect selected weight or quantity.

FOR BEST RESULTS

- Defrost times are for thoroughly frozen foods that have been in the freezer for at least 24 hours and maintained at temperatures of -18°C or lower.
- When freezing meats, poultry and fish, use good quality plastic wrap, bags and containers.
- To separate meat, such as chicken pieces or steak, place wax paper or plastic film between each layer.
- Ensure that all air has been removed and packaging has been sealed securely.
- Label the packs with type and cut of meat, date and weight.
- After the defrost cycle, most foods will still be somewhat icy in the centre when removed from the microwave. Stand food for 5-15 minutes until completely thawed.
- Position foods in a single layer with thinner parts in the centre and thicker ends around the outside of the turntable.
- Remove any packaging and bags from frozen meats. If packaging is too frozen to remove, defrost for 3 minutes using the TIME DEFROST setting; remove packaging and continue with the SMART DEFROST setting.

Chicken

The SMART DEFROST CHICKEN setting is suitable to defrost either chicken pieces (legs, breasts) or a whole chicken. Minimum amount of chicken to defrost is 200g and maximum is 1kg.

- 200g to 750g - suitable for chicken fillets and chicken pieces.
- 1kg - suitable for chicken pieces with bones and whole chickens.

For chicken pieces, position chicken pieces in a single layer in a microwave-safe dish, plate or container. Arrange thicker ends around the outside of the plate/container.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Turn over chicken pieces and press START button to continue the defrost program.

Once program has finished, remove chicken from microwave and stand 5-15 minutes to thaw completely.

For whole chickens, remove from original packaging. Place chicken, breast side down onto a in a microwave-safe dish, plate or container.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Turn chicken over and press START button to continue the defrosting program.

After defrost program has ended, remove the chicken from the microwave. Rinse under tap water, making sure to wash the cavity well to loosen the icy core.

Place onto a clean plate and pat dry. Cover with cling film and refrigerate for 1-2 hours until completely thawed.

Meat

The SMART DEFROST MEAT setting is suitable to defrost any type of ground or diced meat such as beef, lamb and pork, as well as steaks and chops. Minimum amount of meat to defrost is 200g and maximum is 1kg.

- 200g to 500g - suitable for meat fillets, minced meat and meat in pieces.
- 750g to 1kg - suitable for whole roasts.

Remove any packaging, foam trays and absorbent pads from the meat. Place directly onto a microwave-safe plate or shallow dish.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Remove any defrosted meat and set aside in the refrigerator. If some ground meat is still thawed, remove from the microwave oven as well. Turn the frozen meat over and return to the microwave oven. Press START button to continue the defrost program.

At the end of the program, remove meat and stand 5-15 minutes to thaw completely.

Fish

The SMART DEFROST Fish setting is programmed to gently thaw delicate fish fillets without cooking and heating the edges. Minimum amount of fish to defrost is 200g and maximum is 800g.

For best results, place frozen fillets in a single layer into a microwave-safe shallow dish.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound, and STIR & TURN OVER FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Turn fish pieces over. Cover thin ends of fish fillets with a small strip of foil and return to oven. Press START button to continue the defrost program.

At the end of the program, the fish will still be somewhat icy in the centre. Remove from the microwave and stand for 5–15 minutes until completely thawed.



NOTE

For best results defrost oily fish.

Soup

The SMART DEFROST Soup is suitable for defrosting frozen prepared soup directly from the freezer (approx. -18°C). Minimum amount of soup to defrost is 250mL and maximum is 1000mL.

Remove soup from any packaging and place into a microwave-safe bowl. Do not cover food.

Halfway through the defrost setting, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Open door or press STOP button once to pause. Break up any frozen pieces and press START button to continue the defrost program.

Loaf of Bread

This setting will defrost and warm a whole loaf of bread. Let bread rest for 5-10min after the cycle.

Place uncut loaf of bread, without a cover on trivet on turntable.

Select Defrost Bread, press START button.

Half-way through (at the beep) turn bread upside down to evenly defrost.



NOTE

This time is based on bread 500-750g; smaller breads might need less time. Denseness of breads varies, so wholemeal bread will take longer than white bread. Adjust time accordingly.

By time

The SMART DEFROST setting also enables you to select the defrost time, from a range of 1 minute to 95 minutes.

When defrosting any food item, place the food onto a microwave-safe bowl or plate, and do not cover.

Halfway through the defrost program, an alert tone will sound, and STIR & TURN FOOD is displayed on screen. Pause program and stir or turn the food item. Press START button.



Hints & Tips

SOME IMPORTANT TIPS FOR MICROWAVE COOKING

To help equalize energy in the food so that it cooks evenly follow these helpful tips.

- Arrange foods with varying size ends, such as chicken drumsticks and broccoli with the thicker or tougher part positioned to the outside of the dish. This ensures the parts that require more cooking will receive more energy, so the food will cook evenly.
- Covering the dish during cooking holds in the heat and steam to speed up cooking time. Use a microwave safe lid or plastic wrap that has been vented by turning back one edge at the side of the dish to form a narrow vent to release excess steam.
- Choose cooking dishes that are shallow and preferably have straight sides. Shallow dishes enable the food to cook faster and straight sides prevent the edges from being overcooked.
- Arrange individual items such as ramekins or whole potatoes around the outside of the turntable. Make sure to leave space between items so the energy can penetrate from all sides.
- Use round shaped microwave dishes. Round shapes cook more evenly than square or rectangle dishes which absorb most of the energy in the corners causing food to overcook and toughen.
- Stir foods from the outside to centre of the dish once or twice during cooking to equalize heat and speed up microwaving.
- Turn medium to large food items over twice during microwaving. This enables even exposure to microwaves.

- Elevating some types of food such as cakes, roast vegetables and dough products can be advantageous. It allows more energy to penetrate the food from all sides, base and top. Use a microwave safe plastic or ceramic rack. If a rack is unavailable, use an upturned bowl or cup to elevate plates of food.
- Do not elevate any special browning dishes, jugs of sauce or custard, small quantities of food or mugs of beverages.
- Internal temperatures of foods continue to rise so that they continue cooking even after they have been removed from the microwave oven. It is better to undercook food as it will continue to cook once removed from the microwave.

MICROWAVE UTENSILS

- Containers, plates, dishes, etc. used in the microwave oven should always be microwave-safe. Check if stated on the underside of the utensil or contact the manufacturer.
- To test if a container, plate or dish is microwave-safe, place it into the microwave oven with 1 cup of cold water (in a microwave-safe cup) and heat on High (100%) Power for 1 minute. If the container is hot and the water is cold, the container is not suitable for microwave oven use. If the container is cold and the water is hot, then the container is suitable for microwave oven use.
- Microwave-safe cookware will not become hot by the microwave energy, but it will become hot from contact with hot food. When the food becomes hot, some of this heat is transferred to the dish. Always use oven mitts to remove hot dishes from the microwave.
- Metal containers and utensils should not be used in the microwave oven.



Care, Cleaning & Storage

- Remove the plug from the power outlet before cleaning.
- Keep the inside of the microwave oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the microwave oven internal walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the cavity gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the microwave oven cavity, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the door and window on both sides of the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use an abrasive cleaner.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave the microwave oven door open to prevent it from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft dry cloth. This may occur when cooking foods high in moisture or if the microwave oven is operated under high humidity conditions, this is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass turntable for cleaning. Wash the glass turntable in warm soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly.
- The turntable roller and microwave oven floor should be cleaned regularly to ensure the glass turntable rotates correctly and avoids making excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the microwave with a soft damp cloth. The turntable roller may be washed in mild soapy water, rinse in clean water and dry thoroughly. When removing the turntable roller from the cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- Remove odours from your microwave oven by combining a cup of water with the juice of one lemon in a deep microwave-safe bowl, microwave on High for 5 minutes. Wipe the microwave oven cavity thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your Sage Service Centre to have it replaced.
- Please do not dispose this appliance with domestic rubbish; it should be taken to the appropriate disposal centre provided by the local council municipalities.
- If storing the microwave oven, press the STOP button, switch off at the power outlet then unplug the power cord. Ensure the microwave oven is completely cool, clean and dry. Secure the roller ring and glass turntable and close the door. Do not place heavy objects on top. Store the microwave oven upright.
- Wash the Combi Crisp Pan and Trivet in the top rack of the dishwasher. Alternatively, wash with warm soapy water, rinse with clean water and dry thoroughly. If required, remove Combi Crisp Pan legs by pinching inwards to detach them from base of pan.



Troubleshooting

PROBLEM	EASY SOLUTION	
Microwave oven interfering with radio, TV or similar equipment.	• Clean door and sealing surface of the oven. • Reorient the receiving antenna of radio or television. • Relocate the microwave oven with respect to the receiver. • Move the microwave oven away from the receiver. • Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.	
Dim microwave oven light	• When operating on low power levels, the microwave oven light may be dimmer.	
Steam accumulating on door and hot air coming out from vents.	• During operation, steam may be produced. Most will exit through the vents; however, some may accumulate around the oven door.	

POSSIBLE PROBLEM	POSSIBLE REASON	EASY SOLUTION
Microwave oven will not start	• Power cord not plugged in properly or switched on. • Trouble with outlet.	• Unplug, put the plug in again and switch on. • Have a professional check that the outlet is not faulty.
Microwave oven does not heat	• Door not closed properly.	• Ensure door is shut properly.
Glass turntable makes noise during operation.	• Turntable roller not assembled properly or needs to be cleaned.	• Reset and clean if necessary.
LCD time digit shows EA1A then V1:00 or similar information then goes to default mode.	• Both STOP/CLEAR and A BIT MORE™ button are pressed at the same time under the default mode.	• No action required. This is normal and LCD just shows the model type and software version.



Guarantee

2 YEAR LIMITED GUARANTEE

Sage Appliances guarantees this product for domestic use in specified territories for 2 years from the date of purchase against defects caused by faulty workmanship and materials. During this guarantee period Sage Appliances will repair, replace, or refund any defective product (at the sole discretion of Sage Appliances).

All legal warranty rights under applicable national legislation will be respected and will not be impaired by our guarantee.

For full terms and conditions on the guarantee, as well as instructions on how to make a claim, please visit www.sageappliances.com.

the Combi Wave™ 3 in 1

Bedienungsanleitung – SMO870



DE KURZANLEITUNG

Sage®



Inhalt

2	Bei Sage steht Sicherheit an erster Stelle	
17	Komponenten	
18	Tasten und Drehregler	
19	Montage	
22	Funktionen	
27	Kochfunktionen	
	- SCHNELLE KOMBI	27
	- GEFRORENE	
	LEBENSMITTEL KOCHEN	27
	- HEISSLUFTFRITTIEREN	28
	- OFEN	28
	- MIKROWELLE	29
	- GRILL	29
	- MENÜAUSWAHL	29
	- INTELLIGENTES	
	KOCHEN	29
	- INTELLIGENTES	
	AUFWÄRMEN	35
	- INTELLIGENTES	
	AUFTAUEN	36
39	Tipps und Tricks	
41	Pflege, Reinigung und Lagerung	
42	Störungsbehebung	
43	Garantie	

BEI SAGE STEHT SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Wir bei Sage sind sehr sicherheitsbewusst. Beim Design und bei der Herstellung unserer Produkte denken wir zuallererst an Ihre Sicherheit. Wir bitten Sie, bei der Verwendung aller Elektrogeräte angemessene Sorgfalt walten zu lassen und sich an die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu halten.

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten müssen die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachtet werden:



WARNUNG

- Um das Risiko von Verbrennungen, Explosionen, Stromschlägen oder Eigentumsschäden, Personenschäden, Tod und Aufnahme übermäßiger Mikrowellenenergie zu minimieren:

BITTE ALLE ANWEISUNGEN VOR GEBRAUCH LESEN UND ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

- Dieses Dokument ist auch zum Download verfügbar unter sageappliances.com
- Entfernen Sie die Glimmerscheibe am rechten Panel im Garraum der Mikrowelle nicht. Diese Scheibe ist nicht Teil der Verpackung und muss im Garraum der Mikrowelle bleiben. Genauere Informationen finden Sie in

der SMO870-Komponentenliste auf Seite 17.

- Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial sowie Aufkleber vor der ersten Inbetriebnahme der Sage-Mikrowelle.
- Lesen und befolgen Sie die spezifischen „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER AUFNAHME ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE“ auf Seite 13.
- Dieses Gerät muss geerdet werden. Schließen Sie dieses Gerät nur an eine korrekt geerdete Steckdose an. Siehe „ERDUNGSANWEISUNGEN“ auf Seite 15.
- Die Mikrowelle ist nicht dafür gedacht, weniger als 916 mm über dem Boden montiert zu werden.
- Während des Garvorgangs und auch danach kann das Gehäuse des Geräts heiß sein. Heiße Oberflächen dürfen nicht berührt werden. Bitte halten Sie die Kabel dieses und anderer Geräte vom Gehäuse der Mikrowelle fern.
- Dieses Gerät darf nicht vollständig eingebaut werden. Bitte sorgen Sie dafür, dass um das Gerät

herum ausreichend Raum für die Luftzirkulation bleibt. Wir empfehlen einen Abstand von mindestens 20 cm.

- Montieren und platzieren Sie dieses Gerät ausschließlich nach den beiliegenden Montageanweisungen auf Seite 19.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen, denen es an Erfahrung und Kenntnis mangelt, nur unter Beaufsichtigung benutzt werden oder wenn sie in diesichere Handhabung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Reinigung und Wartung der Maschine sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Lebensmittel wie ganze Eier oder verschlossene Behälter (etwa aus Glas) könnten explodieren und sollten nicht mit diesem Gerät erwärmt werden.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so, wie es in diesem Handbuch angegeben ist. Schützen Sie dieses Gerät vor ätzenden Lösungsmitteln und Dämpfen. Diese Art von Mikrowelle wurde speziell dafür entwickelt, Lebensmittel zu erwärmen, zu garen oder zu trocknen. Sie ist nicht für den kommerziellen Gebrauch oder den Gebrauch in Laboratorien gedacht.



WARNUNG

- Wie bei jedem anderen Gerät müssen auch hier Kinder während dessen Verwendung streng beaufsichtigt werden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, falls Kabel oder Steckdose beschädigt sind, das Gerät nicht fehlerfrei funktioniert oder beschädigt bzw. fallen gelassen wurde. Stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein und wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice.

- Das Netzkabel kann nicht ersetzt werden. Ist das Kabel beschädigt, sollte das Gerät entsorgt werden.
- Dieses Gerät darf nur von qualifizierten Fachkräften gewartet werden. Wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice oder die nächste autorisierte Servicestelle, um das Gerät untersuchen, reparieren oder anpassen zu lassen.
- Decken Sie die Öffnungen des Geräts nicht ab und blockieren Sie sie nicht.
- Lagern Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, etwa einer Küchenspüle, in einem feuchten Kellerraum, in der Nähe eines Pools oder ähnlichen Bereichen.
- Weder Netzkabel noch Netzstecker dürfen in Wasser getaucht werden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.
- So reduzieren Sie das Brandrisiko im Ofengarraum:
 - i) Garen Sie Lebensmittel nicht zu lange. Behalten Sie das Gerät ständig im Auge, wenn Papier, Plastik oder andere brennbare Materialien zur Beschleunigung des Kochvorgangs im Garraum platziert werden.
 - ii) Entfernen Sie jeglichen Bindedraht von Papier oder Plastikverpackungen, bevor Sie diese in die Mikrowelle geben.
 - iii) Falls sich Materialien in der Mikrowelle entzünden, halten Sie die Tür geschlossen, schalten und stecken Sie die Mikrowelle ab oder schalten Sie den Strom am Sicherungs- bzw. Schutzschalter aus.
 - iv) Verwenden Sie den Garraum der Mikrowelle nicht als Lagerraum. Lagern Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn Sie die Mikrowelle nicht verwenden.

- Betreiben Sie die Mikrowelle nur auf einer hitzebeständigen Oberfläche. Positionieren Sie das Gerät nicht auf einer mit Stoff bedeckten Oberfläche oder in der Nähe von Vorhängen bzw. entflammaren Materialien.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn der Drehring und der gläserne Drehteller korrekt im Garraum platziert sind und der Drehteller in den Kerben des Drehrings sitzt.
- Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nur dann, wenn sich Lebensmittel oder Wasser im Garraum befinden. Der Betrieb der Mikrowelle im leeren Zustand kann zu Schäden am Gerät führen. Die Mikrowelle kann nur im Vorheizen-Modus leer betrieben werden. Das LCD-Display zeigt an, dass die Mikrowelle vorheizt. Lassen Sie die Mikrowelle während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Fassen Sie heiße Oberflächen nicht an. Lassen Sie die Mikrowelle vollständig auskühlen, bevor Sie Teile bewegen, abnehmen oder reinigen.
- Drücken Sie stets die STOP/ LÖSCHEN-Taste, kehren Sie zum Ausgangsbildschirm zurück und ziehen Sie dann den Netzstecker, wenn Sie das Gerät:
 - unbeaufsichtigt lassen,
 - nicht benutzen,
 - bewegen beziehungsweise zusammenbauen,
 - oder lagern.
 - Reinigung (siehe Seite 41)
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Befolgen Sie die Reinigungsanweisungen in dieser Broschüre.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn Kabel oder Steckdose beschädigt sind, das Gerät nicht fehlerfrei funktioniert oder beschädigt bzw. fallen gelassen wurde.
- Verwenden Sie für die Reinigung der Tür und von Oberflächen, die bei geschlossener Tür zusammenlaufen, nur nicht scheuernde Seifen oder Spülmittel und tragen Sie diese nur mit einem Schwamm oder weichen Tuch auf. Die Verwendung ätzender Chemikalien zur Reinigung des Geräts wird dieses beschädigen und kann zum Austreten von Strahlung führen.

- Verwenden Sie für die Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
 - Platzieren Sie die Mikrowelle nicht am Rand einer Arbeitsfläche oder eines Tisches, wenn Sie sie verwenden. Versichern Sie sich, dass alle Oberflächen eben, sauber, trocken und frei von sonstigen Materialien sind.
 - Platzieren Sie die Mikrowelle nicht auf oder in der Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners und bringen Sie sie nicht in Kontakt mit einem beheizten Ofen.
 - Achten Sie während der Verwendung der Mikrowelle darauf, dass über bzw. neben dem Gerät genügend Raum zur Luftzirkulation verfügbar ist (siehe Seite 19, Montage, Punkt 2).
 - Die Mikrowelle ist als freistehendes Gerät zu verwenden. Bauen Sie die Mikrowelle nicht in einen Schrank ein und platzieren Sie sie nicht auf engem Raum, da dies zur Überhitzung des Geräts führen kann. (Siehe Montageanweisungen auf Seite 19).
 - Betreiben Sie die Mikrowelle nicht auf einer metallenen Oberfläche wie etwa einem Spülbeckenabflussbrett.
 - Die Mikrowelle ist nicht dafür gedacht, über einen externen Zeitschalter oder eine separate Fernbedienung bedient zu werden.
 - Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt erhitzt werden, ohne dass dies offensichtlich ist. Blasen und andere Anzeichen, dass die Flüssigkeit kocht, sind beim Entnehmen des Behälters aus der Mikrowelle nicht immer sichtbar.
- DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN DER BEHÄLTER BEWEGT ODER EIN GEGENSTAND IN DIE FLÜSSIGKEIT EINGETAUCHT WIRD.

WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE FÜR ALLE ELEKTRI- SCHEN GERÄTE

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu seinem in dieser Anleitung beschriebenen Bestimmungszweck. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Verwenden Sie das Gerät nicht in fahrenden Fahrzeugen, Booten oder Flugzeugen.
- Rollen Sie das Netzkabel vor Verwendung ganz aus.
- Wir empfehlen, für diese Mikrowelle einen separaten Stromkreis einzurichten.
- Dank des mitgelieferten kurzen Netzkabels werden Risiken im Zusammenhang mit Verfangen oder Stolpern über ein langes Kabel vorgebeugt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht und modifizieren Sie weder das Kabel noch die Steckdose, während das Gerät in Betrieb ist.
- Wickeln Sie zur Lagerung der Mikrowelle das Kabel locker auf. Wickeln Sie das Kabel nicht um die Mikrowelle.
- Das Glasfenster wurde speziell behandelt, um es härter, widerstandsfähiger und sicherer als gewöhnliches Glas zu machen. Es ist jedoch nicht unzerbrechlich. Wenn das Gerät fallen gelassen oder besonders hart angeschlagen wird, kann das Glas zerbrechen oder Materialermüdung erleiden und später ohne offenkundige Ursache zersplittern.
- Überprüfen Sie das Netzkabel und das Gerät regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie dieses Gerät nicht, falls es in irgendeiner Weise beschädigt ist, nicht fehlerfrei funktioniert oder fallen gelassen wurde. Stellen Sie die Verwendung des Geräts sofort ein, stecken Sie es aus oder unterbrechen Sie die Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice.

- Für alle Wartungsarbeiten am Gerät (abgesehen von der Reinigung), kontaktieren Sie bitte den Sage-Kundenservice.
- Stellen Sie das Gerät mit mindestens 20 cm Entfernung von Wänden und Decken, Vorhängen und anderen hitze- bzw. dampfempfindlichen Materialien auf und lassen Sie oberhalb und an den Seiten des Geräts ausreichend Raum für die Luftzirkulation.
- Trennen Sie die Mikrowelle nicht durch Ziehen am Kabel von der Stromquelle.
- Als zusätzliche Schutzmaßnahme bei der Verwendung von Elektrogeräten wird die Montage eines Schutz- oder Sicherheitsschalters empfohlen. Es ist ratsam, in dem Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, einen Schutz- oder Sicherheitsschalter zu installieren, dessen Bemessungsfehlerstrom 30 mA nicht überschreitet. Wenden Sie sich an einen Elektriker für fachgerechte Beratung.
- Das Gerät muss an eine korrekt geerdete Steckdose angeschlossen werden. Sollten Sie sich nicht sicher sein,

ob Ihre Steckdose korrekt geerdet ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektriker.

- Unter keinen Umständen darf die Steckdose manipuliert oder ein Adapter verwendet werden.

SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE FÜR IHRE MIKROWELLE

- Die Mikrowelle ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken konzipiert. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Kissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündung der Gegenstände oder Feuer führen.
- Alle in dem Gerät verwendeten Lebensmittelbehälter und/oder Teller müssen mikrowellentauglich sein. Dies sollte vor der Vorbereitung von Lebensmitteln zum Erwärmen in der Mikrowelle überprüft werden. Behalten Sie Lebensmittel und Flüssigkeiten, die in der Mikrowelle erwärmt oder gegart werden, stets im Auge, da die Behälter sich entzünden können.

- Alle geeigneten Lebensmittelbehälter aus Glas oder Plastik sollten nur unter Beachtung des Küchenzubehör-Herstellers verwendet werden.
- Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten sollten nicht direkt auf dem gläsernen Drehteller erwärmt oder gegart werden. Sie sollten stattdessen in mikrowellentaugliche Behälter gesetzt und nur dann auf den gläsernen Drehteller gestellt werden.
- Lebensmittel und/oder Flüssigkeiten sollten nicht in Plastik- oder Papierbehältern aufgewärmt oder gekocht werden, außer diese sind vom Hersteller als mikrowellentauglich spezifiziert, da diese anderenfalls explodieren oder Feuer fangen können.
- Metallklammern oder Bindedrähte müssen von der Verpackung entfernt werden, da sie zu Funkenbildung oder Feuer führen können.
- Verwenden Sie keine recycelten Papiertücher im Zusammenhang mit diesem Gerät, da diese eventuell kleine Metallteile oder andere Unreinheiten enthalten, die zu Funkenbildung und/oder Brand führen können.
- Verwenden Sie keine Behälter oder Utensilien aus Metall in der Mikrowelle, da dies zu Funkenbildung und/oder Brand führen könnte. Zubehör, das mit der Mikrowelle geliefert wurde, ist davon ausgenommen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie in der Mikrowelle, da dies zu Funkenbildung und/oder Brand führen könnte.
- Versichern Sie sich, dass sämtliche Deckel und Abdeckungen von Behältern abgenommen wurden, bevor Sie Flüssigkeiten und/oder Lebensmittel in der Mikrowelle platzieren.
- Fläschchen und Gläser mit Babynahrung sollten ohne Deckel oder Abdeckungen in der Mikrowelle platziert werden, bevor Sie diese erwärmen. Um Verbrennungen nach der Erwärmung der Lebensmittel zu vermeiden, sollten diese umgerührt oder geschüttelt und ihre Temperatur überprüft werden, bevor sie serviert werden.

- Versichern Sie sich stets, dass die Temperatur der Lebensmittel oder Getränke, die in der Mikrowelle erwärmt oder gekocht wurden, vor dem Verzehr überprüft wird.
- Manche Behälter und/oder Teller können den Eindruck vermitteln, dass sie mikrowellentauglich sind. Es kann jedoch sein, dass die Glasur die Mikrowellenenergie absorbiert, wodurch der Behälter überhitzen und bersten kann. Die Glasur kann auch dafür sorgen, dass die Lebensmittel nicht erwärmt/gegart werden.
- Überprüfen Sie alle im Zusammenhang mit der Mikrowelle verwendeten Utensilien auf Mikrowellentauglichkeit.
- Geben Sie den erwärmten Lebensmitteln und Flüssigkeiten genug Zeit, um etwas auszukühlen, bevor Sie sie aus der Mikrowelle entnehmen und servieren. Probieren Sie Lebensmittel und Getränke stets, bevor Sie sie anderen, insbesondere Kindern, Senioren oder Personen mit Behinderungen, servieren.
- Versichern Sie sich stets, dass in der Mikrowelle gegartes Fleisch, Geflügel oder Fisch vollständig gegart sind und testen Sie die Speisen mit einem Lebensmittelthermometer, um Lebensmittelvergiftungen vorzubeugen.
- Bereiten Sie kein Popcorn in der Mikrowelle zu, außer es wurde professionell für die Zubereitung in der Mikrowelle verpackt. Körner, die nicht aufgesprungen sind, können zu lange gekocht werden und verbrennen, wenn Popcorn zubereitet wird.
- Bereiten Sie keine Lebensmittel mit Membranen (z.B. Kartoffeln, Hühnerleber, Eigelb, Austern usw.) zu, ohne die Membran mehrmals mit einer Gabel oder einem ähnlichen Gegenstand einzustechen.
- Kochbeutel, Beutel oder Behälter sollten stets wie auf der Verpackung angegeben aufgeschnitten, durchstoßen oder belüftet werden. Passiert dies nicht, könnte das Plastik bzw. die Verpackung platzen und zu Verbrennungen und Verletzungen führen.

- Lassen Sie Gegenstände stets etwas abkühlen, bevor Sie sie öffnen oder berühren. Seien Sie beim Öffnen oder Berühren vorsichtig.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Tüten, Beutel, Deckel oder Behälter öffnen, da heißer Dampf, Lebensmittel oder Flüssigkeiten austreten und zu Verbrennungen und Verletzungen führen können.
- Rohe Eier mit Schale und ganze, hart gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle gegart oder erwärmt werden, da sie während oder nach der Zubereitung bzw. nach dem Entnehmen aus der Mikrowelle explodieren können.
- Vorsicht ist außerdem geboten, wenn Lebensmittel mit hohem Ölgehalt (etwa Pinienkerne oder Walnüsse) getoastet oder gegrillt werden. Diese könnten Feuer fangen. Falls dies passiert, halten Sie bitte die Mikrowellentür geschlossen und schalten bzw. stecken Sie das Gerät ab, bis die Flamme erloschen ist.
- Erhitzen Sie kein Öl oder Fett in der Mikrowelle. Dies kann zur Überhitzung und Entzündung der Mikrowelle und/oder des Öls führen.
- Sollte die Mikrowelle Rauch abgeben, schalten Sie sie aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Falls Sie Funken, Lichtbögen oder Blitze in der Mikrowelle sehen können, drücken Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste und beheben Sie das Problem oder wenden Sie sich für Unterstützung an den Sage-Kundenservice.
- Wischen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch aus. Im Garraum zurückbleibende Essensrückstände und Fett können zur Überhitzung der Mikrowelle und so zur Rauchentwicklung oder Feuerbildung führen.
- Lassen Sie den Drehteller aus Glas auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie ihn waschen oder in kaltes Wasser legen.
- Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Essensrückstände auf der Innenseite entfernt werden. Wird die Mikrowelle nicht sauber gehalten, kann dies zum Verschleiß der Oberflächen führen, was wiederum die

Lebensdauer der Mikrowelle negativ beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen kann.

- Versuchen Sie nicht, die Mikrowelle auf eine andere als der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Weise zu betreiben.
- Sollten Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erwärmen, behalten Sie die Mikrowelle aufgrund der erhöhten Entzündungsgefahr stets im Auge.



WARNUNG

- Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da diese explodieren können.

KOMBI-MIKROWELLE

- Übergroße Lebensmittel und Metallgegenstände dürfen nicht in einer Mikrowelle platziert werden, da sie ein Brand- oder Stromschlagrisiko darstellen.
- Bewahren Sie bei Nichtgebrauch der Mikrowelle kein anderes als das vom Hersteller empfohlene Zubehör im Garraum auf.

- Decken Sie keine Gitter oder anderen Teile des Ofens mit Metallfolie zu. Dies kann zu einer Überhitzung der Mikrowelle führen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Topfreiniger aus Metall. Teile davon könnten sich von dem Topfreiniger lösen, mit Elektroteilen in Kontakt kommen und so ein Risiko für Stromschläge darstellen.
- Verwenden Sie keine Papierprodukte, wenn das Gerät im Kombi-Modus betrieben wird.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER AUFNAHME ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

- Versuchen Sie nicht, das Gerät bei offener Tür zu betreiben, da dies zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellenenergie führen kann. Manipulieren oder beschädigen Sie die Sicherheitsverriegelung des Geräts nicht.
- Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen der Tür und der Vorderseite des Geräts und vergewissern Sie sich, dass sich keine Rückstände an Lebens- oder Reinigungsmitteln

auf den abdichtenden
Oberflächen ansammeln.



WARNUNG

- Wenn die Tür oder ihre Dichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht benutzt werden. Stellen Sie die Verwendung umgehend ein und wenden Sie sich an den Sage-Kundenservice, um das Gerät untersuchen, reparieren oder anpassen zu lassen. Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür sich ordnungsgemäß verschließen lässt und keine Schäden an der (1) Tür (verbogen), den (2) Ängeln und Riegeln (kaputt oder locker), den (3) Dichtungen und den abdichtenden Oberflächen vorliegen.
- Platzieren Sie keine fremden Gegenstände zwischen der Tür(angel) und dem Gerät.



WARNUNG

- Die Wartung oder Reparatur ist für andere Personen als qualifizierte Service-Techniker gefährlich.

ÜBERHITZTE FLÜSSIGKEITEN

Um das Verletzungsrisiko
für Personen zu minimieren:

- Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über ihren Siedepunkt erhitzt werden, ohne dass dies sichtbar wird und Blasen auftreten. **DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN DER BEHÄLTER ODER DIE OBERFLÄCHE DER FLÜSSIGKEIT BEWEGT WIRD ODER WENN EIN LÖFFEL ODER EIN ANDERER GEGENSTAND IN DIE FLÜSSIGKEIT EINGETAUCHT WIRD.**
- Überhitzen Sie keine Flüssigkeiten.
- Rühren Sie die Flüssigkeit sowohl vor als auch nach der Hälfte des Aufwärmvorgangs um.
- Verwenden Sie keine hohen Behälter mit enger Öffnung.
- Lassen Sie den Behälter nach Ende des Aufwärmvorgangs noch kurz im Garraum der Mikrowelle stehen, bevor Sie ihn entnehmen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie einen Löffel oder ein anderes

Utensil in den Inhalt des Behälters einführen.

- In der Mikrowelle aufgewärmte Getränke können überkochen, daher sollten Sie beim Umgang mit Getränken stets Vorsicht walten lassen.



ACHTUNG

Änderungen und Modifizierungen, die nicht explizit von der für die Einhaltung der Nutzungsbestimmungen verantwortlichen Partei genehmigt wurden, können das Nutzungsrecht des Benutzers hinfällig machen.



HINWEIS

Dieses Gerät erzeugt, nutzt und gibt eventuell radioaktive Frequenzenergie ab und kann, falls nicht ordnungsgemäß montiert und genutzt, zu schädlichen Störungen von Funkverkehr führen. Wir können jedoch nicht garantieren, dass es in bestimmten Montagesituationen nicht zu Störungen kommt. Wenn dieses Gerät bei Ihrem Radio- oder Fernsehgerät zu schädlichen Störungen führt (was sich ermitteln lässt, indem Sie

das Gerät ab- und wieder anschalten), können Sie die Störung durch eine oder mehrere dieser Maßnahmen korrigieren:

- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder stellen Sie sie um. Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose und einem anderem Stromkreis als dem der Antenne an.
- Wenden Sie sich an den Verkäufer oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker.

ERDUNGSANWEISUNGEN



WARNUNG

Eine unsachgemäße Erdung kann zu einem erhöhten Stromschlagrisiko führen.

- Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert Erdung mithilfe eines Strom-Ableitkabels das Risiko eines elektrischen Schlages. Dieses Gerät ist mit einem Kabel mit Erdungsleitung und einem Erdungsstecker ausgestattet.

Der Stecker muss an eine ordnungsgemäß montierte und geerdete Steckdose angeschlossen werden.

- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, falls Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden oder Zweifel haben, ob das Gerät richtig geerdet ist.
- Verwenden Sie außerdem kein Verlängerungskabel. Sollte das Netzkabel zu kurz sein, beauftragen Sie einen qualifizierten Elektriker mit der Installation einer Steckdose in der Nähe Ihres Geräts.

TECHNISCHE DATEN

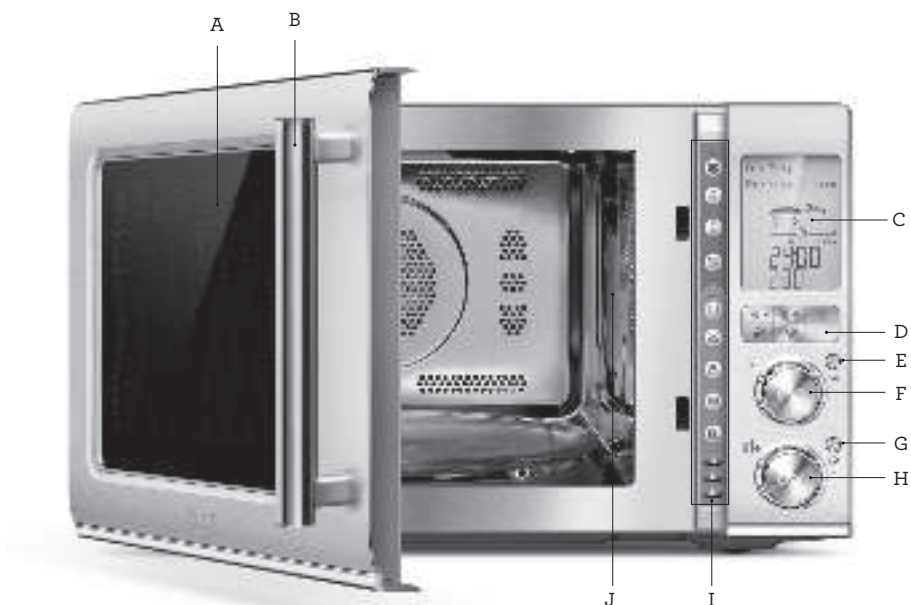
Energieverbrauch	220 - 240 V, 50 Hz
	Verbrauch mit der Mikrowellenfunktion:
	1560 - 1700 W
	Verbrauch mit der Ofenfunktion:
	1420 - 1550 W
	Verbrauch mit der Heißluftfrittierfunktion:
	1395 - 1520 W
	Verbrauch mit der Schnelle Kombi- Funktion:
	1730 - 1890 W
	Verbrauch mit der Grillfunktion:
	1010 - 1100 W
Leistung der Mikrowelle	1100 W/2450 MHz
Abmessungen der Außenseite	31,6 cm (H)
	51,9 cm (B)
	51,3 cm (T) (mit Griff)
	49,0 cm (T) (ohne Griff)
Durchmesser des gläsernen Drehtellers	31,5 cm
Nettogewicht	Ungefähr 15,4 kg
Garraum-Kapazität	32 Liter

Diese Angaben können sich ohne Ankündigung ändern.

**NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH
BESTIMMT
BEWAHREN SIE DIESE
BEDIENUNGSANLEITUNG AUF**



Komponenten



- A. Sichtfenster
- B. Türgriff:
Ziehen Sie am Griff, um die Tür zu öffnen.
- C. LCD-Display
- D. Funktionstasten:
SCHNELLE KOMBI, GEFRORENE
LEBENSMITTEL KOCHEN,
HEISSLUFTFRITTIEREN, OFEN,
MIKROWELLE, MENÜAUSWAHL
- E. A BIT MORE™-Taste
- F. START/+30 Sekunden Sofortstart-Taste
ZEIT/Auswahl-Drehregler
Mit jedem Drücken werden schrittweise
30 Sekunden bei 100 % Leistung
hinzugefügt.

- G. DREHTELLER AUS/
SPRACHAUSWAHL-Taste
Einmal drücken, damit der Drehteller
aufhört, während des Kochvorgangs zu
rotieren. Erneut drücken, damit er sich
wieder dreht. 3 Sekunden gedrückt halten,
um die Spracheinstellung zu ändern.
- H. ANPASSEN-Drehregler und STOP/
LÖSCHEN-Taste
Drehregler drehen, um Leistung,
Gewicht und Menge an die gewählte
Lebensmittelgruppe anzupassen. Einmal
drücken, um das Programm zu pausieren,
es aber nicht abubrechen. Zweimal (oder
öfter drücken), um den Text auf dem
Display zu löschen.
- I. Schnellauswahlleiste
Im „Funktionen“-Abschnitt
dieser Anleitung finden Sie eine
ausführliche Erklärung.
- J. Glimmerscheibe
Für einen sicheren Betrieb nicht entfernen.



Leistungsangaben

220–240V ~ 50Hz

MIKROWELLE: 1300 W

OFEN: 1700–2100 W

GRILL: 880–1100 W



Tasten und Drehregler

	Start/+30 Sekunden Sofortstart		Speichern
	Stop/Löschen		Kindersicherung
	Schnelle Kombi		Messeinheiten (Metrisch/Imperial)
	Gefrorene Lebensmittel kochen		Uhr einstellen (auf der Schnellauswahlleiste)
	Heißluftfrittieren		Schnellstart-Menü
	Ofen		Grill
	Mikrowelle		Warmhalten
	Menüauswahl		Schokolade schmelzen
	Drehteller aus/Sprachauswahl		Butter weichmachen
	A Bit More™-Funktion		Popcorn
	ZEIT-Drehregler	 	Ton-Schnellauswahl:
	ANPASSEN-Drehregler (Leistung/Temperatur)		Tonsignale - Wählen zwischen verschiedenen Tonsets Lautstärke - Anpassen der Piepton-Lautstärke Stummschaltung - Ausschalten aller Töne



Montage

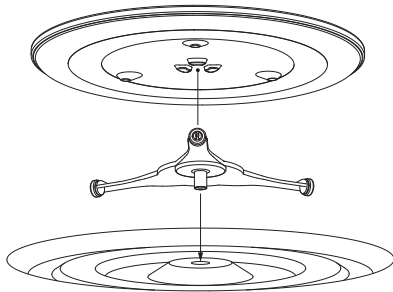
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliche Sticker und alles Verpackungsmaterial. Packen Sie die Mikrowelle vorsichtig aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial nicht, solange nicht alle Teile der Mikrowelle gefunden und das Gerät zusammengebaut wurde. Wir empfehlen, das Verpackungsmaterial aufzuheben, falls Sie das Gerät für Transportzwecke erneut verpacken möchten.

Waschen Sie den Drehring und den gläsernen Drehteller in warmem Seifenwasser ab, um Staub zu entfernen, der sich eventuell während des Einpackvorgangs angesammelt hat; spülen Sie beide Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gründlich. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Mikrowelle mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie sie gründlich ab.

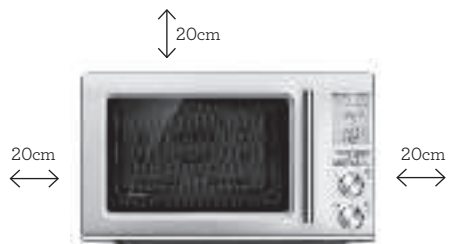
MONTAGE DES GLÄSERNEN DREHTELLERS

- Platzieren Sie den Drehring in der dafür vorgesehenen Kerbe im Garraum der Mikrowelle.
- Platzieren Sie den gläsernen Drehteller auf dem Drehring und überprüfen Sie, dass er korrekt auf den Kerben in der Mitte des Drehrings aufsetzt.



MONTAGE UND EINSATZ DER MIKROWELLE

- Wählen Sie eine ebene Oberfläche mit genügend Freiraum um die Lüftungsöffnungen.
- Zwischen der Mikrowelle und Wänden, die das Gerät umschließen, müssen mindestens 20 cm Abstand gelassen werden.
- Über der Mikrowelle müssen mindestens 20 cm Abstand gelassen werden.
- Die Standfüße der Mikrowelle dürfen nicht entfernt werden.
- Am Gerät können Schäden entstehen, wenn Lüftungsöffnungen blockiert werden.
- Zwischen der Mikrowelle und Radios sowie Fernsehern sollte der Abstand so groß wie möglich sein.
- Der Betrieb der Mikrowelle kann zu Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs führen.
- Schließen Sie Ihre Mikrowelle an eine normale Haushaltssteckdose an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung und die Frequenz des Geräts mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Die Mikrowelle darf nicht in einen Schrank gestellt werden.





WARNUNG

- Um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, wird empfohlen, dass während des Betriebs keine anderen Geräte an den Stromkreis der Mikrowelle (oder anderer Produkte) angeschlossen werden.
- Platzieren Sie die Mikrowelle auf keinen Fall über einer Herdplatte oder anderen Hitzequellen. Eine Montage über oder in der Nähe von Hitzequellen kann zu Schäden am Gerät führen. Derartige Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt.
- Überprüfen Sie die Mikrowelle auf Schäden wie zum Beispiel eine unbündige oder verbogene Tür, beschädigte Oberflächenversiegelungen, gebrochene oder lockere Scharniere und Verriegelungen sowie Dellen im Garraum oder im Türbereich. Sollten Ihnen Schäden auffallen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an die nächste Sage-Kundendienststelle.
- Weder Mikrowelle noch Netzkabel oder Netzstecker dürfen in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

UMGANG MIT DER COMBI CRISP-PFANNE

- Die Combi Crisp-Pfanne eignet sich wunderbar dafür, Speisen wie Pizza, Chicken Nuggets oder Pommes Frites, die in der Mikrowelle oft weich werden, knusprig zu backen. Die Combi Crisp-Pfanne kann abhängig von der Größe und dem gewünschten Bräunungsgrad mit ein- oder ausgeklappten Beinen verwendet werden. Platzieren Sie die Combi Crisp-Pfanne stets stabil in der Mitte des Drehtellers, um das Verletzungsrisiko und Schäden an der Mikrowelle zu vermeiden.
- Platzieren Sie keine Teller oder Gefäße in der Combi Crisp-Pfanne, da diese sich überhitzen und beschädigt werden können.



ACHTUNG

Sowohl die Combi Crisp-Pfanne als auch der Untersetzer können problemlos im Mikrowellen-Modus verwendet werden. Wir möchten Sie jedoch darauf hinweisen, dass die Combi Crisp-Pfanne und der Untersetzer nicht zur gleichen Zeit und niemals übereinander verwendet werden dürfen.



HINWEIS

Für ideale Ergebnisse empfehlen wir, den Untersetzer im Umluft-Modus zu verwenden (etwa, um Speisen zu rösten).



HINWEIS

Die rutschfesten Silikonfüße auf dem Untersetzer sorgen für Stabilität. Deshalb sollten sie NICHT entfernt werden.

Der Silikonbesatz auf den Standfüßen der Combi Crisp-Pfanne und des Untersetzers kann problemlos im Mikrowellen-Modus verwendet werden.

- Erfordert eine ausgewählte Kochfunktion den Einsatz der Combi Crisp-Pfanne, dann erscheint das Pfannensymbol bzw. eine Animation der Pfannenstandfüße auf dem Display.



Pfanne
verwenden-Anzeige



Diese Animation zeigt an, wann die
Pfannenstandfüße ausgeklappt werden sollen.



ACHTUNG

Die Oberfläche und Standfüße der Combi Crisp-Pfanne sind während und nach dem Betrieb heiß. Dieses Zubehör darf nur in Kombination mit dem Gerät SMO870 verwendet werden.



Funktionen

AUSWAHL DER ANZEIGESPRACHE

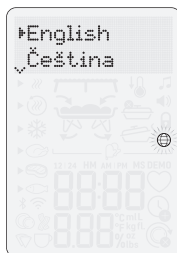
Die eingestellte Ausgangssprache ist Englisch. Die Combi Wave 3-in-1 verfügt jedoch über 20 verschiedene europäische Programmsprachen. Wird die Mikrowelle zum ersten Mal angesteckt oder der Stromkreis unterbrochen, geht das Gerät in den SPRACHAUSWAHL-Modus über.



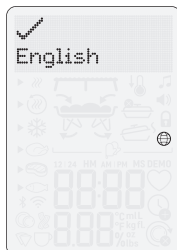
HINWEIS

Wenn Sie die Sprachauswahl zu einem anderen Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die DREHTELLER AUS-Taste drei Sekunden lang gedrückt

- und verwenden Sie einen beliebigen Drehregler, um durch das Menü zu blättern.



- Drücken Sie die START-Taste, um die von Ihnen gewünschte Sprache auszuwählen.



- Die von Ihnen gewählte Sprache bleibt auf dem Gerät gespeichert, selbst wenn Sie es ausschalten.

EINSTELLEN DER UHR – 12- ODER 24-STUNDEN-ANZEIGE

Um die Zeit einzustellen, drücken Sie auf die UHR EINSTELLEN-Taste  auf der Schnellauswahlleiste. Die Zeit kann im 12- oder 24-Stunden-Format angezeigt werden. Auf dem Display leuchtet die Zahl 12 auf; drücken Sie auf die START-Taste,  , um die 12-Stunden-Anzeige zu wählen und Ihre Auswahl zu bestätigen.

Drehen Sie den ZEIT-Drehregler  im Uhrzeigersinn, um die 24-Stunden-Anzeige auszuwählen. Die Zahl 24 leuchtet auf dem Display auf. Drücken Sie auf die START-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

Die standardmäßig angezeigte Zeit ist 12:00. Die jeweils hervorgehobene Zahl blinkt, um anzuzeigen, dass sie geändert werden kann.

Drehen Sie am ZEIT-Drehregler, um die Stunden anzupassen, und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf die START-Taste.

Nun blinkt die Minutenanzeige und kann verändert werden. Drehen Sie am ZEIT-Drehregler, um die Minuten anzupassen, und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf die START-Taste.

**HINWEIS**

Falls Sie vergessen, Ihre Einstellung der Stunden oder Minuten durch Drücken auf die START-Taste zu bestätigen, löscht die Mikrowelle Ihre neue Einstellung nach einer Minute automatisch.

EINSTELLEN DER PIEPTON-LAUTSTÄRKE

Mit dieser Funktion können Sie die Piepton-Lautstärke Ihrer Mikrowelle einstellen.

Drücken Sie auf die LAUTSTÄRKE-Taste. Die Piepton-Lautstärke ist standardmäßig auf Niedrig  eingestellt.

Drehen Sie am ZEIT-Drehregler , um zwischen Niedrig, Mittel und Hoch zu wechseln. Für jede Auswahl ertönt der Piepton in der entsprechenden Lautstärke.

**HINWEIS**

Falls Sie vergessen, Ihre Einstellung der Piepton-Lautstärke durch Drücken auf die START-Taste zu bestätigen, übernimmt die Mikrowelle Ihre neue Einstellung nach einer Minute automatisch.

TONSIGNAL

Mit dieser Funktion haben Sie die Möglichkeit, zwischen dem neuen und dem klassischen Tonset für die Mikrowelle zu wählen.

Standardmäßig spielt die Mikrowelle das neue Sage-Tonset ab. Falls Sie dies ändern möchten, folgen Sie bitte den hier angeführten Schritten:

Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die TONSIGNAL-Taste  auf der Schnellauswahlleiste.

Mit dem ZEIT-Drehregler können Sie zwischen den verschiedenen Tonsets wechseln. Drücken Sie die START-Taste  , um Ihre Auswahl zu bestätigen, beziehungsweise die STOP-Taste , um Ihre Auswahl zu löschen.

STUMMSCHALTEN

Mit dieser Funktion können Sie die Mikrowelle stummschalten.

Ist die STUMMSCHALTEN-Funktion ausgewählt, gibt die Mikrowelle keine Töne mehr von sich.

Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die STUMMSCHALTEN-Taste auf der Schnellauswahlleiste. Drücken Sie zur Bestätigung die START-Taste. Um Abzubrechen drücken Sie erst auf die STUMMSCHALTEN- und dann auf die START-Taste.

EINSTELLEN DER MESSEINHEITEN

Drücken Sie die MESSEINHEITEN-Taste auf der Schnellauswahlleiste. Nun haben Sie die Möglichkeit, zwischen Kilogramm (kg) und Unzen (oz) beziehungsweise Grad Celsius (°C) und Fahrenheit (°F) zu wechseln. Die standardmäßig eingestellten Messeinheiten sind Grad Celsius (°C) und Kilogramm (kg). Die hervorgehobenen Einheiten °C und kg blinken, um anzuzeigen, dass sie geändert werden können. Drehen Sie am ANPASSEN-Drehregler, um zwischen metrischen und imperialen Messeinheiten zu wählen und drücken Sie auf den Drehregler, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

EINSTELLEN DER KINDERSICHERUNG

Mit dieser Einstellung können Sie die Benutzeroberfläche der Mikrowelle sperren, damit Kinder diese nicht verwenden können.

Drücken Sie die KINDERSICHERUNG-Taste  auf der Schnellauswahlleiste.

Auf dem LCD-Display erscheint das KINDERSICHERUNG-Symbol.



Drücken Sie die KINDERSICHERUNG-Taste erneut, um die KINDERSICHERUNG aufzuheben.

Daraufhin verschwindet das KINDERSICHERUNG-Symbol von dem LCD-Display und die Mikrowelle kann ganz normal verwendet werden.

STANDBY-MODUS

Wenn die Mikrowelle eine Minute lang nicht mehr verwendet wurde, wird der Standby-Modus aktiviert. Die Hintergrundbeleuchtung des LCD-Displays wird ausgeschaltet und die Tasten werden nicht länger beleuchtet.

Sie haben folgende Möglichkeiten, um Ihre Mikrowelle wieder zu aktivieren:

- Öffnen Sie die Tür ODER
- Drücken Sie die START-Taste ODER
- Drehen Sie an einem beliebigen Drehregler ODER
- Drücken Sie auf eine beliebige Taste

DREHTELLER AUS-FUNKTION

Mit der DREHTELLER AUS-Funktion können Sie den Drehteller anhalten, während Sie Speisen in der Mikrowelle zubereiten. Diese Einstellung ist besonders nützlich, wenn Speisen in einem quadratischen oder rechteckigen Behälter zubereitet werden, der die Rotation des Drehtellers anderenfalls einschränken würde.

Drücken Sie die entsprechende Taste einmal, um die DREHTELLER AUS-Funktion zu aktivieren. Auf dem LCD-Display erscheint die Nachricht Drehteller aus.



Drücken Sie die Taste noch einmal, um die Drehteller-Rotation erneut zu aktivieren.

Falls die Mikrowelle nicht weiter verwendet wird, wird die letzte Drehteller-Einstellung nach Ende eines Garvorgangs für eine Minute beibehalten. Nach Ablauf dieser Minute kehrt das Gerät zur Standarddrehtellereinstellung „An“ zurück.

ANPASSEN DER GARZEIT UND LEISTUNG/TEMPERATUR

Die Garzeit-, Leistungs- und Temperatureinstellungen können mithilfe des ANPASSEN-Drehreglers verändert werden.

Diese Anpassungen sind im Mikrowellen-, Schnelle Kombi, Heißluftfrittieren- und Ofen-Modus möglich.

ANPASSEN DER GARZEIT

Mit dem ZEIT-Drehregler können Sie die Garzeit einstellen.

Die standardmäßig eingestellte Zeit ist 30 Sekunden.

ANPASSEN DER LEISTUNGSSTUFE

Drehen Sie den ANPASSEN-Drehregler im Uhrzeigersinn. Auf dem Display werden die Leistungsstufe Hoch und 100 % angezeigt.

Wenn Sie den ANPASSEN-Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen, wird die Leistungsstufe in 10 %-Schritten von 100 % bis auf 10 % gesenkt.

TEMPERATUREINSTELLUNG

Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie die Temperatur in 10-Grad-Schritten verändern. Gegen den Uhrzeigersinn wird die Temperatur verringert, im Uhrzeigersinn wird sie erhöht.

Im Folgenden finden Sie die standardmäßig eingestellten Temperaturen und Temperaturbereiche:

Schnelle Kombi

- Temperaturbereich = 150 – 230 °C

- Standardtemperatur = 200 °C

Heißluftfrittieren:

- Temperaturbereich = 200 – 230 °C

- Standardtemperatur = 200 °C

Ofen:

- Temperaturbereich = 60 – 230 °C

- Standardtemperatur = 180 °C

DYNAMISCHES ANPASSEN DER GARZEIT UND LEISTUNG/ TEMPERATUR

Anpassungen von Garzeit und Leistung können vorgenommen werden, wenn die Mikrowelle sich im manuellen Modus befindet. Des weiteren können Garzeit- und Temperatureinstellungen auch vorgenommen werden, wenn sich die Mikrowelle im manuellen Schnelle Kombi, Heißluftfrittieren- und Ofen-Modus befindet.

Das folgende Beispiel zeigt, wie die Leistung während einer intelligenten Kochfunktion dynamisch angepasst wird.

1. Drücken Sie auf die MENÜAUSWAHL-Taste  und wählen Sie den Menüpunkt Kochen.
2. Mit dem ZEIT-Drehregler können Sie die gewünschte Lebensmittelart auswählen.
3. Durch Drehen am ZEIT-Drehregler bewegt sich der Pfeil und zeigt auf die ausgewählte Lebensmittelgruppe. In diesem Fall wurde Popcorn ausgewählt.
4. Nach Auswahl der Lebensmittelart können Sie mit dem ANPASSEN-Drehregler Menge beziehungsweise Gewicht einstellen.
5. Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste.
6. Durch Drehen am ANPASSEN-Drehregler können Sie die Leistungsstufe während des Garvorgangs zu jeder Zeit erhöhen oder senken.



HINWEIS

Änderungen der Leistungsstufe während des Garvorgangs haben keinen Einfluss auf die Garzeit.

Auf die zuvor beschriebene Weise können Sie die Temperatur mithilfe des ANPASSEN-Drehreglers auch jederzeit während des Garvorgangs verändern, je nachdem, welche Lebensmittelart in der LEBENSMITTELAUSWAHL ausgewählt wurde.



HINWEIS

Änderungen der Temperatur während des Garvorgangs haben keinen Einfluss auf die Garzeit.

+30 SEKUNDEN SOFORTSTART

Wenn Sie die START-Taste drücken, beginnt sofort ein 30-sekündiger Garvorgang bei 100 % Mikrowellenleistung. Jede weitere Betätigung der Taste verlängert die Garzeit um 30 Sekunden.

NACH DEM GARVORGANG

Am Ende jedes Garvorgangs gibt die Mikrowelle den entsprechenden Endton ab. Die Nachricht Ende erscheint auf dem Bildschirm. Ein Öffnen der Tür beendet das Aufleuchten, anderenfalls leuchtet die Anzeige noch weitere 5 Minuten.

STOP/LÖSCHEN

Drücken Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste einmal, um das gegenwärtig laufende Programm anzuhalten.

Drücken Sie die Taste zweimal, um die Einstellung zu löschen und zum Ausgangsbildschirm zurückzukehren.

Wenn Sie die Uhr anzeigen möchten, drücken Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste bei angezeigtem Ausgangsbildschirm.

Drücken Sie jede beliebige Taste, drehen Sie jeden beliebigen Drehregler oder

öffnen Sie die Mikrowellentür, um zum Ausgangsbildschirm zurückzukehren.

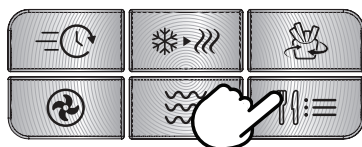
A BIT MORE™

Nutzen Sie die A BIT MORE™-Funktion für Situationen, in denen der Garvorgang abgeschlossen, die Speisen aber noch nicht komplett gegart oder heiß genug sind.



Als Beispiel:

Drücken Sie die MENÜAUSWAHL-Taste.



Drehen Sie den ZEIT-Drehregler, um erst Kochen und danach Fleisch auszuwählen.

Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste.

Der Garvorgang ist abgeschlossen.

Sie können die A BIT MORE™-Einstellung wählen, falls Sie nach Ende des Garvorgangs der Meinung sind, dass Ihre Speisen noch etwas länger gegart werden müssen. Schließen Sie die Mikrowellentür und drücken Sie auf die A BIT MORE™-Taste, um etwas mehr Garzeit hinzuzufügen. Der Timer beginnt nun einen Countdown.



HINWEIS

“A BIT MORE™“ kann durch Drehen des Zeitschalters eingestellt werden, um die 3-minütige Vorheizung für die knusprigere Pfanne zu überschreiben, wenn eine längere Garzeit erforderlich ist.



HINWEIS

Sobald die A BIT MORE™-Taste gedrückt wurde, beginnt automatisch das zuletzt verwendete Lebensmittel- beziehungsweise

Schnellauswahl-Programm. Wurde für den vorherigen Garvorgang keine spezielle Menüauswahl getroffen, fügt die Mikrowelle standardmäßig 20 Sekunden bei 100 % Leistung hinzu.

WARMHALTEN

Mit der Warmhaltefunktion können Sie aufgewärmte Speisen warmhalten, während Sie andere Aufgaben erledigen. Mit diesem Programm wird die Ofentemperatur konstant auf 80 °C gehalten, und das für einen beliebigen Zeitraum von 5 Minuten bis zu 2 Stunden. Die standardmäßig eingestellte Zeit beträgt 10 Minuten.

Öffnen Sie die Mikrowellentür und drücken Sie auf die WARMHALTEN-Taste  auf der Schnellauswahlleiste, um die Warmhaltefunktion zu verwenden.

SPEICHERN

Mit der SPEICHERN-Einstellung können Sie Ihre liebste Gar-, Aufwärm- oder Auftaueinstellung speichern.

Befolgen Sie die unten angeführten Schritte, um Ihre Lieblingseinstellung auf der Mikrowelle zu speichern:

7. Öffnen Sie die Mikrowellentür und drehen Sie am START- sowie STOP-Drehregler, um die Garzeit und Leistungsstufe wie gewünscht einzustellen. Halten Sie die SPEICHERN-Taste  2 Sekunden lang gedrückt.
8. Drücken Sie die START-Taste, um die Einstellung zu aktivieren.



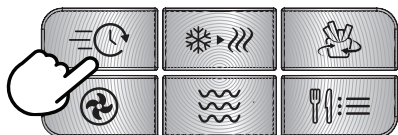
HINWEIS

Diese Einstellung ist nun für zukünftigen Gebrauch auf der Mikrowelle gespeichert. Wenn Sie nun die SPEICHERN-Taste das nächste Mal drücken, wird Ihre SPEICHERN-Einstellung auf dem Display angezeigt. Sie können Ihre SPEICHERN-Einstellung zu jeder Zeit ändern. Wiederholen Sie dafür Schritt 1 und 2.



Kochfunktionen

SCHNELLE KOMBI



Die SCHNELLE KOMBI-Funktion wurde entwickelt, um Ihre Lieblingsgerichte schneller als in einem klassischen Ofen zuzubereiten. Während der schnellen kombi-Funktion verwendet das Gerät abwechselnd die Mikrowellen-, Umluftofen- und Grillfunktion, um die ausgewählte Gartemperatur zu erreichen. Durch die Kombination dieser drei Funktionen kann die Mikrowelle die Gartemperatur schneller als gewöhnliche Öfen erreichen, die Temperatur im Garraum konstant halten und so optimale Ergebnisse erzielen.

Die SCHNELLE KOMBI-Funktion eignet sich wunderbar für Gratins, gebackene Speisen, Röstgemüse und verschiedene Fleischsorten. Mehr Informationen finden Sie auf unserem Aufkleber mit Anweisungen und Tipps auf der Innenseite der Mikrowellentür.

Wir empfehlen, für optimale Ergebnisse die beigelegte Combi Crisp-Pfanne zu verwenden, außer Sie bereiten Speisen zu, für die eine bestimmte Backform oder Pfanne notwendig ist. Platzieren Sie andere Gefäße oder Pfannen auf dem beigelegten Untersetzer, um ideale Ergebnisse zu erzielen. Die Gefäße und Pfannen dürfen nicht aus Metall bestehen. Klappen Sie die Standfüße der Combi Crisp-Pfanne abhängig vom Volumen der zu kochenden Speise ein beziehungsweise aus.

Drücken Sie die SCHNELLE KOMBI-Taste  auf der Hauptbenutzeroberfläche, um die SCHNELLE KOMBI-Funktion zu starten. Mit dem START-Drehregler können Sie eine Garzeit zwischen 1 und 90 Minuten einstellen. Anschließend wählen Sie mit dem ANPASSEN-Drehregler eine Temperatur

zwischen 150 °C und 230 °C. Drücken Sie START, um mit dem Kochen zu beginnen.

Nach Ende des Garvorgangs sollten Sie Speisen 5 Minuten ruhen lassen, bevor Sie sie aus der Mikrowelle entnehmen und servieren.

GEFRORENE LEBENSMITTEL KOCHEN



Mit der GEFRORENE LEBENSMITTEL KOCHEN-Funktion können Sie verschiedene Fleischsorten direkt aus dem Gefrierschrank perfekt zubereiten. Während dieser Funktion verwendet das Gerät in zwei verschiedenen Kochstufen abwechselnd die Mikrowellen-, Umluftofen-, und Grillfunktion.



HINWEIS

Wir empfehlen, das für diese Funktion verwendete Fleisch vor dem Einfrieren zu würzen und marinieren.

Geben Sie die Lebensmittel in die Combi Crisp-Pfanne und klappen Sie die Füße ein.

Drücken Sie die GEFRORENE LEBENSMITTEL KOCHEN-Taste und wählen Sie durch Drehen des ZEIT- oder ANPASSEN-Drehreglers die gewünschte Option (Huhn, Fleisch oder Fisch). Bestätigen Sie die Auswahl mit der START-Taste.

Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie Menge beziehungsweise Gewicht einstellen. Das Minimalgewicht für Fisch beträgt 200 g, das Maximalgewicht 800 g. Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Wenden Sie Ihr Lebensmittel und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Bei der GEFRORENE LEBENSMITTEL KOCHEN-Funktion werden verschiedene Garphasen auf dem Display angezeigt.

Während der ersten Phase wird das Essen ausschließlich in der Mikrowellenfunktion aufgetaut.

In der zweiten Phase wird je nach Lebensmittel die passende Garfunktion gewählt und ausgeführt.

Je nach Menge/Gewicht kann die endgültige Garzeit zwischen 16 und 70 Minuten betragen.



HINWEIS

Optimale Ergebnisse erhalten Sie, indem Sie frisch zubereitetes Fleisch vor Verzehr bedecken und 5 Minuten ruhen lassen.

HEISSLUFTFRITTIEREN

Dank der HEISSLUFTFRITTIEREN-Funktion mit Element IQ®-System können Sie knusprig-goldene, heißluftfrittierte Speisen genießen. Mehr Informationen finden Sie auf unserem Aufkleber mit Anweisungen und Tipps innen auf der Mikrowellentür.

Die HEISSLUFTFRITTIEREN-Taste im Bedienfeld öffnet die HEISSLUFTFRITTIEREN-Funktion. Hierbei wird auf dem LCD-Display Nur Pfanne vorheizen angezeigt.

Stellen Sie die Combi Crisp-Pfanne während des Vorheizens mit ausgeklappten Standfüßen in die Mikrowelle.

Mit dem ZEIT-Drehregler können Sie eine Garzeit zwischen 1 und 60 Minuten einstellen. Anschließend wählen Sie mit dem ANPASSEN-Drehregler eine Temperatur zwischen 200 °C und 230 °C.

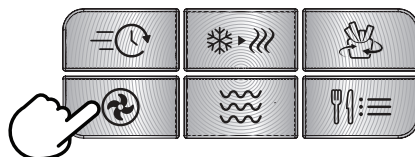
Nachdem das Gerät drei Minuten lang vorgeheizt hat, ertönt ein Signal und auf dem Display leuchtet Lebensmittel in Pfanne geben auf. Öffnen Sie die Tür, legen Sie Ihre

Lebensmittel in die Pfanne und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel nicht übereinander geschichtet sind.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Garvorgang anzuhalten. Wenden Sie Ihr Lebensmittel und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

OFEN



Bei der OFEN-Funktion werden Lebensmittel mit Umluft gegart.

Dafür müssen Sie die Lebensmittel in ofenfestes Geschirr geben. Dank des Untersetzers kann das Geschirr höher im Ofen platziert werden, wodurch Sie bessere Ergebnisse erhalten.



HINWEIS

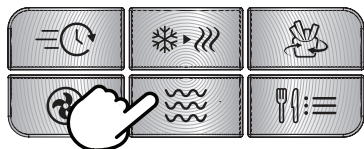
Wir empfehlen, den Untersetzer wann immer möglich für diese Funktion einzusetzen, da hierdurch die Hitze gleichmäßiger und von allen Seiten auf das Essen einwirken kann. Dies erhöht die Effizienz und Effektivität des Garvorgangs.

Die OFEN-Taste im Bedienfeld aktiviert die OFEN-Funktion. Mit dem ZEIT-Drehregler können Sie eine Garzeit zwischen 1 und 120 Minuten einstellen. Anschließend wählen Sie mit dem ANPASSEN-Drehregler eine Temperatur zwischen 60 °C und 230 °C. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf die START-Taste.

Die Mikrowelle wird daraufhin vorgeheizt; auf dem LCD-Display leuchtet Ofen wird vorgeheizt auf.

Nachdem das Gerät vorgeheizt hat, ertönt ein Signal und auf dem Display leuchtet Lebensmittel auf Untersetzer legen auf. Öffnen Sie die Tür, legen Sie Ihre Lebensmittel auf den Untersetzer und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

MIKROWELLE



Die MIKROWELLE-Funktion bietet alle Funktionen einer klassischen Mikrowelle. Hier können Sie Garzeit und Leistungsstufe einstellen. Dies ist außerdem die Standardfunktion, die automatisch beim Anschalten der Mikrowelle ausgewählt wird.

Für diese Funktion sollten Sie stets mikrowellentaugliches Geschirr verwenden.

Die MIKROWELLE-Taste im Bedienfeld aktiviert die Mikrowellenfunktion. Mit dem ZEIT-Drehregler können Sie eine Garzeit zwischen 1 Sekunde und 95 Minuten einstellen. Anschließend wählen Sie mit dem ANPASSEN-Drehregler eine Leistungsstufe zwischen 10 % und 100 %. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der START-Taste.

GRILL



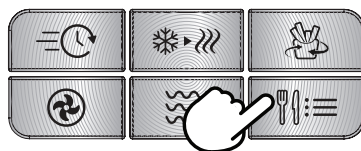
Mit der Grillfunktion werden Lebensmittel dank des oberen Heizelements sanft gebräunt.

Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die GRILL-Taste auf der Schnellauswahlleiste.

Geben Sie die Lebensmittel in die Combi Crisp-Pfanne und klappen Sie die Füße aus.

Mit dem ZEIT-Drehregler können Sie eine Garzeit zwischen 1 und 20 Minuten einstellen. Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste.

MENÜAUSWAHL



Innerhalb der MENÜAUSWAHL-Funktion stehen Ihnen drei intelligente Voreinstellungen zur Auswahl: Kochen, Aufwärmen oder Auftauen.

Anschließend können Sie aus einer Liste häufig verwendeter Lebensmittel wählen und die START-Taste drücken. Das Gerät stellt Zeit und Leistungsstufe beziehungsweise Temperatur automatisch je nach gewählter Lebensmittelart von selbst ein, Sie müssen also nichts weiter angeben.

INTELLIGENTES KOCHEN



HINWEIS

Auf Sage.com finden Sie eine Vielzahl an Rezepten, die speziell für die Combi Wave™ 3-in-1 Mikrowelle entwickelt wurden.

Dank der intelligenten Kochfunktion  stellt das Gerät die benötigte Zeit und Leistungsstufe beziehungsweise Temperatur automatisch ein.

Wählen Sie hierfür MENÜAUSWAHL und anschließend mithilfe des ZEIT-Drehreglers Kochen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der START-Taste.

Mit dem ZEIT-Drehregler können Sie die passende Lebensmittelart auswählen. Durch Drehen am ZEIT-Drehregler bewegt sich der Pfeil und zeigt auf die ausgewählte Lebensmittelgruppe.

Nach Auswahl der Lebensmittelart können Sie mit dem ANPASSEN-Drehregler Menge beziehungsweise Gewicht einstellen.

Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste.

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Lebensmittel sollten in mikrowellentauglichem Geschirr aus Plastik-, Pyrex- oder Keramik zubereitet werden.
- Wassermoleküle werden durch Mikrowellenenergie besonders effizient aufgeheizt, daher garen Lebensmittel mit höherem Feuchtigkeitsanteil gleichmäßiger. Wenn Sie weiches und hartes Gemüse garen möchten, sollten Sie etwa 15-20 ml Wasser pro 100 g Gemüse hinzugeben.
- Bei größeren, dickeren Lebensmitteln, zum Beispiel Chicken Wings oder Brokkoli, raten wir Ihnen, das dickere oder zähere Ende zur Außenseite des Drehtellers zu wenden. Dadurch können die Mikrowellen während des Garvorgangs optimal auf Ihr Essen einwirken.

Aufläufe, Suppen und ähnliche Gerichte sollten von außen nach innen umgerührt werden, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen. Sie müssen nicht konstant umrühren.

Je kleiner die Portion, desto schneller gart sie. Daher sollten Sie darauf achten, nur Lebensmittel von ähnlicher Größe und Form zusammen zu garen, um gleichmäßige Ergebnisse zu erzielen.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie einen Deckel oder Plastikfolie von in der Mikrowelle gegarten Gerichten entfernen. Im Inneren kann sich heißer Dampf aufstauen und ernsthafte Verbrennungen an Gesicht und Händen verursachen.

Popcorn

Die Popcorn-Voreinstellung ist darauf ausgelegt, die maximale Anzahl an Maiskörnern in einem Popcorn-Beutel (100 g) in Popcorn umzuwandeln.

Siehe Popcorn-Packungsanleitung für empfohlene Mikrowelle Zeiteinstellungen.

Legen Sie den Popcorn-Beutel in die Mitte des Drehtellers. Beginnen Sie den Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste.

Ofenkartoffel

Diese Voreinstellung verwendet die Ofenfunktion. Die Vorheizdauer hängt von der Anzahl der Kartoffeln ab, beträgt aber meist etwa 3 Minuten.

Setzen Sie nach dem Vorheizen die Combi Crisp-Pfanne mit entfalteten Standfüßen in die Mikrowelle und legen Sie die Kartoffeln hinein, ohne sie zu bedecken.

Die Garzeit hängt von der Anzahl der Kartoffeln ab. Unter Einsatz der Ofenfunktion bei einer Temperatur von 220 °C:

Hartes Gemüse

Die intelligente Voreinstellung Hartes Gemüse eignet sich optimal für hartes Gemüse wie Karotten, Mais, Süßkartoffeln und Rote Bete. Diese Voreinstellung verwendet die Mikrowellenfunktion.

Die Garzeiten sind für Gemüse direkt aus dem Kühlschrank (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) optimiert.

Mit diesem Gerät sollten mindestens 100 g und maximal 1 kg hartes Gemüse gegart werden.

Wir empfehlen, das Gemüse in Stücke zu schneiden (etwa 1,2-2 cm), um gleichmäßige Garergebnisse zu garantieren. Pro 100 g Gemüse sollten Sie 20 ml Wasser hinzugeben.

Bedecken Sie das Gemüse mit einem mikrowellentauglichen Plastikdeckel mit Lüftungsschlitzen oder mikrowellentauglicher Klarsichtfolie mit Lüftungsschlitzen.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Garvorgang anzuhalten. Rühren Sie das Gemüse um, schließen Sie die Tür und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Weiches Gemüse

Die intelligente Voreinstellung Weiches Gemüse ist optimal für weiches Gemüse wie Brokkoli, grüne Bohnen, Blumenkohl, Zucchini und Erbsen geeignet. Diese Voreinstellung verwendet die Mikrowellenfunktion.

Die Garzeiten sind für Gemüse direkt aus dem Kühlschrank (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) optimiert.

Mit diesem Gerät sollten mindestens 100 g und maximal 500 g weiches Gemüse gegart werden.

Pro 100 g Gemüse sollten Sie etwa einen Esslöffel (15 ml) Wasser hinzugeben.

Bedecken Sie das Gemüse mit einem mikrowellentauglichen Deckel mit Lüftungsschlitzen oder mikrowellentauglicher Klarsichtfolie mit Lüftungsschlitzen.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Rühren Sie das Gemüse um, schließen Sie die Tür und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Reis

Die intelligente Voreinstellung Reis ist für weißen Reis geeignet, etwa für Langkorn-, Jasmin- und Basmatireis. Diese Voreinstellung verwendet die Mikrowellenfunktion.

Wählen Sie immer in eine tiefe, mikrowellentaugliche Schüssel und decken Sie diese nicht ab.

Mit diesem Gerät sollten mindestens eine Tasse (250 g) und maximal zwei Tassen (450 g) Reis gegart werden. Vor dem Garvorgang sollten Sie den Reis mit kaltem Wasser abspülen, bis sich das Wasser nicht mehr verfärbt. Geben Sie die doppelte Menge an Wasser hinzu (also beispielsweise 2 Tassen Wasser für eine Tasse Reis).

Nach dem Garvorgang sollte der Reis etwa 5 Minuten ruhen, bevor er serviert wird.

Porridge

Die intelligente Voreinstellung Porridge verwendet die Mikrowellenfunktion.

Wählen Sie immer in eine tiefe, mikrowellentaugliche Schüssel und bedecken Sie diese nicht.

Mit dieser Voreinstellung sollten mindesten 50 g und maximal 200 g Porridge zubereitet werden.

Verhältnis (Beispiel): 500 g Wasser für 100 g reword; kernige Haferflocken, eingestellte Zeit: 9 Minuten.

Baked Beans

Die intelligente Voreinstellung Baked Beans ist für gebackene Bohnen optimal und verwendet die Mikrowellenfunktion.

Wählen Sie eine große, ausreichend tiefe und mikrowellentaugliche Schüssel und bedecken Sie diese nicht.

Mit dieser Voreinstellung sollten mindesten 200 g und maximal 1 kg gebackene Bohnen zubereitet werden.

Bacon

Die intelligente Voreinstellung Bacon ist dafür ausgelegt, Baconscheiben mit der Mikrowellenfunktion knusprig zu braten.

Die Garzeiten sind für Baconscheiben direkt aus dem Kühlschrank (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) optimiert.

Legen Sie die Scheiben nebeneinander (in einer Schicht) auf einen Teller. Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie die Anzahl der Baconscheiben eingeben. Drücken Sie auf die START-Taste, um den Garvorgang zu beginnen. Sie können zwischen einer und vier normalgroßen Scheiben wählen. Wenn Sie dicke Baconscheiben verwenden, sollten Sie eine weitere Minute Garzeit hinzufügen.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Wenden Sie die Baconscheiben und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren. Falls Sie mehr als zwei Scheiben braten, sollten Sie die inneren und äußeren Scheiben beim Wenden austauschen, damit alle gleichmäßig braten können.



HINWEIS

Wir empfehlen vorgeschnittene Baconscheiben.

Kuchen

Bei der intelligenten Voreinstellung Kuchen werden verschiedene Kuchensorten mit Umluft gebacken.

Verwenden Sie hierfür Backformen, die für einen Umluftofen geeignet sind.

Für beste Ergebnisse verwenden Sie eine runde Kuchenform von 19 bis 22 cm und ca. 450 g Teig. Die 24-26 cm lange runde Kuchenform kann auch für verpackte Kuchenmischungen verwendet werden.

Setzen Sie Ihre Backform während des Backvorgangs auf den Untersetzer und bedecken Sie diese nicht.

Drücken Sie die START-Taste, um zu beginnen.

Nach dem Backvorgang sollte der Kuchen etwa 5 Minuten abkühlen, bevor er serviert wird.

Schokolade schmelzen

Die intelligente Voreinstellung Schokolade schmelzen ist darauf ausgelegt, auf Knopfdruck und mit der Mikrowellenfunktion Schokolade zu schmelzen, ohne dass sie überhitzt oder gerinnt.



HINWEIS

Die intelligente Voreinstellung Schokolade schmelzen wurde für dunkle Schokolade optimiert. Wenn Sie andere Arten von Schokolade verwenden, empfehlen wir, in kurzen Abständen nachzusehen, um eine Gerinnung vorzubeugen.

Wählen Sie eine geeignete Glasschüssel und bedecken Sie diese nicht. Falls Sie Blockschokolade verwenden, sollten Sie diese in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie das Gewicht einstellen. Drücken Sie die START-Taste, um den Schmelzvorgang zu beginnen.

Mit diesem Gerät sollten mindestens 50 g und maximal 400 g Schokolade geschmolzen werden.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Rühren Sie die Schokolade um und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Nach Ablauf des Vorgangs kann es vorkommen, dass einige Schokoladenstücke noch nicht komplett geschmolzen sind. In diesem Fall sollten Sie die Masse umrühren, bis sie komplett geschmolzen und gleichmäßig ist.

Sie finden diese intelligente Voreinstellung auch in der Schnellauswahlleiste.

Butter weichmachen

Die intelligente Voreinstellung Butter weichmachen ist dafür optimiert, Butter mithilfe der Mikrowellenfunktion weich zu machen, damit sie direkt anschließend mit einem Mixer aufgeschlagen werden kann.

Hierfür sollten Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) verwenden.

Die Butter sollte im Ganzen auf einen Teller gesetzt und nicht bedeckt werden.

Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie das Gewicht einstellen. Drücken Sie die START-Taste, um den Vorgang zu beginnen. Mit diesem Gerät sollten mindestens 125 g und maximal 500 g Butter erweicht werden.



HINWEIS

Zu Ende des Vorgangs sollte die Butter tatsächlich nur weich genug sein, dass Sie einen Löffel ohne Widerstand hineindrücken können – sie sollte aber nicht komplett geschmolzen sein.

Sie finden diese intelligente Voreinstellung auch in der Schnellauswahlleiste.



HINWEIS

Drücken Sie die Taste „A BIT MORE™“, wenn die Butter nicht weich genug ist.

Pizza

Die intelligente Voreinstellung Pizza verwendet sowohl die Mikrowellen- als auch die Grillfunktion und ist dafür ausgelegt, Tiefkühlpizzen zu backen Durchmesser von bis zu 30 cm.

Die Backzeit ist für gefrorene Pizzen direkt aus dem Gefrierschrank (mit einer Temperatur von etwa -18 °C) optimiert.

Geben Sie die Pizza beziehungsweise Pizzascheiben zum Backen in die Combi Crisp-Pfanne, klappen Sie die Füße der Pfanne aus und bedecken Sie die Pizza nicht.

Drücken Sie die START-Taste, um zu beginnen.

Nach dem Backvorgang sollte die Pizza etwa 5 Minuten ruhen, bevor sie serviert wird.



HINWEIS

Pizzen mit einem Durchmesser unter 25 cm sind schneller fertig.

Chicken Nuggets

Die intelligente Voreinstellung Chicken Nuggets ist darauf ausgelegt, Chicken Nuggets mit der Heißluftfrittierfunktion zuzubereiten.

Die Garzeit ist für gefrorene Chicken Nuggets direkt aus dem Gefrierschrank (mit einer Temperatur von etwa -18 °C) optimiert.

Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie Anzahl der Chicken Nuggets eingeben. Drücken Sie auf die START-Taste, um den Frittiervorgang zu beginnen. Sie können ein Gewicht zwischen 200 g und 500 g angeben.

Wenn Sie die intelligente Voreinstellung Chicken Nuggets wählen, wird auf dem LCD-Display Nur Pfanne vorheizen angezeigt. Stellen Sie die Combi Crisp-Pfanne während des Vorheizens mit ausgeklappten Standfüßen in die Mikrowelle.

Nachdem das Gerät drei Minuten lang vorgeheizt hat, ertönt ein Signal und auf dem Display leuchtet Lebensmittel in die Pfanne geben auf. Öffnen Sie die Tür, legen Sie Ihre Lebensmittel in die Pfanne und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren. Stellen Sie sicher, dass die Nuggets nicht übereinander geschichtet sind.

Zwei Drittel der Garzeit, ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Garvorgang anzuhalten. Wenden Sie die Chicken Nuggets und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Pommes Frites

Die intelligente Voreinstellung Pommes Frites ist darauf ausgelegt, Pommes Frites mit der Heißluftfrittierfunktion zuzubereiten.

Die Backzeit ist für gefrorene Pommes Frites direkt aus dem Gefrierschrank (mit einer Temperatur von etwa -18 °C) optimiert.

Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie Menge eingeben. Drücken Sie auf die START-Taste, um den Frittiervorgang zu beginnen. Sie können ein Gewicht zwischen 200 g und 450 g angeben.

Wenn Sie die intelligente Voreinstellung Pommes Frites wählen, wird auf dem LCD-Display Nur Pfanne vorheizen angezeigt. Stellen Sie die Combi Crisp-Pfanne während des Vorheizens mit ausgeklappten Standfüßen in die Mikrowelle.

Nachdem das Gerät drei Minuten lang vorgeheizt hat, ertönt ein Signal und auf dem Display leuchtet Lebensmittel in die Pfanne geben auf. Öffnen Sie die Tür, legen Sie Ihre Lebensmittel in die Pfanne und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren. Stellen Sie sicher, dass die Pommes nicht übereinander geschichtet sind.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Wenden Sie die Pommes und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Huhn

Mit der intelligenten Voreinstellung Huhn können Stücke frischen Hühnerfleisches, aber auch ganze Brathühner zubereitet werden. Die Einstellung verwendet Umluft und die Grillfunktion. Falls Sie ein ganzes Huhn zubereiten, kommt auch die Mikrowellenfunktion hinzu.

Die Garzeiten sind für Hühnerfleisch direkt aus dem Kühlschrank (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) optimiert.

Mit diesem Gerät sollten mindestens 200 g und maximal 1,6 kg Hühnerfleisch zubereitet werden.

- Dabei ist ein Gewicht zwischen 200 g und 500 g für Hühnerfilets und entbeintes Hühnerfleisch optimal;
- Für ganze Brathühner und Hühnerfleisch mit Knochen wird ein Gewicht zwischen 1 kg und 1,6 kg empfohlen.

Verwenden Sie die beigelegte Combi Crisp-Pfanne, um das Hühnerfleisch zuzubereiten. Falls Sie Fleischstücke zubereiten, sollten Sie die Standfüße der Combi Crisp-Pfanne ausklappen. Für ein ganzes Brathuhn sollten Sie die Standfüße der Combi Crisp-Pfanne einklappen.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Wenden Sie die Fleischstücke und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren. Bei der Zubereitung eines ganzen Brathuhns ist dieser Schritt nicht erforderlich.

Nach der Zubereitung sollten Sie das Huhn etwa 5 Minuten ruhen lassen, bevor es serviert wird.

Fleisch

Die intelligente Voreinstellung Fleisch ist darauf ausgelegt, verschiedene Fleischsorten zu garen.

Die Garzeiten sind für Fleisch direkt aus dem Kühlschrank (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) optimiert.

Mit diesem Gerät sollten mindestens 200 g und maximal 2 kg Fleisch gegart werden.

- Dabei ist ein Gewicht zwischen 200 g und 500 g für Filets, Hackfleisch und Fleischstücke optimal;
- Für ganze Bratenstücke wird ein Gewicht zwischen 750 g und 2 kg empfohlen.

Verwenden Sie die beigelegte Combi Crisp-Pfanne, um das Fleisch zuzubereiten. Für Fleisch mit einem Gewicht zwischen 200 g und 500 g sollten Sie die Standfüße der Combi Crisp-Pfanne ausklappen. Für Fleisch mit einem Gewicht zwischen 750 g und 1 kg sollten Sie die Standfüße der Combi Crisp-Pfanne einklappen.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Wenden Sie das Fleisch und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Nach der Zubereitung sollten Sie das Fleisch etwa 5 Minuten abkühlen lassen, bevor Sie es servieren.

Fisch

Die intelligente Voreinstellung Fisch ist darauf ausgelegt, Fisch zu garen, ohne die Kanten auszutrocknen oder zu zerkochen. Hierfür werden die Mikrowellen- und Grillfunktion automatisch mit Umluft kombiniert.

Die Garzeiten sind für Fisch direkt aus dem Kühlschrank (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) optimiert.

Mit diesem Gerät sollten Sie nicht weniger als 200 g und nicht mehr als 800 g Fisch zubereiten.

Die Einstellung ist für weiße Fischfilets und Lachsfilets geeignet; diese sollten nebeneinander in die ausgeklappte Combi Crisp-Pfanne gelegt werden. Klappen Sie das dünne Ende der Filets um, damit dieses nicht zerkoht wird.

Nach der Zubereitung sollten Sie den Fisch etwa 5 Minuten ruhen lassen, bevor er serviert wird.



HINWEIS

Wir empfehlen, ölige Fischsorten nur mit Haut zuzubereiten.

INTELLIGENTES AUFWÄRMEN

Bei der intelligenten Aufwärmfunktion werden niedrige Leistungsstufen eingesetzt, um Lebensmittel weder auszutrocknen noch zu zerkochen.



HINWEIS

Während des Aufwärmens kann die eingestellte Zeit erhöht oder verringert werden. Dies wirkt sich nicht auf die Gewichts- oder Mengeneinstellung aus.

Getränk

Mit der intelligenten Voreinstellung Getränk können abgekühlte Heißgetränke wie Kaffee oder Tee wieder erwärmt werden. Dabei werden diese auf eine Temperatur von etwa 60–65 °C erhitzt und können daraufhin sofort getrunken werden.

Stellen Sie die Tasse(n) entlang der Außenkante des Drehtellers auf. Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie die Anzahl der Tassen eingeben. Drücken Sie auf die START-Taste, um den Vorgang zu beginnen. Sie können von einer (250 ml) bis zu vier Tassen (1000 ml) wählen.

Nach Ende des Aufwärmvorgangs sollten Sie die Getränke umrühren und etwa 1-2 Minuten stehen lassen, bevor Sie sie trinken. Bitte beachten Sie, dass übermäßiges Aufwärmen zu Verletzungen und verbrannten Getränken führen kann.



HINWEIS

Verwenden Sie Keramikassen/-becher.

Reste

Die intelligente Voreinstellung Reste ist dafür geeignet, einen Teller Lebensmittelreste aus dem Kühlschrank (mit einer Temperatur von etwa 5 °C) aufzuwärmen.

Geben Sie die Reste zur gleichmäßigen Erwärmung in mikrowellentaugliches Geschirr. Bedecken Sie die Speisen mit einem mikrowellentauglichen Deckel mit Lüftungsschlitzen oder mikrowellentauglichen Klarsichtfolie mit Lüftungsschlitzen (aber verschließen Sie die Behälter nicht luftdicht).

Mit dem ANPASSEN-Drehregler können Sie die Anzahl der Teller eingeben. Drücken Sie auf die START-Taste, um den Vorgang zu beginnen. Sie können zwischen einem und zwei Tellern wählen. Wenn Sie zwei Teller aufwärmen, können Sie den Untersetzer verwenden, um einen Teller über dem anderen zu platzieren.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Rühren Sie die Lebensmittel im Teller um und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren. Beim Aufwärmen zweier Teller empfehlen wir, die Teller bei dieser Gelegenheit auszutauschen, also den oberen nach unten zu stellen und umgekehrt, damit das Essen gleichmäßig erwärmt wird.

Zu Ende des Aufwärmvorgangs sollten Sie die Lebensmittel umrühren und vor Verzehr etwa 1-2 Minuten stehen lassen.

Nach Zeit

In der Aufwärmfunktion können Sie eine Zeit zwischen einer und 95 Minuten einstellen.

Sie sollten Lebensmittel zum Aufwärmen in mikrowellentaugliches Geschirr geben. Bedecken Sie die Speisen mit einem mikrowellentauglichen Deckel mit Lüftungsschlitzen oder mikrowellentauglichen Klarsichtfolie mit Lüftungsschlitzen (aber verschließen Sie die Behälter nicht luftdicht).

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Rühren Sie Ihre Speisereste um oder wenden Sie sie und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

INTELLIGENTES AUFTAUEN

Mit der intelligenten Auftaufunktion werden gefrorene Lebensmittel schonend aufgetaut und dabei weder überhitzt noch ausgetrocknet.

Wählen Sie hierfür **MENÜAUSWAHL** und anschließend mithilfe des **ZEIT-Drehreglers** Auftauen. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der **START**-Taste. Daraufhin ertönt ein Signal.

Mit dem **ZEIT-Drehregler** können Sie die passende Lebensmittelart auswählen. Durch Drehen am **ZEIT-Drehregler** bewegt sich der Pfeil und zeigt auf die ausgewählte Lebensmittelgruppe.

Nach Auswahl der Lebensmittelart können Sie mit dem **ANPASSEN-Drehregler** Menge beziehungsweise Gewicht einstellen.

Drücken Sie die **START**-Taste, um mit dem Auftauen zu beginnen.



HINWEIS

Während des Auftauens kann die eingestellte Zeit erhöht oder verringert werden. Dies wirkt sich nicht auf die Gewichts- oder Mengeneinstellung aus.

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR OPTIMALE ERGEBNISSE

- Die Auftauzeiten sind für komplett durchgefrorene Lebensmittel optimiert, die seit mindestens 24 Stunden bei Temperaturen von maximal -18 °C im Gefrierschrank aufbewahrt wurden.
- Beim Einfrieren von Fleisch, Geflügel und Fisch sollten Sie hochwertige Plastikfolie, -beutel oder -behälter verwenden.
- Um Einzelstücke, etwa einzelne Chicken Nuggets oder Steaks, voneinander zu trennen, können Sie Wachspapier oder Plastikfolie dazwischen legen.
- Stellen Sie sicher, dass sich keine Luft in der Verpackung befindet und dass diese sicher verschlossen ist.
- Wir empfehlen, Angaben wie Fleischart, Datum und Gewicht auf die Außenseite der Verpackung zu schreiben.

- Nach dem Auftauvorgang sind die meisten Lebensmittel im Kern noch etwas gefroren. Entnehmen Sie sie aus der Mikrowelle und lassen Sie sie noch etwa 5–15 Minuten lang stehen, bis sie vollständig aufgetaut sind.
- Legen Sie die Lebensmittel so auf den Drehteller, dass dünnere Enden zur Mitte zeigen und die dickere Seite nach außen.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und Gefrierbeutel, bevor Sie gefrorenes Fleisch auftauen. Falls die Verpackung dafür zu fest angefroren ist, können Sie zunächst in der Auftauen-Funktion 3 Minuten einstellen, danach die Verpackung entfernen und mit der intelligenten Auftaufunktion fortfahren.

Huhn

Die intelligente Voreinstellung Huhn ist dafür ausgelegt, Hühnerfleischstücke (zum Beispiel Keule oder Bruststücke) oder ein ganzes Huhn aufzutauen. Mit diesem Gerät sollten mindestens 200 g und maximal 1 kg Hühnerfleisch aufgetaut werden.

- Dabei ist ein Gewicht zwischen 200 g und 750 g für Hühnerfilets und Hühnerfleischstücke optimal;
- Für ganze Hühner und Hühnerfleisch mit Knochen wird ein Gewicht von 1 kg empfohlen.

Einzelne Fleischstücke sollten Sie nebeneinander auf mikrowellentaugliches Geschirr legen und dabei die dickere Seite zur Außenseite des Geschirrs wenden.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die **STOP**-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Wenden Sie das Hühnerfleisch, schließen Sie die Tür und drücken Sie die **START**-Taste, um fortzufahren.

Nach dem Auftauen sollten Sie das Hühnerfleisch aus der Mikrowelle entnehmen und 5-15 Minuten ruhen lassen, damit es komplett auftauen kann.

Beim Auftauen eines ganzen Huhns muss dieses aus der Originalverpackung entnommen werden. Setzen Sie es mit der Brustseite nach unten auf einen mikrowellentauglichen Teller oder in einen gleichwertigen Behälter.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Drehen Sie das Huhn auf die andere Seite, schließen Sie die Tür und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Entnehmen Sie das Huhn nach dem Auftauen aus der Mikrowelle. Spülen Sie es mit Leitungswasser ab und stellen Sie sicher, dass Sie damit eventuelle Eisreste herauswaschen.

Setzen Sie es auf einen sauberen Teller und tupfen Sie es trocken. Bedecken Sie das Huhn anschließend mit Klarsichtfolie und stellen Sie es für 1-2 Stunden in den Kühlschrank, bis es komplett aufgetaut ist.

Fleisch

Die intelligente Voreinstellung Fleisch ist dafür ausgelegt, jegliche Art von Hackfleisch oder Fleischstücke sowie Steaks und Koteletts vom Rind, Lamm, Schwein oder anderen Tieren aufzutauen. Mit diesem Gerät sollten mindestens 200 g und maximal 1 kg Fleisch aufgetaut werden.

- Dabei ist ein Gewicht zwischen 200 g und 500 g für Filets, Hackfleisch und Fleischstücke optimal;
- Für ganze Bratenstücke wird ein Gewicht zwischen 750 g und 1 kg empfohlen.

Entfernen Sie jegliche Verpackungsmaterialien, Schaumstoffbehälter und Saugeinlagen. Setzen Sie das Fleisch in einen mikrowellentauglichen Teller oder flachen Behälter.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Entnehmen Sie aufgetaute Fleischstücke und setzen Sie diese in den Kühlschrank. Falls ein Teil Hackfleisch bereits aufgetaut ist, können Sie diesen auch vom restlichen Hackfleisch trennen und

entnehmen. Wenden Sie anschließend das gefrorene Fleisch und setzen Sie es erneut in die Mikrowelle. Drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Nach dem Auftauen sollten Sie das Fleisch aus der Mikrowelle entnehmen und 5-15 Minuten ruhen lassen, damit es komplett auftauen kann.

Fisch

Die intelligente Voreinstellung Fisch ist dafür ausgelegt, empfindliche Fischfilets aufzutauen, ohne sie zu garen und die Kanten zu überhitzen. Mit diesem Gerät sollten mindestens 200 g und maximal 800 g Fisch aufgetaut werden.

Beste Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die gefrorenen Fischfilets nebeneinander in einen mikrowellentauglichen, flachen Behälter legen.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Wenden Sie die Fischfilets. Bedecken Sie das dünne Ende der Filets mit einem kleinen Stück Plastikfolie und stellen Sie sie zurück in die Mikrowelle. Drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Nach Ende des Vorgangs sind die Fischfilets wahrscheinlich in der Mitte noch etwas gefroren. Entnehmen Sie sie daher aus der Mikrowelle und lassen Sie sie etwa 5-15 Minuten stehen, bis sie komplett aufgetaut sind.



HINWEIS

Ölige Fischsorten sind für diesen Vorgang am besten geeignet.

Suppe

Die intelligente Voreinstellung Suppe ist dafür ausgelegt, fertige, gefrorene Suppen direkt aus dem Gefrierschrank (mit einer Temperatur von etwa -18 °C aufzutauen). Mit diesem Gerät sollten mindestens 250 ml und maximal 1000 ml Suppe aufgetaut werden.

Entnehmen Sie die gefrorene Suppe aus der Verpackung und setzen Sie sie ohne Abdeckung in eine mikrowellentaugliche Schüssel.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie die STOP-Taste, um den Vorgang anzuhalten. Brechen Sie noch gefrorene Stücke auf, schließen Sie die Tür und drücken Sie die START-Taste, um fortzufahren.

Brotlaib

Die intelligente Voreinstellung Brotlaib ist dafür ausgelegt, einen ganzen Brotlaib aufzutauen und aufzuwärmen. Lassen Sie den Laib nach dem Vorgang noch etwa 5-10 Minuten ruhen. Verwenden Sie den Untersetzer und bedecken Sie den Brotlaib nicht.

Setzen Sie den ungeschnittenen Brotlaib ohne Abdeckung auf den Untersetzer und diesen auf den Drehteller.

Wählen Sie die Auftaueinstellung Brotlaib und drücken Sie die START-Taste.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal. Daraufhin sollten Sie den Brotlaib umdrehen, damit er gleichmäßig auftaut.



HINWEIS

Die voreingestellte Zeit basiert auf einem Laib von etwa 500-750 g; kleinere Brotlaibe tauen eventuell schneller auf. Auch die Dichte des Brotes spielt eine Rolle, daher müssen Sie für Vollkornbrot mit längeren Auftauzeiten rechnen als bei Weißbrot. Passen Sie die benötigte Zeit dementsprechend an.

Nach Zeit

Innerhalb der Auftaufunktion können Sie eine Garzeit zwischen einer und 95 Minuten einstellen.

Wenn Sie Lebensmittel auftauen, sollten Sie diese ohne Abdeckung in eine mikrowellentaugliche Schüssel oder einen Teller geben.

Nach der Hälfte des Vorgangs ertönt ein Signal und auf dem Display wird Lebensmittel umrühren/wenden angezeigt. Pausieren Sie den Vorgang, rühren oder drehen Sie die Lebensmittel um und drücken Sie die START-Taste.



Tipps und Tricks

EINIGE WICHTIGE TIPPS FÜR DAS KOCHEN MIT EINER MIKROWELLE

Hier finden Sie einige Tipps, die Ihnen dabei helfen, die Energie der Mikrowelle gleichmäßig zu verteilen, damit Lebensmittel perfekt gegart werden.

- Bei Lebensmitteln mit unterschiedlich dicken Enden, zum Beispiel Chicken Wings oder Brokkoli, raten wir Ihnen, das dickere oder zähkere Ende zur Außenseite des Drehtellers zu wenden. Dadurch erhält der Teil des Lebensmittels, der mehr gegart werden muss, mehr Energie und Ihr Essen wird gleichmäßig gegart.
- Um Hitze- und Dampfverlust zu verringern und die Garzeit zu verkürzen, sollten Lebensmittel während des Garvorgangs bedeckt werden. Verwenden Sie dafür mikrowellentaugliche Plastikdeckel oder Klarsichtfolie. Heben Sie hierbei zur besseren Entlüftung eine Ecke der Abdeckung leicht an, damit überschüssiger Dampf entweichen kann.
- Wählen Sie für den Garvorgang, falls möglich, flaches Kochgeschirr mit geraden Seiten aus. In flachem Geschirr kann das Essen schneller garen, während gerade Seiten verhindern, dass die Außenseite Ihrer Lebensmittel zerkocht.
- Bei mehreren Stücken, beispielsweise Auflaufförmchen oder ganzen Kartoffeln, raten wir Ihnen, diese entlang der Außenkante des Drehtellers zu arrangieren. Achten Sie darauf, zwischen einzelnen Teilen Platz zu lassen, damit die Energie von allen Seiten auf diese einwirken kann.
- Verwenden Sie rundes Mikrowellengeschirr. In einer runden Form werden Lebensmittel gleichmäßiger gegart als in quadratischen oder rechteckigen Formen, denn dort fangen die Ecken die meiste Energie auf, wodurch Lebensmittel verkochen und aushärten können.
- Rühren Sie Lebensmittel während des Garvorgangs ein- oder zweimal von außen nach innen um, um die Hitze gleichmäßig zu verteilen und die Garzeit zu verkürzen.
- Wenden Sie (mittel)große Lebensmittel während des Garvorgangs zweimal. Dadurch können diese gleichmäßig mit Mikrowellen bestrahlt werden.
- Es kann hilfreich sein, bestimmte Speisen wie Kuchen, geröstetes Gemüse und Teigprodukte zum Garen den Untersetzer zu stellen. Dadurch kann mehr Energie von allen Seiten sowie von oben und unten auf die Speise einwirken. Verwenden Sie dafür ein mikrowellentaugliches Gestell aus Plastik oder Keramik. Wenn Sie kein solches besitzen, können Sie stattdessen auch Mikrowellengeschirr auf eine umgedrehte Schüssel oder Tasse stellen.
- Spezielle Bräter, Saucenkannen und Puddingformen sowie kleinere Essensmengen oder Getränke in Tassen sollten nicht angehoben werden.
- Die Innentemperatur von Lebensmitteln steigt auch nach der Entnahme aus der Mikrowelle weiter an, weshalb das Essen noch nachgart. Daher raten wir, Essen lieber zu kurz als zu lang zu garen, da es außerhalb der Mikrowelle nachgaren wird.

MIKROWELLENZUBEHÖR

- Jegliche in die Mikrowelle gestellten Behälter, Teller, Schüsseln usw. müssen mikrowellentauglich sein. Angaben dazu finden Sie auf der Unterseite des jeweiligen Gegenstands oder indem Sie den Hersteller kontaktieren.
- Sie können feststellen, ob Geschirr mikrowellentauglich ist, indem Sie es zusammen mit einer Tasse kalten Wassers (in einer mikrowellentauglichen Tasse) in die Mikrowelle stellen und eine Minute lang bei 100 % Leistung erhitzen. Wenn danach das Geschirr heiß und das Wasser kalt ist, ist das Geschirr nicht für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet. Wenn jedoch das Geschirr kalt und das Wasser heiß ist, ist das Geschirr für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Mikrowellensicheres Geschirr wird durch die Mikrowellenenergie nicht erhitzt, nur durch den Kontakt mit heißen Lebensmitteln. Wenn Speisen in einem Gefäß erhitzt werden, überträgt sich ein Teil dieser Hitze auf das Gefäß. Verwenden Sie daher immer Topfhandschuhe, um heiße Speisen aus der Mikrowelle zu entnehmen.
- Metall darf nicht in die Mikrowelle gestellt werden.



Pflege, Reinigung und Lagerung

- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung aus der Steckdose.
- Der Garraum der Mikrowelle sollte stets sauber sein. Sollten sich Lebensmittelreste oder verschüttete Flüssigkeiten im Garraum der Mikrowelle befinden, entfernen Sie diese mit einem feuchten Tuch. Falls der Garraum sehr schmutzig sein sollte, kann auch ein mildes Spülmittel verwendet werden. Reinigungssprays und aggressivere Spülmittel sollten nicht verwendet werden, da diese Flecken, Streifen oder Trübungen auf der Oberfläche der Tür verursachen können.
- Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. In die Lüftungsöffnungen der Mikrowelle sollte kein Wasser eindringen, damit empfindliche Teile im Garraum des Geräts nicht beschädigt werden.
- Die Tür und alle daran anschließenden Teile sollten regelmäßig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, um Lebensmittelreste und Flüssigkeiten zu entfernen. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Bedienfeld sollte niemals nass werden. Nur mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen. Lassen Sie bei der Reinigung des Bedienfelds die Tür geöffnet, um zu verhindern, dass das Gerät ungewollt aktiviert wird.
- Wenn sich auf der Außen- oder Innenseite der Tür Dampf bildet, können Sie diesen mit einem weichen, trockenen Tuch abwischen. Dies ist normal und passiert, wenn Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt gegart werden oder die Mikrowelle bei hoher Luftfeuchtigkeit verwendet wird.
- Es kann hin und wieder notwendig sein, den Drehteller zur Reinigung zu entnehmen. Reinigen Sie diesen in warmem Seifenwasser, spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Sowohl der Drehring als auch der Boden der Mikrowelle sollten regelmäßig gereinigt werden, damit der Drehteller sich ungehindert bewegen kann und keinen übermäßigen Lärm verursacht. Wischen Sie dafür die Bodenfläche des Garraums mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Der Drehring kann in mildem Seifenwasser gereinigt werden und sollte danach mit klarem Wasser abgespült und gründlich abgetrocknet werden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Drehring nach der Reinigung wieder in der korrekten Position einsetzen.
- Unangenehme Gerüche können aus der Mikrowelle entfernt werden, indem eine Tasse Wasser mit etwas Zitronensaft in eine tiefe, mikrowellentauglich Schüssel gegeben und bei 100 % Leistung 5 Minuten lang erhitzt wird. Trocknen Sie den Garraum danach gründlich mit einem weichen Tuch.
- Falls die Innenbeleuchtung defekt ist, kann diese im nächstgelegenen Sage Service Center ausgetauscht werden.
- Bitte entsorgen Sie das Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern bringen Sie es zu der geeigneten Entsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.
- Wenn Sie die Mikrowelle längere Zeit aufbewahren möchten, drücken Sie die STOP-Taste, schalten Sie gegebenenfalls den Strom an der Steckdose ab und ziehen Sie den Netzstecker. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt, sauber und trocken ist. Befestigen Sie Drehring und -teller sicher und schließen Sie die Tür. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät. Bewahren Sie die Mikrowelle aufrecht stehend auf.
- Waschen Sie die Combi Crisp-Pfanne und den Untersetzer im obersten Fach der Spülmaschine. Alternativ können Sie diese auch in warmem Seifenwasser waschen, mit sauberem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen. Entfernen Sie bei Bedarf die Beine der Combi Crisp-Pfanne, indem Sie sie nach innen drücken, um sie vom Boden der Pfanne zu lösen.



Störungsbehebung

PROBLEM	EINFACHE LÖSUNG
Die Mikrowelle stört den Empfang von Radio, Fernseher oder ähnlichen Geräten.	• Reinigen Sie die Tür und versiegelten Oberflächen des Geräts. • Richten Sie die Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu aus. • Ändern Sie die Position der Mikrowelle in Bezug auf die Empfangsantenne. • Entfernen Sie die Mikrowelle weiter von der Empfangsantenne. • Schließen Sie die Mikrowelle an eine andere Steckdose an, sodass Mikrowelle und Empfangsantenne sich keinen Stromkreis teilen.
Schwache Innenbeleuchtung	• Bei niedrigen Leistungsstufen ist die Innenbeleuchtung der Mikrowelle eventuell etwas schwächer.
An der Tür entsteht Dampf und aus den Lüftungsschlitzen entweicht heiße Luft	• Während des normalen Betriebs kann Dampf entstehen. Der Großteil davon entweicht durch Lüftungsschlitze, ein Teil kann sich jedoch an der Tür sammeln.

MÖGLICHES PROBLEM	MÖGLICHER GRUND	EINFACHE LÖSUNG
Die Mikrowelle lässt sich nicht einschalten	• Der Netzstecker ist nicht richtig eingesteckt oder die Steckdose ist nicht angeschaltet. • Die Steckdose funktioniert nicht.	• Stecken Sie das Gerät aus und wieder an und schalten Sie es ein. • Lassen Sie die Steckdose von einem Fachmann überprüfen.
Die Mikrowelle erzeugt keine Hitze	• Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	• Vergewissern Sie sich, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Während des Garvorgangs verursacht der Drehteller viel Lärm	• Der Drehring wurde nicht richtig eingesetzt oder muss gereinigt werden.	• Positionieren Sie den Ring richtig und reinigen Sie ihn falls notwendig.
Auf dem LCD-Display wird EA1A und danach V1:00 (oder ähnliches) angezeigt, bevor das Gerät in den Standardmodus wechselt.	• Im Standardmodus wurden die STOP- und A BIT MORE™-Taste gleichzeitig gedrückt.	• Keine Maßnahme erforderlich. Dies ist völlig normal, durch diese Tastenkombination zeigt das Gerät die Modellart und Softwareversion an.



Garantie

2 JAHRE BESCHRÄNKTE GARANTIE

Sage Appliances bietet für dieses Produkt für den häuslichen Gebrauch in bestimmten Bereichen ab Kaufdatum eine 2-jährige Garantie gegen Mängel, die durch fehlerhafte Verarbeitung und Materialien verursacht wurden. Während dieser Garantiezeit repariert, ersetzt oder erstattet Sage Appliances ein defektes Produkt (nach eigenem Ermessen von Sage Appliances).

Alle gesetzlichen Gewährleistungsrechte nach geltendem nationalem Recht werden eingehalten und durch unsere Garantie nicht beeinträchtigt.

Vollständige Bedingungen für die Garantie sowie Anweisungen zur Geltendmachung von Ansprüchen finden Sie unter www.sageappliances.com.



Hinweis

the Combi Wave™ 3 in 1

Manuel d'utilisation – SMO870



FR GUIDE RAPIDE

Sage®



Table des matières

2	Sage recommande la sécurité avant tout	
14	Composants	
15	Boutons et molettes	
16	Assemblage	
18	Fonctions	
22	Fonctions de cuisson	
	- COMBI RAPIDE	22
	- CUIRE DU SURGELÉ	22
	- FRIRE À L'AIR CHAUD	23
	- FOUR	23
	- MICRO-ONDES	24
	- GRIL	24
	- CUISSON INTELLIGENTE	24
	- RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT	29
	- DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE	30
34	Conseils et astuces	
35	Entretien, nettoyage et rangement	
36	Résolution des problèmes	
37	Garantie	
38	Déclaration à l'intention du consommateur	

SAGE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Sage, la sécurité est une priorité. Nous concevons et fabriquons des produits consommateurs en mettant la sécurité de nos précieux clients, c'est-à-dire vous, au premier plan. Nous vous demandons également de faire attention lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les consignes suivantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité de base doivent être respectées, notamment les suivantes :



AVERTISSEMENT

- Afin de réduire le risque de brûlure, d'explosion, de choc électrique ou d'éviter des dommages matériels, des blessures corporelles, des pertes de vie ou une exposition à un rayonnement excessif du micro-ondes :

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION ET CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE

- Une version téléchargeable de ce document est également disponible sur sageappliances.com.
- Ne retirez pas la plaque mica placée sur le panneau droit à l'intérieur de la cavité. Cette plaque ne fait pas partie de l'emballage et doit rester à l'intérieur de la cavité du four à micro-ondes. Veuillez vous reporter aux composants du SMO870 à la page 14.
- Retirez et jetez en lieu sûr les emballages et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le micro-ondes Sage pour la première fois.
- Lisez et suivez les « PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UN RAYONNEMENT EXCESSIF DU MICRO-ONDES » en page 11.
- L'appareil doit être relié à la terre. Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant correctement mise à la terre. Reportez-vous à la section « INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE » en page 13.
- Le four à micro-ondes n'est pas conçu pour être placé à moins de 916 mm de hauteur par rapport au sol.
- Le boîtier extérieur du four peut être chaud pendant et après la cuisson. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez toujours le cordon d'alimentation, ainsi que ceux d'autres appareils se trouvant près du four, à l'écart des surfaces du four.
- Le four ne doit pas être utilisé dans un espace étroit. Prévoyez un espace suffisant tout autour du four. Un espace minimum de 20 cm est recommandé.
- Installez cet appareil conformément aux instructions d'installation fournies à la page 16 uniquement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et des personnes aux capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites, ou ayant peu d'expérience et de connaissances, uniquement sous supervision ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Certains produits comme les œufs entiers et les contenants hermétiques (par exemple des bocaux en verre fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés au micro-ondes.
- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, tel que décrit dans le manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou émettant de la vapeur corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.



AVERTISSEMENT

- Comme pour tout appareil électroménager, une surveillance étroite est requise lorsqu'il est utilisé par des enfants.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation. N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa prise est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si vous l'avez fait tomber. Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil et contactez le service client Sage.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le cordon est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut.
- Cet appareil ne doit être réparé que par un personnel qualifié. Contactez le service client Sage ou le prestataire de service agréé Sage le plus proche pour examen, réparation ou un ajustement.
- Ne couvrez ni ne bloquez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas ce produit près d'une source d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou autre endroit semblable.
- N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau.
- Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- Ne laissez pas le cordon suspendu au bord d'un plan de travail ou d'une table, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Afin de réduire tout risque d'incendie dans la cavité du four :
 - i) Ne surcuisez pas les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placées à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - ii) Retirez les attaches en fil métallique des sacs en papier ou en plastique avant de mettre le sac dans le four.
 - iii) Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et débranchez

le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation électrique au niveau du fusible ou du disjoncteur.

- iv) N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage. Ne laissez pas de papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous n'utilisez pas le micro-ondes.
- Utilisez toujours le four à micro-ondes sur une surface résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, près de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- N'utilisez pas le four sans l'anneau de guidage ni le plateau tournant en verre. Assurez-vous que le plateau tournant est correctement positionné sur l'anneau de guidage.
- N'utilisez jamais le mode micro-ondes sans nourriture ni eau placée dans la cavité du four. L'utilisation du four à micro-ondes lorsqu'il est vide peut endommager l'appareil. Le four à micro-ondes ne peut être utilisé à vide que s'il est en mode préchauffage ; l'écran LCD s'affichera lorsque le four à micro-ondes est en train de préchauffer. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Laissez le micro-ondes refroidir complètement avant de déplacer ou de nettoyer des pièces.
- Avant de débrancher l'appareil de la prise murale, appuyez toujours sur le bouton STOP/ANNULER et revenez à l'écran par défaut dans les cas suivants :
 - Avant de laisser l'appareil sans surveillance.
 - S'il n'est pas utilisé.
 - Avant le déplacement ou le montage.
 - Lors du stockage de l'appareil.
 - Lors du nettoyage (voir page 35).
- Nettoyez régulièrement l'appareil. Suivez les instructions de nettoyage indiquées dans ce livret.
- N'utilisez pas cet appareil si son cordon ou sa prise est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si vous l'avez fait tomber.
- Lorsque vous nettoyez les surfaces de la porte et du four qui se joignent lors de la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons doux et non abrasifs, ou des détergents appliqués avec une éponge ou un chiffon doux. L'utilisation de produits chimiques corrosifs lors du nettoyage endommagera l'appareil et peut entraîner des fuites de rayonnement.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.

- Ne placez pas le four à micro-ondes au bord d'une table ou d'un comptoir pendant son utilisation. Assurez-vous que la surface est plane, propre et sèche.
- Ne placez pas le micro-ondes sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou à un endroit où il est susceptible d'être en contact avec un four chaud.
- Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes, prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur les côtés pour la circulation de l'air (voir page 16 au point 2, Installation).
- Ce four à micro-ondes est destiné à être utilisé comme un appareil non encastrable. N'installez ni n'enfermez pas le four à micro-ondes dans une armoire ou un espace confiné, car cela pourrait causer une surchauffe. (Reportez-vous à la section Installation à la page 16.)
- N'utilisez pas le four à micro-ondes sur une surface métallique comme l'éégouttoir d'un évier.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Il n'y a pas toujours de présence visible de bulles ou d'ébullition lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes.

CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT EST PERTURBÉ OU LORSQU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.

MESURES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ POUR TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. N'utilisez pas l'appareil pour toute autre fin que son utilisation prévue, telle que décrite dans ce manuel. Ne l'utilisez pas en plein air. Ne l'utilisez pas sur un bateau, un avion ou dans des véhicules en mouvement.
- Déroulez entièrement le cordon d'alimentation avant utilisation.
- Nous recommandons d'utiliser un circuit séparé dédié au fonctionnement de ce four à micro-ondes.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour éviter qu'il ne s'emmêle ou que quelqu'un trébuche.
- Afin d'éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon électrique, la prise électrique ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.

- Ne débranchez ni ne modifiez le cordon d'alimentation ou la prise électrique pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Enroulez le cordon sans serrer lorsque vous rangez le four à micro-ondes. N'enroulez pas le cordon autour du micro-ondes.
- La fenêtre en verre a subi un traitement spécial pour la rendre plus résistante, durable et sûre qu'un verre ordinaire, mais elle n'est pas incassable. En cas de chute ou de choc très violent, elle peut se casser ou être fragilisée, et pourrait ultérieurement se briser en petits morceaux sans cause apparente.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation et l'appareil et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé. Arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil, débranchez-le ou coupez l'alimentation et appelez le service client Sage.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, contactez le service client Sage.
- Placez l'appareil à au moins 20 cm des murs, du haut, des rideaux et autres matériaux sensibles à la chaleur ou vapeur et prévoyez un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air.
- Ne débranchez pas le four à micro-ondes en tirant sur le cordon d'alimentation.
- L'installation d'un commutateur de sécurité de courant résiduel est recommandée pour fournir une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'appareils électriques. Il est recommandé d'installer un interrupteur différentiel avec un courant de fonctionnement résiduel nominal maximal de 30 mA dans le circuit électrique alimentant l'appareil. Consultez votre électricien pour obtenir des conseils professionnels.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant correctement reliée à la terre. Si vous n'êtes pas certain que les prises de courant soient correctement mises à la terre, veuillez consulter votre électricien.
- Ne modifiez en aucun cas la prise d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ SPÉCIFIQUES À VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

- Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou des vêtements et réchauffer des coussinets, des chaussons, des éponges, des chiffons humides et autre produit similaire peut entraîner des risques de blessure ou d'incendie.

- Assurez-vous que tous les récipients et/ou plats sont adaptés à une utilisation au micro-ondes. Vous devez vous en assurer avant de préparer les aliments à la cuisson ou au réchauffage dans le micro-ondes. Surveillez en permanence le chauffage ou la cuisson des aliments et des liquides dans le four à micro-ondes, car les récipients présentent un risque d'inflammation.
- Tous les contenants alimentaires en verre ou en plastique appropriés doivent être utilisés conformément aux recommandations du fabricant.
- Les aliments et/ou liquides ne doivent pas être chauffés ou cuits directement sur le plateau tournant. Ils doivent être placés dans un récipient adapté au micro-ondes avant d'être placés sur le plateau tournant.
- Les aliments et/ou liquides ne doivent pas être chauffés ou cuits dans des récipients ou sacs en plastique ou en papier, à moins que leur utilisation de cette manière ne soit spécifiée par le fabricant, en raison d'un risque d'explosion ou d'inflammation.
- Les clips ou les attaches torsadées en métal doivent être retirés de l'emballage, car ils pourraient entraîner des risques d'étincelles et/ou d'incendie.
- N'utilisez pas de papier recyclé ou d'essuie-tout lors de la cuisson.

Le papier recyclé peut contenir de petites particules de métal ou autres impuretés, ce qui pourrait entraîner des risques d'étincelles et/ou d'incendie.

- N'utilisez pas de récipients ou d'ustensiles en métal dans le four à micro-ondes, car cela pourrait entraîner des risques d'étincelles et/ou d'incendie, à l'exception des accessoires fournis avec ce four à micro-ondes.
- N'utilisez pas de papier aluminium alimentaire dans le micro-ondes, car cela pourrait entraîner des risques d'étincelles et/ou d'incendie.
- Assurez-vous de retirer les couvercles et bouchons recouvrant les contenants avant de placer les liquides et/ou les aliments dans le four à micro-ondes.
- Les couvercles et bouchons des biberons et pots d'aliments pour bébés doivent être retirés avant le réchauffage au four à micro-ondes. Afin d'éviter tout risque de brûlure après le réchauffage, le contenu doit être remué ou agité et la température vérifiée avant de servir.
- Assurez-vous toujours que la température des aliments ou des boissons qui ont été chauffés ou cuits dans le four à micro-ondes a été testée avant de les manger, de les boire ou de les servir.

- Certains récipients et/ou assiettes peuvent sembler convenir à une utilisation au four à micro-ondes mais peuvent présenter un revêtement qui absorbe le rayonnement du micro-ondes, surchauffe et risque de fissurer le récipient. Le revêtement peut également empêcher les aliments de chauffer ou de cuire.
- Vous devez toujours vérifier que les ustensiles sont adaptés à une utilisation dans les fours à micro-ondes.
- Laissez un temps de refroidissement suffisant aux aliments ou boissons chauffés avant de les manipuler ou de les servir à la sortie du micro-ondes. Vérifiez toujours avant de manger, de boire ou de servir à d'autres personnes, en particulier aux enfants, aux personnes handicapées ou aux personnes âgées.
- Si vous faites cuire de la viande, de la volaille ou du poisson, assurez-vous toujours qu'ils sont bien cuits et mesurés à l'aide d'un dispositif d'enregistrement de la température approprié pour prévenir les maladies d'origine alimentaire.
- Ne chauffez pas le pop-corn dans le four à micro-ondes à moins que son emballage ne soit destiné à une telle utilisation. Certains grains non éclatés peuvent trop cuire et brûler lors de la réalisation du pop-corn.
- Ne faites cuire aucun aliment entouré d'une membrane (comme les pommes de terre, le foie de poulet, les jaunes d'œufs, les huîtres, etc.) sans d'abord percer la membrane plusieurs fois avec une fourchette ou un ustensile similaire.
- Les sachets, sacs ou récipients de cuisson « résistant à l'ébullition » doivent toujours être fendus, percés ou ventilés selon les indications de l'emballage. Si ce n'est pas le cas, l'emballage tel que le plastique pourrait éclater et provoquer des brûlures et des blessures.
- Laissez toujours les emballages refroidir avant de les ouvrir ou de les manipuler. Soyez prudent lors de l'ouverture ou de la manipulation.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez des sacs, des sachets, des couvercles ou des récipients, car de la vapeur, des aliments ou des liquides chauds peuvent s'échapper et provoquer des brûlures ou des blessures.
- Les œufs avec coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être cuits ou chauffés au four à micro-ondes, car ils peuvent exploser pendant la cuisson, à la fin de la cuisson ou après leur retrait du four à micro-ondes.

- Des précautions doivent être prises lors du grillage d'aliments à forte teneur en huile, tels que les pignons et les noix. Ils peuvent s'enflammer. Si cela se produit, veuillez garder la porte du four fermée, mettez le four hors tension et débranchez-le jusqu'à ce que la flamme s'éteigne.
- Ne chauffez pas d'huile ou de graisse dans le four à micro-ondes. Cela pourrait entraîner un risque de surchauffe et/ou d'inflammation du micro-ondes et/ou de l'huile.
- Si de la fumée apparaît, mettez le micro-ondes hors tension et débranchez-le de la prise de courant. Gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
- Si vous voyez des étincelles, des arcs électriques ou des éclairs dans le four à micro-ondes, appuyez sur le bouton STOP/ANNULLER et corrigez le problème ou contactez le service client Sage pour obtenir une assistance.
- Essuyez la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux et humide après chaque utilisation. Laisser des résidus alimentaires ou de graisse dans la cavité peut entraîner sa surchauffe. Le micro-ondes pourrait alors émettre de la fumée ou prendre feu.
- Laissez le plateau tournant en verre refroidir à température ambiante avant de le laver ou de le placer dans de l'eau froide.
- Le four à micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et les éclaboussures d'aliments à l'intérieur de la cavité doivent être enlevées. Si le four à micro-ondes n'est pas gardé propre, la surface pourrait se détériorer, ce qui pourrait nuire à sa durée de vie et présenter des risques de danger.
- N'essayez pas de faire fonctionner le micro-ondes par une méthode autre que celles décrites dans le manuel d'utilisation.
- Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison du risque d'inflammation.



AVERTISSEMENT

- Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants hermétiques, car ils sont susceptibles d'exploser.

FOURS À MICRO-ONDES COMBINÉS

- Les aliments ainsi que les ustensiles métalliques de taille importante ne doivent pas être insérés dans le four à micro-ondes car ils peuvent entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
- À l'exception de ceux recommandés par le fabricant, ne placez aucun autre accessoire dans le four à micro-ondes lorsqu'il n'est pas en cours d'utilisation.

- Ne recouvrez pas les grilles ou aucune autre partie du four d'une feuille métallique. Cela provoquerait une surchauffe du four à micro-ondes.
- Ne le nettoyez pas avec des éponges à récurer métalliques. Au contact de l'éponge, les pièces peuvent brûler, toucher les composants électriques et présenter un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas de produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UN RAYONNEMENT EXCESSIF DU MICRO-ONDES

- N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela pourrait entraîner une exposition dangereuse à son rayonnement. Il est important de ne pas toucher aux dispositifs de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte et ne laissez pas de saleté ni de résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.



AVERTISSEMENT

- Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé. Cessez immédiatement toute utilisation et appelez le service client Sage

pour examen, réparation ou ajustement. Il est particulièrement important que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

Porte (pliée), (2) charnières et loquets (cassés ou desserrés), (3) joints de porte et surfaces d'étanchéité.

- Ne placez aucun corps étranger entre la porte et le montant de la porte du four à micro-ondes.



AVERTISSEMENT

- Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien de maintenance qualifié d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation.

LIQUIDES SURCHAUFFÉS

Pour réduire le risque de blessures :

- Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être chauffés au-delà de leur point d'ébullition sans donner l'impression de bouillir. CELA POURRAIT ENTRAÎNER UN DÉBORDEMENT SOUDAIN DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE CONTENANT OU LA SURFACE DU LIQUIDE EST PERTURBÉ OU LORSQU'UNE CUILLÈRE OU UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.
- Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez le liquide avant et à la moitié du temps de chauffe.

- N'utilisez pas de contenants à côtés droits et dotés de goulots étroits.
- Après le chauffage, laissez reposer le contenant dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le contenant.
- Les boissons peuvent déborder lors du chauffage au micro-ondes. Veuillez toujours manipuler les boissons avec précaution.



ATTENTION

Tout changement ou modification apporté sans approbation expresse de la partie responsable de la conformité pourrait annuler l'autorité de l'utilisateur à utiliser l'appareil.



REMARQUE

Cet équipement produit, utilise et peut émettre de l'énergie radio électrique et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'existe toutefois aucune garantie que de telles interférences ne se produiront pas dans une installation particulière.

Si cet équipement est la cause d'interférences gênant la réception de programmes radio ou télévisés, ce qui peut être déterminé en mettant l'équipement hors tension et de nouveau sous tension, l'utilisateur doit tenter de remédier au problème à l'aide d'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception. Augmenter l'espacement entre l'équipement et l'émetteur.
- Brancher l'équipement dans une prise étant sur un circuit différent de celui du récepteur.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV compétent pour obtenir de l'aide.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE



AVERTISSEMENT

Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique.

- L'appareil doit être relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en offrant au courant électrique un fil de sortie. Cet appareil est équipé d'un cordon muni d'un fil de mise à la terre et d'une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.
- Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien ou à un technicien qualifié d'installer une prise près de l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES

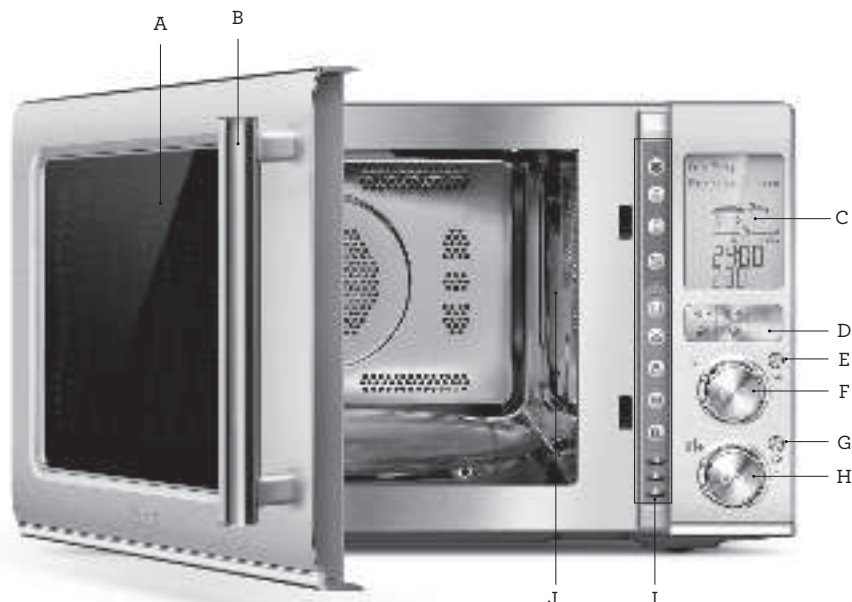
Consommation électrique	220-240 Volts 50 Hz
	Puissance d'entrée du micro-ondes :
	1560-1700 Watts
	Puissance d'entrée du four :
	1420-1550 Watts
	Puissance d'entrée de la friture à l'air chaud :
	1395-1520 Watts
	Puissance d'entrée du combi rapide :
	1730-1890 Watts
	Puissance d'entrée du gril :
	1010-1100 Watts
Sortie micro-ondes	1100 Watts - 2450 MHz
Dimensions extérieures	31,6 cm (H)
	51,9 cm (l)
	51,3 cm (P) avec poignée
	49,0 cm (P) sans poignée
Diamètre du plateau tournant en verre	31,5 cm
Poids net	Environ 15,4 kg
Capacité du four	32 litres

Ces caractéristiques peuvent changer sans préavis.

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants



- A. Fenêtre de visualisation
- B. Poignée de porte :
Tirez sur la poignée pour ouvrir.
- C. Écran LCD
- D. Boutons de fonction :
COMBI RAPIDE, SURGELÉ, FRIRE
À L'AIR CHAUD, FOUR, MICRO-ONDES,
MENU PAR TYPE D'ALIMENT
- E. A BIT MORE™
- F. Bouton DÉMARRER/INSTANTANÉ +30
Molette TEMPS/Sélectionner
Chaque fois que vous appuyez sur
ce bouton, vous augmentez la durée
de 30 secondes à 100 % de puissance.

- G. Bouton ARRÊT DU PLATEAU
TOURNANT/LANGUE
Appuyez une fois pour arrêter la rotation
du plateau tournant pendant la cuisson.
Appuyez à nouveau pour réactiver le
plateau tournant. Appuyez longuement
sur le bouton pendant 3 secondes pour
modifier les paramètres de langue.
- H. Molette AJUSTER et bouton
STOP/ANNULER
Tournez la molette pour régler le niveau
de puissance, le poids et la quantité qui
correspond au type d'aliment sélectionné.
Appuyez une fois pour mettre en pause
sans annuler le programme. Appuyez
deux fois (ou plus si nécessaire) pour
effacer l'écran.
- I. Panneau de raccourcis
Reportez-vous à la section des fonctions
de ce manuel pour obtenir des
explications détaillées.
- J. Plaque mica
Ne retirez pas cette plaque afin d'assurer
un fonctionnement du micro-ondes
en toute sécurité.



Informations sur la tension nominale

220-240V ~ 50Hz

MICRO-ONDES: 1300 W

FOUR: 1700-2100 W

GRIL: 880-1100 W



Boutons et molettes

	Démarrer/Instantané +30		Préférences
	Stop/Annuler		Sécurité enfant
	Combi rapide		Unités (métrique/impérial)
	Cuire du surgelé		Régler l'horloge (sur le panneau de raccourcis)
	Frire à l'air chaud		Menu de démarrage rapide
	Four		Gril
	Micro-ondes		Maintien au chaud
	Menu par type d'aliment		Chocolat fondant
	Arrêt du plateau tournant/ Sélection de la langue		Beurre ramolli
	A Bit More™		Pop-corn
	Molette Temps	 	Raccourcis pour le son : Son – sélectionner d'autres modèles de sons Volume du signal sonore – régler le volume Silencieux – désactiver tous les sons
	Molette Ajuster (puissance/température)		



Assemblage

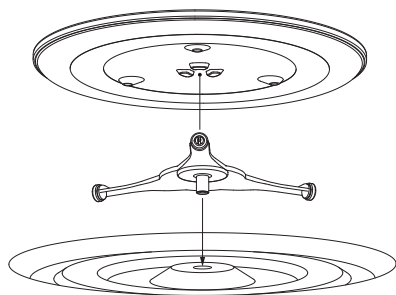
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation, retirez tous les autocollants promotionnels et le matériel d'emballage. Déballez soigneusement le four à micro-ondes et conservez tout le matériel d'emballage jusqu'à ce que toutes les pièces du four à micro-ondes aient été trouvées et que l'appareil soit assemblé. Il est recommandé de conserver tout le matériel d'emballage dans un endroit sûr au cas où vous souhaiteriez réemballer le produit à des fins d'expédition.

Pour enlever la poussière qui a pu s'accumuler lors de l'emballage, lavez l'anneau de guidage et le plateau tournant en verre à l'eau chaude savonneuse, rincez à l'eau claire puis séchez-les soigneusement. Essuyez l'intérieur et l'extérieur du four à micro-ondes avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

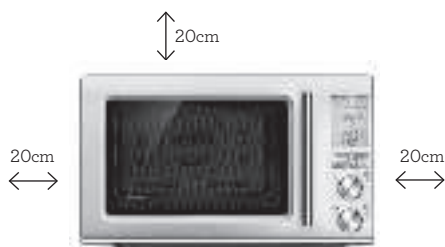
MONTAGE DU PLATEAU TOURNANT EN VERRE

- Insérez l'anneau de guidage dans l'espace dentelé dédié situé au niveau de la base de la cavité du four.
- Placez le plateau tournant sur l'anneau de guidage, en insérant les sillons de l'anneau dans la zone centrale du plateau.



INSTALLATION ET MISE EN MARCHÉ DU FOUR À MICRO-ONDES

- Choisissez une surface plane qui offre suffisamment d'espace pour les zones de ventilation.
- Un espace minimal de 20 cm est requis entre le four à micro-ondes et les murs adjacents.
- Un espace minimal de 20 cm est requis au-dessus du four à micro-ondes.
- Ne retirez pas les pieds du four à micro-ondes.
- Le blocage des ouvertures peut endommager l'appareil.
- Placez le four à micro-ondes aussi loin que possible des radios et de la télévision.
- Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences avec la réception de la radio ou de la télévision.
- Branchez votre four à micro-ondes à une prise de courant domestique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence sont identiques à la tension et à la fréquence indiquées sur l'étiquette de tension nominale.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un placard.



AVERTISSEMENT

- Afin d'éviter une surcharge du circuit électrique, il est recommandé de ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit que votre four à micro-ondes (ou d'autres produits) lorsqu'il est utilisé.

- N'installez pas le four au-dessus d'une table de cuisson ou d'autres appareils produisant de la chaleur. Si le four est installé à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, il pourrait être endommagé et la garantie annulée.
- Vérifiez la présence de dommages dans le four, comme une porte mal alignée ou pliée, une surface d'étanchéité endommagée, des verrous et charnières de porte cassés ou desserrés et des bosses à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, n'utilisez pas le four et contactez un centre de réparation Sage.
- N'immergez pas le four à micro-ondes, le cordon électrique ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

UTILISATION DU PLAT COMBI CRISP

- Le plat Combi Crisp est idéal pour faire croustiller des aliments qui peuvent se ramollir au micro-ondes, tels que les pizzas, les nuggets de poulet et les frites. Le plat Combi Crisp peut être utilisé en position haute ou basse selon la taille des aliments ou le brunissage souhaité. Pour réduire le risque de blessure ou d'endommagement du four à micro-ondes, placez toujours le plat Combi Crisp bien au centre du plateau tournant.
- Ne placez pas d'assiettes ou de plats d'aucune sorte sur le plat Combi Crisp, car ils pourraient surchauffer et s'abîmer.



ATTENTION

Le plat et la grille Combi Crisp conviennent parfaitement au mode micro-ondes. Toutefois, veuillez noter que cette grille et ce plat destinés pour une cuisson croustillante ne peuvent pas être utilisés en même temps et jamais l'un sur l'autre.



REMARQUE

Il est préférable d'utiliser la grille en mode four à convection (par ex. pour griller).



REMARQUE

Les pieds antidérapants en silicone de la grille sont prévus pour la maintenir stable et ne doivent PAS être retirés.

Le silicone sur les pieds du plat et les grilles du Combi Crisp sont compatibles au mode micro-ondes.

- Lorsque l'utilisation du plat Combi Crisp est nécessaire pour la fonction de cuisson sélectionnée, l'icône du plat apparaîtra ou une animation montrant les pieds du plat s'affichera à l'écran.



Affichage Utiliser le plat



Animation montrant quand les pieds du plat doivent être placés en position dépliée



ATTENTION

Les surfaces et les pieds du plat Combi Crisp sont chaudes pendant et après l'utilisation. Cet accessoire ne doit être utilisé qu'avec le SMO870.



Fonctions

RÉGLAGE DE LA LANGUE D'AFFICHAGE

La langue par défaut est l'anglais, mais l'appareil Combi Wave 3-in-1 est programmé dans 20 langues européennes différentes. La première fois que l'appareil est branché sur la prise de courant, ou après une coupure de courant, l'appareil indique « SÉLECTIONNER LA LANGUE ».



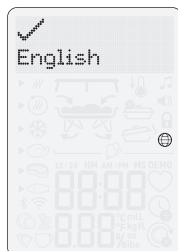
REMARQUE

Pour choisir la langue à tout autre moment, appuyez sur le bouton « Arrêt du plateau tournant » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes.

- Utilisez l'une des molettes pour naviguer dans le menu.



- Appuyez sur le bouton Démarrer pour sélectionner la langue de votre choix.



- La langue sélectionnée est enregistrée dans l'appareil même si celui-ci est éteint.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE - AFFICHAGE 12 OU 24 HEURES

Pour régler l'heure, appuyez sur le bouton RÉGLER L'HORLOGE ① dans le panneau de raccourcis. L'horloge peut être réglée sur 12 ou 24 heures.

« 12 » clignotera sur l'écran ; pour sélectionner une horloge sur 12 heures, appuyez sur le bouton DÉMARRER ▷|Ⓢ pour confirmer la sélection.

Pour sélectionner un affichage sur 24 heures, tournez la molette TEMPS ② dans le sens des aiguilles d'une montre. Le nombre « 24 » clignotera. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour confirmer la sélection.

L'heure par défaut est 12:00. Les chiffres en surbrillance clignotent pour indiquer qu'ils peuvent être réglés.

Tournez la molette TEMPS pour régler les heures et appuyez sur le bouton DÉMARRER pour confirmer.

Les minutes clignotent à leur tour pour indiquer qu'elles peuvent être réglées. Tournez la molette TEMPS pour régler les minutes et appuyez sur le bouton DÉMARRER pour confirmer.



REMARQUE

Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton DÉMARRER pour confirmer les heures ou les minutes, le micro-ondes annule automatiquement votre sélection au bout d'1 minute.

RÉGLAGE DU VOLUME DU SIGNAL SONORE

Cela vous permet de choisir le volume du signal sonore de votre four à micro-ondes.

Appuyez sur le bouton VOLUME DU SIGNAL SONORE. Le volume du signal sonore par défaut est réglé sur FAIBLE 🔊.

Tournez la molette TEMPS ③ pour basculer entre les volumes FAIBLE, MOYEN et ÉLEVÉ. Chaque sélection fera retentir le volume du signal sonore sélectionné.



REMARQUE

Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton DÉMARRER pour confirmer le volume du signal sonore, le micro-ondes confirme automatiquement votre sélection au bout d'1 minute.

SON

Ce programme vous permet de choisir entre le nouveau ou l'ancien modèle de sons lorsque vous utilisez le four à micro-ondes.

Par défaut, le four à micro-ondes émettra le nouveau profil sonore de Sage. Si vous souhaitez le changer, suivez les instructions ci-dessous :

Ouvrez la porte et appuyez sur le bouton SON  du panneau de raccourcis.

Tournez la molette Temps pour passer d'une sélection de sons à l'autre. Appuyez sur DÉMARRER   pour confirmer votre sélection ou appuyez sur STOP   pour l'annuler.

SILENCIEUX

Ce programme vous permet de couper le son du four à micro-ondes.

Lorsque le programme SILENCIEUX est sélectionné, le micro-ondes n'émet aucun bip.

Ouvrez la porte et appuyez sur le bouton SILENCIEUX du panneau de raccourcis. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour confirmer. Pour annuler, appuyez sur le bouton SILENCIEUX puis appuyez sur le bouton DÉMARRER.

RÉGLAGE DE L'UNITÉ DE MESURE

Appuyez sur UNITÉS sur le panneau de raccourcis . Passez des kilogrammes (kg) aux onces (oz) et des Celsius (°C) aux Fahrenheit (°F). Les UNITÉS par défaut sont Celsius (°C) et kilogrammes (kg). Les unités °C et kg en surbrillance clignotent pour indiquer qu'elles peuvent être réglées. Tournez la molette AJUSTER pour basculer entre les unités métriques et impériales, et appuyez sur la molette pour confirmer la sélection.

CONFIGURATION DE LA SÉCURITÉ ENFANT

Ce réglage permet de verrouiller l'interface pour empêcher les enfants d'utiliser le four à micro-ondes.

Appuyez sur le bouton SÉCURITÉ ENFANT  sur le panneau de raccourcis.

Le symbole SÉCURITÉ ENFANT sera affiché sur l'écran LCD.

Pour désactiver la sécurité enfant, appuyez de nouveau sur le bouton SÉCURITÉ ENFANT.

Le symbole SÉCURITÉ ENFANT disparaîtra de l'écran LCD et vous pourrez utiliser toutes les fonctionnalités de votre micro-ondes.

VEILLE

Lorsque le four à micro-ondes a été inactif pendant 1 minute, le mode veille s'active. Le rétroéclairage de l'écran LCD s'éteint et les boutons ne sont plus éclairés.

Pour activer le micro-ondes :

- Ouvrez la porte OU ;
- Appuyez sur DÉMARRER OU ;
- Tournez n'importe quelle molette OU ;
- Appuyez sur n'importe quel bouton.

ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT

Le bouton ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT  vous permet d'arrêter la rotation du plateau tournant pendant la cuisson au micro-ondes. Ce réglage est utile si vous utilisez un plat carré ou rectangulaire qui entrave la rotation.

Pour activer le réglage de l'arrêt du plateau tournant, appuyez une fois sur le bouton. « Arrêt du plateau tournant » sera affiché sur l'écran LCD.

Appuyez une nouvelle fois pour permettre au plateau de tourner à nouveau.

À la fin du cycle de cuisson, le plateau tournant restera dans le dernier réglage utilisé pendant 1 minute, s'il est laissé inactif. Au bout d'1 minute, le plateau tournant sera activé par défaut.

RÉGLAGE DE LA DURÉE ET DE LA PUISSANCE/DE LA TEMPÉRATURE

La durée, le niveau de puissance et la température peuvent être modifiés en tournant la molette AJUSTER.

Les réglages peuvent être effectués en modes Micro-ondes, Combi rapide, Frîre à l'air chaud et Four.

RÉGLAGE DE LA DURÉE

Tournez la molette TEMPS pour régler la durée.

La durée par défaut est de 30 secondes.

RÉGLAGE DE LA PUISSANCE

Lorsque la molette AJUSTER est tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, « Élevé » et « 100 % » s'affichent.

Lorsque la molette AJUSTER est tournée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le niveau de puissance en % commence à diminuer de 100 % à 10 %, par incréments de 10 %.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Tournez la molette AJUSTER dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température par incréments de 10 degrés, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température.

Les plages de température et les températures par défaut sont les suivantes :

Combi rapide :

- Plage de température = 150 - 230 °C

- Température par défaut = 200 °C

Frîre à l'air chaud :

- Plage de température = 200 - 230 °C

- Température par défaut = 200 °C

Four :

- Plage de température = 60 - 230 °C

- Température par défaut = 180 °C

RÉGLAGE DYNAMIQUE DE LA DURÉE ET DE LA PUISSANCE/DE LA TEMPÉRATURE

Le réglage de la durée et de la puissance peut être effectué lorsque le micro-ondes est en réglage manuel. Des réglages de la durée et de la température peuvent également être

effectués lors de l'utilisation du produit dans les réglages manuels Combi rapide, Frîre à l'air chaud et Four.

Voici ci-dessous un exemple de réglage dynamique de la puissance lors de l'utilisation d'une fonction CUISSON INTELLIGENTE.

1. Appuyez sur le bouton MENU PAR TYPE D'ALIMENT  et sélectionnez CUIRE dans le menu.
2. Tournez la molette TEMPS pour sélectionner le type de nourriture.
3. En tournant la molette TEMPS, la flèche se déplace et sa pointe indique le type d'aliment sélectionné. Dans ce cas, « POP-CORN » est sélectionné.
4. Une fois le type d'aliment choisi, tournez la molette AJUSTER pour ajuster la quantité ou le poids.
5. Appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.
6. En utilisant le bouton AJUSTER, le niveau de puissance peut être augmenté ou diminué à tout moment au cours du programme de cuisson.



REMARQUE

Ajuster le niveau de puissance pendant la cuisson n'a pas d'incidence sur la durée.

En suivant les étapes ci-dessus, la température peut également être augmentée ou diminuée à tout moment à l'aide de la molette AJUSTER pendant le programme de cuisson selon le TYPE D'ALIMENT choisi dans le MENU PAR TYPE D'ALIMENT.



REMARQUE

Ajuster la température pendant la cuisson n'a pas d'incidence sur la durée.

DÉMARRAGE INSTANTANÉ +30 SEC

Appuyez sur le bouton DÉMARRER/Instantané +30 pour commencer la cuisson instantanément pendant 30 secondes à une puissance de 100 %. Chaque pression supplémentaire augmente la durée de cuisson de 30 secondes.

LORSQUE LA CUISSON EST TERMINÉE

À la fin de chaque cycle de cuisson, le micro-ondes émet la tonalité de fin de cycle prévue, et le mot « TERMINÉ » s'affiche. Le mot « TERMINÉ » continue de clignoter à l'écran pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la porte soit ouverte.

STOP/ANNULER □ | ✕

Appuyez une fois sur STOP/ANNULER pour interrompre la fonction en cours.

Appuyez deux fois pour annuler et revenir à l'écran par défaut.

Lorsque l'écran par défaut est affiché, appuyez sur STOP/ANNULER pour afficher l'horloge.

Pour revenir à l'écran par défaut, appuyez sur n'importe quel bouton, tournez n'importe quelle molette ou ouvrez la porte.

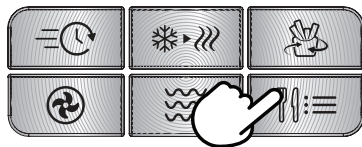
BOUTON A BIT MORE™

Utilisez A BIT MORE™ lorsque la cuisson est terminée et que vos aliments ne sont pas tout à fait cuits ou pas assez chauds.



Par exemple :

Appuyez sur le bouton MENU PAR TYPE D'ALIMENT.



Tournez la molette TEMPS pour sélectionner CUIRE, puis VIANDE.

Appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.

Fin du processus de cuisson

À la fin du processus de cuisson, si vous pensez que les aliments nécessitent un temps de cuisson supplémentaire, vous pouvez sélectionner le réglage « A BIT MORE™ ». Fermez la porte du micro-ondes et appuyez sur le bouton A BIT MORE™ pour ajouter un peu plus de temps de cuisson. La minuterie démarre.



REMARQUE

“A BIT MORE™” peut être réglé en tournant la minuterie pour annuler le préchauffage de 3 minutes pour le plat plus croustillant si un temps de cuisson plus long est nécessaire.



REMARQUE

Dès que vous appuyez sur le bouton A BIT MORE™, le micro-ondes commence la cuisson en utilisant le dernier menu ou raccourci sélectionné. Si aucun menu précédent n'a été sélectionné, le micro-ondes ajoute par défaut 20 secondes à pleine puissance.

MAINTIEN AU CHAUD

La fonction Maintien au chaud vous permet d'éviter que la nourriture ne refroidisse pendant que vous accomplissez d'autres tâches. Ce programme fait fonctionner le four à 80 °C, sur une plage de 5 minutes à 2 heures. La durée par défaut est de 10 minutes.

Pour utiliser le réglage de maintien au chaud, ouvrez la porte et appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD  du panneau de raccourcis.

PRÉFÉRENCES

Le réglage PRÉFÉRENCES permet d'enregistrer le réglage de cuisson, de réchauffage ou de décongélation que vous préférez et utilisez le plus.

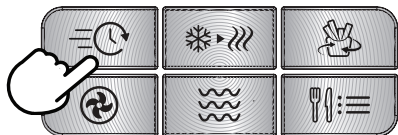
Pour régler le micro-ondes sur votre réglage préféré :

- Ouvrez la porte du micro-ondes, tournez la molette DÉMARRER et la molette STOP pour régler la durée et la puissance selon vos préférences. Appuyez sur le bouton PRÉFÉRENCES  et maintenez-le enfoncé pendant 2 secondes pour enregistrer ce réglage.
- Appuyez sur DÉMARRER pour activer le réglage.



Fonctions de cuisson

COMBI RAPIDE



La fonction COMBI RAPIDE est conçue pour cuire vos plats préférés plus rapidement que dans un four traditionnel. La fonction COMBI RAPIDE utilisera alternativement le micro-ondes, le four à convection et le gril pour atteindre la température de cuisson sélectionnée. Cette combinaison des trois fonctions permet au micro-ondes d'atteindre la température de cuisson plus rapidement qu'un four traditionnel et de maintenir la température à l'intérieur de la cavité, pour un résultat optimal et des plats parfaits.

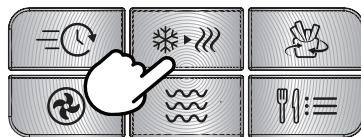
Le réglage COMBI RAPIDE est idéal pour la cuisson de gratins, de plats au four, de légumes rôtis ou de différents types de viande. Reportez-vous à l'autocollant « Instructions et conseils » situé à l'intérieur de la porte du micro-ondes.

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser le plat Combi Crisp fourni, sauf pour la cuisson des aliments qui nécessitent un plat spécifique. Placez d'autres plats sur la grille fournie pour obtenir les meilleurs résultats, à condition qu'il ne s'agisse pas de plats en métal. En fonction de la quantité d'aliments à cuire, utilisez le plat Combi Crisp avec les pieds du plat en position repliée ou dépliée.

Appuyez sur le bouton COMBI RAPIDE  de l'interface principale pour accéder à la fonction COMBI RAPIDE. Tournez la molette DÉMARRER pour sélectionner le temps de cuisson, de 1 à 90 minutes. Tournez ensuite la molette AJUSTER pour sélectionner la température de cuisson, de 150 °C à 230 °C. Appuyez sur START pour commencer la cuisson.

À la fin du programme de cuisson, laissez les aliments reposer pendant 5 minutes avant de les retirer et de les servir.

CUIRE DU SURGELÉ



La fonction CUIRE DU SURGELÉ est conçue pour cuire parfaitement différents types de viande, pour une cuisson parfaite du congelé. Cette fonction utilise alternativement le micro-ondes, la convection et le gril en deux étapes de cuisson différentes.



REMARQUE

Pour utiliser cette fonction, il est recommandé d'assaisonner et de faire mariner la viande avant de la congeler.

Placez les aliments dans le plat Combi Crisp, en position basse.

Appuyez sur CUIRE DU SURGELÉ, sélectionnez le type de viande souhaité entre le poulet, la viande et le poisson en tournant les molettes TEMPS ou AJUSTER. Appuyez sur DÉMARRER pour sélectionner.

Tournez la molette AJUSTER pour ajuster la quantité ou le poids. La quantité minimale est de 200 g et le poids maximal est de 800 g. Appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.

Au milieu du programme de cuisson, le four émet un signal sonore, et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » clignote. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retournez les aliments et appuyez sur DÉMARRER pour continuer.

Pendant la fonction CUIRE DU SURGELÉ, les différentes étapes de cuisson seront affichées à l'écran.

La première étape consiste à décongeler les aliments, en utilisant uniquement le micro-ondes.

La deuxième étape consiste à cuire les aliments en utilisant la fonction appropriée au type d'aliment.

Selon la quantité/le poids choisi, le temps de cuisson final varie de 16 à 70 minutes.



REMARQUE

Pour un résultat optimal, couvrez la viande cuite et laissez-la reposer pendant 5 minutes.

FRIRE À L'AIR CHAUD

La fonction FRIRE À L'AIR CHAUD est conçue pour offrir des résultats dorés et croustillants, grâce au système Element IQ®. Reportez-vous à l'autocollant « Instructions et conseils » situé à l'intérieur de la porte du micro-ondes.

Appuyez sur le bouton FRIRE À L'AIR CHAUD de l'interface principale pour entrer dans la fonction FRIRE À L'AIR CHAUD. L'écran LCD affiche PRÉCHAUFFER LE PLAT UNIQUEMENT.

Placez le plat Combi Crisp à l'intérieur du micro-ondes avec les pieds dépliés pendant le cycle de préchauffage.

Tournez la molette TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson, de 1 à 60 minutes.

Tournez ensuite la molette AJUSTER pour sélectionner la température de cuisson, de 200 °C à 230 °C.

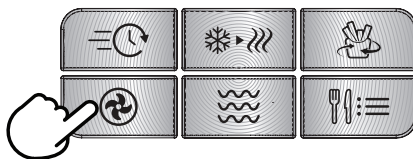
À la fin du cycle de préchauffage de 3 minutes, un signal d'alerte retentit et l'écran indique « INSÉRER LES ALIMENTS SUR LE PLAT ».

Ouvrez la porte pour placer les aliments dans le plat, puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.

Posez les aliments à plat en une seule couche.

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP/ANNULER une fois pour mettre en pause. Retournez les aliments et appuyez sur DÉMARRER pour continuer.

FOUR



La fonction FOUR est conçue pour cuire des aliments à l'aide du four à convection.

Les aliments doivent être placés dans un plat adapté au four. Utilisez la grille pour surélever le plat pour de meilleurs résultats de cuisson.



REMARQUE

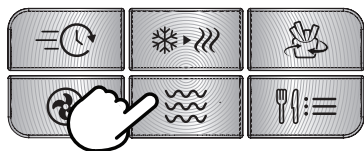
Il est fortement recommandé d'utiliser la grille pour cette fonction afin de permettre à la chaleur de circuler autour des aliments, pour une méthode de cuisson plus efficace.

Appuyez sur le bouton FOUR de l'interface principale pour entrer dans la fonction FOUR. Tournez la molette TEMPS pour sélectionner le temps de cuisson, de 1 à 120 minutes. Tournez ensuite la molette AJUSTER pour sélectionner la température de cuisson, de 60 °C à 230 °C. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour confirmer la sélection.

Le four à micro-ondes commence le préchauffage. L'écran LCD affiche FOUR EN PRÉCHAUFFAGE.

À la fin du cycle de préchauffage, un signal d'alerte retentit et l'écran indique « INSÉRER LES ALIMENTS SUR LA GRILLE ». Ouvrez la porte pour placer les aliments dans la cavité, puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer.

MICRO-ONDES



Le réglage MICRO-ONDES est conçu pour fonctionner comme une fonction micro-ondes classique en ajustant la durée et le niveau de puissance. Il s'agit également de la fonction par défaut lors de l'activation du four à micro-ondes.

Utilisez toujours un plat ou un bol adapté au micro-ondes lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes.

Appuyez sur le bouton MICRO-ONDES de l'interface principale pour entrer dans la fonction MICRO-ONDES. Tournez la molette TEMPS pour sélectionner temps de cuisson, de 1 seconde à 95 minutes. Tournez ensuite la molette AJUSTER pour sélectionner la température de cuisson, de 10 % à 100 %. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour confirmer la sélection.

GRIL



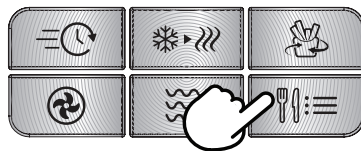
La fonction gril est conçue pour faire dorer doucement les aliments en utilisant l'élément chauffant supérieur.

Ouvrez la porte et appuyez sur le bouton GRIL du panneau de raccourcis pour sélectionner la fonction gril.

Placez les aliments sur le plat Combi Crisp et déployez les pieds du plat.

Tournez la molette TEMPS pour sélectionner temps de cuisson, de 1 à 20 minutes. Appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.

MENU PAR TYPE D'ALIMENT



Dans MENU PAR TYPE D'ALIMENT, choisissez parmi les paramètres intelligents suivants : CUIRE, RÉCHAUFFER ou DÉCONGELER.

Sélectionnez ensuite dans la liste des types d'aliments les plus couramment cuits et appuyez sur DÉMARRER. Le four à micro-ondes règle automatiquement la durée et le niveau de puissance ou la température pour les types d'aliments sélectionnés, sans qu'il soit nécessaire de le programmer.

CUISSON INTELLIGENTE



REMARQUE

Rendez-vous sur notre site Web Sage.com pour découvrir de nombreuses recettes créées pour le four à micro-ondes Combi Wave™ 3-in-1.

Le réglage CUISSON INTELLIGENTE  est conçu pour cuire automatiquement à la puissance ou la température adaptée pendant la durée appropriée.

Appuyez sur le bouton MENU PAR TYPE D'ALIMENT, puis sélectionnez CUIRE avec la molette TEMPS. Appuyez sur DÉMARRER pour confirmer votre sélection.

Tournez la molette TEMPS pour sélectionner le type d'aliment. En tournant le bouton TEMPS, la flèche se déplace et sa pointe indique le type d'aliment sélectionné.

Une fois le type d'aliment choisi, tournez la molette AJUSTER pour ajuster la quantité ou le poids.

Appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.

POUR OBTENIR UNE MEILLEURE CUISSON

- Les aliments doivent être cuits dans un récipient adapté au micro-ondes, en plastique, en pyrex ou en céramique.
- Les aliments humides cuisent plus uniformément car l'énergie du micro-ondes chauffe très efficacement les molécules d'eau. Ajoutez environ 15 à 20 ml d'eau pour 100 g lorsque vous cuisez des légumes tendres et durs.
- Pour un résultat optimal, disposez des aliments plus gros et plus épais comme des brocolis ou l'extrémité épaisse d'un pilon de poulet autour des bords du plateau tournant. Cela permet une pénétration maximale des ondes à travers les aliments pendant la cuisson.

Remuez les plats tels que les ragoûts et les soupes de l'extérieur vers le centre pour répartir la chaleur plus uniformément. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.

Les petits morceaux de nourriture cuisent plus vite que les morceaux plus gros. Les morceaux de taille et de forme similaires cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont cuits ensemble.

Faites attention lorsque vous retirez les couvercles ou les pellicules plastiques de vos plats cuits au micro-ondes. La vapeur peut s'accumuler et causer de graves brûlures au visage ou aux mains.

Pop-corn

Le réglage intelligent POP-CORN est conçu pour faire éclater le nombre maximum de grains de maïs dans un sachet de 100 g en utilisant la fonction micro-ondes.

Voir les instructions sur l'emballage de pop-corn pour les réglages de temps de micro-ondes suggérés.

Placez le sachet au centre du plateau tournant. Appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.

Pomme de terre au four

Ce réglage utilise la fonction Four. Le temps de préchauffage dépend du nombre de pommes de terre, mais il est d'environ 3 min.

Après le préchauffage, placez les pommes de terre sur le plat Combi Crisp avec les pieds dépliée, et ne couvrez pas les aliments.

Le temps de cuisson dépend du nombre de pommes de terre. En utilisant la fonction Four, le réglage de la température est à 220 °C.

Légumes durs

Le réglage intelligent LÉGUMES DURS convient aux légumes tels que la carotte, le maïs, la patate douce et la betterave. Ce paramètre utilise la fonction micro-ondes.

Les temps de cuisson sont basés sur les légumes du réfrigérateur (environ 5 °C).

La quantité minimale de légumes durs cuits est de 100 g et la quantité maximale est de 1 kg.

Coupez les légumes en morceaux de 1,2 à 2 cm de diamètre pour assurer une cuisson uniforme. Ajoutez 20 ml d'eau pour 100 g de légumes durs.

Couvrez à l'aide d'un couvercle en plastique ventilé adapté aux micro-ondes ou d'un film alimentaire résistant au micro-ondes.

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP/ANNULER une fois pour mettre en pause. Remuez les légumes, fermez la porte et appuyez sur le bouton DÉMARRER pour poursuivre le programme de cuisson.

Légumes tendres

Le réglage intelligent LÉGUMES TENDRES convient aux légumes tels que le brocoli, les haricots verts, le chou-fleur, la courgette et les petits pois. Ce paramètre utilise la fonction micro-ondes.

Le temps de cuisson est basé sur les légumes du réfrigérateur (environ 5 °C).

La quantité minimale de légumes cuits est de 100 g et la quantité maximale est de 500 g.

Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau (15 ml) pour 100 g de légumes tendres.

Couvrez à l'aide d'un couvercle ventilé adapté aux micro-ondes ou d'un film alimentaire ventilé adapté au micro-ondes.

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Remuez les légumes, fermez la porte et appuyez sur le bouton DÉMARRER pour poursuivre le programme de cuisson.

Riz

Le réglage intelligent RIZ est adapté au riz blanc comme le riz long grain, le riz au jasmin et le basmati. Ce paramètre utilise la fonction micro-ondes.

Utilisez toujours un bol profond adapté au micro-ondes. Ne couvrez pas le bol.

La quantité minimale de riz est de 1 tasse (250 g) et la quantité maximale est de 2 tasses (450 g). Rincez le riz à l'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit claire avant de le faire cuire. Ajoutez un rapport de 2:1 d'eau au riz. (2 parts d'eau pour 1 part de riz)

Laissez reposer le riz pendant 5 minutes avant de servir.

Porridge

Le paramètre intelligent PORRIDGE. Ce paramètre utilise la fonction micro-ondes.

Utilisez toujours un bol profond adapté au micro-ondes. Ne couvrez pas le bol.

La quantité minimale est de 50 g et la quantité maximale est de 200 g.

Par exemple, rapport : 100 g d'avoine = 500 ml d'eau et réglé à 9 minutes.

Haricots blancs

Le paramètre intelligent HARICOTS BLANCS. Ce paramètre utilise la fonction micro-ondes.

Placez-les dans un grand bol profond adapté au micro-ondes. Ne couvrez pas les aliments.

La quantité minimale est de 200 g et la quantité maximale est de 1 kg.

Bacon

Le réglage intelligent BACON est conçu pour cuire des tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes à l'aide la fonction micro-ondes.

Les temps de cuisson sont basés sur des tranches de bacon provenant du réfrigérateur (environ 5 °C).

Disposez les tranches de bacon en une seule couche sur un plat. Tournez la molette AJUSTER pour sélectionner le nombre de tranches et appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson. Vous pouvez sélectionner de 2 à 4 tranches de bacon régulières. Si vous faites cuire des tranches de bacon épaisses, ajoutez une minute de plus au temps de cuisson.

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retournez le bacon et appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le programme de cuisson. Si vous faites cuire plus de deux tranches, déplacez les tranches centrales vers l'extérieur du plat lorsque vous les retournez pour assurer une cuisson uniforme.



REMARQUE

Il est recommandé d'utiliser de fines tranches de bacon.

Gâteau

Le réglage intelligent GÂTEAU est conçu pour cuire différents types de gâteaux à l'aide du four à convection.

Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à un four à convection. Pour un résultat optimal, utilisez un moule à gâteau rond de 19 à 22 cm et environ 450 g de pâte.

Le moule à gâteau rond de 24 à 26 cm peut également être utilisé pour les mélanges à gâteaux prêts.

Pour les préparations à gâteaux conditionnées, divisez la pâte en deux moules à gâteaux.

Placez le moule de cuisson sur la grille pour faire cuire le gâteau. Ne couvrez pas la préparation.

Appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le programme de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, laissez reposer le gâteau pendant 5 minutes.

Chocolat fondant

Le réglage intelligent CHOCOLAT FONDANT est conçu pour faire fondre le chocolat sans surchauffer et sans qu'il ne se fige, en utilisant le micro-ondes.



REMARQUE

Le réglage intelligent CHOCOLAT FONDANT a été testé avec du chocolat noir. Si vous utilisez d'autres types de chocolat, vérifiez la cuisson à intervalles rapprochés pour éviter que le chocolat ne se fige.

Choisissez un bol en verre approprié et ne le couvrez pas. Si vous utilisez un bloc de chocolat, coupez-le en morceaux de 1 cm.

Tournez la molette AJUSTER pour sélectionner le poids et

appuyez sur le bouton DÉMARRER pour commencer à faire fondre. La quantité minimale de chocolat est de 50 g et la quantité maximale est de 400 g.

À la moitié du programme, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Remuez le chocolat, fermez la porte et appuyez sur le bouton DÉMARRER pour poursuivre.

À la fin, une partie du chocolat peut ne pas avoir fondu. Remuez jusqu'à ce que le mélange soit complètement fondu et lisse.

Le réglage intelligent CHOCOLAT FONDANT peut également être sélectionné dans le panneau RACCOURCIS.

Beurre ramolli

Le réglage intelligent BEURRE RAMOLLI est parfaitement conçu pour ramollir le beurre afin de l'utiliser immédiatement dans un mixeur, en utilisant la fonction micro-ondes.

Le réglage Beurre ramolli est conçu pour le beurre récupéré directement du réfrigérateur (environ 5 °C).

Le beurre doit être coupé en morceaux et placé dans un plat. Ne couvrez pas le plat.

Tournez la molette AJUSTER pour sélectionner le poids et appuyez sur DÉMARRER pour lancer le programme. La quantité minimale de beurre est de 125 g et la quantité maximale est de 500 g.



REMARQUE

Le beurre doit être suffisamment mou pour pousser facilement une cuillère au centre. Le beurre ne doit pas être fondu.

Le réglage intelligent BEURRE RAMOLLI peut également être sélectionné depuis le panneau RACCOURCIS.

Pizza

Le réglage intelligent PIZZA est conçu pour cuire des pizzas surgelées jusqu'à 30 cm de diamètre, grâce aux fonctions micro-ondes et grill.

Le temps de cuisson est basé sur une pizza qui a été prise directement du congélateur (environ -18 °C).

Placez la pizza et les parts de pizza dans le plat Combi Crisp fourni avec les pieds dépliés pour cuire la pizza. Ne couvrez pas la préparation.

Appuyez sur DÉMARRER pour lancer le programme de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, laissez reposer la pizza pendant 5 minutes.



REMARQUE

Les pizzas de moins de 25 cm nécessitent moins de temps de cuisson.

Nuggets de poulet

Le réglage intelligent NUGGETS DE POULET est conçu pour frire à l'air chaud des nuggets de poulet dans le four à micro-ondes.

Le temps de cuisson est basé sur des nuggets de poulet qui ont été pris directement du congélateur (environ -18 °C).

Tournez la molette AJUSTER pour sélectionner le nombre de nuggets de poulet et appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson. Vous pouvez sélectionner entre 200 et 500 g de nuggets.

Lorsque vous sélectionnez le réglage intelligent NUGGETS DE POULET, l'écran LCD affiche « PRÉCHAUFFER LE PLAT UNIQUEMENT ». Placez le plat Combi Crisp à l'intérieur du micro-ondes avec les pieds dépliés pendant le cycle de préchauffage.

À la fin du programme de préchauffage de 3 minutes, un signal d'alerte retentit et l'écran indique « INSÉRER LES ALIMENTS SUR LE PLAT ». Ouvrez la porte pour placer les aliments dans le plat, puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Posez les nuggets de poulet à plat en une seule couche.

Deux tiers du temps de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » clignote.

Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP/ANNULER une fois pour mettre en pause. Retournez les nuggets de poulet et appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le programme de cuisson.

Frites

Le réglage intelligent FRITES est conçu pour frire à l'air chaud des frites dans le four à micro-ondes.

Le temps de cuisson est basé sur des frites sorties directement du congélateur (environ -18 °C).

Tournez la molette AJUSTER pour sélectionner la quantité de frites et appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson. Vous pouvez sélectionner entre 200 et 450 g de frites.

Lorsque vous sélectionnez le réglage intelligent FRITES, l'écran LCD affiche le message « PRÉCHAUFFER LE PLAT UNIQUEMENT ». Placez le plat Combi Crisp à l'intérieur du micro-ondes avec les pieds dépliés pendant le cycle de préchauffage.

À la fin du programme de préchauffage de 3 minutes, un signal d'alerte retentit et l'écran indique « INSÉRER LES ALIMENTS SUR LE PLAT ». Ouvrez la porte pour placer les aliments dans le plat, puis appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Étalez les frites sur une seule couche.

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retournez les frites et appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le programme de cuisson.

Poulet

Le réglage intelligent POULET convient aussi bien à la cuisson de morceaux de poulet frais qu'à la cuisson de poulets entiers. Ce réglage utilise la convection et le gril, associés à la puissance du micro-ondes lors de la cuisson d'un poulet entier.

Les temps de cuisson sont basés sur du poulet sorti directement du réfrigérateur (environ 5 °C).

La quantité minimale de poulet est de 200 g et la quantité maximale est de 1,6 kg.

- 200 à 500 g pour les filets de poulet et les morceaux de poulet sans os.
- 1 à 1,6 kg pour les morceaux de poulet avec os et les poulets entiers.

Utilisez le plat Combi Crisp fourni pour cuire le poulet. Pour les morceaux de poulet, utilisez le plat Combi Crisp avec les pieds dépliés. Pour les poulets entiers, utilisez le plat Combi Crisp avec les pieds pliés.

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS »

s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retournez les morceaux de poulet (non nécessaire lorsque vous cuisez un poulet entier) et appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le programme de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, laissez reposer le poulet pendant 5 minutes.

Viande

Le réglage intelligent VIANDE est conçu pour cuire différents types de viandes.

Les temps de cuisson sont basés sur de la viande sortie directement du réfrigérateur (environ 5 °C).

La quantité minimale de viande est de 200 g et la quantité maximale est de 2 kg.

- 200 à 500 g pour les filets de viande, la viande hachée et la viande en morceaux.
- 750 g à 2 kg pour les rôtis entiers.

Utilisez le plat Combi Crisp fourni pour cuire la viande. Pour 200 à 500 g de viande, utilisez le plat Combi Crisp avec les pieds dépliés. Pour 750 g à 1 kg, utilisez le plat Combi Crisp avec les pieds pliés.

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retournez la viande et appuyez sur DÉMARRER pour poursuivre le programme de cuisson.

Une fois la cuisson terminée, laissez reposer la viande pendant 5 minutes.

Poisson

Le réglage intelligent POISSON est conçu pour cuire différents types de poissons sans qu'ils ne soient trop secs ni trop cuits. Ce réglage associe automatiquement la puissance du micro-ondes, du four à convection et du gril.

Les temps de cuisson sont basés sur du poisson sorti directement du réfrigérateur (environ 5 °C).

La quantité minimale de poisson ne doit pas être inférieure à 200 g ni supérieure à 800 g.

Le réglage est adapté aux filets de poisson et de saumon. Placez-les dans le plat Combi Crisp avec les pieds dépliés. Repliez la fine extrémité des filets pour éviter toute surcuisson.

Une fois la cuisson terminée, laissez reposer le poisson pendant 5 minutes.



REMARQUE

Pour de meilleurs résultats, nous recommandons de cuire les poissons gras avec la peau.

RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT utilise des niveaux de puissance plus faibles pour réchauffer doucement les aliments sans les dessécher ni trop les cuire.



REMARQUE

Pendant que le micro-ondes est en cycle de réchauffage, la durée peut être augmentée ou diminuée. L'ajustement du temps de réchauffage n'affecte pas le poids ou la quantité sélectionnés.

Boisson

Le réglage intelligent BOISSON permet de réchauffer des boissons chaudes comme le café et le thé qui ont refroidi. Le réglage BOISSON réchauffe votre boisson à environ 60-65 °C, ce qui vous permet de la boire immédiatement.

Disposez les tasses sur l'extérieur du plateau tournant. Tournez la molette AJUSTER pour sélectionner le nombre de tasses et appuyez sur DÉMARRER pour commencer le réchauffage. Vous pouvez sélectionner la quantité de boisson de 1 tasse (250 ml) à 4 tasses (1000 ml).

À la fin du programme de réchauffage, mélangez les boissons chaudes et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes avant de les consommer. Sachez que la surchauffe peut ébouillanter ou brûler vos boissons.



REMARQUE

Utilisez une tasse ou un mug en céramique.

Restes

Le réglage intelligent RESTES convient pour réchauffer un plat de restes sorti du réfrigérateur (environ 5 °C).

Pour réchauffer uniformément les aliments, placez-les dans un plat adapté au micro-ondes ou dans un bol. Couvrez à l'aide d'un couvercle ventilé adapté aux micro-ondes ou d'un film alimentaire ventilé adapté au micro-ondes (ne pas le fermer hermétiquement).

Tournez la molette AJUSTER pour sélectionner le nombre de plats et appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson. Vous pouvez sélectionner de 1 à 2 plats/bols. Lorsque vous utilisez 2 plats, utilisez la grille pour placer les plats l'un sur l'autre.

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Mélangez les aliments dans le plat et appuyez sur DÉMARRER pour continuer. Lorsque vous réchauffez 2 plats, il est recommandé de changer la position des plats (de haut en bas et vice-versa) pour assurer un réchauffage uniforme.

À la fin du programme de réchauffage, mélangez les aliments réchauffés et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes avant de les consommer.

Par durée

Le réglage RÉCHAUFFAGE INTELLIGENT vous permet également de sélectionner la durée de réchauffage, d'une plage allant de 1 à 95 minutes.

Lorsque vous réchauffez un aliment, placez-le dans un bol ou un plat adapté au micro-ondes. Couvrez à l'aide d'un couvercle ventilé adapté aux micro-ondes ou d'un film alimentaire ventilé adapté au micro-ondes (ne pas le fermer hermétiquement).

À la moitié du programme de cuisson, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Mélangez ou retournez les aliments et appuyez sur DÉMARRER pour continuer.

DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE

Le réglage DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE est conçu pour décongeler délicatement les aliments sans les surchauffer et sans les dessécher sur les bords.

Appuyez sur le bouton MENU PAR TYPE D'ALIMENT, puis sélectionnez DÉCONGELER avec la molette TEMPS. Appuyez sur DÉMARRER pour confirmer votre sélection. Un signal sonore retentit.

Tournez la molette TEMPS pour sélectionner le type d'aliment. En tournant la molette TEMPS, la flèche se déplace et sa pointe indique le type d'aliment sélectionné.

Une fois le TYPE D'ALIMENT choisi, tournez la molette AJUSTER pour ajuster la quantité ou le poids.

Appuyez sur DÉMARRER pour commencer la décongélation.



REMARQUE

Pendant que le micro-ondes est en cycle de décongélation, la durée peut être augmentée ou diminuée. L'ajustement de la durée de décongélation n'affecte pas le poids ou la quantité sélectionnés.

POUR OBTENIR UNE MEILLEURE CUISSON

- Les durées de décongélation concernent les aliments complètement congelés qui ont été au congélateur pendant au moins 24 heures et maintenus à des températures de -18 °C ou moins.
- Lorsque vous congelez de la viande, de la volaille et du poisson, utilisez du film plastique, des sacs et des récipients de bonne qualité.
- Pour séparer la viande, comme les morceaux de poulet ou les steaks, placez du papier ciré ou un film plastique entre chaque couche.
- Assurez-vous que tout l'air a été évacué et que les emballages ont bien été scellés.
- Étiquetez les emballages en indiquant le type et la coupe de la viande, la date et le poids.
- Après le cycle de décongélation, la plupart des aliments seront encore un peu glacés au centre lorsqu'ils sont retirés du four à micro-ondes. Laissez reposer les aliments 5 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient complètement décongelés.
- Placez les aliments en une seule couche avec les parties les plus fines au centre et les extrémités les plus épaisses vers l'extérieur du plateau tournant.
- Retirez les emballages et les sacs des viandes congelées. Si l'emballage est trop gelé pour être retiré, décongelez pendant 3 minutes en utilisant le réglage DÉCONGELER SELON LA DURÉE ; retirez l'emballage et continuez avec le réglage DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE.

Poulet

Le réglage de décongélation intelligente POULET permet de décongeler des morceaux de poulet (cuisses, blancs) ou un poulet entier. La quantité minimale de poulet à décongeler est de 200 g et la quantité maximale est de 1 kg.

- 200 à 750 g pour les filets et les morceaux de poulet.
- 1 kg pour les morceaux de poulet avec os et les poulets entiers.

Pour les morceaux de poulet, placez-les en une seule couche dans un plat, une assiette ou un récipient adapté au micro-ondes. Disposez les extrémités les plus épaisses à l'extérieur du plat/récipient.

À la moitié du programme de décongélation, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retournez les morceaux de poulet et appuyez sur le bouton DÉMARRER pour poursuivre le programme de décongélation.

Une fois le programme terminé, retirez le poulet du micro-ondes et laissez-le reposer 5 à 15 minutes pour le décongeler complètement.

Pour les poulets entiers, sortez-les de leur emballage d'origine. Placez le poulet, côté blanc vers le bas, dans un plat, une assiette ou un récipient adapté au micro-ondes.

À la moitié du programme de décongélation, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retournez le poulet et appuyez sur le bouton DÉMARRER pour poursuivre le programme de décongélation.

Une fois le programme de décongélation terminé, retirez le poulet du micro-ondes. Rincez sous l'eau du robinet, en veillant à bien laver la cavité pour détacher l'intérieur glacé.

Posez-le sur un plat propre et séchez en tapotant. Couvrez le poulet de film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant 1 à 2 heures jusqu'à décongélation complète.

Viande

Le réglage de décongélation intelligente VIANDE permet de décongeler tout type de viande hachée ou coupée en morceaux comme le bœuf, l'agneau et le porc, ainsi que les steaks et les côtelettes. La quantité minimale de viande à décongeler est de 200 g et la quantité maximale est de 1 kg.

- 200 à 500 g pour les filets de viande, la viande hachée et la viande en morceaux.
- 750 g à 1 kg pour les rôtis entiers.

Retirez les emballages, les plateaux en mousse et les tampons absorbants. Placez la viande directement sur une assiette ou un plat peu profond adapté au micro-ondes.

À la moitié du programme de décongélation, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retirez la viande décongelée et réservez-la au réfrigérateur. Si la viande hachée est encore congelée, retirez-la également du four à micro-ondes. Retournez la viande congelée et remettez-la dans le four à micro-ondes. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour poursuivre le programme de décongélation.

Une fois le programme terminé, retirez la viande et laissez-la reposer 5 à 15 minutes pour la décongeler complètement.

Poisson

Le réglage de décongélation intelligente POISSON est conçu pour décongeler délicatement les filets de poisson délicats sans les cuire ni chauffer les bords. La quantité minimale de poisson à décongeler est de 200 g et la quantité maximale est de 800 g.

Pour de meilleurs résultats, placez les filets congelés en une seule couche dans un plat peu profond adapté au micro-ondes.

À la moitié du programme de décongélation, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Retournez les morceaux de poisson. Recouvrez les extrémités fines des filets de poisson d'une petite bande de papier d'aluminium et replacez-les au four. Appuyez sur le bouton DÉMARRER pour poursuivre le programme de décongélation.

À la fin du programme, le poisson sera encore un peu glacé au centre. Retirez-le du micro-ondes et laissez reposer 5 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit complètement décongelé.



REMARQUE

Pour obtenir une meilleure cuisson, faites cuire des poissons gras.

Soupe

Le réglage de décongélation intelligente SOUPE permet de décongeler des soupes préparées congelées sorties directement du congélateur (environ -18 °C). La quantité minimale de soupe à décongeler est de 250 ml et la quantité maximale est de 1000 ml.

Retirez la soupe de son emballage et placez-la dans un bol adapté au micro-ondes.

Ne couvrez pas le bol.

À la moitié du programme de décongélation, le four émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton STOP une fois pour mettre en pause. Cassez les morceaux congelés et appuyez sur le bouton DÉMARRER pour poursuivre le programme de décongélation.

Pain

Ce réglage permet de décongeler et de réchauffer un pain entier. Laissez le pain reposer pendant 5 à 10 minutes une fois le cycle terminé. Utilisez la grille et ne le recouvrez pas.

Placez le pain non coupé et non recouvert sur la grille sur le plateau tournant.

Sélectionnez Décongeler du pain et appuyez sur le bouton DÉMARRER.

À la moitié du programme (au bip), retournez le pain pour le décongeler de manière uniforme.



REMARQUE

Cette durée est basée sur un pain de 500 à 750 g. Les pains plus petits peuvent nécessiter moins de temps. La densité des pains est variable. Ainsi le pain complet prendra plus de temps que le pain blanc. Ajustez la durée en conséquence.

Par durée

Le réglage DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE vous permet également de sélectionner la durée de décongélation, sur une plage allant de 1 à 95 minutes.

Lorsque vous décongelez un aliment, placez-le dans un bol ou un plat adapté au micro-ondes et ne le recouvrez pas.

À la moitié du programme de décongélation, l'appareil émet un signal sonore et le message « REMUER ET RETOURNER LES ALIMENTS » s'affiche à l'écran. Mettez le programme en pause et mélangez ou retournez l'aliment. Appuyez sur le bouton DÉMARRER.



Conseils et astuces

QUELQUES CONSEILS IMPORTANTS POUR LA CUISSON AU MICRO-ONDES

Afin de répartir l'énergie de manière égale dans les aliments pour qu'ils cuisent uniformément, suivez ces conseils utiles.

- Disposez les aliments dont les extrémités sont de différentes tailles, comme les pilons de poulet et les brocolis, en plaçant la partie la plus épaisse ou la plus dure à l'extérieur du plat. Ainsi, les parties qui nécessitent davantage de cuisson reçoivent plus d'énergie, de sorte que les aliments cuisent de façon uniforme.
- Couvrir le plat pendant la cuisson maintient la chaleur et la vapeur pour accélérer le temps de cuisson. Utilisez un couvercle adapté au micro-ondes ou un film alimentaire qui a été ventilé en retournant un bord sur le côté du plat afin de former une petite ouverture permettant de libérer l'excès de vapeur.
- Choisissez des plats de cuisson peu profonds et dotés de préférence de côtés droits. Les plats peu profonds permettent aux aliments de cuire plus rapidement, tandis que les côtés droits évitent que les bords ne soient trop cuits.
- Disposez les éléments individuels tels que les ramequins ou les pommes de terre entières sur l'extérieur du plateau tournant. Veillez à laisser un espace entre les éléments pour que l'énergie puisse pénétrer de tous les côtés.
- Utilisez des plats à micro-ondes de forme ronde. Les plats ronds cuisent plus uniformément que les plats carrés ou rectangulaires qui absorbent la plus grande partie de l'énergie dans les angles, ce qui provoque une surcuisson et un durcissement des aliments.
- Remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pendant la cuisson pour égaliser la chaleur et accélérer l'action du micro-ondes.
- Retournez les aliments de moyenne à grande taille deux fois au cours de la cuisson au micro-ondes. Cela permet une exposition uniforme aux micro-ondes.

- Il peut être intéressant de placer en hauteur certains types d'aliments comme les gâteaux, les légumes rôtis et les produits à base de pâte. Cela permet à plus d'énergie de pénétrer les aliments de tous les côtés, à la base et sur le dessus. Utilisez un support en plastique ou en céramique résistant aux micro-ondes. Si vous n'avez pas de support, utilisez une tasse ou un bol retourné pour surélever les assiettes contenant les aliments.
- Ne surélevez pas les plats caramélisés spéciaux, les récipients remplis de sauce ou de crème anglaise, les petites quantités de nourriture ou les tasses de boissons.
- La température interne des aliments continue d'augmenter de sorte qu'ils continuent à cuire même après avoir été retirés du four à micro-ondes. Il est préférable de ne pas trop cuire les aliments, car ils continueront à cuire une fois retirés du four à micro-ondes.

USTENSILES POUR MICRO-ONDES

- Les récipients, assiettes, plats, etc. utilisés dans le four à micro-ondes doivent toujours être compatibles avec le four à micro-ondes. Vérifiez l'indication sur le dessous de l'ustensile ou contactez le fabricant.
- Pour vérifier si un récipient, une assiette ou un plat est adapté au micro-ondes, placez-le dans le four à micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (dans une tasse adaptée au micro-ondes) et faites chauffer pendant 1 minute à puissance maximale (100 %). Si le récipient est chaud et que l'eau est froide, le récipient n'est pas adapté à une utilisation au micro-ondes. Si le récipient est froid et que l'eau est chaude, le récipient est adapté à une utilisation au micro-ondes.
- Les ustensiles de cuisine adaptés au micro-ondes ne chauffent grâce à l'énergie du micro-ondes, mais par contact avec des aliments chauds. Lorsque la nourriture devient chaude, une partie de cette chaleur est transférée dans le plat. Utilisez toujours des maniques pour sortir les plats chauds du micro-ondes.
- Les récipients et ustensiles en métal ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes.



Entretien, nettoyage et rangement

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Veillez à ce que l'intérieur du four à micro-ondes reste propre. Lorsque des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois internes du micro-ondes, essuyez-les avec un chiffon humide. Un détergent doux peut être utilisé si la cavité est très sale. Évitez d'utiliser des sprays et autres nettoyeurs agressifs car ils peuvent tacher, rayer ou ternir la surface de la porte.
- Les surfaces extérieures doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur de la cavité du four à micro-ondes, ne laissez pas l'eau s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation.
- Essuyez régulièrement la porte et la fenêtre des deux côtés des joints d'étanchéité de la porte et des pièces adjacentes avec un chiffon humide pour éliminer les liquides renversés ou les éclaboussures. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.
- Ne laissez pas le panneau de commande humide. Nettoyez avec un chiffon doux et humide. Lors du nettoyage du panneau de commande, laissez la porte du four à micro-ondes ouverte pour éviter qu'il ne s'allume accidentellement.
- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyez avec un chiffon doux et sec. Cela peut se produire lors de la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau ou si le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée. Il s'agit d'un phénomène normal.
- Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau tournant en verre à l'eau chaude savonneuse, rincez à l'eau claire puis séchez-le soigneusement.
- L'anneau de guidage du plateau tournant en verre et le plancher du micro-ondes doivent être nettoyés régulièrement afin que le plateau tournant en verre tourne correctement et pour éviter qu'il ne fasse trop de bruit. Essuyez simplement la surface inférieure du four à micro-ondes avec un chiffon doux et humide. Le plateau tournant en verre peut être lavé à l'eau tiède savonneuse, puis rincé à l'eau claire et séché soigneusement. Lorsque vous retirez l'anneau de guidage du plateau tournant du plancher de la cavité pour le nettoyer, veillez à le replacer dans la bonne position.
- Éliminez les odeurs de votre four à micro-ondes en y plaçant un bol profond adapté au micro-ondes rempli d'eau mélangée au jus d'un citron, puis en faisant fonctionner le micro-ondes sur Élevé pendant 5 minutes. Essuyez soigneusement la cavité du four à micro-ondes et séchez-la avec un chiffon doux.
- Lorsqu'il devient nécessaire de remplacer l'éclairage du four, veuillez consulter votre centre de réparation Sage pour procéder au remplacement.
- Ne jetez pas cet appareil avec les ordures ménagères ; vous devez le déposer dans un centre de tri des déchets approprié fourni par votre municipalité.
- Si vous rangez votre four à micro-ondes, appuyez sur le bouton STOP, mettez-le hors tension sur la prise de courant et débranchez le cordon d'alimentation. Assurez-vous que le four à micro-ondes est complètement froid, propre et sec. Fixez l'anneau de guidage et le plateau tournant en verre et fermez la porte. Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil. Rangez le four à micro-ondes en position verticale.
- Placez le plat Combi Crisp et le support dans le bac supérieur du lave-vaisselle. Vous pouvez également le nettoyer à l'eau tiède savonneuse puis le rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Si nécessaire, retirez les pieds du plat Combi Crisp en les pinçant vers l'intérieur pour les détacher de la base du plat.



Résolution des problèmes

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Le four à micro-ondes interfère avec des équipements radio, télévision ou similaires.	• Nettoyez la porte et la surface d'étanchéité du four. • Réorientez l'antenne de réception de la radio ou de la télévision. • Déplacez le four à micro-ondes par rapport au récepteur. • Éloignez le four à micro-ondes du récepteur. • Branchez le four à micro-ondes sur une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits de dérivation différents.
Éclairage du four à micro-ondes de faible intensité	• Lorsque l'appareil fonctionne à faible puissance, l'éclairage du four à micro-ondes peut être plus faible.
La vapeur s'accumule sur la porte et l'air chaud s'échappe par les ouvertures.	• Il se peut que de la vapeur soit produite au cours du fonctionnement. La majorité de la vapeur va s'échapper par les ouvertures ; cependant, une partie peut s'accumuler autour de la porte du four.

PROBLÈME POSSIBLE	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le four à micro-ondes ne démarre pas	• Le cordon d'alimentation n'est pas branché correctement ou la prise n'est pas mise sur tension. • Problème avec la prise de courant.	• Débranchez, puis rebranchez et allumez l'appareil. • Demandez à un professionnel de vérifier si la prise est défectueuse.
Le four à micro-ondes ne chauffe pas	• Porte mal fermée.	• Assurez-vous que la porte est bien fermée.
Le plateau tournant en verre fait du bruit pendant le fonctionnement.	• L'anneau de guidage du plateau tournant n'est pas monté correctement ou doit être nettoyé.	• Remettez-le en place et nettoyez-le si nécessaire.
Les chiffres de l'heure sur l'écran LCD indiquent EA1A puis V1:00 ou une information similaire, puis passe en mode par défaut.	• Les boutons STOP/ANNULER et A BIT MORE™ sont pressés en même temps dans le mode par défaut.	• Aucune action requise. Ceci est normal et l'écran LCD n'affiche que le type de modèle et la version du logiciel.



Garantie

GARANTIE LIMITÉE 2 ANS

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat, contre les défauts de fabrication et de matériaux. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie.

Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

Déclaration à l'intention du consommateur

SAGE FRANCE - GARANTIE LIMITÉE

Sage Appliances garantit ce produit pour un usage domestique sur les territoires spécifiés pendant 2 ans à compter de la date d'achat initiale du produit contre les défauts de fabrication et de matériaux. La période de garantie peut-être supérieure pour certains produits ou pour certaines pièces de produits. Au cours de cette période de garantie, Sage Appliances s'engage à réparer, remplacer ou rembourser tout produit défectueux (à sa seule discrétion).

Tous les droits de garantie légaux en vertu de la législation nationale applicable seront respectés et ne seront pas compromis par notre garantie. Pour connaître les conditions générales complètes relatives à la garantie ou pour obtenir des instructions sur la manière de déposer une réclamation, rendez-vous sur www.sageappliances.com.

Les dispositions de la présente garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale de conformité prévue par les articles L. 217-4 et suivants du Code de la consommation, ainsi que de la garantie des vices cachés prévue par les articles 1641 et suivants du Code civil, qui sont en tout état de cause applicables et ce même en l'absence d'application ou en cas d'exclusion de la garantie conventionnelle.

Lorsqu'il agit en garantie légale de conformité, le consommateur :

- bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir ;
- peut choisir entre la réparation ou le remplacement du bien, sous réserve des conditions de coût prévues par l'article L. 217-9 du code de la consommation ;
- est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du bien durant les vingt-quatre mois suivant la délivrance du bien.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale éventuellement consentie.

Le consommateur peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés de la chose vendue au sens de l'article 1641 du Code civil ; dans cette hypothèse, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente conformément à l'article 1644 du Code civil.

Article L. 217-4 du Code de la consommation :

« Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L. 217-5 du Code de la consommation :

« Le bien est conforme au contrat : 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation :

« L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation :

« Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code de la consommation :

« Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil :

« L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

the Combi Wave™ 3 in 1

Instructies - SMO870



NL SNESTARTGIDS

Sage®



Inhoud

2	Sage stelt veiligheid voorop	
16	Onderdelen	
17	Knoppen en draaiknoppen	
18	Montage	
20	Functies	
24	Bereidingsfuncties	
	- SNELLE COMBIMODUS	24
	- BEVROREN VOEDSEL	24
	- LUCHTFRITUREN	25
	- OVEN	25
	- MAGNETRON	26
	- GRILL	26
	- SMART COOK	26
	- SMART OPWARMEN	31
	- SMART ONTDOOIEN	31
35	Suggesties en tips	
36	Onderhoud, reiniging en opslag	
37	Problemen oplossen	
38	Garantie	

SAGE STELT VEILIGHEID VOOROP

Bij Sage gaan we veiligheidsbewust te werk. Bij het ontwerpen en produceren van onze consumentenproducten staat de veiligheid van onze gewaardeerde klanten voorop. Daarnaast vragen wij u voorzichtig om te gaan met elektrische apparaten en de volgende voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- INSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten er fundamentele veiligheidsmaatregelen worden getroffen, waaronder:



WAARSCHUWING

- Om het risico op brandwonden, explosie en elektrische schokken te verminderen en beschadiging van eigendommen, lichamelijk letsel of overmatige blootstelling aan microgolven te voorkomen, doet u het volgende:

LEES ALLE INSTRUCTIES VÓÓR GEBRUIK EN BEWAAR DEZE OM LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN

- U kunt dit document ook downloaden via sageappliances.com
- Verwijder de micaplaat in de ruimte aan de rechterzijde niet. Deze maakt namelijk geen deel uit van de verpakking en moet in de magnetronruimte blijven. Raadpleeg het gedeelte over de onderdelen van SMO870 op pagina 16.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele promotielabels en gooi ze op een veilige manier weg voordat u de Sage-magnetron voor de eerste keer gebruikt.
- Lees en volg de specifieke VOORZORGSMATREGELEN OM MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VERMIJDEN, op pagina 12.
- Het apparaat moet worden geaard. Sluit het alleen aan op een goed geaard stopcontact. Zie de AARDINGSINSTRUCTIES op pagina 14.
- De magnetron is niet bedoeld voor montage lager dan 916 mm boven de vloer.
- De buitenkant van de oven kan zowel tijdens als na gebruik heet zijn. Raak geen hete oppervlakken aan. Houd het netsnoer van de oven en dat van andere apparaten die zich dicht bij de oven bevinden, altijd uit de buurt van de oven.
- De oven is niet geschikt voor gebruik in een kleine ruimte. Zorg voor voldoende ruimte rondom de oven. Een minimumafstand van 20 cm wordt aanbevolen.

- Installeer en plaats dit apparaat alleen in overeenstemming met de meegeleverde installatie-instructies op pagina 18.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en begeleid worden.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Bepaalde producten zoals hele eieren en gesloten containers mogen niet in deze magnetron worden opgewarmd, vanwege het gevaar van ontploffing.
- Gebruik dit apparaat alleen voor het beoogde doel, zoals beschreven in de handleiding. Gebruik geen bijtende chemische producten of dampen in dit apparaat.

Dit type magnetron is specifiek ontworpen om voedsel te verwarmen, te bereiden of te drogen. Dit apparaat is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik.



WAARSCHUWING

- Zoals bij elk apparaat moet nauwlettend toezicht worden gehouden op kinderen die het apparaat gebruiken.
- Controleer regelmatig het netsnoer. Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker is beschadigd, als het apparaat niet goed werkt of als het is beschadigd of gevallen. Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat en neem contact op met de Sage-clantenservice.
- Het netsnoer kan niet worden vervangen. Als het snoer beschadigd is, moet het apparaat worden vernietigd.
- Dit apparaat mag alleen worden onderhouden door gekwalificeerd personeel. Neem contact op met de klantenservice van Sage of het dichtstbijzijnde, geautoriseerde Sage-servicecentrum voor onderzoek, reparatie of aanpassing.

- Bedek of blokkeer geen openingen op het apparaat.
- Bewaar dit apparaat niet buiten.
- Gebruik dit product niet in de buurt van water, bijvoorbeeld in de buurt van een gootsteen, in een natte kelder, een zwembad of soortgelijke locatie.
- Dompel het snoer of de stekker niet onder in water.
- Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- Zorg dat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangt, in aanraking komt met hete oppervlakken of in de knoop raakt.
- Om het risico op brand in de magnetronruimte te voorkomen:
 - i) Zorg dat het eten niet te gaar wordt. Als u papier, plastic of andere brandbare materialen gebruikt om het bereidingsproces te vereenvoudigen, moet u de magnetron nauwlettend in de gaten houden.
 - ii) Verwijder ijzeren sluitingen van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst.
 - iii) In het geval dat materiaal in de magnetron vlam vat, houdt u de magnetrondeur gesloten, schakelt u de magnetron uit en koppelt

u het netsnoer los of schakelt u de stroom bij de zekering of de stroomonderbreker uit.

- iv) Gebruik de magnetron niet om dingen in te bewaren. Laat geen papieren producten, kookgerei of voedsel in de magnetron liggen wanneer deze niet in gebruik is.

- Gebruik de magnetron altijd op een hittebestendig oppervlak. Gebruik de magnetron niet op een oppervlak dat met een doek is bedekt of in de buurt van gordijnen of andere brandbare materialen.
- Gebruik de magnetron niet zonder het glazen draaiplateau en de meenemer. Zorg ervoor dat het glazen draaiplateau op de juiste manier op de meenemer is geplaatst.
- Gebruik de magnetroninstelling alleen als er etenswaren of water in zitten. Als de magnetron wordt gebruikt wanneer deze leeg is, kan deze beschadigd raken. De magnetron kan alleen leeg worden gebruikt als hij wordt voorverwarmd. Het lcd-scherm geeft aan wanneer de magnetron wordt voorverwarmd. Laat de magnetron niet onbeheerd achter tijdens gebruik.

- Raak hete oppervlakken niet aan. Laat de magnetron volledig afkoelen voordat u onderdelen verplaatst of schoonmaakt.
- Druk altijd op de knop STOP/CLEAR en keer terug naar het standaardscherm voordat u de stekker uit het stopcontact haalt voordat:
 - het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten.
 - het apparaat niet in gebruik is.
 - u het apparaat verplaatst of samenstelt.
 - u het apparaat opbergt.
 - het apparaat wordt gereinigd (zie pagina 36).
- Houd het apparaat schoon. Volg de reinigingsinstructies in dit boekje.
- Gebruik dit apparaat niet als het snoer of de stekker is beschadigd, als het apparaat niet goed werkt of als het is beschadigd of gevallen.
- Maak het oppervlak tussen de deur en de magnetron (het oppervlak waartegen de deur sluit) schoon met niet-schurende zeep of reinigingsmiddelen en een spons of zachte doek. Als u het apparaat schoonmaakt met bijtende chemische stoffen, raakt het apparaat beschadigd en kan dit tot stralingslekken leiden.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
- Plaats de magnetron tijdens gebruik niet op de rand van een aanrecht of tafel. Zorg ervoor dat alle oppervlakken vlak, schoon en vrij van water en andere stoffen zijn.
- Plaats de magnetron niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrische kookplaat, of ergens waar het apparaat in contact kan komen met een verwarmde oven.
- Zorg bij gebruik van de magnetron voor voldoende luchtruimte erboven en aan alle zijden voor luchtcirculatie (zie pagina 18, Installatie, punt 2).
- De magnetron is bedoeld voor gebruik als een vrijstaand apparaat. Plaats de magnetron niet in een kast of in een afgesloten ruimte. Dit kan tot oververhitting leiden. (Raadpleeg het gedeelte Installatie op pagina 18.)
- Gebruik de magnetron niet op een metalen oppervlak, bijvoorbeeld

het afdruipegedeelte van een gootsteen.

- De magnetron is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Vloeistoffen, zoals water, koffie of thee, kunnen boven hun kookpunt worden verhit zonder dat ze lijken te koken. Als de container uit de magnetron wordt gehaald, is niet altijd zichtbaar borrelen of koken aanwezig.

DIT KAN ERTOE LEIDEN
DAT HETE VLOEISTOFFEN
PLOTS OVERKOKEN
ALS DE CONTAINER
WORDT BEWOGEN
OF ALS ER KEUKENGEREI
IN DE VLOEISTOF
WORDT GESTOKEN.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDS- MAATREGELEN VOOR ALLE ELEKTRISCHE APPARATEN

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik het niet

buitenshuis. Gebruik het niet in bewegende voertuigen, boten of vliegtuigen.

- Wikkel het netsnoer volledig af voordat u het apparaat gebruikt.
- We raden aan een aparte groep te gebruiken waarop alleen deze magnetron is aangesloten.
- Het apparaat wordt geleverd met een kort netsnoer om risico's op verstrikt raken of struikelen te beperken.
- Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of in een andere vloeistof, om elektrische schokken te vermijden.
- Haal het netsnoer niet uit het stopcontact en blijf van zowel het netsnoer als het stopcontact af terwijl de magnetron werkzaam is.
- Wikkel het snoer losjes op wanneer u de magnetron opbergt. Wikkel het snoer niet rond de magnetron.
- Het glazen venster is speciaal behandeld om het sterker, duurzamer en veiliger te maken dan gewoon glas, maar het is niet onbreekbaar. Als de magnetron valt of het glas extreem hard wordt geraakt, kan het breken of verzwakken en later zonder duidelijke oorzaak verbrijzelen.

- Controleer het netsnoer en het apparaat regelmatig op eventuele schade. Gebruik dit apparaat niet als het op welke wijze dan ook is beschadigd, als het niet goed werkt of als het is gevallen. Stop onmiddellijk met het gebruik van het apparaat, haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de Sage-klantenservice.
- Neem voor alle onderhoud behalve reiniging contact op met de klantenservice van Sage.
- Plaats het apparaat op minstens 20 cm afstand van zijmuren, met 20 cm ruimte erboven, en op 20 cm afstand van gordijnen en andere warmte-/stoomgevoelige materialen en zorg voor voldoende ruimte voor luchtcirculatie, zowel boven als rondom het apparaat.
- Haal de magnetron niet van de stroomvoorziening af door aan het snoer te trekken.
- Het wordt aanbevolen een aardlekschakelaar te installeren voor extra veiligheid bij het gebruik van elektrische apparaten. Het is raadzaam om een veiligheidsschakelaar met een aardlekstroom van niet meer dan 30 mA te installeren in het elektrische

circuit dat het apparaat voedt. Raadpleeg uw elektricien voor professioneel advies.

- Het apparaat moet op een goed geaard stopcontact worden aangesloten. Raadpleeg een elektricien als u niet zeker weet of de stopcontacten correct zijn geaard.
- U mag in geen geval aanpassingen aan de stekker aanbrengen of een adapter gebruiken.

SPECIALE VEILIGHEIDS- INSTRUCTIES VOOR UW MAGNETRON

- De magnetron is bedoeld voor het verwarmen van etenswaren en dranken. Het drogen van voedingsmiddelen of kleding en het verwarmen van warmtekussens, slippers, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kunnen leiden tot risico op letsel of brand.
- Zorg ervoor dat alle voedselcontainers en/of borden geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Controleer of ze geschikt zijn voordat u de magnetron gebruikt om eten te verwarmen of bereiden. Controleer regelmatig voedsel en vloeistoffen tijdens het verhitten of bereiden in de magnetron. Het is namelijk mogelijk dat containers vlam vatten.

- Alle geschikte glazen of plastic voedselcontainers moeten worden gebruikt met strikte inachtneming van de aanbevelingen van de fabrikant.
- Etenswaren en/of vloeistoffen mogen niet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden verwarmd of bereid. Ze moeten worden geplaatst in een container die geschikt is voor gebruik in de magnetron voordat ze op het glazen draaiplateau worden gezet.
- Vanwege het risico op ontploffing of brand mogen etenswaren en/of vloeistoffen niet worden verwarmd of bereid in plastic of papieren containers of zakken, tenzij de fabrikant aangeeft dat ze hiervoor geschikt zijn.
- Metalen clips en plastic klemmen moeten van de verpakking worden verwijderd, omdat deze vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen gerecycled papier of keukenpapier tijdens het bereidingsproces. Gerecycled papier kan kleine stukjes metaal of andere onzuiverheden bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Gebruik geen metalen containers of keukengerei in de magnetron, aangezien deze vonken en/of brand kunnen veroorzaken. U kunt wel de accessoires gebruiken die bij deze magnetron zijn geleverd.
- Gebruik geen aluminiumfolie in de magnetron aangezien dit vonken en/of brand kan veroorzaken.
- Haal altijd de deksels of doppen van de containers wanneer u vloeistoffen en/of etenswaren in de magnetron plaatst.
- Haal deksels en doppen altijd van flesjes en potjes babyvoeding voordat u ze in de magnetron opwarmt. Om brandwonden na het verwarmingsproces te voorkomen, moet u de inhoud doorroeren of schudden en de temperatuur controleren vóór het opdienen.
- Controleer de temperatuur van eten of drinken dat in de magnetron is verwarmd of bereid altijd vóór het eten, drinken of opdienen.

- Sommige containers en/of borden kunnen geschikt lijken voor gebruik in de magnetron. De kans bestaat echter dat ze zijn voorzien van een coating die microgolfenergie absorbeert en die vervolgens oververhit raakt waardoor de container of het bord barst. De coating kan ook voorkomen dat het voedsel wordt opgewarmd/bereid.
- Controleer vóór gebruik of containers of borden geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Zorg dat verwarmd voedsel of verwarmde drank voldoende is afgekoeld voordat u het product uit de magnetron haalt of serveert. Test alles voordat u het eet of drinkt of aan anderen serveert, vooral aan kinderen, gehandicapten of ouderen.
- Als u vlees, gevogelte of vis bereidt, zorg er dan altijd voor dat het goed gaar is. Meet dit met een geschikte temperatuurmeter. Zo kunt u tegen door voedsel overgedragen ziekten helpen beschermen.
- Maak geen popcorn in de magnetron tenzij deze commercieel is verpakt voor gebruik in de magnetron. Er kunnen namelijk niet-gepofte korrels overblijven die dan oververhit raken en aanbranden.
- Als u ingrediënten met een membraan bereidt (bijvoorbeeld aardappelen, kippenlever, eierdooiers, oesters enz.) moet u het oppervlak eerst meermaals doorprikken met een vork of een soortgelijk hulpmiddel zodat de stoom kan ontsnappen.
- Speciale kookzakken of -containers moeten altijd worden opengesneden, doorgeprik of ontlucht zoals aangegeven op de verpakking. Als dit niet gebeurt, kan het plastic of de verpakking barsten, wat kan leiden tot brandwonden en ander letsel.
- Laat voedingsitems altijd eerst afkoelen voordat u ze opent of vastpakt. Wees voorzichtig bij het openen en vastpakken.
- Wees voorzichtig bij het openen van zakken, deksels of containers. Er zou hete stoom, voedsel of vloeistof kunnen ontsnappen en dit kan brandwonden of ander letsel veroorzaken.

- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden bereid of verwarmd, omdat ze tijdens of na het bereidingsproces kunnen ontploffen, of zelfs nadat ze uit de magnetron zijn gehaald.
- Wees voorzichtig bij het roosteren en grillen van voedingsmiddelen met een hoog oliegehalte, zoals pijnboompitten en walnoten. Deze kunnen vlam vatten. Als dit gebeurt, houd dan de ovendeur gesloten, schakel de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact totdat de vlammen zijn gedoofd.
- Verhit geen olie of vet in de magnetron. Dit kan ervoor zorgen dat de magnetron en/of de olie oververhit raakt en/of vlam vat.
- Als er sprake is van rookvorming, schakel de magnetron dan uit en haal de stekker uit het stopcontact. Houd de deur dicht om eventuele vlammen te smoren.
- Als u vonken of flitsen in de magnetron ziet, drukt u op de knop STOP/CLEAR en lost u het probleem op, of neemt u contact op met de klantenservice van Sage voor hulp.
- Veeg na elk gebruik de binnenkant van de magnetron schoon met een zachte, vochtige doek. Als er voedselresten of vet in de magnetron achterblijven, kan de binnenkant van de magnetron oververhit raken, wat rook of brand tot gevolg kan hebben.
- Laat het glazen draaiplateau afkoelen tot kamertemperatuur, voordat u het wast of in koud water legt.
- De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en alle spatten aan de binnenkant moeten worden weggeveegd. Als de magnetron niet schoon wordt gehouden, kan het oppervlak beschadigd raken, wat van invloed is op de levensduur van de magnetron en mogelijk tot gevaarlijke situaties leidt.
- Probeer de magnetron niet op een andere manier te gebruiken dan beschreven in deze handleiding.
- Wanneer u eten in plastic of papieren verpakkingen opwarmt, moet u de magnetron goed in de gaten houden vanwege risico op brand.



WAARSCHUWING

- Verwarm vloeistoffen en andere etenswaren niet in afgesloten containers, omdat deze kunnen ontploffen.

COMBIMAGNETRONS

- Te grote etenswaren en metalen keukengerei mogen niet in de magnetron worden geplaatst, aangezien ze brand of elektrische schokken kunnen veroorzaken.
- Bewaar geen andere materialen dan de door de fabrikant aanbevolen accessoires in de magnetron wanneer deze niet in gebruik is.
- Bedek de rekken of andere delen van de oven niet met aluminiumfolie. Dit veroorzaakt oververhitting van de magnetron.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes om het apparaat schoon te maken. Er kunnen stukjes af branden die de elektrische onderdelen aanraken, wat tot elektrische schokken kan leiden.
- Gebruik geen papieren producten als het apparaat in de combimodus wordt gebruikt.

VOORZORGSMAATREGELEN OM MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VOORKOMEN

- Probeer deze magnetron niet met de deur open te gebruiken. Dit kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven. De veiligheidsvergrendelingen mogen niet teniet worden gedaan of aangepast.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de magnetron en de deur en voorkom ophoping van vuilresten of reinigingsmiddelen op de afdichtvlakken.



WAARSCHUWING

- Staak het gebruik van de magnetron als de deur of de afdichtingen van de deur beschadigd zijn. Staak het gebruik onmiddellijk en neem contact op met de klantenservice van Sage voor onderzoek, reparatie of aanpassing. Het is met name belangrijk dat de deur van de magnetron goed sluit en dat er geen schade is aan:
(1) de deur (verbogen), (2) scharnieren en vergrendelingen (gebroken of los), (3) deurafdichtingen en afdichtvlakken.

- Plaats geen voorwerpen tussen de deur en de deurstijl van de magnetron.



WAARSCHUWING

- Voor niet-gekwalificeerde personen is het gevaarlijk om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren.

OVERVERHITTE VLOEISTOFFEN

Om het risico op verwondingen te beperken:

- Vloeistoffen, zoals water, koffie of thee, kunnen boven hun kookpunt worden verhit zonder dat ze lijken te koken of borrelen. DIT KAN ERTOE LEIDEN DAT HETE VLOEISTOFFEN PLOTS OVERKOKEN ALS DE CONTAINER WORDT VERPLAATST OF HET OPPERVLAK VAN DE VLOEISTOF WORDT VERSTOORD, OF ALS ER EEN LEPEL OF ANDER KEUKENGEREI IN DE VLOEISTOF WORDT GESTOKEN.
- Zorg dat u de vloeistof niet oververhit.
- Roer zowel vóór als halverwege het proces in de vloeistof.

- Gebruik geen containers met rechte zijden en een smalle bovenkant.
- Laat de container na het verwarmen even in de magnetron staan voordat u deze eruit haalt. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een lepel of ander keukengerei in de container steekt.
- Wanneer dranken in de magnetron worden verwarmd, kunnen deze overkoken. Wees altijd voorzichtig met dranken.



LET OP

Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor naleving, kan de bevoegdheid van de gebruiker om het product te gebruiken ongeldig maken.



OPMERKING

Deze apparatuur genereert en gebruikt radiofrequentie-energie en kan deze uitstralen en kan, indien niet in overeenstemming met de instructies geïnstalleerd en gebruikt, schadelijke storing aan radiocommunicatie veroorzaken. Er is echter geen garantie dat er in een bepaalde installatie geen storing zal optreden. Als deze apparatuur schadelijke storing veroorzaakt aan radio- of televisieontvangst (wat kan worden vastgesteld door de apparatuur uit en weer aan te zetten) wordt de gebruiker aangeraden de storing te proberen verhelpen door een of meer van de volgende maatregelen:

- Draai of verplaats de ontvangstantenne. Vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
- Sluit de apparatuur aan op een stopcontact in een andere groep dan dat waarop de ontvanger is aangesloten.
- Raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

AARDINGSINSTRUCTIES



WAARSCHUWING

Onjuiste aarding kan leiden tot een elektrische schok.

- Het apparaat moet worden geaard. In het geval van een elektrische kortsluiting vermindert de aarding het risico op een elektrische schok door te voorzien in een aardingsdraad voor elektrische stroom. Dit apparaat beschikt over een snoer met aardingsdraad en geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt, of twijfelt of het apparaat correct geaard is.
- Gebruik geen verlengsnoer. Als het netsnoer te kort is, laat een gekwalificeerde elektricien of onderhoudstechnicus dan een stopcontact plaatsen in de buurt van het apparaat.

SPECIFICATIES

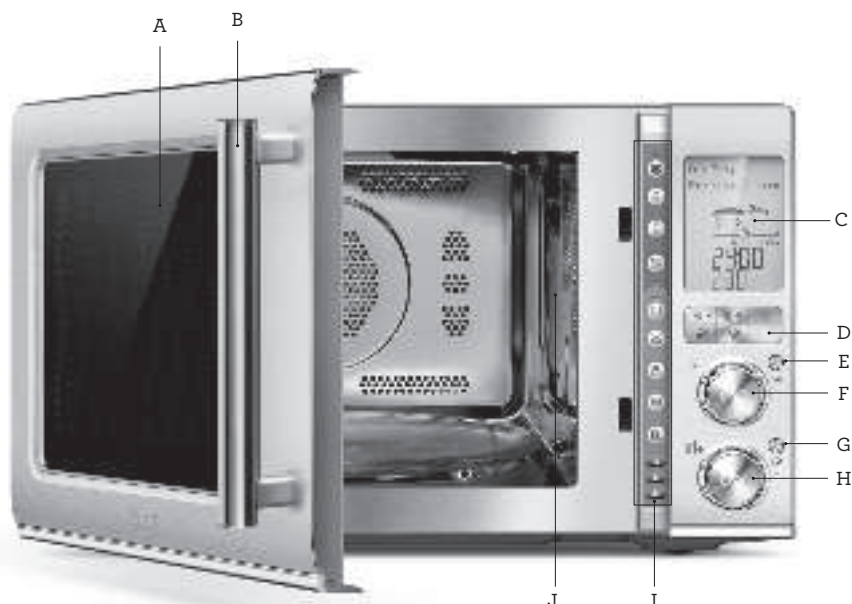
Stroomverbruik	220-240 V 50 Hz Ingangsvermogen magnetron: 1560-1700 W Ingangsvermogen oven: 1420-1550 W Ingangsvermogen luchtfrituren: 1395-1520 W Ingangsvermogen snelle combimodus: 1730-1890 W Ingangsvermogen grill: 1010-1100 W
Magnetronuitvoer	1100 W - 2450 MHz
Afmetingen van buitenkant	31,6 cm (H) 51,9 cm (B) 51,3 cm (D) met handgreep 49,0 cm (D) zonder handgreep
Diameter van glazen draaiplateau	31,5 cm
Nettogewicht	Ongeveer 15,4 kg
Capaciteit van magnetron	32 liter

Deze specificaties kunnen zonder enige kennisgeving worden gewijzigd.

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK
GEBRUIK
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**



Onderdelen



- A. Kijkvenster
- B. Handgreep:
Trek aan de handgreep om de deur te openen.
- C. Lcd-scherm
- D. Functietoetsen:
FAST COMBI, FROM FROZEN, AIRFRY, OVEN, MICROWAVE, FOOD MENU
- E. A BIT MORE™
- F. Knop START/Instant +30
Draaiknop TIME/Selecteren
Bij elke druk op de knop worden 30 seconden toegevoegd bij 100% vermogen.
- G. Knop TURNTABLE OFF/LANGUAGE
Druk eenmaal op deze knop om het draaien van het draaiplateau tijdens het koken te stoppen. Druk nogmaals om de draaiplateau weer aan te zetten. Druk 3 seconden op de knop om de taalinstellingen te wijzigen.
- H. Draaiknop ADJUST en knop STOP/CLEAR
Draai aan de draaiknop om om het vermogensniveau, het gewicht en de hoeveelheid aan te passen die overeenkomt met het geselecteerde type voeding. Druk één keer om te pauzeren zonder het programma te annuleren. Druk tweemaal (of meer indien nodig) om het scherm te wissen.
- I. Sneltoetsenpaneel
Zie het hoofdstuk over functies in deze handleiding voor een gedetailleerde uitleg.
- J. Micaplaat
Niet verwijderen om veilige werking te garanderen.



Classificatiegegevens

220–240V ~ 50Hz

MAGNETRON: 1300 W

OVEN: 1700–2100 W

GRILL: 880–1100 W



Knoppen en draaiknoppen

	Start/Instant +30		Favoriet
	Stoppen/Wissen		Kinderslot
	Snelle combimodus		Eenheden (metrisch/imperiaal)
	Bevroren voedsel		Klok instellen (op sneltoetsenpaneel)
	Luchtfrituren		Snelstartmenu
	Oven		Grill
	Magnetron		Warm houden
	Food menu		Chocolade smelten
	Draaiplateau uit/Taalkeuze		Boter zacht maken
	A Bit More™		Popcorn
	Draaiknop voor tijd	 	Sneltoetsen voor geluid:
	Draaiknop Adjust voor vermogen/temperatuur		Geluid - selecteer verschillende geluidspakketten Piepvolume - pas het volume aan Dempen - zet alle geluiden uit



Montage

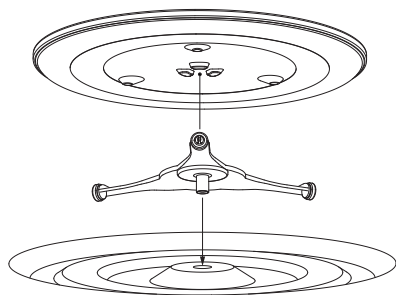
VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder voor het eerste gebruik alle promotiestickers en verpakkingsmateriaal. Pak de magnetron voorzichtig uit en bewaar al het verpakkingsmateriaal totdat u zeker weet dat u alle onderdelen heeft en op de juiste manier in de magnetron heeft geplaatst. Het is raadzaam al het verpakkingsmateriaal op een veilige plek te bewaren voor het geval dat u het product opnieuw wilt inpakken voor verzending.

Het is mogelijk dat er zich tijdens het verpakken wat stof heeft opgehoopt. Was daarom vóór gebruik het draaiplateau en de meenemer af in warm zeepsop, spoel na met schoon water en droog ze af. Veeg de binnen- en buitenkant van de magnetron schoon met een zachte, vochtige doek en droog alles grondig af.

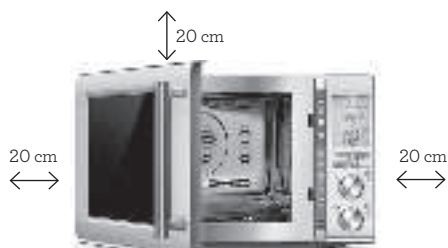
HET GLAZEN DRAAIPLATEAU IN ELKAAR ZETTEN

- Plaats de meenemer van het draaiplateau in de speciale ruimte onderaan in de magnetron.
- Zet het glazen draaiplateau op de meenemer en zorg dat deze in het midden goed is uitgelijnd.



DE MAGNETRON INSTALLEREN EN AANZETTEN

- Kies een vlak oppervlak met voldoende open ruimte voor de in- en uitlaatopeningen.
- Zorg voor minimaal 20 cm afstand tussen de magnetron en de muur.
- Zorg voor minimaal 20 cm ruimte boven de magnetron.
- De voetjes aan de onderkant van de magnetron mogen niet worden verwijderd.
- Als u de in- en uitlaatopeningen blokkeert, kan de magnetron beschadigd raken.
- Zet de magnetron zo ver mogelijk uit de buurt van radio's en televisietoestellen.
- Het gebruik van de magnetron kan de ontvangst van uw radio of tv verstoren.
- Sluit uw magnetron aan op een standaard-stopcontact. Zorg dat de spanning en frequentie hetzelfde zijn als de spanning en frequentie op het specificatielabel.
- De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst.



WAARSCHUWING

- Om overbelasting van het elektrische circuit te voorkomen, wordt aanbevolen om geen andere apparaten op hetzelfde circuit aan te sluiten als uw magnetron (of andere producten) wanneer deze in gebruik is.
- Plaats de magnetron niet op een fornuis of andere apparaten die warmte genereren.

Als de magnetron in de buurt van of boven een warmtebron wordt geplaatst, kan de magnetron beschadigd raken en vervalt de garantie.

- Controleer de magnetron op schade, zoals een verkeerd uitgelijnde of verbogen deur, beschadigde afdichtvlakken, gebroken of losse deurscharnieren en vergrendelingen, en deuken aan de binnenkant of op de deur. Gebruik de magnetron niet als er sprake is van schade en neem contact op met een Sage-servicecentrum.
- Dompel de magnetron, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.

DE COMBI CRISP PAN GEBRUIKEN

- De Combi Crisp Pan is ideaal voor het knapperig maken van voedsel dat nat en zacht kan worden in de magnetron, zoals pizza, kipnuggets en frietjes. De Combi Crisp Pan kan zowel in de hoge als in de lage stand worden gebruikt, afhankelijk van de grootte van het voedsel of de gewenste bruiningsgraad. Om het risico op persoonlijk letsel of beschadiging van de magnetron te verminderen, moet u de Combi Crisp Pan altijd stevig in het midden van het draaiplateau plaatsen.
- Plaats geen borden of schotels van welke aard dan ook op de Combi Crisp Pan, aangezien die oververhit en beschadigd kunnen raken.



LET OP

De Combi Crips Pan en het rekje zijn geschikt voor gebruik in magnetronmodus. Maar ze mogen nooit tegelijkertijd en nooit boven op elkaar worden gebruikt.



OPMERKING

Gebruik het rekje bij voorkeur in de modus heteluchtoven (bijvoorbeeld om te roosteren).



OPMERKING

De siliconen antislipvoetjes op het rekje zijn ontworpen om het rekje stabiel te houden en mogen NIET worden verwijderd.

De siliconen voetjes van de Combi Crips Pan en het rekje zijn geschikt voor gebruik in magnetronmodus.

- Wanneer de Combi Crisp Pan moet worden gebruikt voor de geselecteerde functie, wordt het pansymbool weergegeven. Of er wordt een animatie van panpoten op het scherm weergegeven.



Aanduiding voor 'pan gebruiken'



Animatie die aangeeft wanneer de panpoten moeten worden uitgeklappt.



LET OP

De oppervlakken en poten van de Combi Crisp Pan zijn heet tijdens en na gebruik. Dit accessoire mag alleen worden gebruikt met de SMO870.



Funcities

DE DISPLAYTAAL INSTELLEN

De standaardtaal is Engels, maar de Combi Wave 3-in-1 is geprogrammeerd met 20 verschillende talen. De eerste keer dat het apparaat in het stopcontact wordt gestoken of na een stroomonderbreking, verschijnt 'SELECT LANGUAGE MODE'.



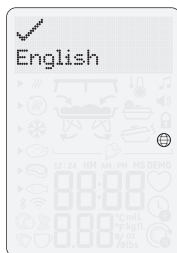
OPMERKING

Als u de taal op een ander moment wilt kiezen, houdt u de knop 'Turntable off' 3 seconden ingedrukt.

- Gebruik een van de draaiknoppen om door het menu te lopen.



- Druk op de knop START om de taal van uw keuze te selecteren.



- De taalselectie wordt opgeslagen en blijft ook actief als de magnetron uit staat.

KLOK INSTELLEN - WEERGAVE VAN 12 UUR OF 24 UUR

Wanneer u de tijd wilt instellen, drukt u op de knop SET CLOCK  op het sneltoetsenpaneel. De klok kan worden ingesteld als 12- of 24-uursklok. Op het display knippert '12'. Druk op de START-knop  om de 12-uursklok te selecteren.

Draai de draaiknop TIME  rechtsom om de 24-uursklok te selecteren. U ziet '24' op het scherm knipperen. Druk op de knop START om de selectie te bevestigen.

De standaardtijd is 12:00. De geselecteerde cijfers knipperen om aan te geven dat ze kunnen worden gewijzigd.

Pas met de draaiknop TIME de uren aan en druk op START om te bevestigen.

Nu knipperen de minuten om aan te geven dat ze kunnen worden gewijzigd. Pas met de draaiknop TIME de minuten aan en druk op START om te bevestigen.



OPMERKING

Als u vergeet op de knop START te drukken om de uren of minuten te bevestigen, annuleert de magnetron uw selectie na 1 minuut automatisch.

HET PIEPVOLUME INSTELLEN

U kunt het piepvolume van de magnetron instellen.

Druk op de knop BEEP VOLUME. Het piepvolume is standaard ingesteld op LOW .

Schakel met de draaiknop TIME  tussen LAAG, MEDIUM en HOOG. Bij elke selectie klinkt het geselecteerde piepvolume.



OPMERKING

Als u vergeet op START te drukken om het piepvolume te bevestigen, bevestigt de magnetron uw selectie na 1 minuut automatisch.

SOUND

Met dit programma kunt u kiezen voor het nieuwe of traditionele geluid bij het gebruik van de magnetron.

Standaard wordt het nieuwe geluidsprofiel van Sage afgespeeld. Als u dit wilt wijzigen, volgt u onderstaande instructies:

Druk op de knop SOUND  op het sneltoetsenpaneel.

Schakel met de draaiknop TIME tussen de geluidselecties. Druk op START  om uw selectie te bevestigen of druk op STOP  om uw selectie te annuleren.

MUTE

Met dit programma kunt u het geluid van de magnetron dempen.

Wanneer het programma MUTE is geselecteerd, klinken er geen geluiden.

Open de deur en druk op de knop MUTE op het sneltoetsenpaneel. Druk op de knop START om te bevestigen. Als u wilt annuleren, drukt u op de knop MUTE en vervolgens op de knop START.

DE MAATEENHEID INSTELLEN

Druk op UNITS op het sneltoetsenpaneel . U kunt wijzigen van kilogram (kg) in ounces (oz) en van Celsius (°C) in Fahrenheit (°F). De standaard eenheden zijn Celsius (°C) en kilogram (kg). De geselecteerde °C en kg knipperen om aan te geven dat ze kunnen worden gewijzigd. Schakel met de draaiknop ADJUST tussen Metrische en Imperiale eenheden en druk op de draaiknop om de selectie te bevestigen.

KINDERSLOT INSTELLEN

Deze instelling is bedoeld om de interface te vergrendelen om te voorkomen dat kinderen de magnetron gebruiken.

Druk op de knop CHILD LOCK  op het sneltoetsenpaneel.

Op het lcd-scherm wordt het KINDERSLOT-symbool weergegeven.



U schakelt KINDERSLOT uit door nogmaals op de knop CHILD LOCK te drukken.

Het KINDERSLOT-symbool verdwijnt van het lcd-scherm en u kunt de magnetron weer zoals normaal gebruiken.

STAND-BY

Wanneer de magnetron gedurende 1 minuut niet is gebruikt, wordt de modus STAND-BY geactiveerd. De achtergrondverlichting van het lcd-scherm wordt uitgeschakeld en de knoppen worden niet meer verlicht.

Ga als volgt te werk om de magnetron te activeren:

- Open de deur OF
- Druk op START OF
- Draai een willekeurige draaiknop OF
- Druk op een knop

TURNTABLE OFF

Met de knop TURNTABLE OFF  kunt u het draaien van het draaiplateau stoppen tijdens gebruik in de magnetron. Deze instelling is handig als u een vierkante of rechthoekige schotel gebruikt die het draaien in de weg zit.

Druk één keer op de knop om de instelling voor het stopzetten van het draaiplateau te activeren. Op het lcd-scherm verschijnt 'Turntable off'.



Druk nogmaals op om het draaiplateau weer aan te zetten.

Aan het eind van het bereidingsprogramma blijft het draaiplateau gedurende 1 minuut in de laatst gebruikte stand staan, indien niet gebruikt. Na 1 minuut wordt de standaardinstelling 'aan' weer geactiveerd.

DUUR EN VERMOGEN/ TEMPERATUUR AANPASSEN

Duur, vermogen en temperatuur kunnen worden gewijzigd met de draaiknop ADJUST.

U kunt aanpassingen aanbrengen in de standen Magnetron, Snelle combimodus, Luchtfrutieren en Oven.

DE DUUR AANPASSEN

Pas met de draaiknop TIME de duur aan.

De standaardduur is 30 seconden.

VERMOGEN AANPASSEN

Wanneer u de draaiknop ADJUST rechtsom draait, wordt HOOG en 100% weergegeven.

Wanneer u de draaiknop ADJUST linksom draait neemt het vermogen af van 100% naar 10% in stappen van 10%.

TEMPERATUUR AANPASSEN

Draai de draaiknop ADJUST tegen de klok in om de temperatuur in stappen van 10 graden te verlagen. Draai de draaiknop ADJUST met de klok mee om de temperatuur te verhogen.

De standaard temperatuur en temperatuurbereiken zijn als volgt:

Snelle combimodus:

- Temperatuurbereik = 150 - 230°C

- Standaardtemperatuur = 150 - 200°C

Luchtfrutieren:

- Temperatuurbereik = 200 - 230°C

- Standaardtemperatuur = 150 - 200°C

Oven:

- Temperatuurbereik = 60 - 230°C

- Standaardtemperatuur = 180°C

DYNAMISCHE AANPASSING VAN DUUR, VERMOGEN EN TEMPERATUUR

De duur en het vermogen kunnen worden aangepast wanneer de magnetron in de handmatige stand staat. U kunt de duur en temperatuur ook aanpassen wanneer u het product in de handmatige instellingen Snelle combimodus, Luchtfrutieren en Oven gebruikt.

Een voorbeeld van een dynamische aanpassing van het vermogen is hieronder te zien bij gebruik van een SMART COOK-functie.

1. Druk op de knop FOOD MENU  en selecteer COOK in het menu.
2. Kies het gewenste type voedsel met de draaiknop TIME.
3. Terwijl u aan de draaiknop TIME draait, verschuift de pijl en wijst deze naar het voedseltype. In dit geval is POPCORN geselecteerd.
4. Wanneer u FOOD TYPE hebt gekozen, past u met de draaiknop ADJUST de hoeveelheid of het gewicht aan.
5. Druk op START om te beginnen.
6. Met de draaiknop ADJUST kunt u het vermogen op elk moment tijdens het programma verhogen of verlagen.



OPMERKING

Als u tijdens het verwarmen het vermogen aanpast, is dit niet van invloed op de bereidingsduur.

Volg de stappen bovenstaande en gebruik de draaiknop ADJUST om de temperatuur op elk moment tijdens het programma te verhogen of te verlagen, afhankelijk van het gekozen FOOD TYPE in FOOD MENU.



OPMERKING

Als u tijdens het verwarmen de temperatuur aanpast, is dit niet van invloed op de bereidingsduur.

+30 SEC INSTANT START

Druk op de knop START/Instant +30 om de magnetron direct aan te zetten voor 30 seconden met 100% vermogen. Met elke druk op de knop wordt de bereidingsduur met 30 seconden verlengd.

AAN HET EINDE VAN DE BEREIDING

Aan het einde van een bereidingsprogramma laat de magnetron het ingestelde voltooiingsgeluid horen en ziet u FINISHED op het scherm. Het woord FINISHED blijft 5 minuten lang op het scherm knipperen of totdat de deur wordt geopend.

STOP/CLEAR

Druk eenmaal op STOP/CLEAR om de huidige functie te pauzeren.

Druk twee keer om te wissen en terug te keren naar het standaardscherm.

Druk in het standaardscherm op STOP/CLEAR om de klok te tonen.

Druk op een willekeurige knop, draai aan de draaiknop of open de deur om naar het standaardscherm terug te gaan.

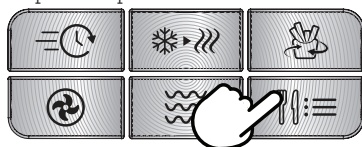
KNOP A BIT MORE™

Gebruik A BIT MORE™ aan het einde van de bereiding en als het eten nog niet goed gaar is of nog niet heet genoeg is.



Bijvoorbeeld:

Druk op de knop FOOD MENU.



Draai aan de draaiknop TIME om COOK en dan VLEES te selecteren.

Druk op START om te beginnen.

De bereiding is voltooid

Als de bereiding is voltooid en er extra bereidingstijd nodig is, kunt u de instelling 'A BIT MORE™' kiezen. Sluit de deur van de magnetron en druk op de knop A BIT MORE™ om wat meer bereidingstijd toe te voegen. De timer begint met aftellen.



OPMERKING

"A BIT MORE™" kan worden ingesteld door de timer te draaien om de voorverwarming van 3 minuten voor de knapperige pan op te heffen als een langere kooktijd nodig is.



OPMERKING

Zodra de knop A BIT MORE™ wordt ingedrukt, start de magnetron met het laatst gekozen voedselmenu of de laatst gekozen sneltoets. Als er geen vorig voedselmenu was, wordt standaard 20 seconden toegevoegd op 100% vermogen.

WARM HOUDEN

Met Keep warm kunt u voorkomen dat het eten koud wordt terwijl u andere dingen doet. Dit gebeurt op 80 °C, van 5 minuten tot 2 uur. De standaardduur is 10 minuten.

Als u de instelling Warm houden wilt gebruiken, opent u de deur en drukt u op de knop KEEP WARM  op het sneltoetsenpaneel.

FAVOURITE

Met de instelling FAVOURITE slaat u uw meest gebruikte en favoriete bereidings-, opwarm- of ontdooistand op.

U stelt de magnetron als volgt in op uw favoriete instelling:

- Open de deur van de magnetron en stel met de START-knop en de STOP-knop de tijd en het vermogen in op de door u gewenste instellingen. Houd de knop FAVOURITE  twee seconden ingedrukt om deze instelling op te slaan.
- Druk op START om de instelling te activeren.



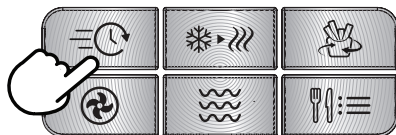
OPMERKING

De magnetron bewaart deze instelling voor toekomstig gebruik. Als u de volgende keer op de knop FAVOURITE drukt, wordt uw opgeslagen FAVOURITE-instelling op het sneltoetsenpaneel weergegeven. U kunt de instelling voor FAVOURITE op elk gewenst moment wijzigen, door stap 1 en 2 hierboven te herhalen.



Bereidingsfuncties

SNELLE COMBIMODUS



De SNELLE COMBI-functie is ontworpen om uw favoriete gerechten sneller te bereiden dan in een traditionele oven. In de SNELLE COMBIMODUS wordt afwisselend de magnetron, de heteluchtoven en de grill gebruikt om de gekozen bereidingstemperatuur te bereiken. Deze combinatie van de drie functies zorgt dat de magnetron de kooktemperatuur sneller kan bereiken dan een traditionele oven en de temperatuur kan handhaven voor een optimaal resultaat.

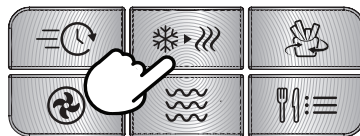
De SNELLE COMBI-instelling is ideaal voor het koken van gratins, het bakken van gerechten, en het roosteren van groenten of verschillende soorten vlees. Zie de 'Instructions & Tips'-sticker aan de binnenzijde van de magnetrondeur.

Voor de beste resultaten wordt aanbevolen om de bijgeleverde Combi Crisp Pan te gebruiken, behalve bij het bereiden van eten waarvoor een specifieke ovenschaal of pan nodig is. Plaats andere schalen en pannen op het bijgeleverde rekje voor het beste resultaat, mits het geen metalen schalen of pannen zijn. Afhankelijk van de hoeveelheid, gebruikt u de Combi Crisp Pan met de poten uitgeklapt of ingeklapt.

Druk op de knop FAST COMBI  op de magnetron om de functie SNELLE COMBIMODUS in te schakelen. Selecteer de bereidingstijd met de START-draaiknop (van 1 tot 90 minuten). Selecteer de bereidingstemperatuur met de draaiknop ADJUST (van 150 °C tot 230 °C). Druk op START om te beginnen met koken.

Laat aan het einde van het bereidingsprogramma het voedsel 5 minuten staan alvorens het te verwijderen en op te dienen.

BEVROREN VOEDSEL



De functie COOK FROM FROZEN is ontworpen om verschillende soorten vlees perfect te bereiden, van bevroren tot een perfect resultaat. Bij deze functie worden afwisselend de magnetron, de heteluchtoven en de grill gebruikt in twee verschillende bereidingsfasen.



OPMERKING

Voor deze functie wordt aangeraden het vlees te kruiden en te marinieren voordat het wordt ingevroren.

Plaats het voedingsmiddel in de Combi Crisp Pan, in de lage positie.

Druk op COOK FROM FROZEN en selecteer kip, vlees of vis met de draaiknop TIME of de draaiknop ADJUST. Druk op START om de instelling te selecteren.

Pas met de draaiknop ADJUST de hoeveelheid of het gewicht aan. Voor vis is de minimumhoeveelheid 200 gram en de maximumhoeveelheid 800 gram. Druk op START om te beginnen.

Halverwege het programma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Draai het voedsel om en druk op START om door te gaan.

Tijdens FROM FROZEN worden de verschillende bereidingsfasen op het scherm weergegeven.

De eerste fase is ontworpen om het voedsel te ontdooien, door alleen gebruik te maken van de magnetron.

De tweede fase is om het voedsel te bereiden met behulp van de geschikte functie voor het type voedsel.

Afhankelijk van de gekozen hoeveelheid en het gekozen gewicht varieert de uiteindelijke bereidingstijd van 16 tot 70 minuten.



OPMERKING

U krijgt het beste resultaat als u het bereide vlees bedekt en 5 minuten laat rusten.

LUCHTFRITUREN

De AIR FRY-functie is ontworpen om een knapperig bruin resultaat te geven met het Element IQ®-systeem. Zie de 'Instructions & Tips'-sticker aan de binnenzijde van de magnetrondeur.

Druk op de knop AIR FRY op de magnetron zelf om de AIR FRY-functie te activeren. Op het lcd-scherm wordt PREHEAT PAN ONLY weergegeven.

Plaats de Combi Crisp Pan met uitgeklapte poten in de magnetron voor het voorverwarmingsprogramma.

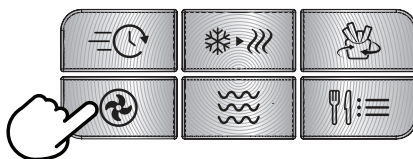
Selecteer de bereidingstijd met de TIME-draaiknop (van 1 tot 60 minuten). Selecteer vervolgens de bereidingstemperatuur met de draaiknop ADJUST (van 200 °C tot 230 °C).

Aan het einde van het 3 minuten durende voorverwarmingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en op het scherm verschijnt INSERT FOOD ON PAN. Open de deur om het voedsel op de pan te leggen en druk op START om verder te gaan.

Leg de stukjes eten plat in een enkele laag.

Halverwege het programma piept de oven en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de knop STOP/CLEAR om te pauzeren. Draai het voedsel om en druk op START om door te gaan.

OVEN



De OVEN-functie is ontworpen om verschillende soorten voedsel te bereiden in de heteluchtoven.

Het voedsel moet in een ovenvaste schaal worden geplaatst. Gebruik het rekje om de schaal hoger te zetten voor betere resultaten.



OPMERKING

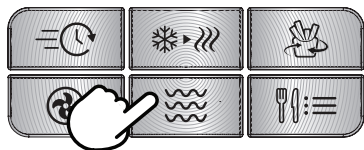
Het is zeer raadzaam om het rekje te gebruiken voor deze functie, zodat de warmte rond het voedsel kan circuleren voor een efficiëntere en effectievere bereidingswijze.

Druk op de knop OVEN om de functie OVEN te activeren. Selecteer de bereidingstijd met de TIME-draaiknop (van 1 tot 120 minuten). Selecteer vervolgens de bereidingstemperatuur met de draaiknop ADJUST (van 60 °C tot 230 °C). Druk op de knop START om de keuze te bevestigen.

De magnetron gaat voorverwarmen. Op het LCD-scherm wordt OVEN PREHEATING weergegeven.

Aan het einde van het voorverwarmingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en op het scherm verschijnt INSERT FOOD ON TRIVET. Open de deur om het voedsel in de magnetron te leggen en druk op START om door te gaan.

MAGNETRON



De MICROWAVE-instelling is ontworpen om te werken als een klassieke magnetronfunctie, met de mogelijkheid om de tijd en het vermogen aan te passen. Dit is ook de standaardfunctie bij het activeren van de magnetronoven.

Gebruik altijd een magnetronbestendige schaal of kom als u de magnetronfunctie gebruikt.

Druk op de knop MICROWAVE om de magnetronfunctie te activeren. Selecteer de bereidingstijd met de TIME-draaiknop (van 1 tot 95 minuten). Selecteer vervolgens de bereidingstemperatuur met de draaiknop ADJUST (van 10% tot 100%). Druk op de knop START om de keuze te bevestigen.

GRILL



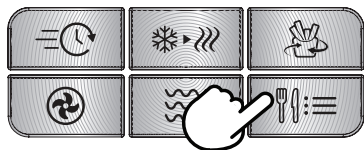
De grillfunctie is ontworpen om uw etenswaren zachtjes te grillen, door gebruik te maken van het bovenste verwarmingselement.

Open de deur en druk op de GRILL-knop op het sneltoetsenpaneel om de grillfunctie te selecteren.

Plaats het voedingsmiddel op de Combi Crisp Pan, met uitgeklapte poten.

Selecteer de bereidingstijd met de TIME-draaiknop (van 1 minuut tot 20 minuten). Druk op START om te beginnen.

FOOD MENU



Kies in het FOOD MENU een van de volgende smartinstellingen: COOK, REHEAT of DEFROST.

Maak vervolgens een keuze uit een lijst van de meest voorkomende soorten etenswaar en druk op START. De magnetron stelt automatisch de tijd en het vermogen of de temperatuur in voor de geselecteerde voedselsoorten, dus u hoeft niets zelf te programmeren.

SMART COOK



OPMERKING

Ga naar onze website Sage.com om de vele recepten te ontdekken die zijn gemaakt voor de Combi Wave™ 3-in-1 Magnetron.

De instelling SMART COOK (👁️) is ontworpen om etenswaren automatisch op het juiste vermogen of de juiste temperatuur en precies lang genoeg te bereiden.

Druk op de knop FOOD MENU en selecteer vervolgens COOK met de draaiknop TIME. Druk op START om uw keuze te bevestigen.

Kies het gewenste type voedsel met de draaiknop TIME. Terwijl u aan de draaiknop TIME draait, verschuift de pijl en wijst deze naar het voedseltype.

Wanneer u FOOD TYPE hebt gekozen, past u met de draaiknop ADJUST de hoeveelheid of het gewicht aan.

Druk op START om te beginnen.

VOOR HET BESTE RESULTAAT

- Voedsel moeten worden bereid in een magnetronbestendige verpakking, van plastic, Pyrex of keramiek.
- Vochtig voedsel wordt gelijkmatiger gaar omdat de microgolven de watermoleculen zeer efficiënt verwarmt. Voeg ongeveer 15 ml tot 20 ml water per 100 gram toe bij het bereiden van zachte en harde groenten.
- Voor een optimaal resultaat rangschikt u groter en dikker voedsel, zoals broccoli of het dikke uiteinde van een kippenbout, rond de randen van het draaiplateau. Dit zorgt voor een maximale penetratie van de microgolven door het voedsel tijdens de bereiding.

Roer voedsel zoals stoofschotels en soepen van buiten naar het midden om de warmte gelijkmatiger te verdelen. Constant roeren is niet nodig.

Kleine stukken voedsel worden sneller gaar dan grote stukken. Stukken die vergelijkbaar zijn in grootte en vorm zullen gelijkmatiger gaar worden.

Wees voorzichtig bij het verwijderen van deksels of plasticfolie van uw magnetrongerechten. Er kan stoom onder zitten en dit kan ernstige brandwonden op het gezicht of de handen veroorzaken.

Popcorn

De instelling SMART COOK POPCORN is ontworpen om zoveel mogelijk korrels in een zak van 100 gram te poffen met gebruikmaking van de magnetronfunctie.

Zie de instructies op de verpakking van popcorn voor de aanbevolen instellingen voor de magnetrontijd.

Plaats de zak in het midden van het draaiplateau. Druk op START om te beginnen.

Gepofte aardappels

Voor deze instelling wordt de ovenfunctie gebruikt. De voorverwarmingstijd is afhankelijk van het aantal aardappels, maar ongeveer 3 minuten.

Leg de aardappels na het voorverwarmen op de Combi Crisp Pan met de panpoten uitgeklaapt. Bedek de aardappels niet.

De bereidingstijd is afhankelijk van het aantal aardappels. Gebruik de ovenfunctie met de temperatuur ingesteld op 220 °C

Harde groenten

De instelling SMART COOK HARDE GROENTEN is geschikt voor groenten zoals wortel, maïs, zoete aardappel en bieten. Deze instelling maakt gebruik van de magnetronfunctie.

De bereidingsduur is gebaseerd op groenten uit de koelkast (ca. 5 °C).

U kunt minimaal 100 gram en maximaal 1 kilo groenten bereiden.

Snijdt de groenten in gelijke stukken van 1,2 tot 2 cm om te zorgen voor een gelijkmatige garing. Voeg 20 ml water toe per 100 gram harde groenten.

Bedek met een magnetronbestendig plastic deksel of magnetronbestendige plastic folie en zorg dat de stoom langs een opening kan ontsnappen.

Halverwege het bereidingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de knop STOP/CLEAR om te pauzeren. Hussel de groenten door elkaar, sluit de deur en druk op de START-knop om het programma te hervatten.

Zachte groenten

De instelling SMART COOK ZACHTE GROENTEN is geschikt voor groenten zoals broccoli, sperziebonen, bloemkool, courgette en erwten. Deze instelling maakt gebruik van de magnetronfunctie.

De bereidingsduur is gebaseerd op groenten uit de koelkast (ca. 5 °C).

U kunt minimaal 100 gram en maximaal 500 gram zachte groenten bereiden.

Voeg 1 eetlepel (15 ml) water toe per 100 gram zachte groenten.

Bedek met een geventileerde magnetronbestendige plastic deksel of geventileerde magnetronbestendige plastic folie.

Halverwege het bereidingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Hussel de groenten door elkaar, sluit de deur en druk op de START-knop om het programma te hervatten.

Rijst

De instelling SMART COOK RIJST is geschikt voor witte rijst zoals langkorrelige rijst, jasmijn en basmati. Deze instelling maakt gebruik van de magnetronfunctie.

Gebruik altijd een diepe magnetronbestendige kom. Bedek de kom niet.

De minimumhoeveelheid rijst is 1 kopje (250 g) en de maximumhoeveelheid is 2 kopjes (450 g). Spoel de rijst van tevoren af met koud water tot het water helder is. Voeg water aan de rijst toe in de verhouding 2:1. (2 delen water op 1 deel rijst)

Laat de rijst vóór het opdienen 5 minuten staan.

Porridge

SMART COOK PORRIDGE. Deze instelling maakt gebruik van de magnetronfunctie.

Gebruik altijd een diepe magnetronbestendige kom. Bedek de kom niet.

Minimum hoeveelheid is 50 gram, maximum is 200 gram.

Bijv. verhouding: 100 g havervlokken = 500 g water, instellen op 9 minuten

Baked beans

SMART COOK BAKED BEANS.

Deze instelling maakt gebruik van de magnetronfunctie.

Plaats in een diepe, grote magnetronbestendige kom. Bedek de kom niet.

Minimum hoeveelheid is 200 gram, maximum is 1 kilo.

Spek

De instelling SMART COOK SPEK is ontworpen om plakjes spek knapperig te maken met behulp van de magnetronfunctie.

De bereidingsduur is gebaseerd op spek direct uit de koelkast (ca. 5 °C).

Leg de plakjes spek in een enkele laag op een bord. Draai aan de TIME-draaiknop om het aantal plakjes te selecteren. Druk vervolgens op START om te beginnen. U kunt kiezen uit 2 tot 4 normale plakjes spek. Als u dik gesneden spek bereidt, voeg dan nog een minuut toe aan de bereidingstijd.

Halverwege het bereidingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Draai de spek om en druk op START om het bereidingsprogramma voort te zetten. Als er meer dan 2 plakken worden bereid, verplaats dan de middelste plakken bij het omdraaien naar de buitenkant van de plaat om te zorgen dat alles gelijkmatig gaar wordt.



OPMERKING

Speklapjes worden aanbevolen.

Taart

De instelling SMART COOK TAART is ontworpen om verschillende soorten taarten te bakken in de heteluchtoven.

Gebruik taartvormen die geschikt zijn voor een heteluchtoven. U krijgt het beste resultaat met een ronde taartvorm van 19 tot 22 cm en ongeveer 450 gram beslag. De ronde cakevorm van 24-26 cm kan ook worden gebruikt voor verpakte cakemixen. Voor kant-en-klare taartmixen splitst u het beslag over twee vormen en bakt u ze na elkaar.

Plaats de bakvorm op het rekje om de taart te bakken. Bedek het eten niet.

Druk op START om het programma te starten.

Als de taart klaar is, laat u deze 5 minuten staan.

Chocolade smelten

De instelling SMART COOK CHOCOLADE SMELTEN is ontworpen om met één druk op de knop de chocolade te smelten zonder dat het oververhit raakt of hard wordt.



OPMERKING

De instelling SMART COOK CHOCOLADE SMELTEN is getest met pure chocolade. Als u andere soorten chocolade gebruikt, controleer dit dan met korte tussenpozen om te voorkomen dat de chocolade hard wordt.

Kies een geschikte glazen kom en dek deze niet af. Gebruikt u een reep chocolade, snijd dit dan in stukjes van 1 cm.

Selecteer het gewicht met de draaiknop ADJUST en

druk op START om het programma te starten. U kunt minimaal 50 gram en maximaal 400 gram chocolade smelten.

Halverwege het programma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Roer in de chocolade, sluit de deur en druk op de START-knop om het smelten af te ronden.

Als het programma voltooid is, is het mogelijk dat een deel van de chocolade nog niet is gesmolten. Roer tot het geheel gesmolten en glad is.

De instelling SMART COOK CHOCOLADE SMELTEN kan ook worden geselecteerd in het sneltoetsenpaneel.

Boter zacht maken

De instelling SMART COOK BOTER ZACHT MAKEN is perfect geschikt om boter zacht te maken zodat hij onmiddellijk geschikt is voor een mixer.

De instelling voor het zacht maken van boter is bedoeld voor boter die direct uit de koelkast is gehaald (ca. 5 °C).

De boter moet in zijn geheel op een bord worden gelegd. Bedek de boter niet.

Selecteer het gewicht met de draaiknop ADJUST en druk op START om het programma te starten. U kunt minimaal 125 gram en maximaal 500 gram boter zacht maken.



OPMERKING

De boter moet zacht genoeg zijn om een lepel gemakkelijk in het midden erin te duwen. De boter mag niet gesmolten zijn.

De instelling SMART COOK BOTER ZACHT MAKEN kan ook worden geselecteerd in het sneltoetsenpaneel.

Pizza

De instelling SMART COOK PIZZA is ontworpen om diepvriespizza's met een diameter tot 30 cm te bakken, met zowel de magnetron als de grill.

De bereidingstijd is gebaseerd op pizza die direct uit de vriezer is gehaald (ca. -18 °C).

Plaats de pizza of pizzapunten op de Combi Crisp Pan, met uitgeklapte poten. Bedek het eten niet.

Druk op START om het programma te starten.

Wanneer de pizza klaar is, laat u hem 5 minuten staan.



OPMERKING

Pizza's kleiner dan 25 cm vereisen minder bereidingstijd.

Kipnuggets

De instelling SMART COOK KIPNUGGETS is ontworpen om kipnuggets met air-fry te frituren in de magnetron.

De bereidingstijd is gebaseerd op kipnuggets die direct uit de vriezer zijn gehaald (ca. -18 °C).

Selecteer de hoeveelheid kipnuggets met de draaiknop ADJUST en druk op START om te beginnen. U kunt van 200 gram tot 500 gram kipnugget selecteren.

Wanneer u de instelling SMART COOK KIPNUGGETS selecteert, wordt op het lcd-scherf PREHEAT PAN ONLY weergegeven. Plaats de Combi Crisp met uitgeklapte poten in de magnetron voor het voorverwarmingsprogramma.

Aan het einde van het 3 minuten durende voorverwarmingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en op het scherm verschijnt INSERT FOOD ON PAN. Open de deur om het voedsel op de pan te leggen en druk op START om verder te gaan.

Leg de kipnuggets plat in een enkele laag.

Tweederde van de manier van het kookprogramma, klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de knop STOP/CLEAR om te pauzeren. Draai de kipnuggets om en druk op START om het programma voort te zetten.

Frietjes

De instelling SMART COOK FRIETJES is ontworpen om frietjes met air-fry te frituren in de magnetron.

De bereidingstijd is gebaseerd op frieten die direct uit de vriezer zijn gehaald (ca. -18 °C).

Selecteer de hoeveelheid met de draaiknop ADJUST en druk op START om te beginnen. U kunt van 200 gram tot 450 gram frietjes selecteren.

Wanneer u de instelling SMART COOK FRIETJES selecteert, wordt op het lcd-scherf PREHEAT PAN ONLY weergegeven. Plaats de Combi Crisp met uitgeklapte poten in de magnetron voor

het voorverwarmingsprogramma.

Aan het einde van het 3 minuten durende voorverwarmingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en op het scherm verschijnt INSERT FOOD ON PAN. Open de deur om het voedsel op de pan te leggen en druk op START om verder te gaan. Leg de frieten plat in een enkele laag.

Halverwege het bereidingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Draai de frieten om en druk op START om het programma voort te zetten.

Kip

De instelling SMART COOK KIP is geschikt voor zowel verse stukken kip als voor een hele kip. Deze instelling maakt gebruik van hete lucht en grill, met de toevoeging van magnetronvermogen bij het braden van een hele kip.

De bereidingsduur is gebaseerd op kip direct uit de koelkast (ca. 5 °C).

U kunt minimaal 200 gram en maximaal 1,6 kilo kip braden.

- 200 tot 500 gram is geschikt voor kipfilets en kipstukjes zonder bot.
- 1 tot 1,6 kilogram is geschikt voor kippenvlees met bot en een hele kip.

Gebruik de bijgeleverde Combi Crisp Pan om de kip te bereiden. Voor kipstukjes gebruikt u de Combi Crisp Pan met de poten in de uitgeklapte positie. Voor een hele kip gebruikt u de Combi Crisp Pan met de poten ingeklapt.

Halverwege het bereidingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Draai de kipstukjes om (niet nodig bij het bereiden van een hele kip) en druk op START om het bereidingsprogramma voort te zetten.

Als de kip klaar is, laat u hem 5 minuten staan.

Vlees

De instelling SMART COOK VLEES is ontworpen om verschillende soorten vlees te bereiden.

De bereidingsduur is gebaseerd op vlees direct uit de koelkast (ca. 5 °C).

U kunt minimaal 200 gram en maximaal 2 kilo vlees bereiden.

- 200 tot 500 gram is geschikt voor vleeslapjes, gehakt en vlees in stukjes.
- 750 gram tot 2 kilo is geschikt voor hele braadstukken.

Gebruik de bijgeleverde Combi Crisp Pan om het vlees te bereiden. Voor 200 tot 500 gram gebruikt u de Combi Crisp Pan met de poten uitgeklappt. Voor 750 gram tot 1 kilo gebruikt u de Combi Crisp Pan met de poten ingeklapt.

Halverwege het bereidingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Draai het vlees om en druk op START om het bereidingsprogramma voort te zetten.

Als het vlees klaar is, laat u het 5 minuten staan.

Vis

De instelling SMART COOK VIS is ontworpen om verschillende soorten vis te bereiden zonder droge en te gare randen. Deze instelling combineert automatisch de kracht van de magnetron, de heteluchtoven en de grill.

De bereidingsduur is gebaseerd op vis direct uit de koelkast (ca. 5 °C).

De hoeveelheid vis mag niet minder dan 200 gram en niet meer dan 800 gram zijn.

Geschikt voor witte visfilets en zalmfilets, leg in een enkele laag in de Combi Crisp Pan met uitgeklapte poten. Vouw het dunne staarteinde van de filets om, om te voorkomen dat ze te gaar worden.

Als de vis klaar is, laat u deze 5 minuten staan.



OPMERKING

Voor het beste resultaat raden wij aan om vette vis te bereiden met de huid erop.

SMART OPWARMEN

De instelling SMART OPWARMEN gebruikt minder vermogen om eten voorzichtig op te warmen zonder het uit te drogen of te gaar te maken.



OPMERKING

Terwijl de magnetron opnieuw opwarmt, kunt u de tijd verlengen of verkorten. Het aanpassen van de opwarmtijd heeft geen invloed op het geselecteerde gewicht of de hoeveelheid.

Dranken

De instelling SLIM OPWARMEN DRANKEN is geschikt om warme dranken zoals koffie en thee opnieuw op te warmen als ze zijn afgekoeld. Met deze instelling kunt u uw dranken tot 60-65 °C opwarmen zodat u er meteen van kunt genieten.

Zet de kopjes langs de buitenkant van het draaiplateau. Selecteer het aantal kopjes met de draaiknop ADJUST en druk op START om het opwarmen te starten. U kunt voor dranken een aantal selecteren van 1 kopje (250 ml) tot 4 kopjes (1000 ml).

Roer aan het einde van het opwarmingsprogramma in de vloeistof en laat 1-2 minuten staan alvorens op te drinken. Let op: door oververhitting kunnen vloeistoffen aanbranden.



OPMERKING

Gebruik een keramische beker of mok.

Restjes

De instelling SMART OPWARMEN RESTJES is geschikt voor het opwarmen van een bord met restjes uit de koelkast (ca. 5 °C).

Voor een gelijkmatige opwarming plaatst u het voedsel op een magnetronbestendig bord of in een kom. Dek levensmiddelen af met een geventileerd magnetronbestendig deksel of met geventileerde magnetronbestendige plastic folie (niet verzegelen).

Selecteer het aantal borden met de draaiknop ADJUST en druk op START om de bereiding te starten. U kunt kiezen uit 1 tot 2 borden/kommen. Wanneer u 2 borden gebruikt, gebruikt u het rekje om de borden boven elkaar te plaatsen.

Halverwege het bereidingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Roer het eten op het bord om en druk op START om het opwarmprogramma voort te zetten. Bij het opwarmen van 2 borden is het aan te raden om de borden om te wisselen (van boven naar onder en omgekeerd) om te zorgen voor een gelijkmatige opwarming.

Roer aan het einde van het opwarmingsprogramma het voedsel om en laat 1-2 minuten staan alvorens het op te eten.

Op tijd

Met de instelling SMART OPWARMEN kunt u ook de opwarmingstijd selecteren, van 1 minuut tot 95 minuten.

Wanneer u voedsel opnieuw opwarmt, plaatst u het op een magnetronbestendige schaal of bord. Dek levensmiddelen af met een geventileerd magnetronbestendig deksel of met geventileerde magnetronbestendige plastic folie (niet verzegelen).

Halverwege het bereidingsprogramma klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Roer in het eten of draai het om en druk op START om het opwarmprogramma voort te zetten.

SMART ONTDOOIEN

De instelling SMART ONTDOOIEN is ontworpen om etenswaren geleidelijk aan te ontdooien zonder ze te oververhitten of de randen uit te drogen.

Druk op de knop FOOD MENU en selecteer vervolgens DEFROST met de draaiknop TIME.

Druk op START om uw keuze te bevestigen. U hoort een waarschuwingstoon.

Kies het gewenste type voedsel met de draaiknop TIME. Terwijl u aan de draaiknop TIME draait, verschuift de pijl en wijst deze naar het voedseltype.

Wanneer u FOOD TYPE hebt gekozen, past u met knop ADJUST de hoeveelheid of het gewicht aan.

Druk op START om te beginnen met ontdooien.



OPMERKING

Terwijl de magnetron bezig is met ontdooien, kunt u de tijd verlengen of verkorten. Het aanpassen van de ontdooitijd heeft geen invloed op het geselecteerde gewicht of de hoeveelheid.

VOOR HET BESTE RESULTAAT

- Ontdooitijden zijn voor diepvriesproducten die ten minste 24 uur in de vriezer hebben gelegen en bij temperaturen van -18°C of lager worden bewaard.
- Gebruik bij het invriezen van vlees, gevogelte en vis plasticfolie, zakken en containers van goede kwaliteit.
- Wanneer u vlees, zoals kippenvlees of biefstuk, wilt scheiden, plaatst u waspapier of plasticfolie tussen elke laag.
- Zorg ervoor dat alle lucht is verwijderd en dat de verpakking goed is afgesloten.
- Voorzie de pakketjes van het type vlees, de datum en het gewicht.
- Na de ontdooiingscyclus zijn de meeste producten in het midden nog steeds enigszins bevroren nadat ze uit de magnetron zijn gehaald. Laat ze daarom 5 tot 15 minuten staan tot ze volledig zijn ontdooid.
- Plaats voedsel in een enkele laag met de dunnere stukken in het midden en dikkere uiteinden rond de buitenkant van het draaiplateau.

- Verwijder alle verpakking van het bevroren vlees. Als de verpakking te bevroren is om te verwijderen, ontdooi dan gedurende 3 minuten met de instelling GETIMED ONTDOOIEN, verwijder de verpakking en ga verder met de instelling SMART ONTDOOIEN.

Kip

De instelling SMART ONTDOOIEN KIP is geschikt voor het ontdooien van stukken kip (poten, borst) of een hele kip. U kunt minimaal 200 gram en maximaal 1 kilo kip ontdooien.

- 200 tot 750 gram is geschikt voor kipfilets en kipstukjes.
- 1 kilogram is geschikt voor kippenvlees met bot en een hele kip.

Plaats kipstukjes in een enkele laag in een schotel, bord of container geschikt voor een magnetron. Rangschik dikkere uiteinden langs de buitenkant van het bord of de container.

Halverwege het ontdooien klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Draai de stukjes kip om en druk op de START-knop om het ontdooiprogramma voort te zetten.

Als het programma klaar is, haalt u de kip uit de magnetron en laat u deze 5-15 minuten staan om volledig te ontdooien.

Een hele kip verwijdt u uit de originele verpakking. Leg de kip, met de borstzijde naar beneden, op een schaal, bord of bakje dat geschikt is voor de magnetron.

Halverwege het ontdooien klinkt een waarschuwingstoon en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Draai de kip om en druk op de START-knop om het ontdooiprogramma voort te zetten.

Haal de kip uit de magnetron wanneer het ontdooiprogramma is beëindigd. Spoel af onder kraanwater en zorg ervoor dat u de holte goed wast om de ijskern los te maken.

Plaats de kip op een schoon bord en dep hem droog. Dek de kip af met huishoudfolie en laat nog 1-2 uur volledig ontdooien in de koelkast.

Vlees

De instelling SMART ONTDOOIEN VLEES is geschikt voor het ontdooien van alle soorten gemalen of in blokjes gesneden vlees zoals rund-, lams- en varkensvlees, maar ook biefstuk en koteletten. U kunt minimaal 200 gram en maximaal 1 kilo vlees ontdooien.

- 200 tot 500 gram is geschikt voor vleeslapjes, gehakt en vlees in stukjes.
- 750 gram tot 1 kilo is geschikt voor hele braadstukken.

Verwijder de verpakking, schuimbakjes en absorberende vellen van het vlees. Plaats het vlees direct op een magnetronbestendig bord of magnetronbestendige ondiepe schaal.

Halverwege het ontdooien klinkt een waarschuwingston en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Verwijder het ontdooide vlees en zet het opzij in de koelkast. Als er nog wat gemalen vlees bevroren is, haal het dan ook uit de magnetron. Draai het bevroren vlees om en plaats het terug in de magnetron. Druk op de START-knop om het ontdooiprogramma voort te zetten.

Als het programma klaar is, haalt u het vlees uit de magnetron en laat u het 5-15 minuten staan om volledig te ontdooien.

Vis

De instelling SMART ONTDOOIEN VIS is geprogrammeerd om delicate visfilets voorzichtig te ontdooien zonder de vis te koken en de randen te verwarmen. U kunt minimaal 200 gram en maximaal 800 gram vis ontdooien.

Voor het beste resultaat plaatst u bevroren filets in een enkele laag in een magnetronbestendige ondiepe schaal.

Halverwege het ontdooien klinkt een waarschuwingston en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Draai de visstukken om. Bedek de dunne uiteinden van visfilets met een kleine strook folie en zet ze terug in de magnetron. Druk op de START-knop om het ontdooiprogramma voort te zetten.

Als het programma is beëindigd, zal de vis in het midden nog wat bevroren zijn. Verwijder de vis uit de magnetron en laat het 5 tot 15 minuten staan tot het volledig is ontdooid.



OPMERKING

Kook vette vis om het beste resultaat te krijgen.

Soep

De instelling SMART ONTDOOIEN Soep is geschikt voor het ontdooien van diepgevroren bereide soepen direct uit de vriezer (ca. -18 °C). U kunt minimaal 250 ml en maximaal 1000 ml ontdooien.

Verwijder de verpakking van de soep en plaats de soep in een magnetronbestendige kom. Bedek de soep niet.

Halverwege het ontdooien klinkt een waarschuwingston en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven. Open de deur of druk eenmaal op de STOP-knop om te pauzeren. Breek eventuele bevroren stukken af en druk op de START-knop om het ontdooiprogramma voort te zetten.

Brood

Met deze instelling wordt een heel brood ontdooid en verwarmd. Laat het brood na het programma 5 tot 10 minuten rusten. Gebruik het rekje en bedek het brood niet.

Plaats ongesneden brood zonder afdekking op het rekje op het draaiplateau

Selecteer Brood ontdooien en druk op de knop START.

Draai halverwege (als de piep klinkt) het brood op zijn kop om het gelijkmatig te ontdooien.



OPMERKING

Deze tijd is gebaseerd op brood met een gewicht van 500 tot 750 gram. Kleinere broden hebben misschien minder tijd nodig. De dichtheid van de broden varieert, dus volkorenbrood duurt langer dan witbrood. Stel de tijd hiervoor af.

Op tijd

Met de instelling SMART ONTDOOIEN kunt u ook de ontdooitijd selecteren, van 1 minuut tot 95 minuten.

Wanneer u eten ontdooit, plaatst u het op een magnetronbestendige schaal of bord. Bedek het eten niet.

Halverwege het ontdooiprogramma klinkt een waarschuwingston en wordt ROEREN EN OMDRAAIEN op het scherm weergegeven.

Pauzeer het programma en roer in het eten of draai het om. Druk op de knop START.



Suggesties en tips

BELANGRIJKE TIPS VOOR HET BEREIDEN VAN VOEDSEL IN DE MAGNETRON

Volg deze nuttige tips om de energie gelijkmatig te verdelen zodat alles gelijkmatig gaart.

- Leg producten met een groot en een klein uiteinde, zoals kippenboutjes en broccoli, met het dikste of taaieste deel aan de buitenkant van de schaal. Dit zorgt ervoor dat de delen die niet zo snel gaar worden, meer energie krijgen, zodat het hele product gelijkmatig gaart.
- Dek de schotel tijdens het bereidingsproces af zodat de warmte en stoom worden vastgehouden en het eten sneller gaar wordt. Gebruik een magnetronbestendig(e) folie of deksel en zorg voor een kleine opening aan de zijkant van de schotel zodat overtollige stoom kan ontsnappen.
- Gebruik het liefst ondiepe schotels. In ondiepe schotels wordt het eten sneller gaar en de rechte zijkanten voorkomen dat het overgaar wordt.
- Leg afzonderlijke items zoals schaalpjes of hele aardappelen langs de buitenkant van het draaiplateau. Laat voldoende ruimte tussen de items zodat ze langs alle kanten energie krijgen.
- Gebruik ronde magnetronschotels. Ronde schotels zorgen voor een gelijkmatigere bereiding dan vierkante of rechthoekige schotels, die de meeste energie in de hoeken absorberen waardoor het eten te gaar en taai wordt.
- Roer tijdens het bereidingsproces één of twee keer van de buitenkant naar het midden van de schotel om de hitte gelijkmatig te verdelen en te zorgen dat alles sneller gaart.
- Draai middelgrote tot grote producten een of twee keer om tijdens het bereidingsproces. Dit zorgt voor gelijkmatige blootstelling aan microgolven.
- U kunt betere resultaten verkrijgen door bepaalde etenswaren zoals gebak, geroos-

terde groenten en deegproducten op een verhoging te plaatsen. Hierdoor kan aan alle kanten, zowel onder- als bovenaan, meer energie doordringen. Gebruik een magnetronbestendig plastic of keramisch rooster. Als u geen geschikt rooster heeft, kunt u ook een omgekeerde kom of beker gebruiken om borden met eten wat hoger te zetten.

- Zet speciale crispplatten, kunnen met saus of custard, kleine hoeveelheden eten of bekens met drinken niet op een verhoging.
- De interne temperatuur van etenswaren blijft stijgen, waardoor ze zelfs nadat ze uit de magnetron zijn gehaald blijven garen. Het is dan ook raadzaam om ingrediënten niet helemaal gaar te koken, aangezien ze blijven garen nadat ze uit de magnetron zijn gehaald.

TOEBEHOREN VOOR MAGNETRON

- Containers, borden, schalen enz. die in de magnetron worden gebruikt, moeten altijd magnetronbestendig zijn. Dit staat soms op de onderkant van borden/schotels of op het kookgerei. U kunt ook contact opnemen met de fabrikant.
- Om te testen of een container, bord of schotel magnetronbestendig is, plaatst u het met 1 kopje koud water (in een magnetronbestendig kopje) gedurende 1 minuut op Hoog (100%) vermogen in de magnetron. Als de container warm is en het water koud, is de container niet geschikt voor gebruik in de magnetron. Als de container koud is en het water warm, dan is de container wel geschikt voor gebruik in de magnetron.
- Magnetronbestendig kookgerei wordt niet heet door de microgolven, maar wel door contact met heet voedsel. Wanneer het eten heet wordt, wordt een deel van deze warmte overgedragen aan de container. Bescherm uw handen altijd met ovenwanten wanneer u hete schotels uit de magnetron haalt.
- Gebruik geen metalen containers of keukengerei in de magnetron.



Onderhoud, reiniging en opslag

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Houd de binnenkant van de magnetron schoon. Veeg eventuele voedselresten of gemorste vloeistoffen aan de binnenkant van de magnetron met een vochtige doek weg. U kunt een mild reinigingsmiddel gebruiken als de binnenkant erg vuil wordt. Gebruik geen sprays of andere agressieve reinigingsmiddelen aangezien ze vlekken of strepen kunnen veroorzaken of het oppervlak dof kunnen maken.
- De buitenkant moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Om schade aan de werkende delen binnenin de magnetron te voorkomen, mag er geen water in de ventilatieopeningen sijpelen.
- Veeg de deur en het venster aan beide zijden van de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen regelmatig schoon met een vochtige doek om vlekken of spatten te verwijderen. Gebruik geen schurend reinigingsmiddel.
- Zorg dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Maak het schoon met een zachte, vochtige doek. Wanneer u het bedieningspaneel schoonmaakt, laat u de deur openstaan om te voorkomen dat de magnetron per ongeluk aan wordt gezet.
- Bij stoomvorming aan de binnenkant of langs de buitenkant van de deur, veegt u de oppervlakken schoon met een zachte, droge doek. Dit kan gebeuren wanneer u eten bereidt dat een hoog vochtgehalte heeft of als de magnetron wordt gebruikt bij hoge luchtvochtigheid. Dit is normaal.
- Soms moet het glazen draaiplateau worden verwijderd om het schoon te maken. Was het draaiplateau af in warm zeepsop, spoel na met schoon water en droog grondig af.
- De meenemer van het draaiplateau en de onderkant van de magnetron moeten regelmatig schoon worden gemaakt zodat het draaiplateau goed draait en geen lawaai maakt. Veeg de bodem van de magnetron schoon met een zachte, vochtige doek. Was de meenemer van het draaiplateau af in mild zeepsop, spoel na met schoon water en droog grondig af. Als u de meenemer van het draaiplateau uit de magnetron heeft gehaald om deze schoon te maken, zorg dan dat u deze in de juiste positie terugplaatst.
- U kunt geuren uit de magnetron verwijderen door een diepe magnetronbestendige kom te vullen met een kopje water en het sap van één citroen. Zet de kom vervolgens 5 minuten lang op Hoog vermogen in de magnetron. Veeg de magnetronruimte grondig schoon en droog af met een zachte doek.
- Als het magnetronlampje moet worden vervangen, neem dan contact op met een Sage-servicecentrum voor vervanging.
- Gooi dit apparaat niet weg met het huishoudelijke afval. Breng het naar het juiste afvalverwerkingscentrum van uw gemeente.
- Druk op de knop STOP en haal de stekker uit het stopcontact als u de magnetron wilt opbergen. Zorg ervoor dat de magnetron volledig koel, schoon en droog is. Zorg dat de meenemer en het draaiplateau goed vastzitten en sluit de deur. Plaats geen zware voorwerpen bovenop de magnetron. Bewaar de magnetron rechtop.
- Was de Combi Crisp Pan en onderzetter in het bovenste rek van de vaatwasser. U kunt het ook in warm zeepsop afwassen, met schoon water spoelen en goed afdrogen. Indien nodig, verwijdert u de poten van de Combi Crisp Pan door ze naar binnen te drukken en los te maken van de bodem van de pan.



Problemen oplossen

PROBLEEM	EENVOUDIGE OPLOSSING
Magnetron veroorzaakt storing met radio, tv of soortgelijke apparatuur	• Maak de deur en de afdichtvlakken van de magnetron schoon. • Verander de richting van de ontvangstantenne van de radio of televisie. • Verplaats de magnetron en houd daarbij rekening met de ontvanger. • Zet de magnetron uit de buurt van de ontvanger. • Sluit de magnetron aan op een ander stopcontact zodat de magnetron en de ontvanger niet op dezelfde stroomgroep zijn aangesloten.
Zwak magnetronlampje	• Bij een laag vermogen kan het magnetronlampje minder fel zijn.
Er is stoomvorming op de deur en er komt hete lucht uit de ventilatieopeningen	• Er kan stoom ontstaan tijdens gebruik van de magnetron. Het grootste deel van de stoom zal uit de ventilatieopeningen ontsnappen, maar er kan zich ook wat stoom ophopen rond de deur.

MOGELIJK PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	EENVOUDIGE OPLOSSING
Magnetron gaat niet aan	• Netsnoer is niet goed aangesloten of magnetron is niet aangezet. • Probleem met stopcontact.	• Haal de stekker uit het stopcontact, vervolgens opnieuw aansluiten en inschakelen. • Laat een expert controleren of het stopcontact defect is.
Magnetron verwarmt niet	• Deur is niet goed gesloten.	• Zorg dat de deur goed is gesloten.
Glazen draaiplateau maakt lawaai tijdens het gebruik van de magnetron	• De meenemer van het draaiplateau is niet goed geplaatst of moet schoon worden gemaakt.	• Zorg dat de meenemer goed is geplaatst en maak deze indien nodig schoon.
Het LCD-tijdcijfer toont EA1A en vervolgens V1:00 of iets soortgelijks en schakelt dan naar standaardmodus	• De knop STOP/CLEAR en de knop A BIT MORE™ zijn tegelijkertijd ingedrukt in de standaardmodus.	• Geen actie nodig. Dit is normaal en het LCD-scherm laat gewoon het modeltype en de softwareversie zien.



Garantie

BEPERKTE GARANTIE VAN 2 JAAR

Sage Appliances biedt een garantie op dit product voor huishoudelijk gebruik in genoemde gebieden gedurende 2 jaar vanaf de datum van aankoop voor defecten veroorzaakt door gebrekkige afwerking en materialen. Gedurende deze garantieperiode zal Sage Appliances defecte producten repareren, vervangen of terugbetalen (naar eigen goeddunken van Sage Appliances).

Alle wettelijke garantierechten onder de toepasselijke nationale wetgeving worden gerespecteerd en onze garantie doet geen afbreuk aan deze rechten.

Ga naar www.sageappliances.com voor de algemene voorwaarden van de garantie en voor instructies over hoe u aanspraak maakt op de garantie.

the Combi Wave™ 3 in 1

Manuale di istruzioni - SMO870



IT GUIDA RAPIDA

Sage®



Sommario

- 2 Sage consiglia: la sicurezza prima di tutto
- 14 Componenti
- 15 Pulsanti e manopole
- 16 Montaggio
- 18 Funzioni
- 23 Funzioni di cottura
 - COMBI RAPIDO
 - COTTURA DA SURGELATO
 - FRITTURA AD ARIA
 - FORNO
 - MICROONDE
 - GRILL
 - MENU ALIMENTI
 - COTTURA INTELLIGENTE
 - RISCALDAMENTO INTELLIGENTE
 - SCONGELAMENTO INTELLIGENTE
- 35 Consigli e suggerimenti
- 36 Manutenzione, pulizia e conservazione
- 37 Risoluzione dei problemi
- 38 Garanzia

SAGE CONSIGLIA: LA SICUREZZA PRIMA DI TUTTO

In Sage abbiamo molto a cuore la sicurezza. Creiamo e commercializziamo prodotti di consumo tenendo sempre presente la sicurezza dei nostri clienti. Inoltre, invitiamo i clienti a prestare molta attenzione durante l'utilizzo degli apparecchi elettrici e a osservare le seguenti precauzioni.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti norme:



ATTENZIONE

- Per ridurre il rischio di ustioni, esplosioni e scosse elettriche o per prevenire danni alle cose, lesioni personali o mortali o l'esposizione a un'eccessiva energia delle microonde:

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO E CONSERVARLE PER CONSULTARLE IN FUTURO

- Sul sito sageappliances.com è disponibile anche una versione scaricabile di questo documento.
- Non rimuovere il coperchio della guida d'onda del microonde situato sul pannello destro all'interno del forno. Questo coperchio non fa parte dell'imballaggio e deve rimanere all'interno del microonde. Consultare la sezione relativa ai componenti del modello SMO870 a pagina 14.
- Rimuovere e smaltire in sicurezza tutti i materiali di imballaggio e le etichette promozionali prima di utilizzare il forno a microonde Sage per la prima volta.
- Leggere e seguire le istruzioni specifiche riportate in "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A ECCESSIVA ENERGIA DELLE MICROONDE" a pagina 11.
- L'apparecchio deve essere collegato a terra. Collegare solo a una presa con messa a terra adeguata. Consultare le "ISTRUZIONI RIGUARDANTI LA MESSA A TERRA" a pagina 12.
- Il forno a microonde non deve essere installato a meno di 916 mm dal livello del pavimento.
- L'alloggiamento esterno del forno potrebbe essere caldo durante e dopo la cottura. Evitare il contatto con le superfici calde. Tenere sempre il cavo di alimentazione del forno e di altri apparecchi che potrebbero trovarsi nelle vicinanze lontano dall'alloggiamento.
- Il forno non può essere utilizzato in spazi riservati ai piccoli elettrodomestici. Verificare che ci sia spazio sufficiente in tutte le direzioni intorno al forno. Si consiglia di lasciare almeno 20 cm di spazio.
- Installare e posizionare l'elettrodomestico seguendo scrupolosamente le istruzioni di installazione fornite a pagina 16.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e persone con disabilità fisiche o mentali o prive di esperienza o conoscenza dell'elettrodomestico stesso, a condizione che queste ultime lo utilizzino sotto supervisione o secondo specifiche istruzioni ricevute in merito all'uso in sicurezza dell'elettrodomestico e che comprendano i rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
- La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di qualcuno.

- Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Alcuni prodotti, come le uova intere e i contenitori sigillati (ad esempio vasi di vetro con chiusura ermetica), possono esplodere e non devono pertanto essere inseriti nel forno.
- Utilizzare questo apparecchio solo per l'uso previsto, come descritto nel manuale. Non utilizzare prodotti chimici corrosivi o vapori in questo elettrodomestico. Questo tipo di forno è appositamente progettato per riscaldare, cucinare o essiccare alimenti. Non è concepito per l'uso industriale o di laboratorio.
- L'apparecchio deve essere riparato solo da personale qualificato. Per controlli, riparazioni o regolazioni, contattare il servizio di assistenza clienti Sage o il centro di assistenza autorizzato Sage più vicino.
- Non coprire o bloccare alcuna apertura dell'apparecchio.
- Non conservarlo all'aperto.
- Non utilizzare questo prodotto vicino all'acqua, ad esempio vicino al lavello della cucina, in uno scantinato umido, nelle immediate vicinanze di una piscina o in zone simili.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua.
- Tenere il cavo lontano da superfici riscaldate.
- Evitare che il cavo rimanga sospeso oltre il bordo di un tavolo o un banco, tocchi superfici calde o forni nudi.
- Per ridurre il rischio di incendio all'interno del forno:



ATTENZIONE

- Come qualsiasi altro apparecchio, questo microonde può essere utilizzato dai bambini, a condizione che ciò avvenga sotto la supervisione di un adulto.
- Ispezionare periodicamente il cavo di alimentazione. Non azionare il microonde se il cavo o la spina risultano danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o in seguito a danni o cadute. Interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio e contattare il servizio di assistenza clienti Sage.
- Il cavo di alimentazione non può essere sostituito. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio deve essere smaltito.
- i) Non superare mai i tempi di cottura degli alimenti. Prestare attenzione e non allontanarsi dall'apparecchio quando carta, plastica o altri materiali combustibili vengono posizionati all'interno del forno per facilitare la cottura.
- ii) Rimuovere le fascette in metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di posizionare il sacchetto nel forno.

- iii) Nel caso in cui i materiali all'interno del forno dovessero prendere fuoco, non aprire lo sportello. Spegnere il forno e scollegare il cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione sul fusibile o sul pannello del quadro elettrico.
- iv) Non conservare nulla all'interno del forno. Non lasciare carta, utensili da cucina o alimenti all'interno del forno quando non viene utilizzato.
- Azionare sempre l'apparecchio su una superficie resistente al calore. Non utilizzare su una superficie coperta da tessuti o vicino a tende o altri materiali infiammabili.
- Non utilizzare il forno senza il rullo per piatto girevole e il piatto girevole in vetro in posizione. Accertarsi che il piatto girevole in vetro sia posizionato correttamente nelle rientranze del rullo del piatto girevole.
- Non usare mai l'impostazione solo microonde senza cibo o acqua all'interno del forno. L'azionamento del forno a microonde vuoto può causare danni all'apparecchio. Il forno a microonde può essere utilizzato vuoto solo in modalità di preriscaldamento. La fase di preriscaldamento verrà indicata sul display LCD. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Evitare di toccare le superfici calde. Lasciare raffreddare del tutto l'elettrodomestico prima di spostarlo o pulire una qualsiasi delle sue parti.
- Premere sempre il pulsante STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA) e tornare alla schermata predefinita prima di scollegare l'unità dalla presa di corrente nei seguenti casi:
 - Se l'elettrodomestico deve essere lasciato incustodito.
 - Se l'elettrodomestico non viene utilizzato.
 - Prima di spostare o montare l'elettrodomestico.
 - Quando si ripone l'elettrodomestico.
 - Pulizia (vedere pagina 36).
- Mantenere pulito l'apparecchio. Seguire le istruzioni di pulizia fornite in questo manuale.
- Non azionare il microonde se il cavo o la spina risultano danneggiati, quando non funziona correttamente o in seguito a danni o cadute.
- Per la pulizia delle superfici di sportello e forno che entrano in contatto con la chiusura dello sportello, utilizzare solo saponi delicati non abrasivi o detergenti applicati con una spugna o un panno morbido. L'uso di prodotti chimici corrosivi per la pulizia danneggerà l'apparecchio e potrebbe causare perdite di radiazioni.

- Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire l'apparecchio.
- Non posizionare il forno a microonde vicino al bordo di un banco o di un tavolo durante il funzionamento. Assicurarsi che tutte le superfici siano piane, pulite e prive di acqua e altre sostanze.
- Non collocare il microonde sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o dove potrebbe entrare in contatto con un forno riscaldato.
- Quando si utilizza il forno a microonde, lasciare uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria (vedere il punto 2 della procedura di installazione a pagina 16).
- Il forno a microonde deve essere utilizzato come unità indipendente. Non inserire il forno a microonde in un armadio chiuso o in uno spazio ristretto poiché potrebbe surriscaldarsi. (Vedere la sezione Installazione a pagina 16).
- Non utilizzare il microonde su una superficie in metallo, quale il piano di un lavello in acciaio.
- Il forno a microonde non deve essere utilizzato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Liquidi come acqua, caffè o tè possono superare il punto di ebollizione senza che si formino bolle. Non sempre

sono presenti bolle quando il contenitore viene rimosso dal forno a microonde.

POTREBBE PERTANTO VERIFICARSI UN'IMPROVVISA EBOLLIZIONE QUANDO IL CONTENITORE VIENE MOSSO O QUANDO VIENE INSERITO UN UTENSILE NEL LIQUIDO.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI PER TUTTI GLI ELETTRIDOMESTICI

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio per usi diversi da quello previsto e descritto nel presente manuale. Non utilizzare all'aperto. Non utilizzare su veicoli in movimento, barche o aerei.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'uso.
- Si consiglia di utilizzare un circuito separato dedicato esclusivamente a questo forno a microonde.
- Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti dal rimanere impigliati o inciampare in un cavo più lungo.
- Per proteggersi dalle scariche elettriche evitare di immergere la spina, il cavo di alimentazione

o l'elettrodomestico in acqua o in qualsiasi altro liquido.

- Non scollegare o manipolare il cavo di alimentazione o la presa di alimentazione mentre l'unità è in funzione.
- Quando si ripone il forno a microonde, non avvolgere il cavo troppo stretto. Non avvolgere il cavo attorno al forno a microonde.
- Il vetro dello sportello è stato appositamente trattato per renderlo più robusto, più resistente e più sicuro del vetro comune, ma non è infrangibile. Se fatto cadere o colpito con molta forza può rompersi o indebolirsi e potrebbe in un secondo momento frantumarsi in piccoli pezzi senza una causa apparente.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione e l'apparecchio per verificare la presenza di eventuali danni. Non azionare il microonde se risulta danneggiato, se non funziona correttamente o se ha subito una caduta. Interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio, scollegare l'alimentazione e contattare l'assistenza clienti Sage.
- Per qualsiasi intervento di manutenzione diverso dalla pulizia, contattare il servizio di assistenza Sage.
- Posizionare l'apparecchio a una distanza minima di 20 cm da pareti laterali, ripiani superiori, tende e altri materiali sensibili

al calore o al vapore e lasciare uno spazio adeguato sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria.

- Non scollegare il forno a microonde dall'alimentazione tirando il cavo.
- Si consiglia l'installazione di un interruttore salvavita per una maggiore sicurezza durante l'utilizzo di tutti i dispositivi elettrici. È consigliabile che nel circuito elettrico che alimenta l'apparecchio sia installato un interruttore di sicurezza con una corrente di esercizio nominale residua non superiore a 30 mA. Consultare un elettricista per un parere professionale.
- L'apparecchio deve essere collegato utilizzando una presa con messa a terra. In caso di dubbio rispetto alla corretta messa a terra, consultare l'elettricista di fiducia.
- Non modificare per nessun motivo la presa di alimentazione e non utilizzare adattatori.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA SPECIALI PER IL FORNO A MICROONDE

- La funzione del forno a microonde è quella di riscaldare alimenti e bevande. Utilizzarlo per essiccare cibi, asciugare indumenti, riscaldare cuscini, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può causare lesioni o incendi.

- Verificare che i contenitori e/o i piatti siano adatti per l'uso nel forno a microonde. Eseguire questo controllo prima di preparare gli alimenti da riscaldare o cuocere nel forno a microonde. Tenere costantemente sotto controllo alimenti e liquidi durante il riscaldamento o la cottura nel forno a microonde, in quanto i contenitori potrebbero incendiarsi.
- Utilizzare esclusivamente contenitori in vetro o plastica adatti, in conformità con le raccomandazioni del produttore degli utensili da cucina.
- Non riscaldare né cuocere alimenti e/o liquidi direttamente sul piatto girevole in vetro. Questi ultimi devono essere collocati in un contenitore adeguato, il quale a sua volta deve essere posizionato sul piatto girevole in vetro.
- I cibi e/o i liquidi non devono essere riscaldati o cotti in contenitori o sacchetti di plastica o di carta, se questi non sono esplicitamente indicati come idonei all'uso nel microonde da parte del produttore, poiché i contenitori non idonei potrebbero esplodere o incendiarsi.
- Clip e fascette metalliche devono essere rimosse dalla confezione poiché potrebbero provocare scintille e/o incendi.
- Non utilizzare salviette di carta o carta riciclata durante la cottura. La carta riciclata può contenere piccoli residui di metallo o altre impurità che potrebbero causare scintille e/o incendi.
- Non inserire contenitori o utensili in metallo nel forno a microonde poiché potrebbero causare scintille e/o incendi, ad eccezione degli accessori forniti con il forno a microonde stesso.
- Non inserire fogli di alluminio da cucina nel forno a microonde poiché potrebbero causare scintille e/o incendi.
- Assicurarsi di rimuovere tutti i coperchi dai contenitori prima di inserirli con cibi e/o liquidi nel forno a microonde.
- Rimuovere le tettarelle dai biberon e i coperchi dai vasetti degli alimenti per bambini prima di riscaldarli nel forno a microonde. Per evitare ustioni o scottature, mescolare o agitare il contenuto riscaldato e controllarne la temperatura prima di servire.
- Assicurarsi sempre che la temperatura dei cibi o dei liquidi riscaldati o cotti nel forno a microonde venga controllata prima di consumarli o servirli.
- Alcuni contenitori e/o piastre apparentemente adatti all'uso nel forno a microonde potrebbero

essere rivestiti con uno smalto che assorbe l'energia delle microonde provocando il surriscaldamento e la rottura del contenitore o della piastra. Lo smalto può anche impedire il riscaldamento o la cottura degli alimenti.

- Prima di utilizzare qualsiasi utensile, controllare che sia adatto all'uso nel forno a microonde.
- Attendere che i cibi o i liquidi riscaldati nel forno a microonde si raffreddino prima di maneggiarli o servirli. Controllare sempre la temperatura di cibi o liquidi prima di consumarli o servirli ad altri, in particolare a bambini, disabili o anziani.
- Se si cucinano carne, pollame o pesce, assicurarsi sempre che siano ben cotti e misurarne la temperatura con un apposito termometro, onde prevenire il rischio di malattie di origine alimentare.
- Non cucinare i pop-corn a meno che non siano stati confezionati appositamente per la cottura in forno a microonde. Durante la cottura alcuni chicchi potrebbero non scoppiare, cuocere troppo e bruciare.
- Non cuocere cibi avvolti in una membrana (come patate, fegato di pollo, tuorli d'uovo, ostriche, ecc.) senza aver prima perforato più volte la membrana con una forchetta o un utensile simile.
- I contenitori, i sacchetti o le buste idonei per la cottura al vapore devono essere sempre tagliati o forati per far fuoriuscire il vapore, come indicato sulla confezione. In caso contrario, la plastica o l'imballaggio potrebbe esplodere, procurando ustioni e lesioni.
- Lasciare sempre raffreddare i contenitori prima di aprirli o maneggiarli. Prestare attenzione durante l'apertura o la manipolazione.
- Prestare attenzione quando si aprono sacchetti, buste, coperchi o contenitori, poiché è possibile la fuoriuscita di vapore, alimenti o liquidi bollenti che possono provocare ustioni o lesioni.
- Non cuocere o riscaldare le uova intere e le uova sode nel forno a microonde, poiché potrebbero esplodere durante o al termine della cottura oppure anche dopo averle estratte dal forno.
- Prestare attenzione quando si tostano o si grigliano alimenti ad alto contenuto di olio, come pinoli e noci. Questi alimenti potrebbero prendere fuoco. Se ciò accade, tenere chiuso lo sportello del forno, spegnere e scollegare l'apparecchio e attendere che la fiamma si spenga.
- Non riscaldare olio o altri grassi nel forno a microonde. Il forno e/o l'olio potrebbero surriscaldarsi e/o prendere fuoco.

- In presenza di fumo, spegnere e scollegare il forno a microonde dalla presa di alimentazione. Tenere lo sportello chiuso in modo da soffocare eventuali fiamme.
- In caso di scintille, archi o lampi all'interno del forno a microonde, premere il pulsante STOP/ANNULLA e risolvere il problema o contattare il servizio di assistenza clienti Sage.
- Dopo ogni utilizzo, pulire l'interno del forno con un panno morbido umido. La presenza di residui di cibo, unto o grasso all'interno del forno potrebbe provocare il surriscaldamento e causare fumo o incendi.
- Lasciar raffreddare il piatto girevole in vetro a temperatura ambiente prima di lavarlo o metterlo in acqua fredda.
- Pulire il forno a microonde regolarmente e rimuovere qualsiasi residuo di cibo al suo interno. Se il forno a microonde non viene regolarmente pulito, la superficie può deteriorarsi, influenzando negativamente sulla durata di vita del forno e causando potenzialmente una situazione pericolosa.
- Attenersi scrupolosamente alle istruzioni riportate in questo manuale per utilizzare il forno a microonde.

- Quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno per controllare che i contenitori non prendano fuoco.



ATTENZIONE

- Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, poiché potrebbe verificarsi un'esplosione.

FORNI A MICROONDE COMBINATI

- Non inserire alimenti o utensili di metallo di dimensioni molto grandi nel forno a microonde perché potrebbero causare un incendio o comportare il rischio di scosse elettriche.
- Quando il forno a microonde non è in uso, non riporre alcun oggetto al suo interno, ad eccezione degli accessori consigliati dal produttore.
- Non coprire le griglie o altre parti del forno con fogli di alluminio. Ciò causerebbe il surriscaldamento del forno.
- Non pulire con pagliette metalliche. Potrebbero staccarsi dei pezzi dai lati e toccare parti elettriche, creando un pericolo di scossa elettrica.
- Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, non inserire carta al suo interno.

PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A ECCESSIVA ENERGIA DELLE MICROONDE

- Non tentare di azionare il forno con lo sportello aperto poiché può provocare un'esposizione dannosa all'energia delle microonde. È importante non danneggiare né manomettere i blocchi di sicurezza.
- Non collocare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e lo sportello e non lasciare che sporcizia o residui di detergente si accumulino sulle guarnizioni.



ATTENZIONE

- Se lo sportello o le relative guarnizioni presentano dei danni, non azionare il forno. Interrompere immediatamente l'utilizzo e contattare il servizio di assistenza Sage per richiedere la verifica, la riparazione o la regolazione dell'apparecchio. È molto importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni a:
 - (1) sportello (piegature),
 - (2) cerniere e ganci (rotture o allentamenti),
 - (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta.
- Non inserire alcun materiale estraneo tra lo sportello e lo stipite del forno a microonde.



ATTENZIONE

- È pericoloso per chiunque non sia un tecnico qualificato eseguire interventi di assistenza o riparazione.

LIQUIDI SURRISCALDATI

Per ridurre il rischio di lesioni alle persone:

- Liquidi come acqua, caffè o tè possono superare il punto di ebollizione senza che si formino bolle. **POTREBBE PERTANTO VERIFICARSI UN'IMPROVVISA EBOLLIZIONE QUANDO IL CONTENITORE VIENE MOSSO O LA SUPERFICIE DEL LIQUIDO VIENE SCOSSA O QUANDO VIENE INSERITO UN CUCCHIAIO O UN UTENSILE NEL LIQUIDO.**
- Non surriscaldare i liquidi.
- Mescolare il liquido prima di inserirlo nel forno a microonde e a metà del riscaldamento.
- Non utilizzare contenitori con bordi dritti e collo stretto.
- Dopo il riscaldamento, non estrarre immediatamente il contenitore: lasciarlo nel forno a microonde per qualche minuto. Prestare la massima attenzione quando si inserisce un cucchiaino o un altro utensile nel contenitore.
- Le bevande riscaldate nel microonde possono arrivare al punto di ebollizione. Prestare sempre attenzione quando si maneggiano le bevande.



ATTENZIONE

Cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità potrebbero invalidare il diritto dell'utente a utilizzare il prodotto.



NOTA

Questo dispositivo genera, utilizza e può irradiare energia in radiofrequenza e, se non installato e utilizzato secondo le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non esiste alcuna garanzia che non si verifichino interferenze in determinate installazioni. Nel caso in cui il dispositivo causi interferenze dannose alla ricezione radiotelevisiva, verificabili spegnendo e riaccendendo il dispositivo, si consiglia di correggere l'interferenza adottando una o più delle seguenti misure:

- Modificare l'orientamento o la posizione dell'antenna di ricezione. Aumentare la distanza tra l'apparecchio e il ricevitore.
- Collegare l'apparecchio a una presa su un circuito diverso da quello al quale è collegato il ricevitore.
- Consultare il rivenditore o un tecnico radio/TV esperto.

ISTRUZIONI PER LA MESSA A TERRA



ATTENZIONE

L'uso improprio della messa a terra può comportare il rischio di scosse elettriche.

- L'apparecchio deve essere collegato a terra. In caso di corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di folgorazione fornendo una linea di fuga per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione provvisto di filo e spina con messa a terra. La spina deve essere collegata a una presa installata a norma e collegata a terra.
- Consultare un elettricista qualificato se le istruzioni riguardanti la messa a terra non sono completamente chiare o in caso di dubbio rispetto alla corretta messa a terra dell'apparecchio.
- Non utilizzare una prolunga. Se il cavo di alimentazione è troppo corto, fare installare da un elettricista o un tecnico qualificato una presa vicino all'apparecchio.

SPECIFICHE

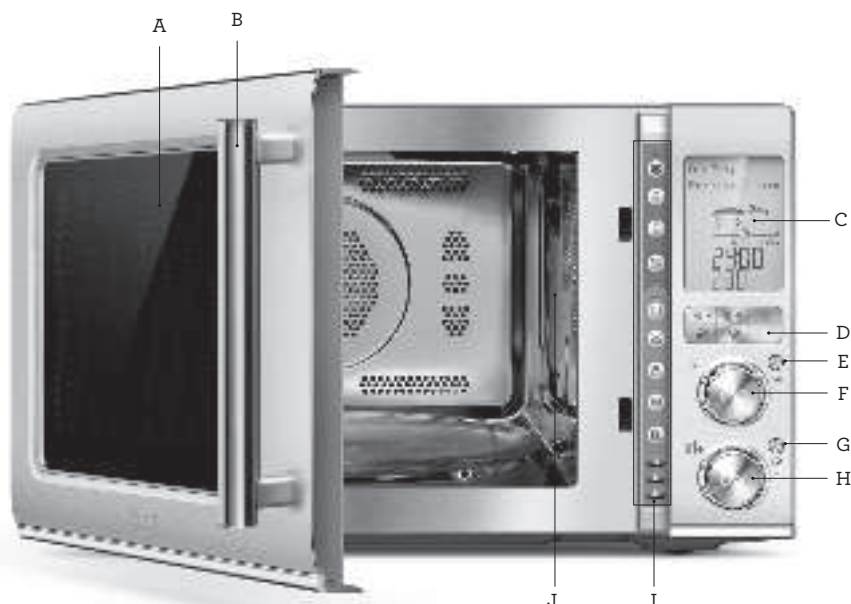
Consumo energetico	220-240 V 50 Hz
	Potenza in ingresso Microwave (Microonde): 1560-1700 W
	Potenza in ingresso Oven (Forno): 1420-1550 W
	Potenza in ingresso Air Fry (Frittura ad aria): 1395-1520 W
	Potenza in ingresso Fast Combi (Combi rapido): 1730-1890 W
	Potenza in ingresso Grill: 1010-1100 W
Potenza in uscita Microwave (Microonde)	1100 W - 2450 MHz
Dimensioni esterne	31,6 cm (A)
	51,9 cm (L)
	51,3 cm (P) con impugnatura
	49 cm (P) senza impugnatura
Diametro del piatto girevole in vetro	31,5 cm
Peso netto	Circa 15,4 kg
Capacità del forno	32 litri

Queste specifiche possono variare senza preavviso.

SOLO PER USO DOMESTICO CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI



Componenti



- A. Finestrella
- B. Maniglia sportello:
tirare la maniglia per aprire.
- C. Display LCD
- D. Pulsanti funzione:
FAST COMBI (COMBI RAPIDO),
COOK FROM FROZEN (COTTURA
DA SURGELATO), AIR FRY
(FRITTURA AD ARIA), OVEN (FORNO),
MICROWAVE (MICROONDE), FOOD
MENU (MENU ALIMENTI)
- E. A BIT MORE™
- F. Pulsante START/Instant +30 (AVVIA/
Avvio istantaneo +30)
Manopola TIME/Select
(TEMPO/Selezione)
Ogni volta che viene premuto questo
pulsante, si aggiungono 30 secondi a una
potenza del 100%.
- G. Pulsante TURNTABLE OFF/
LANGUAGE (DISATTIVA PIATTO
GIREVOLE/LINGUA)
Premere una volta per interrompere
la rotazione del piatto girevole durante
la cottura. Premere di nuovo per riattivare
il piatto girevole. Tenere premuto il pulsante
per 3 secondi per modificare le impostazioni
della lingua.
- H. Manopola ADJUST (REGOLA) e pulsante
STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA)
Ruotare la manopola per regolare
il livello di potenza, il peso e la quantità
corrispondente al tipo di alimento
selezionato. Premere una volta per mettere
in pausa senza annullare il programma.
Premere due volte (o più se necessario) per
cancellare le informazioni sul display.
- I. Pannello delle scelte rapide
Fare riferimento alla sezione Funzioni
di questo manuale per una spiegazione
dettagliata.
- J. Coperchio guida d'onda del microonde
Non rimuoverlo per garantire
un funzionamento sicuro.



**Informazioni sui
valori nominali**
220-240V ~ 50Hz
MICROONDE: 1300 W
FORNO: 1700-2100 W
GRILL: 880-1100 W



Pulsanti e manopole

	Start/Instant +30 (Avvia/Avvio istantaneo +30)		Favourite (Preferito)
	Stop/Clear (Stop/Annulla)		Child Lock (Blocco di sicurezza per bambini)
	Fast Combi (Combi rapido)		Units (Metric/Imperial) (Unità - Metriche/Imperiali)
	Cook from frozen (Cottura da surgelato)		Set Clock (Imposta orologio) (pannello delle scelte rapide)
	Air Fry (Frittura ad aria)		Menu Quick Start (Avvio rapido)
	Oven (Forno)		Grill
	Microwave (Microonde)		Keep Warm (Mantieni caldo)
	Food Menu (Menu alimenti)		Melt Chocolate (Fondi cioccolato)
	Turntable Off/Language (Disattiva piatto girevole/Lingua)		Soften Butter (Ammorbidisci burro)
	A Bit More™		Popcorn
	Manopola Time (Tempo)	 	Scelte rapide audio: Audio: selezionare diverse sequenze audio Volume segnale acustico: regolare il volume Muto: disattivare l'audio
	Manopola Adjust (Regola) (potenza e temperatura)		



Montaggio

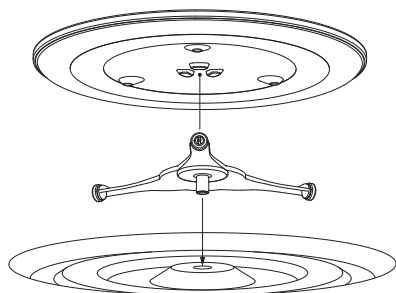
PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

Prima del primo utilizzo, rimuovere tutti gli adesivi promozionali e il materiale di imballaggio. Disimballare con cura il forno a microonde e conservare tutto il materiale di imballaggio fino a quando non vengono individuate tutte le parti del forno a microonde e l'apparecchio è stato assemblato. Si consiglia di conservare tutto il materiale di imballaggio in un luogo sicuro nel caso in cui si desideri imballare nuovamente il prodotto per spedito.

Per rimuovere eventuali residui di polvere accumulati durante l'imballaggio, lavare il rullo del piatto girevole e il piatto girevole in vetro con acqua calda e sapone, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Pulire l'interno e l'esterno del forno a microonde con un panno morbido umido e asciugare con cura.

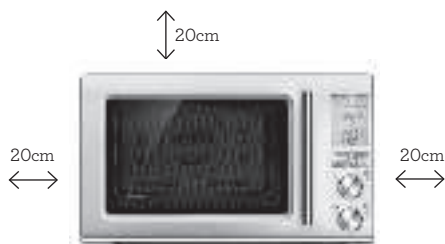
MONTAGGIO DEL PIATTO GIREVOLE IN VETRO

- Inserire il rullo del piatto girevole in posizione nelle rientranze sulla base del forno.
- Posizionare il piatto girevole in vetro sulla parte superiore del rullo, facendo corrispondere le rientranze del rullo alla scanalatura nella parte centrale del piatto.



INSTALLAZIONE E ACCENSIONE DEL FORNO A MICROONDE

- Selezionare una superficie piana che fornisca abbastanza spazio libero per consentire una corretta ventilazione dell'apparecchio.
- È necessario lasciare uno spazio minimo di 20 cm tra il forno a microonde e le pareti adiacenti.
- È necessario lasciare uno spazio minimo di 20 cm sopra il forno a microonde.
- Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del microonde.
- L'ostruzione delle bocchette di ventilazione può danneggiare il forno a microonde.
- Posizionare il microonde il più lontano possibile da radio e TV.
- Il funzionamento del microonde può causare interferenze alla ricezione di radio o TV.
- Collegare il forno a microonde a una presa domestica standard. Assicurarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quanto indicato sull'etichetta dei valori nominali.
- Non collocare il microonde all'interno di un armadietto.



ATTENZIONE

- Per evitare il sovraccarico del circuito elettrico, si consiglia di non collegare altri apparecchi allo stesso circuito del forno a microonde (o di altri prodotti) quando è in uso.

- Non installare il forno su un piano cottura o su altri apparecchi che producono calore. Se installato vicino a o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe subire danni invalidando la garanzia.
- Controllare che il forno non presenti danni, come ad esempio uno sportello disallineato o piegato, superficie di tenuta danneggiata, cerniere e ganci dello sportello rotti o allentati e ammaccature all'interno del forno o nello sportello. In presenza di danni, non utilizzare il forno e contattare il centro assistenza Sage.
- Non immergere il forno a microonde, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.

UTILIZZO DELLA TEGLIA COMBI CRISP

- La teglia Combi Crisp è ideale per rendere croccanti alimenti che possono diventare molli nel forno a microonde, come la pizza, le crocchette di pollo e le patatine fritte. La teglia Combi Crisp può essere utilizzata nella posizione alta (High) o bassa (Low) a seconda della dimensione degli alimenti o del grado di doratura desiderato. Per ridurre il rischio di lesioni o danni al forno a microonde, posizionare sempre la teglia Combi Crisp al centro del piatto girevole.
- Non appoggiare piatti o coperchi di alcun tipo sulla teglia Combi Crisp, perché potrebbero surriscaldarsi e danneggiarsi.



ATTENZIONE

La teglia e il sottopentola Combi Crisp possono essere utilizzati in tutta sicurezza in modalità microonde. Tuttavia, non possono essere utilizzati contemporaneamente e non possono essere in nessun caso posizionati uno sopra l'altro.



NOTA

La miglior modalità per l'utilizzo del sottopentola è la modalità forno a convezione (ad es. per arrostiti).



NOTA

I piedini antiscivolo in silicone sul sottopentola sono progettati per mantenerlo stabile e NON devono essere rimossi.

Il silicone sui piedini e sul sottopentola Combi Crisp è progettato per l'uso in modalità microonde.

- Quando è richiesto l'uso della teglia Combi Crisp per la funzione di cottura selezionata, sul display viene visualizzata l'icona della teglia o un'animazione che mostra i piedini della teglia.



Visualizzazione Use Pan (Utilizza teglia)



Animazione che mostra quando i piedini della teglia devono essere in posizione aperta.



ATTENZIONE

Durante e dopo il funzionamento, le superfici della teglia Combi Crisp sono calde. Questo accessorio deve essere utilizzato solo con SMO870.



Funzioni

IMPOSTAZIONE DELLA LINGUA DEL DISPLAY

La lingua predefinita è l'inglese, tuttavia l'apppliance Combi Wave 3 in 1 è programmata con 20 lingue europee. Quando si collega per la prima volta l'apparecchio a una presa di alimentazione o dopo un'interruzione di corrente, viene visualizzato il messaggio "SELECT LANGUAGE MODE" (SELEZIONA MODALITÀ LINGUA).



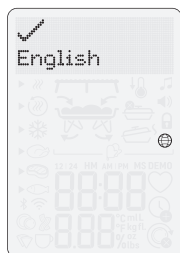
NOTA

Per scegliere la lingua in qualsiasi altro momento, tenere premuto il pulsante Turntable off (Disattiva piatto girevole) per 3 secondi.

- Utilizzare una qualsiasi delle manopole per navigare nel menu.



- Premere il pulsante Start (Avvio) per selezionare la lingua desiderata



- La lingua selezionata viene salvata nell'unità anche se questa è spenta.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO - VISUALIZZAZIONE A 12 ORE O 24 ORE

Per impostare l'ora, premere il pulsante SET CLOCK (IMPOSTAZIONE OROLOGIO)  sul pannello delle scelte rapide. L'orologio può essere impostato con display a 12 o 24 ore. Sul display lampeggerà il numero "12"; per selezionare l'orologio a 12 ore, premere il pulsante START (AVVIO)   per confermare la selezione.

Per selezionare la visualizzazione dell'orologio a 24 ore, ruotare la manopola TIME (TEMPO)  in senso orario. Sul display lampeggerà il numero "24". Premere il pulsante START (AVVIO) per confermare la selezione.

L'ora predefinita è 12:00. Impostare l'ora quando le cifre lampeggiano.

Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per regolare l'ora e premere il pulsante START (AVVIO) per confermare.

Impostare i minuti quando le cifre lampeggiano. Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per regolare i minuti e premere il pulsante START (AVVIO) per confermare.



NOTA

Se non si preme il pulsante START (AVVIO) per confermare le ore e i minuti, dopo 1 minuto il microonde annullerà automaticamente la selezione.

IMPOSTAZIONE DEL VOLUME DEL SEGNALE ACUSTICO

Consente di scegliere il volume del segnale acustico del forno a microonde.

Premere il pulsante BEEP VOLUME (VOLUME SEGNALE ACUSTICO). Il volume del segnale acustico di default è impostato su LOW (BASSO) .

Ruotare la manopola TIME (TEMPO)  per impostare il volume su LOW (BASSO), MEDIUM (MEDIO) o HIGH (ALTO). Ad ogni selezione, verrà emesso un segnale acustico al volume selezionato.



NOTA

Se si dimentica di premere il pulsante START (AVVIO) per confermare il volume del segnale acustico, dopo 1 minuto il microonde confermerà automaticamente la selezione.

SOUND (SUONO)

Questo programma permette di scegliere tra segnali acustici nuovi o tradizionali quando si utilizza il forno a microonde.

Per impostazione predefinita, il forno a microonde riproduce il nuovo profilo audio creato da Sage. Per cambiare profilo, seguire le seguenti istruzioni:

Aprire lo sportello e premere il pulsante SOUND (SUONO)  nel pannello delle scelte rapide.

Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per selezionare il profilo audio desiderato. Premere START (AVVIO)  per confermare la selezione o STOP  per annullare la selezione.

MUTE (SILENZIOSO)

Questa modalità consente di disattivare l'audio del forno a microonde.

Quando la modalità silenziosa è attivata, il microonde non emette alcun suono.

Aprire lo sportello e premere il pulsante MUTE (SILENZIOSO) nel pannello delle scelte rapide. Premere il pulsante START (AVVIO) per confermare. Per annullare, premere il pulsante MUTE (SILENZIOSO), quindi premere il pulsante START (AVVIO).

IMPOSTAZIONE DELL'UNITÀ DI MISURA

Premere UNITS (UNITÀ) nel pannello delle scelte rapide . È possibile passare da chilogrammi (kg) a once (oz) e da gradi Celsius (°C) a gradi Fahrenheit (°F). Le unità predefinite sono i gradi Celsius (°C) e i chilogrammi (kg). Gli indicatori di gradi Celsius e chilogrammi lampeggiano per indicare che è possibile modificarli. Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per passare dalle unità metriche a quelle inglesi e premere la manopola per confermare la selezione.

IMPOSTAZIONE DEL BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI

Questa impostazione consente di bloccare l'interfaccia per evitare che i bambini utilizzino il forno a microonde.

Premere il pulsante CHILD LOCK (BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI)  nel pannello delle scelte rapide.

Nel display LCD viene visualizzato il simbolo CHILD LOCK (BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI)



Per deselezionare CHILD LOCK (BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI), premere nuovamente il pulsante CHILD LOCK (BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI).

Il simbolo CHILD LOCK (BLOCCO DI SICUREZZA PER BAMBINI) scompare dal display LCD e tutte le funzionalità del microonde sono nuovamente accessibili.

STANDBY

Quando il microonde non viene utilizzato per 1 minuto, si attiva la modalità STANDBY. La retroilluminazione del display LCD si spegnerà e i pulsanti non saranno più illuminati.

Per attivare il microonde:

- Aprire lo sportello OPPURE
- Premere START (AVVIO) OPPURE
- Ruotare una qualsiasi delle manopole OPPURE
- Premere qualsiasi pulsante

TURNTABLE OFF (DISATTIVA PIATTO GIREVOLE)

Il pulsante TURNTABLE OFF (DISATTIVA PIATTO GIREVOLE)  consente di interrompere la rotazione del piatto girevole durante la cottura nel forno a microonde. Questa impostazione è utile se si utilizza un piatto quadrato o rettangolare che limita la rotazione.

Per attivare l'impostazione di disattivazione del piatto girevole, premere una volta il pulsante. Sul display LCD verrà visualizzato TURNTABLE OFF (DISATTIVA PIATTO GIREVOLE).



Premere di nuovo per abilitare la rotazione del piatto girevole.

Alla fine del ciclo di cottura, il piatto girevole rimarrà nell'ultima impostazione utilizzata per 1 minuto, se lasciato inattivo. Dopo 1 minuto, il piatto girevole verrà impostato su "on".

REGOLAZIONE DI LIVELLO DI POTENZA, TEMPO E TEMPERATURA

Il tempo, il livello di potenza e la temperatura possono essere modificati ruotando la manopola ADJUST (REGOLA).

Le regolazioni possono essere effettuate in modalità Microwave (Microonde), Fast Combi (Combi rapido), Air Fry (Frittura ad aria) e Oven (Forno).

REGOLAZIONE DEL TEMPO

Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per regolare il tempo.

Il tempo predefinito è 30 secondi.

REGOLAZIONE DELLA POTENZA

Quando si ruota la manopola ADJUST (REGOLA) in senso orario, vengono visualizzati HIGH (ALTA) e 100%.

Quando si ruota la manopola ADJUST (REGOLA) in senso antiorario, il livello di potenza diminuirà da 100% a 10%, con intervalli del 10%.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Girare la manopola ADJUST (REGOLA) in senso antiorario per diminuire la temperatura con incrementi di 10 gradi e in senso orario per aumentarla.

Qui di seguito vengono riportati gli intervalli di temperatura e la temperatura predefinita:

Fast Combi (Combi rapido):

- Intervallo di temperatura = 150 - 230 °C
- Temperatura predefinita = 200 °C

Air Fry (Frittura ad aria):

- Intervallo di temperatura = 200 - 230 °C
- Temperatura predefinita = 200 °C

Oven (Forno):

- Intervallo di temperatura = 60 - 230 °C
- Temperatura predefinita = 180 °C

REGOLAZIONE DINAMICA DEL LIVELLO DI POTENZA, TEMPO E TEMPERATURA

La regolazione di tempo e potenza può essere effettuata quando il forno a microonde è in impostazione manuale. Le regolazioni di tempo e temperatura possono essere effettuate anche quando si utilizza il prodotto con le impostazioni manuali Fast Combi (Combi rapido), Air Fry (Frittura ad aria) e Oven (Forno).

Di seguito è riportato un esempio di regolazione dinamica della potenza mentre si utilizza una funzione SMART COOK (COTTURA INTELLIGENTE).

1. Premere il pulsante FOOD MENU (MENU ALIMENTI)  e selezionare COOK (COTTURA) nel menu.
2. Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per selezionare il tipo di alimento.
3. Quando si ruota la manopola TIME (TEMPO), la freccia si sposta e indica il tipo di alimento selezionato. In questo caso, è selezionato POPCORN.
4. Dopo aver scelto FOOD TYPE (TIPO DI ALIMENTO), ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per regolare la quantità o il peso.
5. Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.
6. La manopola ADJUST (REGOLA) consente di aumentare o diminuire il livello di potenza in qualsiasi momento durante il programma di cottura.

Seguendo i passaggi sopra precedente, con la manopola ADJUST (REGOLA) è possibile aumentare o diminuire la temperatura in qualsiasi momento anche durante il programma di cottura, in base al tipo di alimento selezionato nel menu alimenti.



NOTA

Regolare la temperatura durante il riscaldamento non influisce sul tempo di cottura.

+30 SEC INSTANT START

(AVVIO ISTANTANEO +30) 

Premere il pulsante START/Instant +30 (AVVIA/AVVIO ISTANTANEO +30) per avviare immediatamente la cottura per 30 secondi con potenza al 100%. Ogni volta che si preme il pulsante, il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

A TERMINE COTTURA

Al termine di ogni ciclo di cottura, il microonde emetterà il segnale di fine ciclo previsto e la parola FINISHED (FINE) verrà visualizzata sullo schermo. La parola FINISHED (FINE) continuerà a lampeggiare sullo schermo per 5 minuti o fino a quando non viene aperto lo sportello.

STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA)

Premere STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA) una volta per mettere in pausa la funzione corrente.

Premere due volte per annullare e tornare alla schermata predefinita.

Nella schermata predefinita, premere STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA) per visualizzare l'orologio.

Per tornare alla schermata predefinita, premere un pulsante qualsiasi, ruotare una delle manopole o aprire lo sportello.

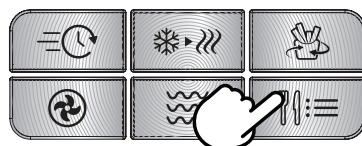
PULSANTE A BIT MORE™

Utilizzare A BIT MORE™ quando al termine della cottura il cibo non è abbastanza cotto o abbastanza caldo.



Ad esempio:

Premere il pulsante FOOD MENU (MENU ALIMENTI).



Ruotare la manopola TIME (TEMPO) e selezionare COOK (COTTURA) e poi MEAT (CARNE).

Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.

Il processo di cottura termina

Se al termine del processo di cottura si ritiene che l'alimento richieda un tempo di cottura aggiuntivo, è possibile selezionare l'impostazione "A BIT MORE™". Chiudere lo sportello del microonde e premere il pulsante "A BIT MORE™" per aumentare un po' il tempo di cottura. Il timer inizia il conto alla rovescia.



NOTA

"A BIT MORE™" può essere impostato ruotando il timer per ignorare il preriscaldamento di 3 minuti per la padella più croccante se è richiesto un tempo di cottura più lungo.



NOTA

Non appena viene premuto il pulsante A BIT MORE™, il forno a microonde avvia la cottura utilizzando l'ultima impostazione del menu alimenti o l'ultima scelta rapida selezionata. Se in precedenza non era stata selezionata alcuna impostazione, il microonde aggiunge 20 secondi al 100% di potenza.

KEEP WARM (MANTIENI CALDO)

Keep Warm (Mantieni caldo) consente di evitare che il cibo si raffreddi mentre si svolgono altre attività. Quando questo programma è selezionato, il forno rimane acceso a 80 °C per un intervallo di tempo che va da 5 minuti a 2 ore. Il tempo predefinito è 10 minuti.

Per utilizzare l'impostazione Keep Warm (Mantieni caldo), aprire lo sportello e premere il pulsante KEEP WARM (MANTIENI CALDO)  nel pannello delle scelte rapide.

FAVOURITE (PREFERITO)

L'opzione FAVOURITE (PREFERITO) consente di salvare l'impostazione di cottura, riscaldamento o scongelamento più utilizzata.

Per impostare il forno a microonde sull'impostazione preferita:

7. Aprire lo sportello del forno a microonde e ruotare la manopola START (AVVIO) e la manopola STOP per regolare il tempo e la potenza sulle impostazioni preferite. Tenere premuto il pulsante FAVOURITE (PREFERITO)  per 2 secondi per salvare questa impostazione.
8. Premere START (AVVIO) per attivare l'impostazione.

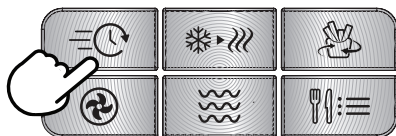


NOTA

Il forno a microonde memorizzerà questa impostazione per un uso futuro. Quando si preme di nuovo il pulsante FAVOURITE (PREFERITO) nel pannello di scelta rapida, verranno visualizzate le impostazioni preferite salvate. Per modificare in qualsiasi momento l'impostazione FAVOURITE (PREFERITO), ripetere i passaggi 1 e 2 precedenti.

Funzioni di cottura

FAST COMBI (COMBI RAPIDO)



La funzione FAST COMBI (COMBI RAPIDO) è progettata per cucinare i piatti preferiti più velocemente che in un forno tradizionale. La funzione FAST COMBI (COMBI RAPIDO) utilizzerà il microonde, il forno a convezione e il grill per raggiungere la temperatura di cottura selezionata. La combinazione di queste tre funzioni consente al microonde di raggiungere la temperatura di cottura più rapidamente di un forno tradizionale e mantenere costante la temperatura al proprio interno, per un risultato ottimale.

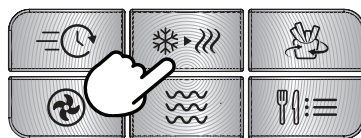
L'impostazione FAST COMBI (COMBI RAPIDO) è ideale per piatti gratinati, piatti al forno, verdure arrosto e vari tipi di carne. Vedere l'adesivo "Instructions & Tips" (Istruzioni e suggerimenti) all'interno dello sportello del microonde.

Per risultati ottimali, si consiglia di utilizzare la teglia Combi Crisp in dotazione, tranne quando si cucinano cibi che richiedono una teglia o una padella specifica. Per un risultato ottimale, posizionare altri piatti o padelle sul sottopentola fornito, a condizione che non siano piatti o padelle in metallo. A seconda della quantità di alimenti da cuocere, utilizzare la teglia Combi Crisp con i piedini dritti o piegati.

Premere il tasto FAST COMBI (COMBI RAPIDO)  sull'interfaccia principale per accedere alla funzione FAST COMBI (COMBI RAPIDO). Ruotare la manopola START (AVVIO) per selezionare il tempo di cottura, da 1 a 90 minuti. Ruotare quindi la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare la temperatura di cottura, da 150 °C a 230 °C. Premere START per iniziare la cottura.

Al termine del programma di cottura, lasciare riposare gli alimenti per 5 minuti prima di servirli.

COOK FROM FROZEN (COTTURA DA SURGELATO)



La funzione COOK FROM FROZEN (COTTURA DA SURGELATO) è stata progettata per cucinare perfettamente diversi tipi di carne surgelata, portandoli a una cottura perfetta. Questa funzione alterna microonde, convezione e grill in due diverse fasi di cottura.



NOTA

Per utilizzare questa funzione, si consiglia di condire e marinare la carne prima di congelarla.

Posizionare gli alimenti nella teglia Combi Crisp e disporre la teglia nella posizione bassa.

Premere COOK FROM FROZEN (COTTURA DA SURGELATO) e selezionare il tipo di carne desiderato tra pollo, carne e pesce ruotando le manopole TIME (TEMPO) o ADJUST (REGOLA). Premere START (AVVIO).

Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per regolare la quantità o il peso. La quantità minima è 200 g e il peso massimo per il pesce è 800 g. Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.

A metà del programma di cottura, il forno emetterà un segnale acustico e la scritta STIR/TURN (MESCOLA/GIRA) lampeggerà. Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Girare la carne sull'altro lato e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.

Durante il programma COOK FROM FROZEN (COTTURA DA SURGELATO) le varie fasi di cottura vengono visualizzate sul display.

Durante la prima fase, il cibo viene scongelato utilizzando solo il microonde.

Durante la seconda fase, il cibo viene cucinato utilizzando la funzione più adatta al tipo di alimento.

A seconda della quantità o del peso selezionato, il tempo di cottura totale varierà da 16 a 70 minuti.



NOTA

Per risultati ottimali, coprire la carne cotta e lasciare riposare per 5 minuti.

AIR FRY (FRITTURA AD ARIA)

La funzione AIR FRY (Frittura ad aria) è stata progettata per ottenere pietanze croccanti e dorate grazie al sistema Element IQ®. Vedere l'adesivo "Instructions & Tips" (Istruzioni e suggerimenti) all'interno dello sportello del microonde.

Premere il tasto AIR FRY (Frittura ad aria) nell'interfaccia principale per accedere alla funzione AIR FRY (Frittura ad aria). Sul display LCD viene visualizzata l'opzione PREHEAT PAN ONLY (PRERISCALDA SOLO LA TEGLIA).

Posizionare la teglia Combi Crisp all'interno del microonde con i piedini aperti durante il ciclo di preriscaldamento.

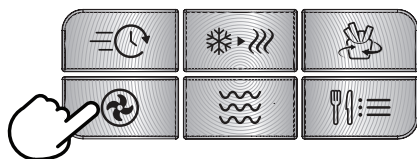
Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per selezionare il tempo di cottura, da 1 a 60 minuti. Ruotare quindi la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare la temperatura di cottura, da 200 °C a 230 °C.

Al termine del ciclo di preriscaldamento di 3 minuti, verrà emesso un segnale acustico e sul display verrà visualizzato il messaggio "INSERT FOOD ON PAN" (INSERISCI IL CIBO SULLA TEGLIA). Aprire lo sportello per posizionare il cibo sulla teglia e premere START (AVVIO) per continuare.

Disporre il cibo su un unico strato.

A metà del programma di cottura, il forno emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA) una volta per mettere in pausa. Girare il cibo sull'altro lato e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura.

OVEN (FORNO)



La funzione OVEN (FORNO) consente di cuocere gli alimenti utilizzando il forno a convezione.

Gli alimenti devono essere collocati in una pirofila. Utilizzare il sottopentola per tenere sollevata la pirofila e ottenere una cottura ottimale.



NOTA

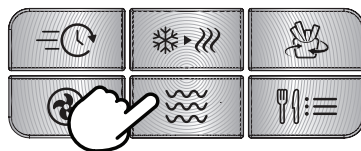
Si consiglia vivamente di utilizzare il sottopentola per questa funzione, in modo che il calore circoli intorno al cibo garantendo una cottura più rapida e uniforme.

Premere il pulsante OVEN (FORNO) nell'interfaccia principale per accedere alla funzione OVEN (FORNO). Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per selezionare il tempo di cottura, da 1 a 120 minuti. Ruotare quindi la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare la temperatura di cottura, da 60 °C a 230 °C. Premere il pulsante START (AVVIO) per confermare la selezione.

Il forno a microonde avvia la fase di preriscaldamento. Sul display LCD verrà visualizzato il messaggio OVEN PREHEATING (FORNO IN PRERISCALDAMENTO).

Alla fine del ciclo di preriscaldamento, verrà emesso un segnale acustico e sullo schermo apparirà il messaggio "INSERT FOOD ON TRIVET" (INSERISCI IL CIBO SUL SOTTOPENTOLA). Aprire lo sportello per posizionare il cibo nel forno e premere START (AVVIO) per continuare.

MICROWAVE (MICROONDE)



L'impostazione MICROWAVE (MICROONDE) consente di utilizzare il forno come un classico microonde, regolando il tempo e il livello di potenza. È la funzione impostata come predefinita quando si attiva il forno a microonde.

Utilizzare sempre un piatto o una ciotola per microonde quando si utilizza la funzione microonde.

Premere il pulsante MICROWAVE (MICROONDE) nell'interfaccia principale per accedere alla funzione microonde. Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per selezionare il tempo di cottura, da 1 secondo a 95 minuti. Ruotare quindi la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare la potenza, dal 10 al 100%. Premere il pulsante START (AVVIO) per confermare la selezione.

GRILL



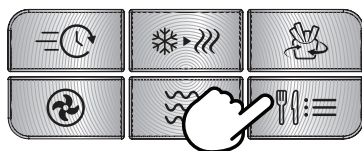
La funzione grill è progettata per rosolare delicatamente il cibo utilizzando l'elemento riscaldante posto nella parte superiore del forno.

Aprire lo sportello e premere il pulsante GRILL nel pannello di scelta rapida per selezionare la funzione.

Posizionare il cibo sulla teglia Combi Crisp, con i piedini della teglia aperti.

Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per selezionare il tempo di cottura, da 1 a 20 minuti. Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.

FOOD MENU (MENU ALIMENTI)



In FOOD MENU (MENU ALIMENTI), scegliere l'impostazione smart desiderata: COOK (COTTURA), REHEAT (RISCALDA) o DEFROST (SCONGELA).

Quindi selezionare il tipo di alimento desiderato da un elenco dei cibi cucinati più di frequente e premere START (AVVIO). Il forno a microonde imposterà automaticamente il tempo e il livello di potenza o la temperatura per i tipi di alimenti selezionati, eliminando la necessità di programmarli.

SMART COOK (COTTURA INTELLIGENTE)



NOTA

Visitare il sito Web Sage.com per scoprire molte delle ricette pensate appositamente per il forno a microonde Combi Wave™ 3 in 1.

L'impostazione SMART COOK (COTTURA INTELLIGENTE) (☞) è pensata per cucinare automaticamente il cibo alla potenza o alla temperatura corretta per il tempo necessario.

Premere il pulsante FOOD MENU (MENU ALIMENTI), quindi selezionare COOK (COTTURA) con la manopola TIME (TEMPO). Premere START (AVVIO) per confermare la selezione.

Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per selezionare il tipo di alimento. Quando si ruota la manopola TIME (TEMPO), la freccia si sposta sul tipo di alimento selezionato.

Dopo aver scelto FOOD TYPE (TIPO DI ALIMENTO), ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per regolare la quantità o il peso. Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.

PER UN RISULTATO OTTIMALE

- Gli alimenti devono essere cotti in un contenitore per microonde in plastica, in Pyrex o in ceramica.
- I cibi umidi si cucinano in modo più uniforme, perché l'energia delle microonde riscalda le molecole d'acqua in modo molto efficiente. Aggiungere da 15 a 20 ml di acqua per ogni 100 g per cucinare verdure dalla consistenza sia dura che morbida.
- Per un risultato ottimale, disporre i cibi di dimensioni o spessore maggiori, come i broccoli o l'estremità di una coscia di pollo, lungo i bordi del piatto girevole. In questo modo viene favorita la massima penetrazione delle microonde negli alimenti durante la cottura.

Cibi quali stufati e minestre devono essere mescolati dall'esterno verso il centro, per consentire una distribuzione più uniforme del calore. Non è necessario mescolare costantemente.

I pezzi di alimenti più piccoli cuociono più velocemente rispetto a quelli più grandi. Pezzi simili per dimensioni e forma si cucinano in modo più uniforme se vengono cotti insieme.

Prestare attenzione quando si rimuovono coperchi o involucri di plastica dai cibi cotti al microonde. Il vapore può accumularsi e causare gravi ustioni al viso o alle mani.

Popcorn

L'impostazione SMART COOK POPCORN (COTTURA INTELLIGENTE - POPCORN) è pensata per cuocere il maggior numero di chicchi in una confezione da 100 g utilizzando la funzione microonde.

Vedere le istruzioni sulla confezione dei popcorn per le impostazioni suggerite per il tempo del microonde.

Posizionare la confezione al centro del piatto girevole. Premere START (AVVIO) per avviare la cottura.

Patate ripiene al forno

Questa impostazione utilizza la funzione Oven (Forno). Il tempo di preriscaldamento dipende dal numero di patate, ma è di circa 3 min.

Al termine del preriscaldamento, posizionare le patate sulla teglia Combi Crisp senza coprirle, con i piedini della teglia dritti.

Il tempo di cottura dipende dal numero di patate. Utilizzando la funzione Oven (Forno), temperatura impostata su 220 °C

Verdure dure

L'impostazione SMART COOK HARD VEGETABLES (COTTURA INTELLIGENTE - VERDURE DURE) è adatta a verdure come carote, mais, patate dolci e barbabietole. Questa impostazione utilizza la funzione Microwave (Microonde).

I tempi di cottura si basano sulle verdure appena uscite dal frigorifero (circa 5 °C).

La quantità di verdure dure minima da cuocere è 100 g, la massima è 1 kg.

Tagliare in pezzi uguali di dimensioni comprese tra 1,2 e 2 cm per garantire una cottura uniforme. Aggiungere 20 ml di acqua ogni 100 g di verdure dure.

Coprire con un coperchio o involucri di plastica ventilato per microonde.

A metà del programma di cottura viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA) una volta per mettere in pausa. Mescolare le verdure, chiudere lo sportello e premere il pulsante START (AVVIO) per riprendere la cottura.

Verdure morbide

L'impostazione SMART COOK SOFT VEGETABLES (COTTURA INTELLIGENTE - VERDURE MORBIDE) è adatta a verdure come broccoli, fagiolini, cavolfiori, zucchini e piselli. Questa impostazione utilizza la funzione Microwave (Microonde).

I tempi di cottura si basano sulle verdure appena uscite dal frigorifero (circa 5 °C).

La quantità di verdure minima da cuocere è 100 g, la quantità massima è 500 g.

Aggiungere 1 cucchiaino (15 ml) d'acqua ogni 100 g di verdure morbide.

Coprire con un coperchio o involucri di plastica ventilato per microonde.

A metà del programma di cottura viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Mescolare le verdure, chiudere lo sportello e premere il pulsante START (AVVIO) per riprendere la cottura.

Riso

L'impostazione SMART COOK RICE (COTTURA INTELLIGENTE - RISO) è adatta per la cottura del riso bianco, come il riso a chicco lungo, il riso jasmine e il basmati. Questa impostazione utilizza la funzione Microwave (Microonde).

Utilizzare sempre una ciotola profonda per microonde. Non coprire la ciotola.

La quantità di riso minima è 250 g (1 tazza), la quantità massima è 450 g. Prima di cuocere il riso, sciacquarlo con acqua fredda fino a quando l'acqua non diventa trasparente. Aggiungere acqua al riso in un rapporto 2:1. (2 parti di acqua e 1 parte di riso)

Lasciare riposare il riso per 5 minuti prima di servire.

Porridge

SMART COOK PORRIDGE (COTTURA INTELLIGENTE - PORRIDGE). Questa impostazione utilizza la funzione Microwave (Microonde).

Utilizzare sempre una ciotola profonda per microonde. Non coprire la ciotola.

Quantità minima 50 g - Quantità massima 200 g

Rapporto di esempio: 100 g di fiocchi d'avena per 500 g di acqua, impostare su 9 minuti

Fagioli stufati

SMART COOK BAKED BEANS (COTTURA INTELLIGENTE - FAGIOLI STUFATI). Questa impostazione utilizza la funzione Microwave (Microonde).

Disporre i fagioli in una ciotola per microonde profonda di grandi dimensioni. Non coprire la ciotola.

Quantità minima 200 g - Quantità massima 1 kg

Pancetta

L'impostazione SMART COOK BACON (COTTURA INTELLIGENTE - PANCETTA) è pensata per cuocere la pancetta tagliata a fette fino a renderla croccante utilizzando la funzione Microwave (Microonde).

I tempi di cottura si basano sulla pancetta appena uscita dal frigorifero (circa 5 °C).

Disporre le fette di pancetta in un unico strato su un piatto. Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare numero di fette e premere START (AVVIO) per avviare la cottura. È possibile selezionare da 2 a 4 fette di pancetta. Se la pancetta è tagliata spessa, aggiungere un altro minuto al tempo di cottura.

A metà del programma di cottura viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Girare sull'altro lato la pancetta e premere START (AVVIO) per riprendere la cottura. Se si cuociono più di 2 fette, spostare le fette centrali all'esterno del piatto quando si girano, per garantire una cottura uniforme.



NOTA

Si consiglia di cuocere fette di pancetta sottili.

Torta

L'impostazione SMART COOK CAKE (COTTURA INTELLIGENTE - TORTA) è pensata per cuocere diversi tipi di dolci utilizzando il forno a convezione.

Utilizzare recipienti e accessori adatti a un forno a convezione. Per un risultato ottimale, utilizzare una tortiera rotonda da 19-22 cm e circa 450 g di pastella. La tortiera rotonda da 24-26 cm può essere utilizzata anche per preparati per dolci confezionati. Se si utilizza un preparato per torte, suddividere la pastella in due tortiere e cuocere una parte alla volta.

Posizionare la teglia sul sottopentola per cuocere la torta. Non coprire la teglia.

Premere START (AVVIO) per avviare il programma di cottura.

Una volta terminata la cottura, lasciare riposare la torta per 5 minuti.

Melt chocolate (Fondi cioccolato)

Con la semplice pressione di un pulsante, l'impostazione SMART COOK MELT CHOCOLATE (COTTURA INTELLIGENTE - FONDI CIOCCOLATO) consente di sciogliere il cioccolato evitando che si surriscaldi o si addensi, utilizzando la modalità microonde.



NOTA

L'impostazione SMART COOK MELT CHOCOLATE (COTTURA INTELLIGENTE - FONDI CIOCCOLATO) è stata testata con il cioccolato fondente. Se si utilizzano altri tipi di cioccolato, controllare di frequente per evitare che il cioccolato si addensi.

Scegliere una ciotola di vetro idonea e non coprire. Se si utilizza una tavoletta di cioccolato, tagliarla in pezzi di 1 cm.

Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare il peso e premere START (AVVIO). La quantità di cioccolato minima è 50 g, quella massima è 400 g.

A metà del programma viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Mescolare il cioccolato, chiudere lo sportello e premere il pulsante START (AVVIO) per completare lo scioglimento.

Al termine del programma, una parte del cioccolato potrebbe non essersi ancora sciolta. Mescolare fino a far sciogliere tutto il cioccolato e ottenere un risultato omogeneo.

L'impostazione SMART COOK MELT CHOCOLATE (COTTURA INTELLIGENTE - FONDI CIOCCOLATO) può essere selezionata anche dal pannello delle scelte rapide.

Soften Butter (Ammorbidisci burro)

L'impostazione SMART COOK SOFTEN BUTTER (COTTURA INTELLIGENTE - AMMORBIDISCI BURRO) consente di ammorbidire il burro in modo che raggiunga la consistenza giusta per essere lavorato in un mixer utilizzando il microonde.

L'impostazione Soften Butter (Ammorbidisci burro) è pensata per ammorbidire il burro appena uscito dal frigo (5 °C circa).

Posizionare su un piatto un pezzo di burro intero. Non coprire.

Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare il peso e premere START (AVVIO). La quantità di burro minima è 125 g, la massima è 500 g.



NOTA

Il burro deve essere abbastanza morbido da consentire a un cucchiaino di affondare facilmente al centro del panetto. Il burro non deve essere sciolto.

L'impostazione SMART COOK SOFTEN BUTTER (COTTURA INTELLIGENTE - AMMORBIDISCI BURRO) può essere selezionata anche dal pannello delle scelte rapide.

Pizza

L'impostazione SMART COOK PIZZA (COTTURA INTELLIGENTE - PIZZA) è stata pensata per cucinare pizze surgelate intere fino a 30 cm di diametro, utilizzando sia il microonde che il grill.

Il tempo di cottura si basa sulla pizza surgelata (circa -18 °C).

Disporre la pizza o le fette di pizza nella teglia Combi Crisp in dotazione (con i piedini della teglia aperti). Non coprire la teglia.

Premere START (AVVIO) per avviare il programma di cottura.

Una volta terminata la cottura, lasciare riposare la pizza per 5 minuti.



NOTA

Le pizze di diametro inferiore a 25 cm impiegano meno tempo a cuocere.

Chicken Nuggets (Crocchette di pollo)

L'impostazione SMART COOK CHICKEN NUGGETS (COTTURA INTELLIGENTE - CROCCHETTE DI POLLO) è pensata per friggere ad aria le crocchette di pollo nel forno a microonde.

Il tempo di cottura si basa sulle crocchette di pollo congelate (circa -18 °C).

Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare la quantità di crocchette da friggere ad aria e premere START (AVVIO) per avviare la cottura. È possibile selezionare da 200 g a 500 g di crocchette.

Quando si seleziona l'impostazione SMART COOK CHICKEN NUGGETS (COTTURA INTELLIGENTE - CROCCHETTE DI POLLO), sul display LCD viene visualizzata l'opzione PREHEAT PAN ONLY (PRERISCALDA SOLO LA TEGLIA). Posizionare la teglia Combi Crisp con i piedini aperti all'interno del microonde per il programma di preriscaldamento.

Al termine del programma di preriscaldamento di 3 minuti, verrà emesso un segnale acustico e sullo schermo verrà visualizzato il messaggio "INSERT FOOD ON PAN" (INSERISCI IL CIBO SULLA TEGLIA). Aprire lo sportello per posizionare il cibo sulla teglia e premere START (AVVIO) per continuare. Disporre le crocchette di pollo su un unico strato.

Due terzi della durata del programma, di cottura viene emesso un segnale acustico e la scritta STIR/TURN (MESCOLA/GIRA) lampeggia. Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA) una volta per mettere in pausa. Girare le crocchette e premere START (AVVIO) per continuare con il programma di cottura.

Fries (Patatine fritte)

L'impostazione SMART COOK FRIES (COTTURA INTELLIGENTE - PATATINE FRITTE) è pensata per friggere ad aria le patatine nel forno a microonde.

Il tempo di cottura si basa sulle patatine congelate (circa -18 °C).

Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare la quantità di patatine da friggere ad aria e premere START (AVVIO) per avviare la cottura. È possibile selezionare da 200 g a 450 g di patatine.

Quando si seleziona l'impostazione SMART COOK FRIES (COTTURA INTELLIGENTE - PATATINE FRITTE), sul display LCD viene visualizzata l'opzione PREHEAT PAN ONLY (PRERISCALDA SOLO LA TEGLIA). Posizionare la teglia Combi Crisp con i piedini aperti all'interno del microonde per il programma di preriscaldamento.

Al termine del programma di preriscaldamento di 3 minuti, verrà emesso un segnale acustico e sullo schermo verrà visualizzato il messaggio "INSERT FOOD ON PAN" (INSERISCI IL CIBO SULLA TEGLIA). Aprire lo sportello per posizionare il cibo sulla teglia e premere START (AVVIO) per continuare. Disporre le patatine in un unico strato.

A metà del programma di cottura viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Girare le patatine e premere START (AVVIO) per continuare con il programma di cottura.

Al termine del programma di cottura, lasciare riposare le patatine per 5 minuti prima di servirle.

Chicken (Pollo)

L'impostazione SMART COOK CHICKEN (COTTURA INTELLIGENTE - POLLO) è adatta per cuocere sia pezzi di pollo fresco sia polli interi. Questa impostazione utilizza la convezione e il grill, cui si aggiunge la potenza del microonde quando si cuoce un pollo intero.

I tempi di cottura si basano sul pollo appena uscito dal frigorifero (circa 5 °C).

La quantità di pollo minima da cuocere è 200 g, la massima è 1,6 kg.

- Quantità comprese tra 200 e 500 g sono indicate per filetti di pollo e pezzi di pollo disossati.
- Quantità comprese tra 1 e 1,6 kg sono indicate per pezzi di pollo con ossa e polli interi.

Utilizzare la teglia Combi Crisp in dotazione per cucinare il pollo. Per i pezzi di pollo, utilizzare la teglia Combi Crisp con i piedini aperti. Per il pollo intero, utilizzare la teglia Combi Crisp con i piedini chiusi.

A metà del programma di cottura viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Girare i pezzi di pollo (operazione non necessaria quando si cuoce un pollo intero) e premere START (AVVIO) per continuare con il programma di cottura.

Una volta terminata la cottura, lasciare riposare il pollo per 5 minuti.

Meat (Carne)

L'impostazione SMART COOK MEAT (COTTURA INTELLIGENTE - CARNE) è pensata per cuocere diversi tipi di carne.

I tempi di cottura si basano sulla carne appena uscita dal frigorifero (circa 5 °C).

La quantità minima di carne da cuocere è 200 g, la massima è 2 kg.

- Quantità comprese tra 200 e 500 g sono indicate per filetti, carne macinata e carne in pezzi.
- Quantità comprese tra 750 g e 2 kg sono indicate per gli arrostiti interi.

Utilizzare la teglia Combi Crisp in dotazione per cucinare la carne. Per quantità comprese tra 200 g e 500 g, utilizzare la teglia Combi Crisp con i piedini aperti. Per quantità comprese 750 g e 1 kg, utilizzare la teglia Combi Crisp con i piedini chiusi.

A metà del programma di cottura viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Girare la carne e premere START (AVVIO) per continuare con il programma di cottura.

Una volta terminata la cottura, lasciare riposare la carne per 5 minuti.

Fish (Pesce)

L'impostazione SMART COOK FISH (COTTURA INTELLIGENTE - PESCE) è pensata per cuocere il pesce senza seccarlo o bruciare i bordi. Questa impostazione combina automaticamente la potenza di microonde, forno a convezione e grill.

I tempi di cottura si basano sul pesce appena uscito dal frigorifero (circa 5 °C).

La quantità minima di pesce non deve essere inferiore a 200 g né superiore a 800 g.

Indicata per filetti di pesce bianco e filetti di salmone. Posizionare il pesce sulla teglia Combi Crisp con i piedini aperti. Ripiegare l'estremità sottile dei filetti per evitare una cottura eccessiva.

Una volta terminata la cottura, lasciare riposare il pesce per 5 minuti.



NOTA

Per un risultato ottimale, si consiglia di cucinare i pesci grassi con la pelle.

SMART REHEAT (RISCALDAMENTO INTELLIGENTE)

L'impostazione SMART REHEAT (RISCALDAMENTO INTELLIGENTE) utilizza livelli di potenza inferiori per riscaldare delicatamente il cibo senza seccarlo o cuocerlo troppo.



NOTA

Mentre il microonde riscalda il cibo, è possibile aumentare o diminuire il tempo. La regolazione del tempo non influisce sul peso o sulla quantità selezionati.

Beverage (Bevande)

L'impostazione SMART REHEAT BEVERAGE (RISCALDAMENTO INTELLIGENTE - BEVANDE) è ideale per riscaldare bevande come caffè e tè. L'impostazione BEVERAGE (BEVANDE) riscalda la bevanda a circa 60-65 °C, temperatura che ne consente il consumo immediato.

Posizionare le tazze in prossimità del bordo esterno del piatto girevole. Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare il numero di tazze e premere START (AVVIO) per iniziare a riscaldare la bevanda. È possibile selezionare da 1 (250 ml) a 4 (1000 ml) tazze.

Al termine del programma di riscaldamento, mescolare la bevanda e lasciarla riposare per un paio di minuti prima di berla. Tenere presente che riscaldare troppo le bevande può renderle bollenti.



NOTA

Utilizzare una tazza di ceramica.

Leftovers (Avanzi)

L'impostazione SMART REHEAT LEFTOVERS (RISCALDAMENTO INTELLIGENTE - AVANZI) è ideale per riscaldare un piatto di avanzi conservato in frigorifero (circa 5 °C).

Per un riscaldamento uniforme, posizionare gli alimenti su un piatto per microonde o in una ciotola. Coprire gli alimenti con un coperchio o involucro di plastica ventilato per microonde (senza sigillare).

Ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per selezionare il numero di piatti e premere START (AVVIO) per avviare il programma di riscaldamento. È possibile selezionare 1 o 2 piatti/ciotole. Quando si utilizzano due piatti, posizionarli uno sopra l'altro utilizzando il sottopentola.

A metà del programma di cottura viene emesso un segnale acustico e sullo schermo

viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Mescolare gli alimenti nel piatto e premere START (AVVIO) per continuare con il programma di riscaldamento. Quando si riscaldano 2 piatti è consigliabile cambiare la posizione dei piatti (collocando in alto quello posto in basso e viceversa) per garantire un riscaldamento uniforme.

Al termine del ciclo di riscaldamento, mescolare gli alimenti riscaldati e lasciarli riposare per un paio di minuti prima di consumarli.

By time (In base al tempo)

L'impostazione SMART REHEAT (RISCALDAMENTO INTELLIGENTE) consente inoltre di selezionare un tempo di riscaldamento compreso tra 1 minuto e 95 minuti.

Per riscaldare un alimento, disporlo in una ciotola o in un piatto per microonde. Coprire gli alimenti con un coperchio o involucro di plastica ventilato per microonde (senza sigillare).

A metà del programma di cottura viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Mescolare o girare gli alimenti e premere START (AVVIO) per continuare con il programma di riscaldamento.

SMART DEFROST (SCONGELAMENTO INTELLIGENTE)

L'impostazione SMART DEFROST (SCONGELAMENTO INTELLIGENTE) è pensata per scongelare delicatamente gli alimenti senza surriscaldarli e seccarne le estremità.

Premere il pulsante FOOD MENU (MENU ALIMENTI), quindi selezionare DEFROST (SCONGELA) con la manopola TIME (TEMPO). Premere START (AVVIO) per confermare la selezione. Verrà emesso un segnale acustico.

Ruotare la manopola TIME (TEMPO) per selezionare il tipo di alimento. Quando si ruota la manopola TIME (TEMPO), la freccia si sposta sul tipo di alimento selezionato.

Dopo aver scelto FOOD TYPE (TIPO DI ALIMENTO), ruotare la manopola ADJUST (REGOLA) per regolare la quantità o il peso.

Premere START (AVVIO) per avviare lo scongelamento.



NOTA

Mentre il microonde scongela gli alimenti, è possibile aumentare o diminuire il tempo. La regolazione del tempo di scongelamento non influisce sul peso o sulla quantità selezionati.

PER UN RISULTATO OTTIMALE

- I tempi di scongelamento si basano su alimenti completamente congelati, che sono rimasti nel congelatore per almeno 24 ore a una temperatura di -18 °C o inferiore.
- Per il congelamento di carni, pollame e pesce utilizzare involucri, sacchetti e contenitori di plastica di qualità.
- Per separare la carne, ad esempio pezzi di pollo o bistecche, mettere della carta cerata o della pellicola di plastica tra i vari strati.
- Assicurarsi che tutta l'aria sia stata rimossa e che l'involucro, il sacchetto o il contenitore sia sigillato correttamente.
- Etichettare l'involucro, il sacchetto o il contenitore indicando tipo e taglio di carne, data e peso.
- Al termine del ciclo di scongelamento, la maggior parte degli alimenti risulterà ancora congelata al centro quando rimossa dal microonde. Attendere altri 5-15 minuti fino al completo scongelamento.
- Posizionare gli alimenti in un unico strato, con le parti più sottili al centro e le estremità più spesse verso l'esterno del piatto girevole.
- Rimuovere il contenitore o il sacchetto in cui è contenuta la carne congelata. Se il contenitore è troppo congelato per riuscire a rimuoverlo, scongelarlo per 3 minuti utilizzando l'impostazione

TIME DEFROST (SCONGELA IN BASE AL TEMPO); rimuovere il contenitore e continuare con l'impostazione **SMART DEFROST (SCONGELAMENTO INTELLIGENTE).**

Chicken (Pollo)

L'impostazione **SMART DEFROST CHICKEN (SCONGELAMENTO INTELLIGENTE - POLLO)** è adatta per scongelare sia pezzi di pollo (cosce, petti) che un pollo intero. La quantità minima di pollo da scongelare è 200 g, la quantità massima è 1 kg.

- Quantità comprese tra 200 e 750 g sono indicate per filetti di pollo e pezzi di pollo.
- La quantità di 1 kg è indicata per pezzi di pollo con ossa e polli interi.

Per i pezzi di pollo, posizionarli in un solo strato su un piatto o in un contenitore per microonde. Disporre le parti più spesse sul bordo esterno del piatto/contenitore.

A metà del programma di scongelamento viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio **STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO).**

Aprire lo sportello o premere il pulsante **STOP** una volta per mettere in pausa. Girare i pezzi di pollo e premere il pulsante **START (AVVIO)** per continuare il programma di scongelamento.

Una volta terminato il programma, rimuovere il pollo dal microonde e attendere 5-15 minuti, finché non si scongela completamente.

Per i polli interi, rimuovere il pollo dalla confezione originale. Posizionare il pollo con il petto rivolto verso il basso su un piatto o un contenitore per microonde.

A metà del programma di scongelamento viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio **STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO).**

Aprire lo sportello o premere il pulsante **STOP** una volta per mettere in pausa. Girare il pollo e premere il pulsante **START (AVVIO)** per continuare il programma di scongelamento.

Al termine del programma di scongelamento, rimuovere il pollo dal microonde. Risciacquare sotto il rubinetto, assicurandosi di lavare bene

la parte interna per sciogliere il ghiaccio.

Disporre su un piatto pulito e asciugare.

Coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero per 1-2 ore fino al completo scongelamento.

Meat (Carne)

L'impostazione **SMART DEFROST MEAT (SCONGELAMENTO INTELLIGENTE - CARNE)** è adatta per scongelare qualsiasi tipo di carne macinata o tagliata a dadini, come manzo, agnello e maiale, nonché bistecche e braciola. La quantità minima di carne da scongelare è 200 g, la quantità massima è 1 kg.

- Quantità comprese tra 200 e 500 g sono indicate per filetti, carne macinata e carne in pezzi.
- Quantità comprese tra 750 g e 1 kg sono indicate per gli arrosti interi.

Rimuovere eventuali imballaggi, vassoi di poliuretano e pad assorbenti. Posizionare direttamente su un piatto per microonde.

A metà del programma di scongelamento viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio **STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO).** Aprire lo sportello o premere il pulsante **STOP** una volta per mettere in pausa. Rimuovere la carne scongelata e metterla da parte in frigorifero. Se una parte della carne macinata è scongelata, rimuoverla dal forno a microonde. Girare la carne congelata e reintrodurla nel forno a microonde. Premere il pulsante **START (AVVIO)** per continuare il programma di scongelamento.

Al termine del programma, rimuovere la carne e lasciare riposare per 5-15 minuti, fino al completo scongelamento.

Fish (Pesce)

L'impostazione **SMART DEFROST FISH (SCONGELAMENTO INTELLIGENTE - PESCE)** è pensata per scongelare delicatamente i filetti di pesce senza cucinare e riscaldare i bordi. La quantità minima di pesce da scongelare è 200 g, la quantità massima è 800 g.

Per un risultato ottimale, posizionare i filetti congelati in un singolo strato su un piatto poco profondo adatto per microonde.

A metà del programma di scongelamento viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Girare i pezzi di pesce. Coprire le estremità sottili dei filetti di pesce con una piccola striscia di pellicola e reinserirli nel forno. Premere il pulsante START (AVVIO) per continuare il programma di scongelamento.

Alla fine del programma, il pesce sarà ancora in parte congelato al centro. Togliere dal microonde e lasciar riposare per 5-15 minuti fino al completo scongelamento.



NOTA

Per risultati ottimali si consiglia di cucinare del pesce grasso.

Soup (Zuppa)

L'impostazione SMART DEFROST SOUP (SCONGELAMENTO INTELLIGENTE - ZUPPA) è adatta per scongelare zuppe e minestre congelate appena uscite dal congelatore (circa -18 °C). La quantità minima di zuppa da scongelare è 250 ml, la quantità massima è 1000 ml.

Rimuovere la zuppa dalla confezione e posizionarla in una ciotola per microonde. Non coprire.

A metà del programma di scongelamento viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Aprire lo sportello o premere il pulsante STOP una volta per mettere in pausa. Rompere tutti i pezzi congelati e premere il pulsante START (AVVIO) per continuare il programma di scongelamento.

Loaf of Bread (Pane in cassetta)

Questa impostazione consente di scongelare e riscaldare un'intera pagnotta di pane. Lasciare riposare il pane per 5-10 minuti al termine del ciclo. Utilizzare il sottopentola, non coprire.

Mettere la pagnotta di pane intera, senza coprirla, sul sottopentola posizionato sul piatto girevole.

Selezionare Defrost Bread (Scongela pane) e premere il pulsante START (AVVIO).

A metà del ciclo di scongelamento (indicata dal segnale acustico), capovolgere il pane per scongelarlo uniformemente.



NOTA

Il tempo indicato si riferisce a pagnotte da 500-750 g; le pagnotte più piccole potrebbero richiedere meno tempo. La densità del pane varia, quindi il pane integrale richiederà più tempo del pane bianco. Adattare il tempo di conseguenza.

By time (In base al tempo)

L'impostazione SMART DEFROST (SCONGELAMENTO INTELLIGENTE) consente inoltre di selezionare un tempo di scongelamento compreso tra 1 minuto e 95 minuti.

Per scongelare un alimento, metterlo in una ciotola o in un piatto per microonde e lasciarlo scoperto.

A metà del programma di scongelamento viene emesso un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato il messaggio STIR/TURN FOOD (MESCOLA/GIRA ALIMENTO). Mettere in pausa il programma e mescolare o girare gli alimenti. Premere il pulsante START (AVVIO).



Consigli e suggerimenti

ALCUNI CONSIGLI IMPORTANTI PER LA COTTURA A MICROONDE

Ecco alcuni consigli utili per distribuire l'energia equamente e cucinare gli alimenti in modo uniforme.

- Disporre i cibi con estremità di dimensioni diverse, come cosce di pollo e broccoli, con la parte più spessa o più dura all'esterno del piatto. In questo modo, le parti che richiedono una cottura maggiore riceveranno più onde e il cibo verrà cucinato uniformemente.
- Coprire il piatto durante la cottura trattiene il calore e il vapore e accelera i tempi. Usare un coperchio per microonde o un involucri di plastica con un bordo rialzato in modo da creare uno sfuocato per consentire al vapore in eccesso di fuoriuscire.
- Utilizzare piatti poco profondi e preferibilmente con bordi diritti. I piatti poco profondi consentono al cibo di cuocere più velocemente e i bordi dritti evitano che le estremità cuociano troppo.
- Disporre utensili o cibi singoli, come pirottini o patate intere, lungo il margine esterno del piatto girevole. Lasciare un po' di spazio tra l'uno e l'altro in modo che le onde possano penetrare da tutti i lati.
- Utilizzare piatti per microonde rotondi. La forma rotonda garantisce una cottura più uniforme rispetto a quella quadrata o rettangolare, che assorbe la maggior parte dell'energia negli angoli causando la cottura eccessiva e l'indurimento del cibo.
- Mescolare i cibi dall'esterno verso l'interno del piatto, una o due volte durante la cottura, per uniformare il calore e velocizzare i tempi.
- Girare i cibi di medie-grandi dimensioni un paio di volte durante la cottura a microonde. In questo modo l'esposizione alle microonde viene uniformata.

- Tenere alcuni cibi, come torte, verdure grigliate e impasti, rialzati consente a una quantità maggiore di microonde di penetrare negli alimenti da tutti i lati, base e superficie superiore comprese. Utilizzare una griglia in ceramica o plastica per microonde. In mancanza della griglia, utilizzare una ciotola o una tazza rovesciata e appoggiarvi sopra il piatto o l'alimento.
- Non sollevare piatti speciali per la doratura, contenitori con salse o creme, piccole quantità di cibo o tazze con bevande.
- La temperatura interna degli alimenti continua ad aumentare in modo da proseguire la cottura anche dopo l'estrazione dal forno a microonde. È meglio, pertanto, che gli alimenti escano dal microonde leggermente indietro di cottura, poiché continueranno a cuocere anche dopo.

UTENSILI PER MICROONDE

- I contenitori, piatti, vassoi e tutti gli utensili che vengono utilizzati nel forno a microonde devono essere adatti al microonde. Controllare se indicato sul lato inferiore dell'utensile o contattare il produttore.
- Per verificare se un contenitore, un piatto o un vassoio è adatto al microonde, posizionarlo nel forno a microonde con 1 tazza (adatta al microonde) di acqua fredda e scaldare al 100% di potenza per 1 minuto. Se il contenitore è caldo e l'acqua è fredda, il contenitore non è adatto all'uso nel forno a microonde. Se il contenitore è freddo e l'acqua è calda, il contenitore è adatto all'uso nel forno a microonde.
- Gli utensili per microonde non si surriscaldano a causa dell'energia delle microonde, ma per il contatto con gli alimenti caldi. Quando il cibo si scalda, una parte di questo calore viene trasferita al piatto. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere i piatti caldi dal microonde.
- Non inserire nel forno a microonde contenitori o utensili in metallo.



Manutenzione, pulizia e conservazione

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare la spina dalla presa di alimentazione.
- Mantenere pulito l'interno del forno a microonde. Pulire con un panno umido eventuali residui di cibo o schizzi di liquidi che aderiscono alle pareti interne del forno a microonde. È possibile utilizzare un detergente delicato se l'interno è molto sporco. Evitare l'uso di spray e altri detergenti aggressivi poiché potrebbero macchiare, rigare o sbiadire la superficie dello sportello.
- Le superfici esterne devono essere pulite con un panno umido. Per evitare danni ai componenti operativi all'interno del forno a microonde, non consentire all'acqua di penetrare nelle aperture di ventilazione.
- Pulire frequentemente lo sportello e il vetro su entrambi i lati delle guarnizioni e delle parti adiacenti con un panno umido per rimuovere eventuali schizzi o residui. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Evitare che il pannello di controllo si bagni. Pulire utilizzando un panno morbido umido. Quando si pulisce il pannello di controllo, lasciare lo sportello del forno a microonde aperto per evitare di accenderlo accidentalmente.
- In caso di residui di vapore all'interno o lungo il margine esterno dello sportello del microonde, rimuoverli con un panno morbido asciutto. Questa condizione è assolutamente normale quando si cucinano cibi molto umidi o se il forno a microonde viene utilizzato in condizioni di umidità elevata.
- Di tanto in tanto è necessario rimuovere il piatto girevole in vetro per pulirlo. Lavare il piatto girevole con acqua calda e sapone, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente.
- Il rullo del piatto girevole e il pianale inferiore del forno a microonde devono essere puliti regolarmente per garantire che il piatto ruoti correttamente e non produca rumore eccessivo. Pulire la superficie inferiore del forno con un panno morbido umido. Lavare il piatto girevole con acqua e detergente delicato, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Quando si rimuove il rullo del piatto girevole per pulirlo, assicurarsi di risistemarlo nella posizione corretta.
- Per eliminare gli odori dal forno a microonde, versare il succo di un limone e una tazza di acqua in una ciotola profonda per microonde, impostare il microonde su High (Alto) e azionare per 5 minuti. Pulire accuratamente l'interno del forno e asciugare con un panno morbido.
- Per sostituire la luce del forno, rivolgersi al centro assistenza Sage.
- Non smaltire l'elettrodomestico insieme ai rifiuti domestici. Portarlo presso il centro di smaltimento idoneo locale.
- Per riporre il forno a microonde, premere il pulsante STOP, spostare l'interruttore in posizione OFF e scollegare il cavo di alimentazione. Assicurarsi che il forno a microonde sia freddo, pulito e asciutto. Fissare l'anello del rullo e il piatto girevole in vetro e chiudere lo sportello. Non posizionare alcun oggetto pesante sull'elettrodomestico. Riporre il forno a microonde senza capovolgerlo.
- Lavare la teglia e il sottopentola Combi Crisp nel cestello superiore della lavastoviglie. In alternativa, lavare con acqua calda e detersivo, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Se necessario, rimuovere i piedini della teglia Combi Crisp girandoli verso l'interno per staccarli dalla base.



Risoluzione dei problemi

PROBLEMA	SOLUZIONE SEMPLICE
Il forno a microonde crea interferenze con radio, TV o apparecchi simili.	• Pulire lo sportello e la superficie di tenuta del forno. • Riorientare l'antenna di ricezione della radio o della televisione. • Cambiare la posizione del forno a microonde rispetto al ricevitore. • Allontanare il forno a microonde dal ricevitore. • Collegare il forno a microonde a una presa diversa in modo che il forno e il ricevitore si trovino su circuiti derivati diversi.
La luce della lampadina del forno è debole	• Se il forno viene azionato a livelli di potenza bassi, la luce risulta più debole.
Residui di vapore sullo sportello e aria calda che esce dalle prese di ventilazione	• Il normale funzionamento del forno può produrre vapore. La maggior parte uscirà attraverso le prese di ventilazione; tuttavia, una parte potrebbe accumularsi intorno allo sportello del forno.

POSSIBILE PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE SEMPLICE
Il forno a microonde non si accende	• Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente o l'interruttore non è acceso. • La presa è danneggiata.	• Scollegare, reinserire la spina e accendere. • Richiedere un controllo professionale per verificare che la presa non sia difettosa.
Il forno a microonde non riscalda.	• Lo sportello non è chiuso correttamente.	• Assicurarsi che lo sportello sia chiuso correttamente.
Il piatto girevole in vetro fa rumore durante il funzionamento.	• Il rullo del piatto girevole non è stato posizionato correttamente o deve essere pulito.	• Riposizionarlo e pulire se necessario.
Al posto dell'orario, il display LCD mostra EA1A, poi V1:00 o informazioni simili, quindi passa alla modalità predefinita.	• Sia il tasto STOP/CLEAR (STOP/ANNULLA) che il tasto A BIT MORE™ vengono premuti contemporaneamente nella modalità predefinita.	• Non è necessaria alcuna azione. È normale: il display LCD mostra il tipo di modello e la versione del software.



Garanzia

GARANZIA LIMITATA DI 2 ANNI

Sage Appliances offre una garanzia per l'utilizzo domestico di questo prodotto in specifiche aree geografiche; la copertura è di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre eventuali malfunzionamenti causati da difetti di fabbricazione o dei materiali. Durante il periodo coperto dalla garanzia, Sage Appliances sarà tenuta a riparare o sostituire i prodotti difettosi o a rimborsare l'importo a essi corrispondente (a sola discrezione di Sage Appliances).

Tutti i diritti di garanzia previsti dalla legislazione nazionale applicabile verranno rispettati e non possono essere annullati dalla presente garanzia.

Per tutti i termini e le condizioni della garanzia e per istruzioni su come inviare una richiesta di risarcimento, visitare il sito www.sageappliances.com.

the Combi Wave™ 3 in 1

Manual de instrucciones – SMO870



ES GUÍA RÁPIDA

Sage®



Índice

2	Sage recomienda seguridad ante todo	
15	Componentes	
16	Botones y diales	
17	Ensamblaje	
19	Funciones	
24	Programas de cocción	
	- COMBI RÁPIDO	24
	- COCINAR CONGELADOS	24
	- FRITURA POR AIRE	25
	- HORNO	25
	- MICROONDAS	26
	- GRILL	26
	- MENÚ DE COMIDA	26
	- COCCIÓN INTELIGENTE	26
	- RECALENTADO INTELIGENTE	31
	- DESCONGELADO INTELIGENTE	32
35	Consejos y sugerencias	
36	Cuidado, limpieza y almacenamiento	
37	Resolución de problemas	
38	Garantía	

SAGE RECOMIENDA SEGURIDAD ANTE TODO

En Sage nos preocupa mucho la seguridad. Para el diseño y la fabricación de nuestros productos de consumo tenemos en cuenta, antes que nada, la seguridad de nuestros clientes, como tú. También te rogamos que actúes cuidadosamente al usar cualquier electrodoméstico y que tomes las precauciones siguientes.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, se deben poner en práctica precauciones básicas, como las siguientes:



ADVERTENCIA

- Para reducir el riesgo de quemaduras, explosiones, descargas eléctricas, daños materiales, lesiones personales, muerte o exposición excesiva a la energía del microondas:

LEE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO Y GUÁRDALAS PARA PODER CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

- Este documento está disponible para descargar en sageappliances.com.
- No retires la placa mica situada en el panel derecho de la cavidad interior del microondas. Esta placa no forma parte del embalaje y debe permanecer dentro de la cavidad del microondas. En la página 15, encontrarás más información sobre los componentes del modelo SMO870.

- Retira y desecha de forma apropiada los materiales de embalaje o las etiquetas promocionales adjuntas antes de usar el horno microondas de Sage por primera vez.
- Lee y sigue las “PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS” que encontrarás en la página 12.
- El aparato debe conectarse a tierra. Solo debes enchufarlo en una toma de corriente apropiada. Consulta las “INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA” que encontrarás en la página 14.
- El horno microondas no está diseñado para instalarse a una altura inferior a 916 mm sobre el nivel del suelo.
- El exterior del horno podría estar caliente durante el funcionamiento e incluso una vez finalizada la cocción. No toques las superficies calientes. Mantén en todo momento los cables de alimentación de este y cualquier otro aparato alejados de la carcasa del horno.

- Este horno no es apto para usarse en módulos o armarios diseñados para aparatos pequeños. Asegúrate de dejar el espacio adecuado alrededor del horno. Se recomienda un espacio mínimo de 20 cm.
- Instala y coloca este aparato siguiendo solo las instrucciones de instalación proporcionadas en la página 17.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, mentales o sensoriales, o sin experiencia ni conocimientos de uso, siempre y cuando reciban supervisión o instrucciones para el uso seguro del dispositivo y comprendan los riesgos implicados.
- No permitas que los niños jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantén el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Algunos productos, como huevos enteros y recipientes sellados, por ejemplo, frascos

de vidrio cerrados, no deben calentarse en este horno ya que podrían explotar.

- Utiliza este aparato solo para el uso previsto descrito en el manual. No utilices químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno ha sido diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para un uso industrial o de laboratorio.



ADVERTENCIA

- Al igual que con cualquier otro aparato, se requiere una supervisión minuciosa cuando el aparato es utilizado por niños.
- Inspecciona regularmente el cable de alimentación. No utilices el aparato si el cable o el enchufe está dañado, si no funciona correctamente, o si se ha dañado o caído. Detén el uso de inmediato y contacta con Atención al cliente de Sage.
- No puede reemplazarse el cable de alimentación. Si el cable está dañado, el aparato debería desecharse.
- Este aparato debe ser reparado solo por personal cualificado. Contacta con Atención al cliente de Sage o un agente

autorizado de Sage para que lo examine, repare o ajuste.

- No cubras ni bloques ninguna abertura del aparato.
- No dejes este aparato al aire libre.
- No uses este aparato cerca del agua, por ejemplo, al lado del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o áreas similares.
- No sumerjas el cable ni el enchufe en agua.
- Mantén el cable alejado de superficies calientes.
- Evita que el cable sobresalga del borde de una encimera o una mesa, entre en contacto con superficies calientes o se enrede.
- Para reducir el riesgo de que se produzca fuego en el interior del horno:
 - i) No cocines la comida en exceso. Vigila cuidadosamente el aparato cuando haya papel, plástico u otros materiales inflamables en el interior del horno para facilitar la cocción.
 - ii) Retira los alambres plastificados del papel o de las bolsas de plástico antes de poner la bolsa en el horno.

iii) En caso de que los materiales dentro del horno se incendien, mantén la puerta del horno cerrada, apágalo y desconecta el cable, o baja el fusible o interruptor del cuadro general eléctrico.

iv) No utilices el interior del microondas para almacenaje. No dejes productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior cuando no estés utilizando el aparato.

- Usa el horno microondas solo sobre una superficie resistente al calor. No lo utilices sobre una superficie cubierta con tela, ni cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- No uses el horno sin que el rodillo y el plato de cristal giratorios estén correctamente colocados. Asegúrate de que el plato de cristal esté correctamente encajado en las ranuras del rodillo giratorio.
- No uses nunca la función de solo microondas sin que haya comida o agua en el interior del horno. Si utilizas el horno microondas cuando está vacío, podrías dañarlo. Solo puede usarse vacío cuando está en modo

precalentamiento. La pantalla LCD indicará cuando esta función esté en uso. Supervisa el horno microondas en todo momento mientras esté en funcionamiento.

- No toques las superficies calientes. Deja que el horno microondas se enfríe completamente antes de mover o limpiar cualquier pieza.
- Siempre presiona el botón DETENER/CANCELAR y vuelve a la pantalla predeterminada antes de desenchufar la unidad en los siguientes casos:
 - Si el electrodoméstico va a quedar sin supervisión.
 - Si no está en uso.
 - Antes de moverlo o montarlo.
 - Si se va a almacenar.
 - Si se va a limpiar (véase página 36).
- Mantén el aparato limpio. Sigue las instrucciones de limpieza indicadas en esta guía.
- No utilices el aparato si el cable o el enchufe está dañado, cuando no funcione correctamente, o cuando se haya dañado o caído.
- Para limpiar las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar, usa solo

jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicados con una esponja o paño suave. El uso de productos químicos corrosivos para limpiar, puede dañar el aparato y resultar en fugas de radiación.

- El aparato no debe limpiarse con una limpiadora a vapor.
- No dejes el horno microondas cerca del borde de una encimera o mesa mientras esté en funcionamiento. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y sin agua u otras sustancias.
- No dejes el horno microondas encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni donde pueda entrar en contacto con un horno caliente.
- Cuando el horno microondas esté en uso, debe haber espacio suficiente encima y a todos los lados para que circule el aire (véase página 17, segundo punto de la sección Instalación).
- El horno microondas debe usarse como una unidad independiente. No incorpores ni encierres el horno microondas en un armario o espacio reducido ya que podría sobrecalentarse. (Consulta la sección Instalación en la página 17).

- No uses el horno microondas sobre una superficie metálica, como el escurridor de un fregadero.
- Este horno microondas no está diseñado para utilizarse mediante un temporizador externo ni otros sistemas de control remoto.
- Algunos líquidos como el agua, el café o el té pueden calentarse por encima de su punto de ebullición, aunque a simple vista no parezca que están hirviendo. Cuando se retira el recipiente del microondas, no siempre se puede ver claramente si está hirviendo o burbujeando.

ESTO PODRÍA CAUSAR QUE ALGUNOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES EMPIECEN A DESBORDARSE AL MOVER EL RECIPIENTE O INSERTAR UN UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS

- Este aparato es solo para uso doméstico. No utilices el aparato para fines distintos

de los descritos en este manual. No se debe utilizar al aire libre. No se debe utilizar en vehículos, embarcaciones o aviones en movimiento.

- Desenrolla completamente el cable de alimentación antes de usar el electrodoméstico.
- Recomendamos usar un circuito independiente solo para este horno microondas.
- Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos y tropiezos, como ocurriría con un cable más largo.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerjas el cable, el enchufe ni el aparato en agua ni otros líquidos.
- No desconectes o manipules el cable de alimentación o la toma de corriente mientras la unidad esté en funcionamiento.
- Enrolla el cable con holgura al guardar el horno microondas. No enrolles el cable alrededor del horno microondas.
- La ventana de cristal ha sido tratada especialmente para hacerla más fuerte, más duradera y más segura que el vidrio convencional. Sin embargo, no es irrompible. Si se cae o sufre un golpe demasiado fuerte, puede romperse o debilitarse,

y después podría quebrarse en muchos pedazos pequeños sin causa aparente.

- Inspecciona regularmente el cable de alimentación y el aparato para detectar cualquier daño. No utilices el aparato si tiene algún daño, no funciona correctamente o se ha caído. Detén el uso de inmediato, desenchúfalo o desconecta la corriente y contacta con Atención al cliente de Sage.
- Para realizar cualquier tarea de mantenimiento aparte de la limpieza, debes contactar con Atención al cliente de Sage.
- Coloca el electrodoméstico a una distancia mínima de 20 cm de paredes, cortinas y otros materiales sensibles al calor o al vapor, y proporciona un espacio adecuado por encima y por todos los lados para la circulación de aire.
- No desenchufes el horno microondas tirando del cable de alimentación.
- Se recomienda instalar un interruptor diferencial de seguridad para ofrecer protección adicional al usar aparatos eléctricos. Se recomienda instalar en el circuito eléctrico que alimenta

el aparato un interruptor de seguridad con una corriente de funcionamiento residual nominal no superior a 30 mA.

Solicita asesoramiento profesional a un electricista.

- El aparato debe enchufarse en una toma de corriente con conexión a tierra. Si no sabes si la toma de corriente está conectada a tierra, consúltalo con un electricista.
- Jamás debes modificar el enchufe ni usar un adaptador.

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA USAR EL HORNO MICROONDAS

- El horno microondas está diseñado para calentar comida y bebidas. Secar alimentos o ropa, o calentar bolsas de calor, pantuflas, esponjas, paños húmedos o similares, podría provocar lesiones, fuego o incendios.
- Asegúrate de que todos los recipientes de comida o platos que uses sean aptos para este horno microondas. Esto debe hacerse antes de preparar comida para calentar o cocinar en el horno microondas. Supervisa en todo momento las comidas o líquidos que estés calentando o cocinando

en el horno microondas, ya que existe la posibilidad de que los recipientes puedan arder.

- Todos los recipientes de cristal o plástico aptos para este aparato, deben utilizarse en estricta conformidad con las recomendaciones para artículos de cocina proporcionadas por el fabricante.
- No se debe calentar ni cocinar directamente comida o líquidos sobre el plato giratorio de cristal. Deben colocarse en un recipiente apto para microondas antes de ponerlos encima del plato giratorio de cristal.
- No se debe calentar ni cocinar comida o líquidos en recipientes o bolsas de plástico o papel, a menos que el fabricante lo especifique como apto, ya que podrían explotar o arder.
- Deben retirarse del embalaje las pinzas de metal o los alambres plastificados, ya que podrían provocar chispas o fuego.
- No uses papel o papel de cocina reciclados al cocinar. El papel reciclado puede contener pequeños metales u otras impurezas que podrían provocar chispas o fuego.
- No utilices recipientes o utensilios de metal en el microondas, ya que podrían provocar chispas o fuego, excepto los accesorios incluidos con este aparato.
- No se debe utilizar papel de aluminio apto para comida en el microondas ya que podría provocar chispas o fuego.
- Asegúrate de haber quitado las cubiertas o tapas de los recipientes antes de introducir los líquidos o la comida en el horno microondas.
- Se deben quitar las cubiertas y tapas de los biberones y frascos de potitos antes de calentarlos en el horno microondas. Para evitar el riesgo de sufrir quemaduras después de calentar líquidos o comida, debes mover o agitar el contenido y comprobar la temperatura antes de servir.
- Asegúrate siempre de haber comprobado la temperatura de la comida o bebida calentada o cocinada en el horno microondas antes de comer, beber o servir.
- Aunque algunos recipientes o platos pueden parecer aptos para su uso en un horno microondas, estos podrían tener un revestimiento que absorba la energía del

microondas, se sobrecaliente y provoque que el recipiente se agriete o se rompa. El revestimiento también podría impedir que los alimentos se calienten o se cocinen.

- Se debe comprobar que los utensilios sean aptos para hornos microondas antes de usarlos.
- Antes de retirar alimentos o bebidas del horno microondas, deja que se enfríen lo suficiente para poder manipularlos y servirlos. Comprueba la temperatura antes de comer, beber o servir a otros, sobre todo a niños, discapacitados o ancianos.
- Cuando cocines carnes, aves o pescado, asegúrate de que estén bien cocinados y comprueba la temperatura con un termómetro o dispositivo adecuado para reducir el riesgo de intoxicación alimentaria.
- No calientes palomitas en el aparato a menos que vengan en un empaquetado comercial específico para horno microondas. Es posible que algunos granos de maíz no exploten y se acaben sobrecocinando y quemando.
- No cocines ningún tipo de comida rodeada por una membrana (como patatas, hígado de pollo, yema del huevo, ostras, etc.), sin pincharla antes varias veces con un tenedor o un utensilio similar.
- Debes cortar, perforar o ventilar las bolsas o recipientes “hervibles”, según se indique en sus instrucciones. De no hacerlo, el plástico o el embalaje podría estallar y causar quemaduras o lesiones.
- Deja siempre que los objetos se enfríen antes de abrirlos o manipularlos. Ábrelos y manipúlalos con cuidado.
- Ten cuidado al abrir bolsas, tapaderas o recipientes, ya que el vapor, la comida o los líquidos calientes podrían escapar y causar quemaduras o lesiones.
- No se deben cocinar o calentar huevos con cáscara o cocidos en el horno microondas ya que podrían explotar durante o al final de la cocción, o después de retirarlos del horno microondas.
- Ten cuidado al tostar o asar alimentos con un alto contenido de aceite, como los piñones o las nueces. Podrían arder.

Si esto ocurre, mantén la puerta del horno cerrada y apágalo o desenchúfalo hasta que la llama se extinga.

- No calientes aceite o grasa en el horno microondas. Hacerlo puede causar que el horno microondas o el aceite se sobrecalienten o ardan.
- Si observas humo, apaga y desenchufa el horno microondas. Mantén la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Si ves alguna chispa, arco eléctrico o destello dentro del horno microondas, presiona el botón DETENER/CANCELAR y soluciona el problema o contacta con Atención al cliente de Sage para solicitar asistencia.
- Limpia el interior del horno con un paño suave y húmedo después de cada uso. Dejar residuos de comida, aceite o grasa en el interior, podría causar un sobrecalentamiento e incluso generar humo o fuego en la cavidad interna del horno.
- Deja que el plato giratorio de cristal se enfríe a temperatura ambiente antes de lavarlo o introducirlo en agua fría.
- El horno microondas debe limpiarse asiduamente y se

debe retirar cualquier resto de comida que caiga dentro de la cavidad. Si no mantienes el horno microondas limpio, la superficie podría deteriorarse, lo que afectaría a la vida útil del aparato y resultaría, posiblemente, en una situación peligrosa.

- No intentes hacer funcionar el horno microondas con métodos distintos a los descritos en este manual de instrucciones.
- Cuando calientes comida en recipientes de plástico o papel, supervisa el horno por si comenzara a arder.



ADVERTENCIA

- Algunos líquidos y comidas no se deben calentar en recipientes sellados, ya que podrían explotar.

HORNOS MICROONDAS COMBINADOS

- No deben introducirse en el horno alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos grandes, ya que pueden provocar un incendio o descargas eléctricas.
- No almacenes ningún tipo de objeto que no sean los accesorios recomendados por el fabricante dentro

del horno microondas cuando no esté en uso.

- No cubras rejillas ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Eso haría que el horno microondas se sobrecalentara.
- No lo limpies con estropajos metálicos. Podrían desprenderse trocitos del estropajo y entrar en contacto con los componentes eléctricos, lo que crearía un riesgo de descarga eléctrica.
- No utilices productos de papel cuando el aparato esté en modo combinado.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS

- No intentes utilizar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento del aparato con la puerta abierta podría resultar en una exposición nociva a la energía del microondas. Es importante no forzar ni manipular los bloqueos de seguridad.
- No coloques ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permitas que se acumulen residuos de suciedad o productos de limpieza en las superficies de sellado.



ADVERTENCIA

- Si la puerta o sus burletes están dañados, no se debe encender el horno. Interrumpe el uso y llama al servicio de atención al consumidor de Sage de inmediato para que lo examine, repare o ajuste. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que ninguno de los siguientes esté dañado:
 - (1) Puerta (inclinada),
 - (2) Bisagras y pestillos laterales (rotos o flojos),
 - (3) Burletes de la puerta y superficies de sellado.
- No coloques ningún cuerpo extraño entre la puerta y la jamba de la puerta del horno microondas.



ADVERTENCIA

- Es peligroso que cualquier persona, aparte de un técnico capacitado, realice tareas de mantenimiento o arreglos.

LÍQUIDOS SOBRECALENTADOS

Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras:

- Algunos líquidos, como el agua, el café o el té, pueden calentarse por encima de su punto de ebullición, aunque a simple vista no parezca

que estén hirviendo o burbujeando. ESTO PODRÍA CAUSAR QUE ALGUNOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES DESBORDEN DE REPENTE AL MOVER EL RECIPIENTE O LA SUPERFICIE LÍQUIDA, O AL INTRODUCIR UNA CUCHARA O UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.

- No sobrecalientes el líquido.
- Remueve el líquido tanto antes como a mitad del calentamiento.
- No utilices recipientes de lados rectos con bocas estrechas.
- Después de calentar, deja reposar el recipiente en el horno microondas durante un corto período de tiempo antes de sacarlo. Ten mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- Las bebidas calentadas en el microondas pueden llegar a hervir y derramarse. Ten cuidado al manipular estas bebidas.



PRECAUCIÓN

Los cambios o modificaciones que no hayan sido expresamente aprobados por la parte responsable del cumplimiento, pueden anular la autoridad del usuario para operar el producto.



NOTA

Este aparato genera, utiliza y puede emitir energía de radiofrecuencia. Si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si el aparato causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el aparato, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora. Aumentar la separación entre el aparato y el receptor.
- Conectar el aparato a una toma de corriente en un circuito diferente al que esté conectado el receptor.
- Consulta al distribuidor o un técnico de radio/televisión con experiencia.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA



ADVERTENCIA

Como consecuencia de un uso inapropiado de la conexión a tierra, se puede correr riesgo de descarga eléctrica.

- El aparato debe conectarse a tierra. En caso de producirse un cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica, ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un conductor de conexión a tierra y su respectiva clavija. El enchufe debe utilizarse en una toma de corriente con conexión a tierra debidamente instalada.
- Ante cualquier duda con respecto a las instrucciones sobre conexión a tierra o si no sabes si el aparato está correctamente conectado a tierra, consulta con un electricista calificado.

- No uses un alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, pide a un electricista o técnico calificado que instale una toma de corriente cerca del aparato.

ESPECIFICACIONES

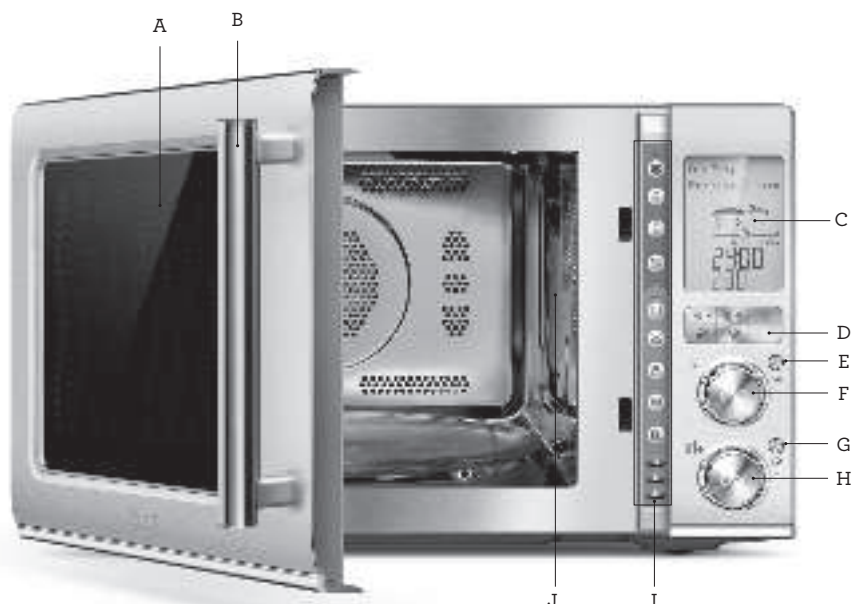
Consumo de energía	220-240 V, 50 Hz Potencia de entrada de microondas: 1560-1700 W Potencia de entrada de horno: 1420-1550 W Potencia de entrada de fritura por aire: 1395-1520 W Potencia de entrada de combi rápido: 1730-1890 W Potencia de entrada de grill: 1010-1100 W
Salida de microondas	1100 W - 2450 MHz
Dimensiones exteriores	31,6 cm (alto) 51,9 cm (ancho) 51,3 cm (profundidad) con tirador 49,0 cm (profundidad) sin tirador
Diámetro del plato giratorio de cristal	31,5 cm
Peso neto	Aprox. 15,4 kg
Capacidad del horno	32 litros

Estas especificaciones pueden cambiar sin previo aviso.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Componentes



- A. Ventana de visualización
- B. Tirador de la puerta:
Tira del tirador para abrir.
- C. Pantalla LCD
- D. Botones preprogramados:
COMBI RÁPIDO, COCINAR
CONGELADOS, FRITURA POR
AIRE, HORNO, MICROONDAS,
MENÚ DE COMIDA
- E. A BIT MORE™
- F. Botón INICIO/AÑADIR 30 S
Dial TIEMPO/SELECCIONAR
Cada vez que se pulsa, se añaden
incrementos de 30 segundos al 100 %
de potencia.
- G. Botón DETENER ROTACIÓN/IDIOMA
Se pulsa una vez para detener la rotación
del plato giratorio durante la cocción.
Al pulsar otra vez, se reactiva la rotación.
Una pulsación de 3 segundos permite
cambiar la selección de idioma.
- H. Dial AJUSTAR y botón
DETENER/CANCELAR
El dial se gira para ajustar el nivel de
potencia, el peso y la cantidad del tipo
de alimento seleccionado. Pulsa una
vez para detener sin que se cancele
el programa. Pulsa dos veces (o más de
ser necesario) para cancelar el programa.
- I. Panel de atajos
Encontrarás explicaciones detalladas
en la sección de programas del manual.
- J. Placa mica
Para garantizar un funcionamiento seguro,
no la retires.



Datos técnicos

220-240V ~ 50Hz

MICROONDAS: 1300 W

HORNO: 1700-2100 W

GRILL: 880-1100 W



Botones y diales

	Inicio/Añadir 30 segundos		Favoritos
	Detener/Cancelar		Seguro para niños
	Combi rápido		Unidades: métrica/imperial
	Cocinar congelados		Ajustar el reloj (en el panel de atajos)
	Fritura por aire		Menú de inicio rápido
	Horno		Grill
	Microondas		Mantener temperatura
	Menú de comida		Fundir chocolate
	Detener rotación/Selección de idioma		Ablandar mantequilla
	A Bit More™		Palomitas
	Dial Tiempo		Atajos de sonido:
	Dial Ajustar - ajusta potencia/temperatura		Sonido - selecciona distintos sonidos Volumen de los pitidos - ajusta el volumen Silencio - desactiva todos los sonidos



Ensamblaje

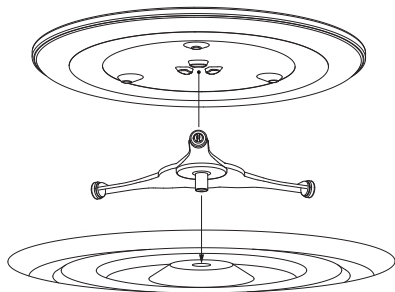
ANTES DEL PRIMER USO

Antes de usarlo por primera vez, retira todas las pegatinas promocionales y el material del embalaje. Saca cuidadosamente el horno microondas de la caja y guarda todo el material de embalaje hasta que hayas encontrado todas las partes y montado el aparato. Se recomienda mantener todo el material de embalaje en un lugar seguro por si necesitas volver a guardar el producto para fines de envío.

Para quitar el polvo que se haya podido acumular durante el proceso de embalaje, lava el rodillo y el plato de cristal giratorios con agua tibia jabonosa, enjuaga con agua limpia y seca completamente. Limpia el interior y exterior del horno microondas con un paño suave y húmedo, y luego sécalo bien.

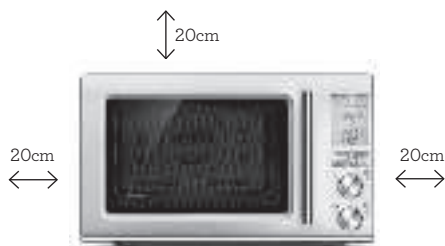
MONTAJE DEL PLATO GIRATORIO DE CRISTAL

- Inserta el rodillo giratorio en la hendidura de la base del interior del horno.
- Coloca el plato giratorio de cristal encima del rodillo, de manera que encaje perfectamente en las marcas del rodillo giratorio de la zona central.



INSTALACIÓN Y ENCENDIDO DEL HORNO MICROONDAS

- Selecciona una superficie nivelada con suficiente espacio abierto para los conductos de ventilación de entrada y salida.
- Se requiere un espacio libre mínimo de 20 cm entre el microondas y las paredes adyacentes.
- Deja un espacio libre mínimo de 20 cm sobre el microondas.
- No quites las patas de la parte inferior del microondas.
- El bloqueo de las aberturas de entrada y salida puede dañar el microondas.
- Coloca el microondas lo más lejos posible de radios y televisores.
- El funcionamiento del microondas puede interferir con la señal de tu radio o televisor.
- Enchufa el microondas a una toma de corriente estándar. Asegúrate de que el voltaje y la frecuencia coincidan con lo que figura en la etiqueta.
- El microondas no se debe meter en un armario.



ADVERTENCIA

- Para evitar una sobrecarga del circuito eléctrico, se recomienda no enchufar ningún otro aparato en el mismo circuito que el horno microondas (u otros productos) cuando esté en funcionamiento.

- No dejes el horno sobre la placa de cocina u otros aparatos que generen calor. Si se deja el horno cerca o encima de una fuente de calor, podría dañarse y la garantía quedaría anulada.
- Revisa el horno para detectar daños, como una puerta desalineada o doblada, superficies de sellado dañadas, bisagras y pestillos rotos o flojos, y abolladuras dentro del horno o en la puerta. Si el horno está dañado, no lo enciendas y contacta con el centro de servicio de Sage.
- No sumerjas el horno microondas, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

USAR LA BANDEJA COMBI CRISP

- La bandeja Combi Crisp es ideal para que queden crujientes los alimentos que por lo general pueden ablandarse en el microondas, como pizzas, nuggets de pollo y patatas fritas. La bandeja Combi Crisp puede colocarse en posición baja o alta según el tamaño de los alimentos o cuánto se los desee dorar. Para reducir el riesgo de lesión o de dañar el horno microondas, siempre se debe colocar la bandeja Combi Crisp en una posición segura en el centro del plato giratorio.
- No coloques platos ni bandejas de ningún tipo sobre la bandeja Combi Crisp, ya que podrían sobrecalentarse y dañarse.



PRECAUCIÓN

La bandeja Combi Crisp y el trípode se pueden usar en el modo microondas. Pero ten en cuenta que no puedes usarlos al mismo tiempo ni uno encima del otro.



NOTA

El trípode ofrece mejores resultados en el modo de horno de convección (por ejemplo, para asar).



NOTA

Los pies de silicona antideslizante del trípode están diseñados para aportar estabilidad y NO deben retirarse.

La silicona de las patas de la bandeja Combi Crisp y del trípode se puede usar en el modo microondas.

- Cuando el programa de cocción seleccionado requiera el uso de la bandeja Combi Crisp, se mostrará en pantalla el icono de bandeja o una animación de la bandeja con las patas.



Indicador de uso de la bandeja



Animación que muestra que las patas de la bandeja deben ir desplegadas



PRECAUCIÓN

Las superficies y las patas de la bandeja Combi Crisp están calientes durante y después del funcionamiento. Este accesorio solo debe utilizarse con el modelo SMO870.



Funciones

SELECCIÓN DE IDIOMA

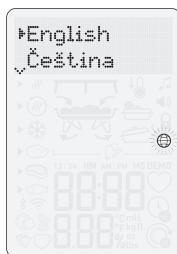
El idioma predeterminado es inglés, pero the Combi Wave 3-in-1 puede usarse en 20 idiomas europeos diferentes. La primera vez que se enchufe el aparato o tras un corte de luz, la unidad entrará en el modo de selección de idioma.



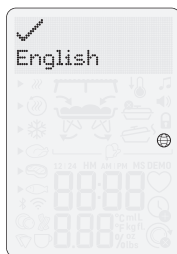
NOTA

Para cambiar de idioma en cualquier otro momento, mantén pulsado el botón DETENER ROTACIÓN durante 3 segundos.

- Utiliza cualquiera de los diales para navegar por el menú.



- Pulsa el botón INICIO para establecer el idioma que elijas.



- El aparato guarda el idioma seleccionado incluso si lo apagas.

CONFIGURACIÓN DEL RELOJ: FORMATO DE 12 O 24 HORAS

Para configurar el reloj, pulsa el botón AJUSTAR RELOJ  en el panel de atajos. El reloj se puede establecer con el formato de 12 o de 24 horas.

El número 12 parpadeará en la pantalla.

Para seleccionar el reloj de 12 horas, confirma la selección pulsando el botón INICIO .

Para seleccionar el formato de 24 horas, gira el dial TIEMPO  en sentido horario.

Parpadeará el número 24. Pulsa el botón INICIO para confirmar.

La hora predeterminada es 12:00. Los dígitos iluminados parpadearán para mostrar que se pueden ajustar.

Gira el dial TIEMPO para ajustar la hora y pulsa el botón INICIO para confirmar.

Ahora parpadearán los minutos para mostrar que se pueden ajustar. Gira el dial TIEMPO para ajustar los minutos y pulsa el botón INICIO para confirmar.



NOTA

Si olvidas pulsar INICIO para confirmar la hora o los minutos, el microondas cancelará la selección automáticamente tras un minuto.

CONFIGURACIÓN DEL VOLUMEN DE LOS PITIDOS

Puedes seleccionar el volumen de los pitidos que emite tu horno microondas.

Pulsa el botón **VOLUMEN DE LOS PITIDOS**. El volumen predeterminado será **BAJO** .

Gira el dial **TIEMPO**  para seleccionar el volumen **BAJO**, **MEDIO** o **ALTO**. Cuando selecciones una opción, sonará un pitido al volumen seleccionado.



NOTA

Si olvidas pulsar **INICIO** para confirmar el volumen, el microondas guardará la selección automáticamente pasado un minuto.

BOTÓN SONIDO

Este programa te permite elegir entre los sonidos nuevos y los más tradicionales.

Por defecto, el microondas utilizará los nuevos sonidos designados de Sage. Si deseas cambiarlos, sigue estas instrucciones:

Abre la puerta y pulsa el botón **SONIDO**  en el panel de atajos.

Gira el dial **TIEMPO** para seleccionar el tipo de sonido. Pulsa **INICIO**   para confirmar la selección o **DETENER**   para cancelarla.

BOTÓN SILENCIO

Este botón te permite activar el programa **SILENCIO** para silenciar los sonidos del horno microondas.

Al seleccionar el programa, no se emitirá ningún sonido.

Abre la puerta y pulsa el botón **SILENCIO** en el panel de atajos. Pulsa el botón **INICIO** para confirmar. Para cancelar, pulsa el botón **SILENCIO** y luego el botón **INICIO**.

CONFIGURACIÓN DEL SISTEMA DE UNIDADES

Pulsa el botón **UNIDADES** en el panel de atajos . Puedes cambiar de kilogramos (kg) a onzas (oz) y de grados Celsius (°C) a Fahrenheit (°F). Las unidades predeterminadas son Celsius (°C) y kilogramos (kg). Los símbolos “°C” y “kg” parpadearán para mostrar que se pueden ajustar. Gira el dial **AJUSTAR** para cambiar entre los sistemas de unidades métrico e imperial, y luego púlsalo para confirmar la selección.

ACTIVACIÓN DEL SEGURO PARA NIÑOS

Esta función permite bloquear la interfaz para que los niños no puedan usar el horno microondas.

Pulsa el botón **SEGURO PARA NIÑOS**  en el panel de atajos.

El símbolo de candado se mostrará en la pantalla LCD.



Para desactivar esta función, vuelve a pulsar el botón **SEGURO PARA NIÑOS**.

El candado desaparecerá de la pantalla y podrás utilizar el microondas libremente de nuevo.

MODO DE ESPERA

Tras un minuto de inactividad, el microondas entra en el modo de espera. Se apagarán la retroiluminación de la pantalla LCD y las luces de los botones.

Para activar el microondas puedes hacerlo de cualquiera de las siguientes formas:

- Abre la puerta
- Presiona el dial **INICIO**
- Gira cualquier dial
- Pulsa cualquier botón

BOTÓN DETENER ROTACIÓN

El botón DETENER ROTACIÓN  te permite desactivar la rotación del plato giratorio durante la cocción en el microondas. Este modo es útil si estás usando una fuente cuadrada o rectangular que impide la rotación adecuada.

Para activarlo, pulsa el botón una vez. La pantalla mostrará el mensaje ROTACIÓN DETENIDA.



Vuelve a pulsar el botón una vez para reactivar la rotación.

Al finalizar el ciclo de cocción, se conservará el último ajuste usado para el plato giratorio durante un minuto si el aparato permanece inactivo. Tras un minuto de inactividad, se reactivará la rotación del plato giratorio.

AJUSTE DE TIEMPO Y POTENCIA/TEMPERATURA

El tiempo, el nivel de potencia y la temperatura se pueden modificar girando el dial AJUSTAR, que permite realizar cambios en los modos MICROONDAS, COMBI RÁPIDO, FRITURA POR AIRE y HORNO.

MODIFICAR EL TIEMPO

Gira el dial TIEMPO para ajustar el tiempo.

El tiempo predeterminado es de 30 segundos.

MODIFICAR LA POTENCIA

Si giras el dial AJUSTAR en sentido horario, se mostrarán los valores ALTO y 100 % en pantalla.

Cuando giras el dial AJUSTAR en sentido antihorario, el nivel de potencia comenzará a disminuir de 100 % a 10 % (en incrementos de 10 %).

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Gira el dial AJUSTAR en sentido antihorario para reducir la temperatura, o en sentido horario para aumentarla, en incrementos de 10 grados.

Las temperaturas y los rangos de temperatura predeterminados son los siguientes:

Combi rápido:

- Rango de temperatura = 150-230 °C
- Temperatura predeterminada = 200 °C

Fritura por aire:

- Rango de temperatura = 200-230 °C
- Temperatura predeterminada = 200 °C

Horno:

- Rango de temperatura = 60-230 °C
- Temperatura predeterminada = 180 °C

AJUSTE DINÁMICO DE TIEMPO Y POTENCIA/TEMPERATURA

El tiempo y la potencia se pueden ajustar cuando el microondas está en modo manual. El tiempo y la temperatura también se pueden modificar cuando el aparato se encuentra en el modo manual de los programas COMBI RÁPIDO, FRITURA POR AIRE Y HORNO.

Un ejemplo de ajuste dinámico de potencia se puede observar a continuación al usar una función de cocción inteligente.

1. Pulsa el botón MENÚ DE COMIDA  y selecciona la opción COCINAR en el menú.
2. Gira el dial TIEMPO para seleccionar el tipo de alimento.
3. Al girar el dial TIEMPO, una flecha se moverá por la lista de alimentos y marcará el que esté seleccionado en ese momento. En este caso, se selecciona PALOMITAS.
4. Cuando hayas elegido el tipo de alimento, gira el dial AJUSTAR para modificar la cantidad o el peso.
5. Pulsa el botón INICIO para empezar a cocinar.
6. Se puede usar el dial AJUSTAR para incrementar o disminuir el nivel de potencia en cualquier momento durante el programa de cocción.



NOTA

Ajustar el nivel de potencia durante el calentamiento no afecta al tiempo.

Siguiendo los pasos descritos previamente, también se puede usar el dial AJUSTAR para incrementar o disminuir la temperatura en cualquier momento durante el programa de cocción, según el TIPO DE ALIMENTO seleccionado en el MENÚ DE COMIDA.



NOTA

Ajustar la temperatura durante el calentamiento no afecta al tiempo.

BOTÓN INICIO/AÑADIR 30 S ▷|C

Pulsa el botón INICIO/AÑADIR 30 S para empezar a cocinar instantáneamente durante 30 segundos con el 100 % de la potencia del microondas. Cada vez que lo pulses, aumentarás el tiempo de cocción 30 segundos.

FIN DE COCCIÓN

Al final de todo ciclo de cocción, el microondas emitirá el sonido que corresponda y se mostrará la palabra FINALIZADO. La palabra FINALIZADO seguirá parpadeando en la pantalla durante cinco minutos o hasta que se abra la puerta.

BOTÓN DETENER/CANCELAR □|X

Pulsa el botón DETENER/CANCELAR una vez para poner el programa actual en pausa.

Púlsalo dos veces para cancelar el programa y volver a la pantalla predeterminada.

Desde la pantalla predeterminada, puedes pulsar el botón DETENER/CANCELAR para mostrar el reloj.

Para volver a la pantalla predeterminada, gira cualquiera de los diales o abre la puerta.

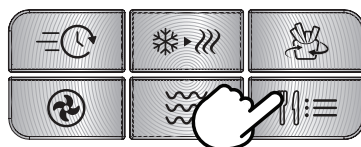
BOTÓN A BIT MORE™

Usa el botón A BIT MORE™ cuando la cocción haya finalizado, pero creas que a la comida aún le falta un poco o no está lo suficientemente caliente.



Por ejemplo:

Pulsa el botón MENÚ DE COMIDA.



Gira el dial TIEMPO para seleccionar COCINAR y luego CARNE.

Pulsa el botón INICIO para empezar a cocinar.

Finaliza la cocción

Al finalizar el proceso de cocción, si crees que la comida necesita cocinarse un poco más, puedes seleccionar la opción A BIT MORE™. Cierra la puerta del microondas y selecciona el botón A BIT MORE™ para añadir “un poco más” de tiempo de cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás.



NOTA

“A BIT MORE™” se puede configurar girando el temporizador para anular el precalentamiento de 3 minutos para la sartén más crujiente si se requiere un tiempo de cocción más largo.



NOTA

En cuanto se presione el botón A BIT MORE™, el microondas comenzará a cocinar con los ajustes de la última opción seleccionada. Si no hubiera una selección previa, el microondas añadirá 20 segundos a un nivel de potencia del 100 % de manera predeterminada.

BOTÓN MANTENER TEMPERATURA

El botón MANTENER TEMPERATURA te permite evitar que la comida se enfríe mientras haces otras cosas. Este programa activa el horno a 80 °C entre 5 minutos y 2 horas. El tiempo predeterminado es de 10 minutos.

Para mantener la temperatura, abre la puerta y pulsa el botón MANTENER TEMPERATURA  en el panel de atajos.

BOTÓN FAVORITOS

El botón FAVORITOS guarda tu ajuste favorito o más usado de cocción, recalentado o descongelado.

Para guardar uno de tus ajustes favoritos:

7. Abre la puerta del microondas, gira el dial INICIO y el dial DETENER para establecer el tiempo y la potencia. Mantén pulsado el botón FAVORITOS  durante 2 segundos para guardar los parámetros.
8. Pulsa el botón INICIO para activar el ajuste.

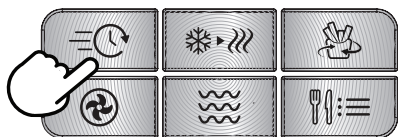


NOTA

El microondas guardará el ajuste para que puedas seleccionarlo en el futuro. La próxima vez que pulses el botón FAVORITOS, se mostrará el ajuste guardado. Para cambiar tu ajuste favorito, repite los pasos 1 y 2.

Programas de cocción

COMBI RÁPIDO



El programa COMBI RÁPIDO está diseñado para cocinar tus platos favoritos más rápido que un horno convencional. Este programa alterna entre el microondas, el horno de convección y el grill para alcanzar la temperatura de cocción seleccionada. La combinación de las tres funciones ayuda al microondas a alcanzar la temperatura de cocción con mayor rapidez que un horno tradicional y a mantener la temperatura interior para obtener resultados óptimos.

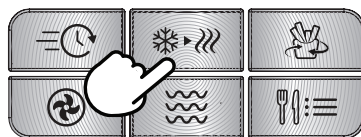
El programa COMBI RÁPIDO es ideal para preparar platos gratinados, horneados, asados o distintos tipos de carne. Consulta la pegatina sobre instrucciones y consejos que encontrarás en la puerta del microondas.

Para conseguir resultados óptimos, se recomienda usar la bandeja Combi Crisp suministrada, excepto cuando se preparen platos que requieran de una fuente o bandeja específica. Cuando uses otras fuentes o bandejas, colócalas sobre el trípode suministrado para obtener mejores resultados, siempre y cuando no sean de metal. Según la cantidad de comida que prepares, puedes utilizar la bandeja Combi Crisp con las patas plegadas o desplegadas.

Pulsa el botón COMBI RÁPIDO  para activar el programa. Gira el dial INICIO para seleccionar el tiempo de cocción, entre 1 y 90 minutos. Después, gira el dial AJUSTAR para seleccionar la temperatura de cocción, entre 150 °C y 230 °C. Presione START para comenzar a cocinar.

Cuando el programa de cocción termine, deja que los alimentos reposen 5 minutos antes de servir.

COCINAR CONGELADOS



El programa COCINAR CONGELADOS está diseñado para cocinar a la perfección distintos tipos de carne congelada y obtener resultados perfectos. El programa alterna entre el microondas, el horno de convección y el grill durante dos fases distintas de cocción.



NOTA

Para usar este programa, se recomienda sazonar y marinar la carne antes de congelarla.

Coloca el alimento en la bandeja Combi Crisp, en la posición inferior.

Presiona el botón COCINAR CONGELADOS y gira los diales TIEMPO o AJUSTAR para escoger entre pollo, carne o pescado. Pulsa INICIO para seleccionar.

Gira el dial AJUSTAR para ajustar la cantidad o el peso. La cantidad mínima es de 200 g y la máxima de 800 g de pescado. Pulsa INICIO para empezar a cocinar.

A mitad del programa de cocción, el horno emitirá un pitido y el mensaje REMUEVE Y GIRA LA COMIDA parpadeará en la pantalla. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta a la comida y pulsa INICIO para continuar.

En el programa COCINAR CONGELADOS, se mostrarán las fases de la cocción en la pantalla.

La primera está diseñada para descongelar la comida, usando únicamente el microondas.

La segunda cocina la comida con la función adecuada para el tipo de alimento.

Según la cantidad o peso seleccionados, el tiempo de cocción final variará entre 16 y 70 minutos.



NOTA

Para obtener mejores resultados, cubre la carne que has cocinado y déjala reposar 5 minutos.

FRITURA POR AIRE

El programa FRITURA POR AIRE prepara comidas doradas y crujientes gracias al sistema Element IQ®. Consulta la pegatina con instrucciones y consejos que encontrarás en la puerta del microondas.

Pulsa el botón de FRITURA POR AIRE en la interfaz principal para iniciar el programa. La pantalla LCD mostrará PRECALIENTA SOLO LA BANDEJA.

Coloca la bandeja Combi Crisp dentro del microondas con las patas desplegadas durante el ciclo de precalentamiento.

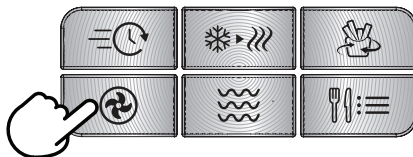
Gira el dial TIEMPO para seleccionar el tiempo de cocción, de 1 a 60 minutos. Después, gira el dial AJUSTAR para seleccionar la temperatura de cocción, de 200 °C a 230 °C.

Cuando termine el ciclo de precalentamiento de 3 minutos, sonará una alerta y la pantalla indicará COLOCA LA COMIDA EN LA BANDEJA. Abre la puerta para colocar la comida en la bandeja. Luego, pulsa INICIO para continuar.

No superpongas los alimentos.

A mitad del programa de cocción, el horno emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER/CANCELAR una vez para pausar el programa. Dale la vuelta a la comida y pulsa INICIO para continuar.

HORNO



El programa HORNO está diseñado para cocinar alimentos igual que un horno de convección.

Debes colocar la comida en una fuente apta para horno. Usa el trípode para elevar la fuente y conseguir mejores resultados.



NOTA

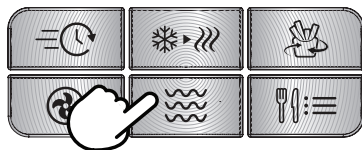
Se recomienda encarecidamente utilizar el trípode para este programa. De esta manera, el calor podrá circular alrededor de los alimentos y se cocinarán de forma más eficiente y efectiva.

Pulsa el botón HORNO de la interfaz principal para iniciar el programa. Gira el dial TIEMPO para seleccionar el tiempo de cocción, de 1 a 120 minutos. Después, gira el dial AJUSTAR para seleccionar la temperatura de cocción, de 60 °C a 230 °C. Pulsa el botón INICIO para confirmar.

El horno microondas empezará el precalentamiento. En la pantalla LCD se mostrará HORNO PRECALENTÁNDOSE.

Una vez precalentado el horno, sonará una alerta y la pantalla indicará COLOCA LA COMIDA EN EL TRÍPODE. Abre la puerta para colocar la comida dentro y pulsa INICIO para continuar.

MICROONDAS



El programa MICROONDAS funciona como un microondas clásico y se le puede ajustar tanto el tiempo como la potencia. Esta es la función predeterminada que se activa al encender el horno microondas.

Utiliza siempre un plato o bol apto para microondas cuando vayas a usar este programa.

Pulsa el botón MICROONDAS de la interfaz principal para iniciar el programa. Gira el dial TIEMPO para seleccionar el tiempo de cocción, de 1 segundo a 95 minutos. Después, gira el dial AJUSTAR para seleccionar la potencia, de 10 % a 100 %. Pulsa el botón INICIO para confirmar.

GRILL



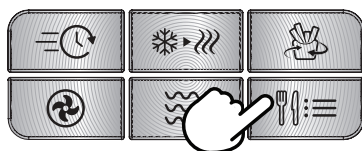
El programa GRILL gratina los alimentos usando la resistencia superior.

Abre la puerta y pulsa el botón GRILL del panel de atajos para seleccionar el programa.

Coloca la comida en la bandeja Combi Crisp con la patas desplegadas.

Gira el dial TIEMPO para seleccionar el tiempo de cocción, de 1 a 20 minutos. Pulsa INICIO para empezar a cocinar.

MENÚ DE COMIDA



Pulsa el botón MENÚ DE COMIDA para abrir el menú de comida y elegir uno de los programas inteligentes: COCINAR, RECALENTAR o DESCONGELAR.

Verás una lista de los alimentos que más se suelen cocinar. Selecciona uno y pulsa INICIO. El horno microondas ajustará automáticamente el tiempo y la potencia o temperatura adecuados para el tipo de alimento seleccionado, sin que tú tengas que programar nada.

COCCIÓN INTELIGENTE



NOTA

Visita nuestro sitio web Sage.com para descubrir montones de recetas creadas para el horno microondas the Combi Wave™ 3-in-1.

Los programas de COCCIÓN INTELIGENTE (👁️) cocinan automáticamente a la temperatura o potencia correcta durante el tiempo apropiado.

Pulsa el botón MENÚ DE COMIDA y selecciona COCINAR con el dial TIEMPO. Pulsa INICIO para confirmar la selección.

Gira el dial TIEMPO para seleccionar el tipo de alimento. Al girar el dial TIEMPO, la flecha se moverá por la lista de alimentos y marcará el que esté seleccionado en ese momento.

Cuando hayas elegido el tipo de alimento, gira el dial AJUSTAR para indicar la cantidad o el peso.

Pulsa INICIO para empezar a cocinar.

CONSIGUE MEJORES RESULTADOS

- Debes cocinar los alimentos en un recipiente (de plástico, Pyrex o cerámica) apto para microondas.
- Los alimentos húmedos se cocinan de forma más uniforme porque la energía del microondas calienta las moléculas de agua eficientemente. Añade aproximadamente entre 15 y 20 ml de agua por cada 100 g cuando cocines verduras blandas y duras.
- Para conseguir resultados óptimos, dispón los alimentos más grandes y gruesos, como el brócoli o el lado grueso del muslo de pollo, en los bordes del plato giratorio. Esto ayuda a que las ondas del microondas penetren al máximo en los alimentos que estemos cocinando.

Remueve los platos como guisos o sopas desde el exterior al centro para distribuir el calor de manera más uniforme. No es necesario remover constantemente.

Los trozos pequeños de comida se cocinan más rápido que los grandes. Los trozos de tamaño y forma similares se harán de forma más uniforme si se cocinan juntos.

Ten cuidado al retirar las tapaderas o el film de los alimentos que hayas cocinado en el microondas. Se podría haber acumulado vapor y este podría provocar quemaduras graves en el rostro o las manos.

Palomitas

La COCCIÓN INTELIGENTE para PALOMITAS está diseñada para explotar el número máximo de granos en una bolsa de 100 g con el programa de microondas.

Consulte las instrucciones del paquete de palomitas de maíz para conocer los ajustes de tiempo de microondas sugeridos.

Coloca la bolsa en el centro del plato giratorio. Pulsa INICIO para empezar a cocinar.

Patata asada

Este ajuste utiliza el programa de horno. El tiempo de precalentado depende de la cantidad de patatas, pero suele durar unos 3 minutos.

Después de precalentar, coloca las patatas en la bandeja Combi Crisp con las patas desplegadas, y no cubras las patatas.

El tiempo de cocción depende de la cantidad de patatas. Con el programa HORNO y la temperatura establecida en 220 °C:

Verduras duras

La COCCIÓN INTELIGENTE para VERDURAS DURAS es adecuada para cocinar zanahorias, maíz, boniatos y remolachas, entre otras. Este ajuste utiliza el programa de microondas.

Los tiempos de cocción se basan en la temperatura de las verduras guardadas en frigorífico (aprox. 5 °C).

Se puede cocinar un mínimo de 100 g y un máximo de 1 kg de verduras duras.

Córtalas en trozos de 1-2cm para asegurarte de que la cocción sea uniforme. Añade 20 ml de agua por cada 100 g cuando cocines verduras duras.

Cubre con una tapa de plástico apta para microondas con aberturas de ventilación, o con film de plástico apto para microondas con orificios de ventilación.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER/CANCELAR una vez para pausar el programa. Remueve las verduras, cierra la puerta y pulsa INICIO para reanudar el programa.

Verduras blandas

La COCCIÓN INTELIGENTE para VERDURAS BLANDAS es adecuada para cocinar brócoli, judías, coliflor, calabacín y guisantes, entre otras. Este ajuste utiliza el programa de microondas.

El tiempo de cocción se basa en la temperatura de las verduras guardadas en frigorífico (aprox. 5 °C).

Se puede cocinar un mínimo de 100 g y un máximo de 500 g de verduras.

Añade 15 ml de agua por cada 100 g cuando cocines verduras blandas.

Cubre con una tapa apta para microondas con aberturas de ventilación, o con film de plástico apto para microondas con orificios de ventilación.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Remueve las verduras, cierra la puerta y pulsa INICIO para reanudar el programa.

Arroz

La COCCIÓN INTELIGENTE para ARROZ es adecuada para cocinar granos blancos, como el arroz de grano largo, jazmín o basmati. Este ajuste utiliza el programa de microondas.

Utiliza siempre un recipiente profundo apto para microondas. No cubras el recipiente.

Se puede cocinar un mínimo de 250 g y un máximo de 450 g de arroz. Antes de cocinar, enjuaga el arroz con agua fría hasta que el agua salga transparente. Utiliza una proporción 2:1 de agua y arroz. (2 partes de agua por cada parte de arroz)

Antes de servir, deja que el arroz repose 5 minutos.

Avena

COCCIÓN INTELIGENTE para cocinar AVENA. Este ajuste utiliza el programa de microondas.

Utiliza siempre un recipiente profundo apto para microondas. No cubras el recipiente.

La cantidad mínima es de 50 g y la máxima de 200 g.

Ejemplo de proporción: 100 g de avena = 500 g de agua y tiempo de cocción de 9 minutos.

Judías estofadas

COCCIÓN INTELIGENTE para cocinar JUDÍAS ESTOFADAS. Este ajuste utiliza el programa de microondas.

Colócalas en un recipiente grande y profundo que sea apto para microondas. No lo cubras.

La cantidad mínima es de 200 g y la máxima de 1 kg.

Beicon

La COCCIÓN INTELIGENTE para BEICON sirve para cocinar lonchas de beicon con el programa de microondas hasta que estén crujientes.

Los tiempos de cocción se basan en la temperatura del beicon guardado en frigorífico (aprox. 5 °C).

Coloca las lonchas de beicon en una única capa sobre un plato, sin que se superpongan. Gira el dial AJUSTAR para seleccionar el número de lonchas y pulsa INICIO para empezar a cocinar. Puedes seleccionar de 2 a 4 lonchas de beicon. Si las lonchas son gruesas, añade otro minuto al tiempo de cocción.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta al beicon y pulsa INICIO para reanudar el programa. Si vas a cocinar más

de dos lonchas, cambia las lonchas centrales por las que estén hacia los bordes cuando vayas a darles la vuelta. Así lograrás que se cocinen de forma uniforme.



NOTA

Se recomienda usar lonchas finas de beicon.

Bizcocho

Con la COCCIÓN INTELIGENTE para BIZCOCHOS puedes preparar varios tipos de bizcochos usando el horno de convección.

Usa utensilios para hornear que sean aptos para un horno de convección. Para lograr mejores resultados, utiliza un molde redondo de 19-22 cm y aproximadamente 450 g de mezcla. El molde para pasteles redondo de 24-26 cm también se puede utilizar para mezclas para pasteles envasados.. Si vas a usar un preparado para bizcochos, divide la mezcla en dos moldes y cocina en tandas.

Coloca el molde en el trípode para hornear el bizcocho. No lo cubras.

Pulsa INICIO para empezar el programa de cocción.

Una vez terminado, deja que el bizcocho repose 5 minutos.

Fundir chocolate

Con tan solo pulsar un botón, la COCCIÓN INTELIGENTE para FUNDIR CHOCOLATE usa el programa de microondas para fundir el chocolate sin sobrecalentarlo y sin que se vuelva grumoso.



NOTA

La COCCIÓN INTELIGENTE para FUNDIR CHOCOLATE ha sido probada con chocolate negro. Si se utilizan otros tipos de chocolate, hay que comprobar entre intervalos de tiempo cortos para evitar que se estropee.

Elige un recipiente de cristal adecuado y no lo cubras. Si vas a fundir tabletas, córtalas en trozos de 1 cm.

Gira el dial AJUSTAR para seleccionar el peso y pulsa INICIO para empezar a fundir. La cantidad mínima de chocolate que se puede fundir es de 50 g y la máxima de 400 g.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Remueve el chocolate, cierra la puerta y pulsa INICIO para terminar de derretirlo.

Cuando el programa termine, puede que no todo el chocolate se haya derretido por completo. Remueve hasta que se funda y quede una mezcla suave y lisa.

También puedes seleccionar este programa con el botón FUNDIR CHOCOLATE del panel de atajos.

Ablandar mantequilla

La COCCIÓN INTELIGENTE para ABLANDAR MANTEQUILLA ha sido diseñada al detalle para ablandar mantequilla en el programa microondas y que se pueda batir de inmediato en una amasadora.

El programa ABLANDAR MANTEQUILLA se ha programado para ablandar mantequilla sacada directamente del frigorífico (aprox. 5 °C).

Debe colocarse un trozo de mantequilla entero en un plato. No lo cubras.

Gira el dial AJUSTAR para seleccionar el peso y pulsa INICIO para empezar a ablandarla. La cantidad mínima de mantequilla que se puede ablandar es de 125 g y la máxima de 500 g.



NOTA

La mantequilla debe quedar lo suficientemente blanda para que puedas presionar una cuchara hacia dentro. Pero no debe estar derretida.

También puedes seleccionar este programa con el botón ABLANDAR MANTEQUILLA del panel de atajos.

Pizza

Puedes cocinar pizzas congeladas enteras de hasta 30 cm de diámetro con la COCCIÓN INTELIGENTE para PIZZA, que usa el microondas y el grill.

El tiempo de cocción se basa en la temperatura de una pizza sacada directamente del congelador (aprox. -18 °C).

Para hornear la pizza o los trozos, colócalos en la bandeja Combi Crisp con las patas desplegadas. No lo cubras.

Pulsa INICIO para empezar el programa de cocción.

Una vez terminado, deja que la pizza repose 5 minutos.



NOTA

Las pizzas de menos de 25 cm requieren menos tiempo de cocción.

Nuggets de pollo

La COCCIÓN INTELIGENTE para NUGGETS DE POLLO utiliza el programa de fritura por aire del horno microondas.

El tiempo de cocción se basa en la temperatura de los nuggets de pollo sacados directamente del congelador (aprox. -18 °C).

Gira el dial AJUSTAR para seleccionar la cantidad de nuggets y pulsa INICIO para empezar la fritura por aire. Puedes seleccionar entre 200 g y 500 g.

Cuando selecciones la COCCIÓN INTELIGENTE para NUGGETS DE POLLO, la pantalla LCD mostrará PRECALIENTA SOLO LA BANDEJA. Antes de iniciar el precalentado, coloca la bandeja Combi Crisp con las patas desplegadas dentro del microondas.

Cuando termine el ciclo de precalentamiento de 3 minutos, sonará una alerta y la pantalla indicará COLOCA LA COMIDA EN LA BANDEJA. Abre la puerta para colocar la comida en la bandeja. Luego, pulsa INICIO para continuar. Coloca los nuggets de pollo sin superponerlos.

Dos tercios del recorrido del programa de cocción, sonará una alerta y en la pantalla parpadeará el mensaje REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER/CANCELAR una vez para pausar el programa. Dale la vuelta a los nuggets y pulsa INICIO para reanudar el programa.

Patatas fritas

La COCCIÓN INTELIGENTE para PATATAS FRITAS utiliza el programa de fritura por aire del horno microondas.

El tiempo de cocción se basa en la temperatura de las patatas fritas sacadas directamente del congelador (aprox. -18 °C).

Gira el dial AJUSTAR para seleccionar la cantidad de patatas fritas y pulsa INICIO para empezar la fritura por aire. Puedes seleccionar entre 200 g y 450 g.

Cuando selecciones el ajuste inteligente PATATAS FRITAS, la pantalla LCD mostrará PRECALIENTA SOLO LA BANDEJA. Antes de iniciar el precalentado, coloca la bandeja Combi Crisp con las patas desplegadas dentro del microondas.

Cuando termine el ciclo de precalentamiento de 3 minutos, sonará una alerta y la pantalla indicará COLOCA LA COMIDA EN LA BANDEJA. Abre la puerta para colocar la comida en la bandeja. Luego, pulsa INICIO para continuar. Coloca las patatas fritas sin superponerlas.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta a las patatas y pulsa INICIO para reanudar el programa.

Pollo

La COCCIÓN INTELIGENTE para POLLO es adecuada para cocinar piezas de pollo fresco y pollos enteros. Este programa usa el horno de convección y el grill, además de la potencia del microondas cuando se vaya a cocinar un pollo entero.

Los tiempos de cocción se basan en la temperatura del pollo guardado en frigorífico (aprox. 5 °C).

La cantidad mínima de pollo que se puede cocinar es de 200 g y la máxima de 1,6 kg.

- Se recomienda usar 200-500 g para filetes y piezas de pollo deshuesadas.
- Se recomienda usar 1-1,6 kg para piezas con hueso y pollos enteros.

Utiliza la bandeja Combi Crisp para cocinar el pollo. Para piezas de pollo, utiliza la bandeja Combi Crisp con las patas desplegadas. Para un pollo entero, utiliza la bandeja Combi Crisp con las patas plegadas.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta a las piezas de pollo y pulsa INICIO para reanudar el programa. No es necesario dale la vuelta si se cocina un pollo entero.

Una vez terminado, deja que el pollo repose 5 minutos.

Carne

La COCCIÓN INTELIGENTE para CARNE está diseñada para cocinar distintos tipos de carne.

Los tiempos de cocción se basan en la temperatura de la carne guardada en frigorífico (aprox. 5 °C).

La cantidad mínima de carne que se puede cocinar es de 200 g y la máxima de 2 kg.

- Se puede usar 200-500 g para filetes de carne, carne picada o troceada.
- Se puede usar 750 g - 2 kg para piezas enteras.

Utiliza la bandeja Combi Crisp para cocinar la carne. Para 200-500 g, utiliza la bandeja Combi Crisp con las patas desplegadas. Para 750 g - 1 kg, utiliza la bandeja Combi Crisp con las patas plegadas.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta a la carne y pulsa INICIO para reanudar el programa.

Una vez terminado, deja que la carne repose 5 minutos.

Pescado

La COCCIÓN INTELIGENTE para PESCADO cocina el pescado sin secarlo ni cocinar los bordes de más. Este programa combina automáticamente la potencia del microondas, el horno de convección y el grill.

Los tiempos de cocción se basan en la temperatura del pescado guardado en frigorífico (aprox. 5 °C).

La cantidad de pescado mínima es de 200 g y la máxima de 800 g.

Se pueden cocinar filetes de pescado blanco y de salmón: colócalos en una única capa sobre la bandeja Combi Crisp con las patas desplegadas. Dobra la parte de la cola de cada filete para evitar que se cocine de más por ser más fina.

Una vez terminada la cocción, deja que el pescado repose 5 minutos.



NOTA

Para obtener mejores resultados, recomendamos cocinar los pescados más grasos sin quitarles la piel.

RECALENTADO INTELIGENTE

El RECALENTADO INTELIGENTE usa niveles de potencia más bajos para recalentar la comida delicadamente sin secarla ni cocinarla de más.



NOTA

Mientras que el microondas recalienta, puedes aumentar o disminuir el tiempo. Ajustar el tiempo de recalentado no afecta a la cantidad ni al peso seleccionados.

Bebidas

El RECALENTADO INTELIGENTE para BEBIDAS te permite recalentar bebidas calientes, como café o té, que pueden haberse enfriado. La función BEBIDAS calienta tu bebida hasta aproximadamente los 60-65 °C, que es la temperatura adecuada para beber de inmediato.

Coloca las tazas cerca del borde exterior del plato giratorio. Gira el dial AJUSTAR para seleccionar la cantidad de tazas y pulsa INICIO para comenzar el recalentado. Puedes seleccionar la cantidad de bebida, desde una taza (250 ml) hasta cuatro tazas (1000 ml).

Al final del programa, remueve las bebidas calentadas y déjalas reposar durante 1-2 minutos antes de consumirlas. Ten en cuenta que si sobrecalientas las bebidas, pueden quemarse.



NOTA

Usa tazas de cerámica.

Comida sobrante

El RECALENTADO INTELIGENTE para COMIDA SOBRANTE te permite recalentar un plato de sobras de comida refrigeradas (a aproximadamente 5 °C).

Para un recalentado homogéneo, coloca la comida en un plato o bol apto para microondas. Cubre con una tapa o film plástico que sean aptos para microondas y tengan orificios de ventilación (no se debe sellar).

Gira el dial AJUSTAR para seleccionar la cantidad de platos y pulsa INICIO para comenzar el ciclo. Puedes seleccionar uno o dos platos/boles. Cuando uses dos platos, usa el trípode para colocarlos uno encima del otro.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Remueve la comida en el plato y pulsa INICIO para reanudar el programa. Si estás recalentando dos platos, te recomendamos que alternes la posición (pon abajo el que estaba arriba y viceversa) para que se recalienten uniformemente.

Al final del programa, remueve los alimentos calentados y déjalos reposar durante 1-2 minutos antes de consumirlos.

Por tiempo

El RECALENTADO INTELIGENTE también te permite seleccionar el tiempo de recalentado, desde 1 minuto hasta 95 minutos.

Cuando recalientes alimentos, colócalos siempre en boles o platos aptos para microondas. Cubre con una tapa o film plástico que sean aptos para microondas y tengan orificios de ventilación (no se debe sellar).

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta a la comida o remuévela, y pulsa INICIO para reanudar el programa.

DESCONGELADO INTELIGENTE

El DESCONGELADO INTELIGENTE está diseñado para descongelar comida delicadamente sin sobrecalentar o secar los bordes.

Pulsa el botón MENÚ DE COMIDA y selecciona DESCONGELAR con el dial TIEMPO.

Pulsa INICIO para confirmar la selección. Sonará una alerta.

Gira el dial TIEMPO para seleccionar el tipo de alimento. Verás una flecha que se mueve por la lista de alimentos y marca el que esté seleccionado en ese momento.

Cuando hayas elegido el tipo de alimento, gira el dial AJUSTAR para modificar la cantidad o el peso.

Pulsa INICIO para comenzar a descongelar.



NOTA

Mientras que el microondas descongela, puedes aumentar o disminuir el tiempo. Ajustar el tiempo no afecta a la cantidad ni al peso seleccionados para descongelar.

CONSIGUE MEJORES RESULTADOS

- Los tiempos para descongelar son para comidas completamente congeladas que llevan un mínimo de 24 horas en el congelador a temperaturas de -18 °C o menos.
- Cuando congeles carnes, aves y pescado, utiliza film, bolsas de plástico o recipientes de buena calidad.
- Para separar carne, como piezas de pollo o filetes de carne, coloca papel parafinado o film plástico entre cada capa.
- Retira todo el aire y sállalo bien.
- Coloca etiquetas con el tipo y corte de carne, fecha y peso.
- Después del ciclo de descongelación, la mayoría de alimentos siguen quedando un poco congelados en el centro cuando se sacan del microondas. Deja que reposen durante 5-15 minutos hasta que se hayan descongelado por completo.
- No superpongas los alimentos, y coloca las partes más finas hacia el centro y las más gruesas hacia el borde del plato giratorio.
- Debes retirar las bolsas o cualquier tipo de embalaje que la carne congelada pueda tener. Si no puedes retirarlo porque está demasiado congelado, descongela durante 3 minutos usando la función DESCONGELAR por TIEMPO y, luego, retira el embalaje para poder continuar con el DESCONGELADO INTELIGENTE.

Pollo

El DESCONGELADO INTELIGENTE para POLLO te permite descongelar piezas de pollo (como patas o pechuga) o un pollo entero. Se puede descongelar un mínimo de 200 g y un máximo de 1 kg de pollo.

- Se recomienda usar 200-750 g para filetes y piezas de pollo deshuesadas.
- Se recomienda usar 1 kg para piezas con hueso y pollos enteros.

Las piezas de pollo no se deben superponer y se deben colocar en una fuente, un plato o un recipiente que sea apto para microondas. Coloca las partes con más carne hacia el borde exterior del plato o recipiente.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta a las piezas de pollo y pulsa INICIO para reanudar el programa.

Una vez finalizado, retira el pollo del microondas y déjalo reposar durante 5-15 minutos para que se termine de descongelar.

Si quieres descongelar un pollo entero, retíralo del embalaje original. Coloca el pollo con la pechuga hacia abajo en una fuente, un plato o un recipiente apto para microondas.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta al pollo y pulsa INICIO para reanudar el programa.

Una vez finalizado, retira el pollo del microondas. Enjuágalo con agua del grifo, por fuera y por dentro para aflojar el hielo en el centro.

Colócalo sobre un plato limpio y sécalo dando toquecitos. Cúbrela con film y refrigéralo durante 1-2 horas hasta que se termine de descongelar por completo.

Carne

El DESCONGELADO INTELIGENTE para CARNE te permite descongelar cualquier tipo de carne picada o troceada, como ternera, cordero o cerdo, y también filetes o chuletas. Se puede descongelar un mínimo de 200 g y un máximo de 1 kg de carne.

- Se puede usar 200-500 g para filetes de carne, carne picada o troceada.
- Se puede usar 750 g - 1 kg para piezas enteras.

Retira todo el embalaje, como bandejas de plástico o almohadillas absorbentes. Coloca la carne directamente en un plato o una fuente baja aptos para microondas.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Retira la carne que ya se haya descongelado y guárdala en el frigorífico. Si hay carne picada que ya está descongelada, retírala también del microondas. Dale la vuelta a la carne congelada y vuelve a colocarla en el microondas. Pulsa INICIO para reanudar el programa.

Al finalizar el programa, retira la carne y deja que repose durante 5-15 minutos para que se termine de descongelar.

Pescado

El DESCONGELADO INTELIGENTE para PESCADO te permite descongelar delicados filetes de pescado sin cocinar ni calentar los bordes. Se puede descongelar un mínimo de 200 g y un máximo de 800 g de pescado.

Para obtener mejores resultados, no superpongas los filetes y colócalos en una fuente apta para microondas que no sea profunda.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Dale la vuelta al pescado. Cubre las puntas finas de los filetes con una pequeña tira de papel de aluminio y vuelve a colocarlos en el horno. Pulsa INICIO para reanudar el programa.

Al finalizar el programa, el pescado seguirá un poco congelado en el centro. Retíralo del microondas y deja que repose durante 5-15 minutos hasta que se haya descongelado por completo.



NOTA

Obtendrás mejores resultados con pescados grasos.

Sopas

El DESCONGELADO INTELIGENTE para SOPA te permite descongelar sopas congeladas directamente del congelador (a una temperatura aproximada de -18 °C). Se puede descongelar un mínimo de 250 ml y un máximo de 1 l de sopa.

Retira cualquier tipo de embalaje y coloca la sopa en un bol apto para microondas. No lo cubras.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Abre la puerta o pulsa el botón DETENER una vez para pausar el programa. Separa los trozos congelados y pulsa INICIO para reanudar el programa.

Pan

Esta opción descongela y calienta un pan entero. Deja que el pan repose durante 5-10 minutos después de cada ciclo. Usa el trípode y no lo cubras.

Coloca el pan sin cortar y sin cubrir sobre el trípode, y a este último sobre el plato giratorio.

Selecciona DESCONGELAR, PAN y pulsa el botón INICIO.

A la mitad del ciclo, cuando suene la alerta, dale la vuelta al pan para que se descongele de manera uniforme.



NOTA

Los tiempos se basan en 500-750 g de pan, por lo que los panes más pequeños podrían necesitar menos tiempo. La densidad del pan varía de un tipo a otro. Por ejemplo, el pan integral tarda más tiempo que el pan blanco. Modifica el tiempo según corresponda.

Por tiempo

El DESCONGELADO INTELIGENTE también te permite seleccionar el tiempo para descongelar, desde 1 minuto hasta 95 minutos.

Cuando descongeles alimentos, colócalos siempre en boles o platos aptos para microondas y no los cubras.

A mitad del programa, sonará una alerta y en la pantalla aparecerá REMUEVE Y GIRA LA COMIDA. Pausa el programa y remueve o da la vuelta a los alimentos. Presiona el botón INICIO.



Consejos y sugerencias

ALGUNOS CONSEJOS IMPORTANTES PARA COCINAR CON MICROONDAS

Para ayudar a igualar la energía en la comida y que se cocine de manera uniforme, sigue estos consejos útiles.

- Distribuye los alimentos por tamaño, como los muslos de pollo y el brócoli, de manera que la parte más gruesa o robusta quede colocada hacia la parte exterior del plato. De esta manera, las partes que requieren más cocción, reciben más energía para que resulte en una cocción uniforme.
- Cubrir el plato durante la cocción mantiene el calor y el vapor, lo que acelera el tiempo de cocción. Usa una tapa o film de plástico aptos para microondas con un borde doblado hacia atrás hasta formar una ventilación estrecha, de manera que deje salir el exceso de vapor.
- Cocina en platos poco profundos y, preferiblemente, con bordes rectos. Los platos poco profundos permiten que la comida se cocine más rápido y los bordes rectos ayudan a evitar que los bordes se cocinen de más.
- Distribuye las piezas, como ramequines y patatas enteras, alrededor de la parte exterior del plato giratorio. Asegúrate de dejar espacio entre las piezas para que la energía penetre por todos lados.
- Usa platos redondeados para microondas. Los platos redondeados permiten una cocción más uniforme que los de forma cuadrada o rectangular, cuyos bordes absorben la mayor parte de la energía, lo que resulta en comida sobrecocinada y dura.
- Remueve la comida desde fuera hacia dentro en el plato, una o dos veces durante la cocción para unificar el calor y acelerar la cocción en microondas.
- Dale la vuelta dos veces a los alimentos de tamaño mediano o mayor durante la cocción con microondas. Esto permite una exposición uniforme a las ondas del microondas.

- Elevar algunas comidas, como tartas, verduras asadas y productos de masa, puede tener ventajas. Permite que penetre más energía en la comida desde todos los lados, la base y la parte superior. Usa una rejilla de plástico o cerámica apta para microondas. Si no dispones de una rejilla, usa un bol o taza boca abajo para elevar los platos de comida.
- No eleves ningún plato especial para dorar, jarras de salsa o natillas, pequeñas cantidades de comida o tazas de bebida.
- La comida mantiene una temperatura interna que aumenta y permite que siga cocinándose incluso hasta después de haberla sacado del horno microondas. Es mejor dejar la comida poco hecha, ya que seguirá cocinándose después de haberla sacado del microondas.

UTENSILIOS PARA MICROONDAS

- Todos los recipientes, platos, fuentes, etc. que se utilicen en el horno microondas deben ser aptos para microondas. Comprueba si se indica en la parte inferior del utensilio o ponte en contacto con el fabricante.
- Para comprobar si un recipiente, plato o fuente es apto para microondas, colócalo en el horno microondas con una taza (apta para microondas) de agua fría, y ponlo a calentar durante un minuto a potencia alta (100 %). Si el recipiente está caliente y el agua fría, entonces no es apto para usarlo en el horno microondas. Si el recipiente está frío y el agua caliente, entonces es apto para usarlo en el horno microondas.
- Los utensilios de cocina aptos para microondas no se calientan con la energía que desprende, pero sí al entrar en contacto con comida caliente. Cuando la comida está caliente, parte de este calor se transfiere al plato. Usa siempre manoplas para horno al retirar platos calientes del microondas.
- No se deben utilizar recipientes ni utensilios de metal en el horno microondas.



Cuidado, limpieza y almacenamiento

- Desenchufa el aparato antes de limpiarlo.
- Mantén limpio el interior del horno microondas. Cuando la comida salpique o se derrame algún líquido y se quede adherido a las paredes internas del horno microondas, límpialo con un paño húmedo. Se puede usar un detergente suave si la cavidad se ensucia demasiado. Evita usar espráis y otros productos de limpieza fuertes, ya que pueden manchar, marcar o dejar sin brillo la superficie de la puerta.
- Las superficies exteriores deben limpiarse con un paño húmedo. Para evitar que las partes operativas de la cavidad del horno microondas se dañen, no dejes que se filtre agua por los conductos de ventilación.
- Limpia frecuentemente la puerta y la ventana a ambos lados de los burletes de la puerta, así como las partes adyacentes con un paño húmedo para eliminar derrames o salpicaduras. No uses productos de limpieza abrasivos.
- No dejes que el panel de control se moje. Límpialo con un paño suave y húmedo. Mientras limpias el panel de control, deja la puerta del microondas abierta para evitar que se encienda accidentalmente.
- Si se acumula vapor dentro o alrededor de la parte exterior de la puerta del microondas, límpialo con un paño suave y seco. Es normal que esto ocurra al cocinar alimentos muy húmedos o si se utiliza el horno microondas en condiciones de humedad alta.
- Ocasionalmente, es necesario quitar el plato giratorio de cristal para limpiarlo. Lávalo con agua tibia jabonosa, enjuaga con agua limpia y seca completamente.
- El rodillo y la parte inferior del horno microondas deben limpiarse asiduamente para que el plato de cristal giratorio pueda girar bien y no haga un ruido excesivo. Limpia la base del microondas con un paño suave y húmedo. Lava el rodillo con agua tibia jabonosa, enjuaga con agua limpia y seca completamente. Cuando saques el rodillo de la parte inferior de la cavidad para limpiarlo, asegúrate de volver a colocarlo en la posición correcta.
- Para eliminar olores fuertes del microondas, mezcla una taza de agua con el zumo de un limón en un bol apto para microondas y ponlo a calentar a potencia alta durante 5 minutos. Limpia bien la cavidad del horno microondas y sécala con un paño suave y seco.
- Cuando sea necesario cambiar la luz del horno, consúltalo con tu centro de servicio de Sage para que la cambien.
- No deseches este aparato en tu basura doméstica; debes llevarlo a un centro de residuos apropiado proporcionado por las autoridades locales.
- Si vas a guardar el horno microondas, pulsa el botón DETENER y desenchúfalo. Asegúrate de que el horno microondas esté completamente frío, limpio y seco. Asegura el rodillo y el plato de cristal giratorio, y cierra la puerta. No coloques objetos pesados encima. Guarda el horno microondas en posición horizontal.
- Lava la bandeja Combi Crisp y el trípode en la rejilla superior del lavavajillas. También puedes lavarlos con agua tibia jabonosa, enjuagar con agua limpia y secarlos completamente. Si fuera necesario, retira las patas de la bandeja Combi Crisp doblandolas hacia dentro para desacoplarlas de la base.



Resolución de problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN FÁCIL
El horno microondas interfiere con la radio, televisor o equipo similar	• Limpia la puerta y la superficie de sellado del horno. • Reorienta la antena receptora de tu radio o televisor. • Reubica el horno microondas con respecto al receptor. • Aleja el horno microondas del receptor. • Enchufa el horno microondas en una toma de corriente diferente para que tanto este como el receptor estén en circuitos derivados distintos.
Luz tenue en el horno microondas	• Cuando se opera el horno microondas en niveles de potencia bajos, es posible que la luz sea más tenue.
Se acumula vapor en la puerta y sale aire caliente de los conductos de ventilación	• Es posible que se genere vapor durante el funcionamiento. La mayoría saldrá por los conductos de ventilación; sin embargo, es posible que se acumule algo alrededor de la puerta del horno.

PROBLEMA	POSIBLE MOTIVO	SOLUCIÓN FÁCIL
El horno no se enciende	• El cable de alimentación no está bien enchufado. • Problemas con el enchufe.	• Desenchúfalo, vuelve a enchufarlo y enciéndelo. • Pide a un profesional que compruebe que el enchufe no está defectuoso.
El horno microondas no calienta	• La puerta no está bien cerrada.	• Asegúrate de que la puerta esté bien cerrada.
El plato giratorio de cristal hace ruido cuando está en funcionamiento	• El rodillo no está bien colocado o necesita ser limpiado.	• Vuelve a colocarlo y límpialo si es necesario.
El tiempo en la pantalla LCD muestra EA1A, después V1:00 o algo similar y pasa al modo predeterminado	• Se presionan los botones DETENER/CANCELAR y A BIT MORE™ al mismo tiempo en modo predeterminado.	• No requiere solución. Esto es normal. La pantalla LCD simplemente muestra el tipo de modelo y la versión del software.



Garantía

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

La garantía de Sage Appliances cubre este producto para uso doméstico en territorios específicos durante 2 años a partir de la fecha de compra contra fallos de fabricación y materiales defectuosos. Durante el plazo de la garantía, Sage Appliances reparará, sustituirá o reembolsará productos defectuosos (a entera discreción de Sage Appliances).

Todos los derechos de garantía en virtud de la legislación nacional vigente serán respetados y no se verán afectados por nuestra garantía.

Para consultar los términos y condiciones completos de la garantía, así como instrucciones sobre cómo hacer una reclamación, visita www.sageappliances.com.

the Combi Wave™ 3 in 1

Manual de instruções - SMO870



PT MANUAL RÁPIDO

Sage®



Conteúdo

2	A Sage recomenda a segurança em primeiro lugar	
14	Componentes	
15	Botões	
16	Montagem	
18	Funções	
22	Funções de cozimento	
	- FAST COMBI	22
	- COZINHAR CONGELADOS	22
	- FRITAR POR AR QUENTE	23
	- FORNO	23
	- MICRO-ONDAS	24
	- GRELHAR	24
	- COZINHA INTELIGENTE	24
	- AQUECIMENTO INTELIGENTE	29
	- DESCONGELAMENTO INTELIGENTE	30
33	Sugestões e dicas	
34	Cuidados, limpeza e armazenamento	
35	Resolução de problemas	
36	Garantia	

A SAGE RECOMENDA A SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

Na Sage, temos a máxima preocupação com a segurança. Concebemos e produzimos produtos para o consumidor tendo em conta principalmente a segurança do nosso cliente. Além disso, pedimos que tenha cuidado ao utilizar qualquer aparelho elétrico e que siga as precauções listadas abaixo.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos elétricos, siga as precauções básicas de segurança, como:



ADVERTÊNCIA

- Para reduzir o risco de queimaduras, explosão, choque elétrico ou danos materiais, lesões, morte ou exposição excessiva à radiação do micro-ondas:

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O PRODUTO E GUARDE-AS PARA FUTURA CONSULTA

- Está disponível uma versão deste documento para download em sageappliances.com
- Não remova a proteção guia do micro-ondas colocada no painel direito interior do aparelho. Esta proteção não faz parte da embalagem e deve permanecer no interior do micro-ondas. Consulte os Componentes do SMO870 na página 14.
- Remova e elimine de forma segura qualquer material de embalagem e etiquetas promocionais antes de utilizar o micro-ondas Sage pela primeira vez.
- Leia e siga as "PRECAUÇÕES PARA PREVENIR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À RADIAÇÃO EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS" específicas encontradas na página 10.
- O aparelho deve ser ligado à terra. Use apenas com uma tomada ligada adequadamente à terra. Consulte as "INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA" encontradas na página 12.
- O micro-ondas não deve ser instalado a menos de 916 mm acima do nível do solo.
- O invólucro exterior do micro-ondas pode ficar quente durante e após a utilização.

Não toque nas superfícies quentes. Mantenha o cabo de alimentação deste micro-ondas e os de outros aparelhos sempre afastados do invólucro do aparelho.

- Este micro-ondas não é adequado para ser usado num espaço pequeno destinado a aparelhos eletrodomésticos. Certifique-se que deixa espaço suficiente ao redor do micro-ondas. Recomenda-se um espaço mínimo de 20 cm (8 polegadas).
- Instale e coloque este aparelho apenas em locais que estejam em conformidade com as instruções de instalação fornecidas na página 16.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso seguro do aparelho e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- As tarefas de limpeza e de manutenção do aparelho realizadas pelo utilizador não devem ser executadas por crianças exceto se tiverem mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão.

- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Alguns produtos, como ovos e recipientes selados (por exemplo, frascos de vidro fechados), podem explodir e não devem ser aquecidos neste micro-ondas.
- Utilize este aparelho apenas para a função a que se destina, conforme descrito no manual. Não utilize produtos químicos ou vapores corrosivos neste aparelho. Este tipo de micro-ondas foi especificamente projetado para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Não foi concebido para uso industrial ou laboratorial.
- A manutenção do aparelho deve ser efetuada apenas por pessoal qualificado. Contacte o Suporte ao Cliente da Sage ou o Serviço de Manutenção autorizado mais próximo para realizar a verificação, a reparação ou o ajuste.
- Não cubra nem bloqueie qualquer abertura no aparelho.
- Não guarde o aparelho em ambientes externos.
- Não utilize este produto próximo de água, por exemplo, perto de pias, em porões húmidos, próximo de uma piscina ou em áreas semelhantes.
- Nunca submerja o cabo de alimentação ou a tomada em água.
- Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a extremidade de mesas ou bancadas, em contacto com superfícies quentes e não permita que o cabo se enlase.
- Para reduzir o risco de incêndio no interior do micro-ondas:
 - i) Não cozinhe os alimentos excessivamente. Supervisione o aparelho quando colocar papel, plástico ou outros materiais combustíveis dentro dele para facilitar a cozedura.
 - ii) Remova braçadeiras metálicas de sacos de papel ou plástico antes de os colocar no forno.



ADVERTÊNCIA

- Assim como com outros aparelhos, é necessária uma supervisão atenta se for utilizado por crianças.
- Inspeccione regularmente o cabo de alimentação. Não utilize o aparelho se: tiver o cabo ou a tomada danificados; não estiver a funcionar corretamente; tiver sofrido algum dano ou queda. Pare imediatamente de usar o dispositivo e contacte o Suporte ao Cliente da Sage.
- O cabo de alimentação não pode ser substituído. Se o cabo estiver danificado, não utilize o aparelho.

- iii) No caso dos materiais dentro do micro-ondas entrarem em combustão, mantenha a porta do micro-ondas fechada, desligue-o e desconecte o cabo de alimentação, ou desligue a alimentação pelo fusível ou disjuntor.
 - iv) Não use o interior do micro-ondas para armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no interior do micro-ondas quando não estiver a ser utilizado.
- Utilize sempre o micro-ondas sobre uma superfície estável e resistente ao calor. Não utilize o aparelho numa superfície coberta com tecido ou próxima de cortinas ou outros materiais inflamáveis.
 - Não use o micro-ondas sem que o suporte da placa giratória e a placa giratória estejam no seu devido lugar. Certifique-se de que a placa giratória está posicionada corretamente na engrenagem do suporte da placa giratória.
 - Nunca utilize o micro-ondas sem alimentos ou água no seu interior. Usar o forno micro-ondas vazio pode danificar o aparelho. O micro-ondas só pode ser operado vazio se estiver no modo de pré-aquecimento; o ecrã LCD mostra quando o micro-ondas está a pré-aquecer. Não deixe o micro-ondas sem supervisão durante a utilização.
 - Não toque nas superfícies quentes. Deixe o micro-ondas arrefecer completamente antes de mover ou limpar qualquer peça.
 - Pressione sempre o botão STOP/CLEAR e retorne ao ecrã padrão antes de desligar a unidade da tomada se o aparelho:
 - For deixado sem supervisão.
 - Não estiver a ser usado.
 - Precisar ser movido ou instalado.
 - Estiver a ser armazenado.
 - Limpeza (consulte a página 34)
 - Mantenha o aparelho limpo. Siga as instruções de limpeza fornecidas neste manual.
 - Não utilize o aparelho se: tiver o cabo ou a tomada danificados; não estiver a funcionar corretamente; tiver sofrido algum dano ou queda.
 - Ao limpar as superfícies da porta e do micro-ondas que se juntam ao fechar a porta, use apenas detergentes suaves e não abrasivos, ou detergentes aplicados com uma esponja ou um pano macio. O uso de químicos corrosivos na limpeza irá danificar o aparelho e pode resultar em fugas de radiação.
 - Não limpe o aparelho com aparelhos de limpeza a vapor.
 - Não coloque o micro-ondas perto da extremidade de bancadas ou mesas durante o seu funcionamento. Certifique-se

de que a superfície está estável, limpa e livre de água ou quaisquer outras substâncias.

- Não coloque o micro-ondas sobre ou perto de um bico de gás ou elétrico ou num local onde poderia tocar num forno quente.
- Ao usar o micro-ondas, deixe um espaço livre adequado por cima e em todos os lados para a circulação de ar (consulte a página 16, Ponto de instalação 2).
- O micro-ondas deve ser usado como uma unidade independente. Não o coloque embutido ou preso num armário ou espaço confinado, pois isso irá causar sobreaquecimento. (Consulte a secção de Instalação na página 16).
- Não utilize o micro-ondas sobre uma superfície metálica como, por exemplo, uma pia de cozinha.
- O micro-ondas não se destina a ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- Líquidos, como água, café ou chá, podem ser aquecidos além da temperatura de ebulição sem apresentarem sinais de fervura. Nem sempre há bolhas ou sinais de fervura visíveis quando o recipiente é removido do micro-ondas.

ISTO PODE FAZER COM QUE LÍQUIDOS MUITO QUENTES TRANSBORDEM DE REPENTE SE O RECIPIENTE FOR AGITADO OU SE FOR COLOCADO UM UTENSÍLIO NOS LÍQUIDOS.

CUIDADOS IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não utilize o aparelho para outra função diferente daquela para que se destina, conforme descrito neste manual. Não o utilize em ambientes externos. Não o utilize em veículos, barcos ou aviões em movimento.
- Desenrole completamente o cabo de alimentação antes de utilizar o aparelho.
- Recomendamos um circuito separado exclusivo para este micro-ondas.
- É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos resultantes de se enlaçar ou alguém tropeçar num cabo mais longo.
- Para evitar choque elétrico, jamais submerja o cabo de alimentação, a tomada ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

- Não desligue nem altere o cabo de alimentação ou a tomada enquanto a unidade estiver em funcionamento.
- Enrole o cabo com folga quando for armazenar o micro-ondas. Não enrole o cabo ao redor do micro-ondas.
- A janela de vidro tem um tratamento especial que a torna mais resistente, duradoura e segura do que vidro normal, porém não é inquebrável. Se cair ou for golpeada com extrema força, pode partir ou ficar enfraquecida, e posteriormente partir-se em inúmeros pequenos pedaços sem causa aparente.
- Inspeção regularmente o cabo de alimentação e o aparelho para detectar quaisquer sinais de danos. Não utilize se não estiver a funcionar corretamente ou tiver sofrido alguma queda. Pare de usar o aparelho imediatamente, desligue-o ou desconecte-o da alimentação e contacte o Suporte ao Cliente da Sage.
- Se for necessária qualquer tarefa de manutenção que não seja a de limpeza, contacte o serviço de Suporte ao Cliente da Sage.
- Posicione o aparelho a uma distância mínima de 20 cm (8 polegadas) das paredes laterais e do teto, além de cortinas e outros materiais sensíveis ao calor ou vapor, e certifique-se de que haja espaço livre adequado

por cima e em todos os lados para circulação de ar.

- Não desligue o micro-ondas da alimentação puxando-o pelo cabo.
- Recomendamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (comutador de segurança) para fornecer segurança adicional ao utilizar todos os aparelhos elétricos. É aconselhável a instalação de um comutador de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que abastece o aparelho. Consulte um eletricista para obter aconselhamento profissional.
- O aparelho deve ser utilizado com uma tomada com ligação à terra. Se não tiver a certeza se as tomadas têm uma ligação à terra adequada, consulte o seu eletricista.
- Nunca modifique a tomada de alimentação nem utilize adaptadores em nenhuma circunstância.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA PARA O SEU MICRO-ONDAS

- Este micro-ondas foi projetado para aquecer alimentos e bebidas. Secar roupa, alimentos ou aquecer almofadas, esponjas, chinelos, panos humedecidos ou semelhantes cria risco de lesões, combustão ou incêndios.

- Certifique-se que todos os recipientes e/ou pratos são adequados para utilização num micro-ondas. Isso deve ser feito antes de preparar os alimentos para serem cozidos ou aquecidos no micro-ondas. Verifique sempre os alimentos e líquidos que estão a ser aquecidos ou cozidos no micro-ondas, devido à possibilidade dos recipientes entrarem em combustão.
- Todos os recipientes adequados para alimentos em vidro ou plástico devem ser usados em estrita conformidade com as recomendações dos seus fabricantes.
- Alimentos e/ou líquidos não devem ser aquecidos diretamente na placa giratória. Devem ser colocados num recipiente adequado à prova de micro-ondas antes de serem colocados na placa giratória.
- Alimentos e/ou líquidos não devem ser aquecidos ou cozidos em recipientes ou sacos de plástico e papel, a não ser que o fabricante indique que são adequados para esse fim, pois existe a possibilidade dos recipientes explodirem ou entrarem em combustão.
- Clipes de metal e braçadeiras devem ser removidos da embalagem, pois podem causar faíscas e/ou incêndio.
- Não use papel reciclado ou toalhas de papel quando estiver a cozinhar. O papel reciclado pode conter pequenas peças metálicas ou outras impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndio.
- Não use recipientes ou utensílios de metal no micro-ondas, exceto se forem fornecidos com o micro-ondas, pois podem provocar faíscas e/ou incêndio.
- Não use papel de alumínio no micro-ondas pois isso pode provocar faíscas e/ou incêndio.
- Certifique-se de remover quaisquer rolhas e tampas dos recipientes antes de colocar alimentos e/ou líquidos no micro-ondas.
- As tampas dos biberões e dos boiões de comida de bebé devem ser retiradas antes de os aquecer no forno micro-ondas. Para evitar queimaduras depois de aquecer, mexa ou agite o conteúdo, e verifique a temperatura antes de servir.
- Verifique sempre a temperatura dos alimentos ou bebidas que foram aquecidos ou cozidos no micro-ondas antes de comer, beber ou servir.
- Alguns recipientes e/ou pratos podem parecer adequados para uso no micro-ondas, porém podem estar revestidos por uma cobertura que absorverá a radiação do micro-ondas, sobreaquecerá e romperá

o recipiente. A cobertura também pode impedir o aquecimento/cozimento dos alimentos.

- Certifique-se de que os utensílios sejam adequados para utilizar no micro-ondas.
- Deixe que os alimentos ou bebidas aquecidos arrefeçam um pouco antes de os manusear ou servir. Prove sempre antes de comer, beber ou servir a outras pessoas, especialmente crianças, deficientes ou idosos.
- Se estiver a cozinhar carne, aves ou peixe, verifique sempre se estão bem cozidos, medindo-os com um dispositivo de registo de temperatura apropriado, para ajudar a prevenir doenças transmitidas por alimentos.
- Não aqueça pipocas no micro-ondas, a menos que tenha sido embalada comercialmente para esse tipo de uso. Ao aquecer pipocas, pode haver vários grãos que não estalam e que podem ficar excessivamente cozidos e queimar.
- Não cozinhe nenhum tipo de alimento envolto por membranas ou cascas (como batatas, fígado de galinha, gemas de ovo, ostras, etc.) sem antes perfurar a membrana várias vezes (usando uma faca ou utensílio semelhante) para permitir a libertação do vapor.
- Recipientes ou sacos para micro-ondas que podem

ser fervidos devem sempre ser cortados, perfurados ou ventilados conforme indicado pela embalagem. Caso contrário, o plástico ou a embalagem pode rebentar, resultando em queimaduras e lesões.

- Deixe sempre os itens arrefecerem antes de abrir ou manusear. Tenha cuidado ao abrir ou manusear.
- Tenha cuidado ao abrir sacos, bolsas, tampas ou recipientes, pois vapores, alimentos ou líquidos quentes podem escapar causando queimaduras ou lesões.
- Ovos com casca e ovos cozidos não devem ser aquecidos ou cozidos no micro-ondas, pois podem explodir durante ou após o término do cozimento, ou após serem removidos do micro-ondas.
- Tenha cuidado ao torrar e grelhar alimentos com alto teor de óleo, como pinhões e nozes, pois podem pegar fogo. Se isso ocorrer, mantenha a porta do micro-ondas fechada, e desligue e desconecte o micro-ondas da tomada até que a chama se apague.
- Jamais aqueça óleo ou gordura no micro-ondas. Fazê-lo pode fazer com que o micro-ondas e/ou o óleo sobreaqueça e/ou entre em combustão.
- Em caso de fumo, desligue o micro-ondas e desconecte-o da tomada. Mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

- Se observar alguma faísca, centelha ou clarão dentro do micro-ondas, pressione o botão STOP/CLEAR e resolva o problema ou contacte o serviço de Suporte ao Cliente da Sage para obter assistência.
- Limpe o interior do micro-ondas com um pano macio e humedecido após cada utilização. Resíduos de alimentos ou gorduras no interior do micro-ondas podem causar sobreaquecimento, fazendo o interior do micro-ondas gerar fumo ou pegar fogo.
- Deixe arrefecer o prato rotativo de vidro até à temperatura ambiente antes de lavar ou colocar em água fria.
- Limpe o micro-ondas regularmente e remova qualquer respingo deixado por alimentos no interior. Não manter o micro-ondas num bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície, afetar negativamente a vida útil do micro-ondas e possivelmente resultar numa situação perigosa.
- Não tente utilizar o micro-ondas usando métodos diferentes dos descritos neste manual de instruções.
- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, fique atento ao micro-ondas devido à possibilidade de combustão.



ADVERTÊNCIA

- Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes selados pois podem explodir.

COMBINAÇÃO DE MICRO-ONDAS

- Não introduza alimentos ou utensílios grandes de metal no micro-ondas pois podem provocar incêndio ou choque elétrico.
- Não armazene nenhum material no micro-ondas, além dos acessórios recomendados pelo fabricante, quando o aparelho não estiver a ser utilizado.
- Não cubra as prateleiras ou qualquer parte do micro-ondas com papel de alumínio. Isto provoca sobreaquecimento do micro-ondas.
- Não limpe o micro-ondas com esponjas de aço. Pedacos da esponja de aço podem queimar e tocar nas partes elétricas, criando o risco de choque elétrico.
- Não use produtos de papel quando o aparelho for utilizado em modo combinado.

PRECAUÇÕES PARA PREVENIR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À RADIAÇÃO DE MICRO-ONDAS

- Não tente utilizar este micro-ondas com a porta aberta pois isso poderia resultar numa exposição nociva à radiação

de micro-ondas. É importante que não neutralize ou inutilize os interbloqueios de segurança.

- Não coloque objetos entre a porta e a face frontal do micro-ondas nem deixe que sujidade ou resíduos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.



ADVERTÊNCIA

- Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o micro-ondas não pode ser utilizado. Pare de o utilizar imediatamente e contacte o suporte ao cliente da Sage para verificação, reparação ou ajuste. É particularmente importante que a porta do micro-ondas esteja bem fechada e sem qualquer tipo de dano. Ex.:

Porta empenada, (2) Dobradiças partidas ou soltas, (3) Vedações da porta e superfícies de vedação danificadas.

- Não coloque nenhum corpo estranho entre o batente e a porta do micro-ondas



ADVERTÊNCIA

- É perigoso que alguém que não um técnico qualificado realize qualquer tipo de manutenção ou reparação.

LÍQUIDOS SOBREAQUECIDOS

Para reduzir o risco de lesões:

- Líquidos, como água, café ou chá, podem ser aquecidos a uma temperatura superior ao seu ponto de ebulição sem borbulharem ou apresentarem sinais de fervura. ISTO PODE FAZER COM QUE LÍQUIDOS MUITO QUENTES TRANSBORDEM DE REPENTE SE O RECIPIENTE OU A SUPERFÍCIE LÍQUIDA FOREM AGITADOS OU SE UMA COLHER OU OUTRO UTENSÍLIO FOR INSERIDO NO LÍQUIDO.
- Não sobreaqueça o líquido.
- Mexa o líquido antes e durante o processo de aquecimento.
- Não use recipientes retos com gargalos estreitos.
- Depois de aquecer, deixe o recipiente algum tempo no forno micro-ondas antes de o remover. Tenha o máximo de cuidado ao inserir uma colher ou qualquer outro utensílio no recipiente.
- Aquecer bebidas no micro-ondas pode fazê-las ferver e transbordar. Tenha cuidado ao manusear bebidas.



CUIDADO

As alterações ou modificações ao produto que não tenham sido expressamente aprovadas

pela parte responsável pela conformidade podem anular a autoridade do utilizador de utilizar o produto.



NOTA

Este equipamento gera, utiliza e pode emitir energia de radiofrequência e, se não for instalado e utilizado segundo as instruções, pode causar interferências nocivas em comunicações de rádio. No entanto, não existe garantia de que não ocorrerão interferências numa instalação específica. Se este equipamento provocar interferências nocivas na receção de rádio ou televisão – que podem ser comprovadas desligando e ligando o produto – incentivamos o utilizador a tentar corrigir as interferências com um ou mais dos seguintes métodos:

- Reorientar ou reinstalar a antena recetora. Aumentar o espaço entre o equipamento e o recetor.
- Ligar o equipamento na tomada de um circuito diferente de onde se encontra ligado o recetor.
- Consultar o revendedor ou um técnico experiente de rádio/TV para obter ajuda.

INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA



ADVERTÊNCIA

Uma ligação à terra inadequada pode criar um risco de choque elétrico.

- O aparelho deve ser ligado à terra. Na eventualidade de um curto-circuito, a ligação à terra reduz o risco de choque elétrico pois fornece um fio para fuga da corrente elétrica. Este aparelho está equipado com um cabo de alimentação que tem um fio de ligação à terra e uma tomada de aterramento. A tomada deve estar ligada a uma tomada devidamente instalada e aterrada.
- Consulte um eletricista qualificado caso não compreenda completamente as instruções de ligação à terra ou tenha dúvidas de que o aparelho esteja devidamente ligado à terra.
- Não utilize um cabo de extensão. Se o cabo de alimentação for muito curto, peça a um eletricista ou técnico qualificado que instale uma tomada perto do aparelho.

ESPECIFICAÇÕES

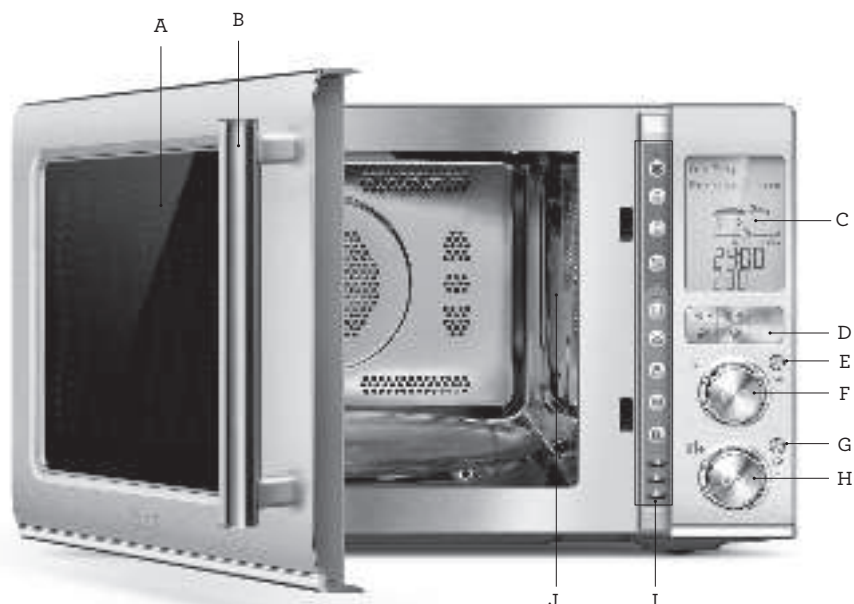
Consumo de energia	220-240 V 50 Hz Potência de entrada do micro-ondas: 1560-1700 W Potência de entrada do forno: 1420-1550 W Potência de entrada de fritar por ar quente: 1395-1520 W Potência de entrada do combinado rápido: 1730-1890 W Potência de entrada do modo Grill: 1010-1100 W
Saída do micro-ondas	1100 W - 2450 MHz
Dimensões externas	31,6 cm/12,5 pol. (altura) 51,9 cm/20,4 pol. (comprimento) 51,3 cm/20,2 pol. (profundidade) com alça 49,0 cm/19,3 pol. (profundidade) sem alça
Diâmetro da placa giratória	31,5 cm/12,4 pol.
Peso líquido	Aprox. 15,4 kg
Capacidade do forno	32 litros

Estas especificações podem mudar sem aviso prévio.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES



Componentes



- A. Janela
- B. Alça da porta:
Puxe a alça para abrir.
- C. Ecrã LCD
- D. Botões de função:
COMBINADO RÁPIDO, COZINHAR
CONGELADOS, AIRFRY (FRITAR POR
AR QUENTE), FORNO, MICRO-ONDAS,
MENU DE ALIMENTOS
- E. A BIT MORE™
- F. Botão INICIAR/Instant +30
botão TEMPO/Selecionar
Cada toque adiciona 30 segundos,
a 100% da potência
- G. Botão DESATIVAR PRATO/IDIOMA
Pressione uma vez para impedir a rotação
da placa giratória durante o cozimento.
Pressione novamente para reativar a placa
giratória. Pressione e mantenha o botão
pressionado por 3 segundos para alterar
as definições de idioma.
- H. Botão AJUSTAR e PARAR/APAGAR
Gire o botão para ajustar o nível
de potência, o peso e a quantidade
que correspondem ao tipo de alimento
selecionado. Pressione uma vez para
pausar sem cancelar o programa.
Pressione duas vezes (ou mais,
se necessário) para limpar o ecrã.
- I. Painel de atalhos
Consulte a secção de funções deste manual
para obter explicações detalhadas.
- J. Proteção guia do micro-ondas
Para garantir um funcionamento
seguro, não remova.



**Informação de
classificação**
220–240V ~ 50Hz
MICRO-ONDAS: 1300 W
FORNO: 1700–2100 W
GRELHAR: 880–1100 W



Botões

	Iniciar/Instant +30		Favorito
	Parar/Apagar		Bloqueio infantil
	Fast Combi		Unidades (métricas/imperiais)
	Cozinhar congelados		Definir relógio (no painel de atalhos)
	Fritar por ar quente		Menu de início rápido
	Forno		Grill
	Micro-ondas		Manter quente
	Menu de alimentos		Derreter chocolate
	Desativar prato/Seleção de idioma		Derreter manteiga
	A Bit More™		Pipocas
	Botão Tempo		Atalhos de som: Som - selecionar diferentes conjuntos de som Volume de sinal sonoro - ajustar o volume Sem som - desligar todos os sons
	Botão Ajustar (potência/temperatura)		



Montagem

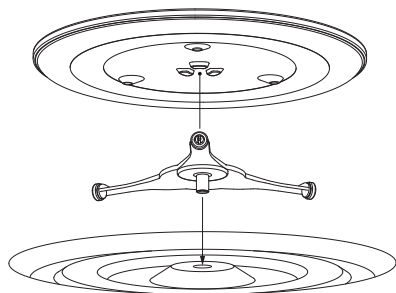
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização, remova todos os adesivos promocionais e o material de embalagem. Desembale cuidadosamente o micro-ondas e guarde todo o material de embalagem até localizar todas as peças do micro-ondas e montar o aparelho. É recomendável manter todo o material de embalagem num local seguro, caso deseje embalar novamente o produto para envio.

Para remover o pó acumulado durante o embalamento, lave o suporte da placa giratória e o prato de vidro giratório em água morna com sabão, enxague com água limpa e seque. Limpe o interior e o exterior do micro-ondas com um pano macio e humedecido e, em seguida, seque cuidadosamente.

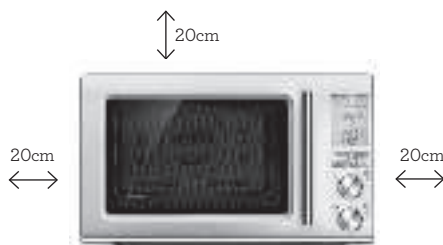
MONTAGEM DO PRATO DE VIDRO GIRATÓRIO

- Coloque o suporte da placa giratória no devido espaço na base do interior do micro-ondas.
- Coloque o prato de vidro giratório sobre o suporte da placa giratória, encaixando a engrenagem do suporte da placa giratória na área central.



INSTALAR E LIGAR O MICRO-ONDAS

- Selecione uma superfície nivelada com espaço suficiente para as aberturas de entrada e/ou saída.
- É necessária uma distância mínima de 20 cm entre o micro-ondas e as paredes adjacentes.
- Deixe uma distância mínima de 20 cm acima do micro-ondas.
- Não remova os pés da parte de baixo do micro-ondas.
- Bloquear as aberturas de entrada e/ou saída pode danificar o micro-ondas.
- Coloque o micro-ondas o mais longe possível de rádios e TV.
- A utilização do micro-ondas pode causar interferência à receção do seu rádio ou TV.
- Ligue o micro-ondas numa tomada normal. Certifique-se de que a voltagem e a frequência são as mesmas que estão na etiqueta de classificação.
- O micro-ondas não pode ser colocado num armário.



ADVERTÊNCIA

- Para evitar a sobrecarga do circuito elétrico, recomenda-se que não ligue outros aparelhos no mesmo circuito do seu micro-ondas (ou outros produtos) ao utilizá-lo.
- Não instale o micro-ondas em cima de um fogão ou de outro produto capaz de produzir calor. Se instalado perto ou sobre uma fonte de calor, o micro-ondas pode danificar-se, e a garantia será anulada.

- Verifique se existem sinais de danos no micro-ondas, como a porta desalinhada ou empenada, a superfície de vedação desgastada, dobradiças soltas ou partidas e mossas no interior ou na porta do micro-ondas. Se houver dano, não utilize o micro-ondas e contacte o Centro de Assistência da Sage.
- Nunca submerja o micro-ondas ou respetivos cabo de alimentação ou tomada em água ou qualquer outro líquido.

USAR A ASSADEIRA COMBI CRISP

- A assadeira Combi Crisp é ideal para preparar itens que podem ficar empapados no micro-ondas, como pizza, nuggets de frango e batatas fritas. A assadeira Combi Crisp pode ser usada na posição alta ou baixa, dependendo do tamanho do alimento ou do quão dourado deseje que fique. Para reduzir o risco de lesões ou danos ao micro-ondas, posicione sempre a assadeira Combi Crisp firmemente no centro da placa giratória.
- Não coloque nenhum tipo de prato na assadeira Combi Crisp, pois pode sobreaquecer e danificar-se.



CUIDADO

O tripé e a assadeira Combi Crisp são adequados para uso no modo micro-ondas. Porém, não podem ser usados ao mesmo tempo e nunca um sobre o outro.



NOTA

É melhor usar o tripé no modo forno de convecção (por exemplo, para assar)



NOTA

Os pés de silicone antiderrapantes no tripé foram projetados para o ajudar a manter estável e NÃO devem ser removidos.

O silicone nas pernas e tripés da assadeira Combi Crisp são adequados para uso no modo micro-ondas.

- Quando a assadeira Combi Crisp for necessária para a função de cozimento selecionada, o ícone da assadeira irá aparecer; ou será exibida no ecrã uma animação mostrando as pernas da assadeira.



Usar o ecrã da assadeira



Animação mostrando quando as pernas da assadeira devem ser colocadas na posição desdobrada



CUIDADO

As superfícies e pernas da assadeira Combi Crispi ficam quentes durante e após o seu uso. Este acessório deve ser usado apenas com o SMO870.



Funções

DEFINIR O IDIOMA DO DISPLAY

O idioma padrão é o inglês, no entanto, o aparelho Combi Wave 3-em-1 vem programado com 20 idiomas europeus diferentes. Na primeira vez que o aparelho for ligado à tomada ou após uma queda de energia, a unidade exibirá "SELECT LANGUAGE MODE" (SELECIONAR IDIOMA).



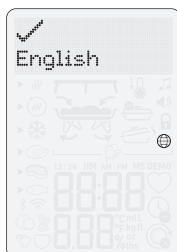
NOTA

Para alterar o idioma a qualquer momento, pressione e segure o botão "Turntable off" por 3 segundos.

- Use qualquer um dos botões (giratórios) para navegar pelo menu.



- Pressione o botão Start para selecionar o idioma de sua escolha



- O idioma selecionado fica guardado na unidade, mesmo quando estiver desligado.

CONFIGURAR O RELÓGIO - FORMATO DE 12 OU 24 HORAS

Para definir a hora, pressione o botão SET CLOCK (DEFINIR RELÓGIO)  no painel de atalhos. O relógio pode ser definido com o formato de 12 ou 24 horas.

O '12' piscará no visor; para selecionar o formato de relógio de 12 horas, pressione o botão START   para confirmar a seleção.

Para selecionar o formato de relógio de 24 horas, gire o botão TIME  no sentido horário. O número '24' irá piscar. Pressione o botão START para confirmar a seleção.

A hora padrão é 12:00. Os dígitos em destaque irão piscar para mostrar que podem ser ajustados.

Gire o botão TIME para ajustar as horas e pressione o botão START para confirmar.

Os minutos irão piscar para mostrar que podem ser ajustados. Gire o botão TIME para ajustar os minutos e pressione o botão START para confirmar.



NOTA

Caso se esqueça de pressionar o botão START para confirmar as horas ou os minutos, o próprio micro-ondas irá confirmar a seleção após 1 minuto.

DEFINIR O VOLUME DO APITO

Esta opção permite que escolha o volume do apito do seu micro-ondas.

Pressione o botão BEEP VOLUME. O volume padrão do apito está definido como LOW (BAIXO) 

Gire o botão TIME  para alternar entre os volumes LOW, MEDIUM e HIGH (BAIXO, MÉDIO e ALTO, respectivamente). Cada seleção emitirá o volume de apito selecionado.



NOTA

Caso se esqueça de pressionar o botão START para confirmar o volume do apito, o próprio micro-ondas irá confirmar a seleção após 1 minuto.

SOUND (SOM)

Este programa permite que escolha entre o conjunto de sons novo ou o tradicional ao usar o micro-ondas.

Por padrão, o micro-ondas reproduzirá o novo perfil de som atribuído pela Sage. Caso deseje alterá-lo, siga as instruções abaixo:

Abra a porta e pressione o botão SOUND  no painel de atalhos.

Gire o botão TIME para alternar entre as seleções de som. Pressione START  para confirmar a sua seleção ou pressione STOP  para cancelar.

MUTE

Este programa permite silenciar o som do micro-ondas.

Quando o programa MUTE estiver selecionado, nenhum som será emitido.

Abra a porta e pressione o botão MUTE no painel de atalhos. Pressione o botão START para confirmar. Para cancelar, pressione o botão MUTE e, em seguida, pressione o botão START.

DEFINIR A UNIDADE DE MEDIDA

Pressione UNITS no painel de atalhos .

Mude de quilogramas (kg) para onças (oz) e de Celsius (°C) para Fahrenheit (°F).

As unidades padrão são Celsius (°C) e quilogramas (kg). Os °C e kg destacados irão piscar para mostrar que podem ser ajustados.

Gire o botão ADJUST para alternar entre as unidades métricas e imperiais e pressione o botão para confirmar a seleção.

DEFINIR O BLOQUEIO INFANTIL

Essa configuração bloqueia a interface para impedir que crianças usem o micro-ondas.

Pressione o botão CHILD LOCK  no painel de atalhos.

O símbolo CHILD LOCK será exibido no ecrã LCD



Para cancelar a seleção de CHILD LOCK, pressione o botão CHILD LOCK novamente.

O símbolo CHILD LOCK desaparecerá do ecrã LCD e terá todas as funcionalidades do seu micro-ondas.

STANDBY (EM ESPERA)

Se o micro-ondas ficar ocioso por 1 minuto, o modo de espera (standby) será ativado. A luz de fundo do ecrã LCD será desligada e os botões não ficarão mais iluminados.

Para ativar o micro-ondas:

- Abra a porta OU;
- Pressione START OU;
- Gire um dos botões giratórios OU;
- Pressione qualquer botão

TURNTABLE OFF

O botão TURNTABLE OFF  permite que pare a rotação da placa giratória durante o cozimento no micro-ondas. Essa configuração é útil quando se usa um prato quadrado ou retangular que restringe a rotação.

Para ativar essa configuração, pressione o botão TURNTABLE OFF uma vez. 'Turntable off' será exibido no ecrã LCD.



Pressione novamente para permitir que a placa giratória volte a girar.

No final do ciclo de cozimento, a placa giratória permanecerá por 1 minuto na última configuração, se for deixada inativa. Após 1 minuto, a configuração TURNTABLE OFF será padronizada como 'on'.

AJUSTE DE TEMPERATURA/TEMPO E POTÊNCIA

O tempo, o nível de potência e a temperatura podem ser alterados girando o botão ADJUST.

Os ajustes podem ser feitos nos modos Micro-ondas, Fast Combi, Air Fry e Forno.

AJUSTAR O TEMPO

Gire o botão TIME para ajustar o tempo.

O tempo padrão é de 30 segundos.

AJUSTAR A POTÊNCIA

Quando o botão ADJUST é girado no sentido horário, HIGH (Alto) e 100% serão exibidos.

Quando o botão ADJUST é girado no sentido anti-horário, o nível de potência % vai diminuindo de 100% para 10%, em intervalos de 10%.

AJUSTE DE TEMPERATURA

Rode o botão AJUSTE no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para diminuir a temperatura em incrementos de 10 graus; e rode o botão AJUSTE no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura.

A temperatura predefinida e os intervalos de temperatura são os seguintes:

Fast Combi:

- Intervalo de temperatura = 150-230 °C
- Temperatura predefinida = 200 °C

Air Fry (Fritar por ar quente):

- Intervalo de temperatura = 200-230 °C
- Temperatura predefinida = 200 °C

Forno:

- Intervalo de temperatura = 60-230 °C
- Temperatura predefinida = 180 °C.

AJUSTE DINÂMICO DE TEMPERATURA/TEMPO E POTÊNCIA

O ajuste de tempo e potência pode ser feito quando o micro-ondas estiver na configuração manual. Também é possível fazer ajustes de tempo e temperatura ao usar o produto nas configurações manuais Fast Combi, Air Fry e Forno.

Veja abaixo um exemplo de ajuste dinâmico de potência usando a função SMART COOK (COZINHA INTELIGENTE).

1. Pressione o botão FOOD MENU (MENU DE ALIMENTOS)  e selecione COOK (COZINHAR).

2. Gire o botão TIME para selecionar o tipo de alimento.
3. Ao girar o botão TIME, a seta muda e aponta para o tipo de alimento selecionado. Neste caso, POPCORN (PIPOCAS) está selecionado.
4. Depois de escolher o FOOD TYPE (TIPO DE ALIMENTO), gire o botão ADJUST (AJUSTE) para ajustar a quantidade ou o peso.
5. Pressione START para começar a cozinhar.
6. Usando o botão ADJUST, aumente ou diminua o nível de potência a qualquer momento durante o programa de cozimento.



NOTA

Ajustar o nível de potência durante o aquecimento não afeta o tempo de cozimento.

Seguindo os passos anterior com o botão AJUSTE, aumente ou diminua a temperatura em qualquer momento durante o programa de cozimento dependendo do TIPO DE ALIMENTO selecionado no MENU DE ALIMENTOS.



NOTA

Ajustar a temperatura durante o aquecimento não afeta o tempo de cozimento.

BOTÃO START/INSTANT +30

Pressione o botão START/Instant +30 para começar a cozinhar imediatamente por 30 segundos com a potência do micro-ondas a 100%. Cada vez que este botão é pressionado, são adicionados 30 segundos ao tempo de cozimento.

TÉRMINO DO COZIMENTO

No final de qualquer ciclo de cozimento, o micro-ondas emitirá o som de final de ciclo e a palavra FINISHED (CONCLUÍDO) será exibida. A palavra FINISHED permanecerá no ecrã a piscar por 5 minutos ou até que a porta seja aberta.

STOP/CLEAR (PARAR/APAGAR) □ | ✕

Pressione STOP/CLEAR uma vez para pausar a função atual.

Pressione duas vezes para apagar tudo e voltar ao ecrã padrão.

Quando estiver no ecrã padrão, pressione STOP/CLEAR para mostrar o relógio.

Para retornar ao ecrã padrão, pressione/gire qualquer botão ou abra a porta.

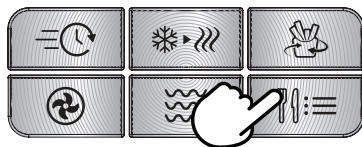
BOTÃO A BIT MORE™

Use o botão A BIT MORE™ se, após o cozimento, achar que os alimentos não estão cozidos ou quentes o suficiente.



Por exemplo:

Pressione o botão FOOD MENU.



Gire o botão TIME para selecionar COOK e depois MEAT (Carne).

Pressione START para começar a cozinhar.

Final do processo de cozimento

No final do processo de cozimento, se achar que os alimentos precisam de um tempo de cozimento adicional, selecione a configuração 'A BIT MORE™'. Feche a porta do micro-ondas e pressione o botão A BIT MORE™ para adicionar um pouco mais de tempo de cozimento. O temporizador começará a contagem regressiva.



NOTA

"A BIT MORE™" pode ser definido girando o cronômetro para cancelar o pré-aquecimento de 3 minutos para a assadeira mais crocante se um tempo de cozimento mais longo for necessário.



NOTA

Quando o botão A BIT MORE™ é pressionado, o micro-ondas começa a cozinhar com base no último menu de alimentos ou atalho selecionado. No caso de nenhum menu de alimentos anterior estar selecionado, o micro-ondas, por padrão, irá adicionar 20 segundos ao cozimento a 100% de potência.

KEEP WARM (MANTER QUENTE)

A função Keep Warm (manter quente) impede que os alimentos arrefeçam enquanto realiza outras tarefas. Este programa mantém o micro-ondas em funcionamento a 80 °C, de 5 minutos a 2 horas. O tempo padrão é 10 minutos.

Para usar a configuração Keep Warm (manter quente), abra a porta e pressione o botão KEEP WARM  no painel de atalhos.

FAVOURITE (FAVORITO)

A configuração FAVOURITE guardará as suas configurações de cozimento, aquecimento ou descongelamento mais usadas e preferidas.

Para definir o micro-ondas na sua configuração favorita:

- Abra a porta do micro-ondas, gire o botão START e o botão STOP para ajustar o tempo e a potência conforme as suas configurações preferidas. Pressione e segure o botão FAVOURITE  por 2 segundos para guardar esta configuração.
- Pressione START para ativar a configuração.

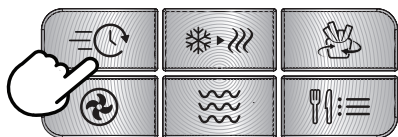


NOTA

O micro-ondas guardará essa configuração para futuro uso. Na próxima vez que pressionar o botão FAVOURITE, será exibida a sua configuração favorita guardada no painel de atalhos. Para alterar a sua configuração favorita a qualquer momento, repita as etapas 1 e 2 acima.

Funções de cozimento

FAST COMBI



A função FAST COMBI foi projetada para cozinhar os seus pratos favoritos de uma forma mais rápida do que num forno tradicional. A função FAST COMBI utiliza alternadamente as funções micro-ondas, forno de convecção e grill para atingir a temperatura de cozimento selecionada. Essa combinação das três funções ajuda o micro-ondas a atingir a temperatura de cozimento de uma forma mais rápida do que num forno tradicional e a manter a temperatura no interior do micro-ondas, obtendo um resultado ideal para os alimentos.

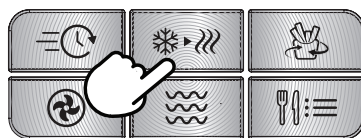
A configuração FAST COMBI é ideal para gratinar, cozer, e assar legumes e diferentes tipos de carne. Consulte o adesivo 'Instruções e dicas' na parte interna da porta do micro-ondas.

Para obter melhores resultados, é recomendável usar a assadeira Combi Crisp fornecida, exceto ao cozinhar alimentos que exijam uma assadeira ou prato específicos. Coloque outros pratos ou assadeiras no tripé fornecido para obter melhores resultados, desde que não sejam de metal. Dependendo da quantidade de alimentos a cozer, use a assadeira Combi Crisp com as pernas dobradas ou desdobradas.

Pressione o botão FAST COMBI  na interface principal para entrar na função FAST COMBI. Gire o botão START para selecionar o tempo de cozimento, de 1 a 90 minutos. Em seguida, gire o botão ADJUST para selecionar a temperatura de cozimento, de 150 °C a 230 °C. Pressione START para começar a cozinhar.

No final do programa de cozimento, deixe os alimentos em repouso por 5 minutos antes de os remover e servir.

COOK FROM FROZEN (COZINHAR CONGELADOS)



A função COZINHAR CONGELADOS foi projetada para cozinhar perfeitamente diferentes tipos de carne, do estado congelado para o perfeitamente cozido. A função utiliza as funções micro-ondas, forno de convecção e grill alternadamente em duas fases diferentes de cozimento.



NOTA

Para usar esta função, é recomendável temperar e marinar a carne antes de a congelar.

Coloque o alimento na assadeira Combi Crisp, na posição baixa.

Pressione COOK FROM FROZEN, selecione o tipo de carne desejado (frango, carne ou peixe), girando os botões TIME ou ADJUST. Pressione START para selecionar.

Gire o botão ADJUST para ajustar a quantidade ou peso. Para peixes, a quantidade mínima é de 200 g e o peso máximo é de 800 g. Pressione START para começar a cozinhar.

A meio do programa de cozimento, o micro-ondas apita e a mensagem STIR/TURN (MEXA/VIRE) pisca. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Vire o alimento e pressione START para continuar.

Durante a função COOK FROM FROZEN, as diferentes fases de cozimento são exibidas no ecrã.

A primeira fase foi projetada para descongelar os alimentos usando apenas o micro-ondas.

A segunda fase foi projetada para cozinhar alimentos usando a função adequada para o tipo de alimento.

Dependendo da quantidade/peso selecionado, o tempo de cozimento total varia de 16 a 70 minutos.



NOTA

Para obter melhores resultados, cubra a carne cozida e deixe-a em repouso por 5 minutos.

AIR FRY (FRITAR POR AR QUENTE)

A função AIR FRY foi projetada para proporcionar alimentos dourados e crocantes, graças ao sistema Element IQ®. Consulte o adesivo 'Instruções e dicas' na parte interna da porta do micro-ondas.

Pressione o botão AIR FRY na interface principal para entrar na função AIR FRY. O ecrã LCD exibirá PREHEAT PAN ONLY (PRÉ-AQUECER SOMENTE A ASSADEIRA).

Coloque a assadeira Combi Crisp dentro do micro-ondas com as pernas desdobradas durante o ciclo de pré-aquecimento.

Gire o botão TIME para selecionar o tempo de cozimento, de 1 a 60 minutos. Em seguida, gire o botão ADJUST para selecionar a temperatura de cozimento, de 200 °C a 230 °C.

No final do ciclo de pré-aquecimento de 3 minutos, um som de alerta será emitido e o ecrã indicará 'INSERT FOOD ON PAN' (COLOQUE O ALIMENTO NA ASSADEIRA).

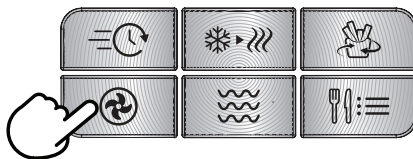
Abra a porta para colocar o alimento na assadeira e pressione START para continuar.

Coloque os alimentos numa única camada.

A meio do programa de cozimento, o micro-ondas apitará e a mensagem STIR & TURN FOOD (VIRE E MEXA O ALIMENTO) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP/CLEAR uma vez para pausar.

Vire o alimento e pressione START para continuar.

OVEN (FORNO)



A função OVEN (FORNO) está projetada para cozinhar alimentos usando o forno de convecção.

Os alimentos precisam ser colocados num prato adequado para micro-ondas. Use o tripé para elevar o prato e obter melhores resultados de cozimento.



NOTA

É altamente recomendável usar o tripé para esta função, para que o calor circule ao redor dos alimentos e o método de cozimento seja mais eficiente e eficaz.

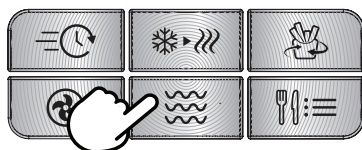
Pressione o botão OVEN na interface principal para entrar na função OVEN (FORNO).

Gire o botão TIME para selecionar o tempo de cozimento, de 1 a 120 minutos. Em seguida, gire o botão ADJUST para selecionar a temperatura de cozimento, de 60 °C a 230 °C. Pressione o botão START para confirmar a seleção.

O forno começará a pré-aquecer. O ecrã LCD irá exibir 'OVEN PREHEATING' (PRÉ-AQUECIMENTO DO FORNO).

No final do ciclo de pré-aquecimento, um som de alerta será emitido e o ecrã indicará 'INSERT FOOD ON TRIVET' (COLOQUE O ALIMENTO NO TRIPÉ). Abra a porta para colocar os alimentos no interior do micro-ondas e pressione START para continuar.

MICROWAVE (MICRO-ONDAS)



A configuração MICROWAVE está projetada para a função clássica de micro-ondas, ajustando o tempo e o nível de potência. Essa também é a função padrão ao ativar o micro-ondas.

Use sempre um prato ou tigela adequados para micro-ondas ao usar a função de micro-ondas.

Pressione o botão MICROWAVE na interface principal para entrar na função de micro-ondas.

Gire o botão TIME para selecionar o tempo de cozimento, de 1 segundo a 95 minutos.

Em seguida, gire o botão ADJUST para selecionar o nível de potência, de 10% a 100%. Pressione o botão START para confirmar a seleção.

GRILL (GRELHAR)



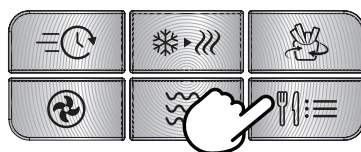
A função grill foi projetada para dourar suavemente o alimento, usando o elemento de aquecimento superior.

Abra a porta e pressione o botão GRILL no painel de atalho para selecionar a função de grill.

Coloque o alimento na assadeira Combi Crisp com as pernas desdobradas.

Gire o botão TIME para selecionar o tempo de cozimento, de 1 a 20 minutos. Pressione START para começar a cozinhar.

FOOD MENU (MENU DE ALIMENTOS)



No FOOD MENU, escolha entre as Configurações inteligentes: COOK (COZINHAR), REHEAT (AQUECER) ou DEFROST (DESCONGELAR).

Em seguida, selecione um item da lista dos tipos de alimentos mais comuns e pressione START. O micro-ondas definirá automaticamente o tempo e o nível de potência ou temperatura dependendo do tipo de alimento selecionado, sem a necessidade de programação.

SMART COOK (COZINHA INTELIGENTE)



NOTA

Visite o nosso site Sage.com para ver várias receitas criadas para o micro-ondas Combi Wave™ 3-em-1.

A configuração SMART COOK  foi projetada para cozinhar automaticamente na potência ou temperatura correta pelo tempo correto.

Pressione o botão FOOD MENU e selecione COOK com o botão TIME. Pressione START para confirmar a sua seleção.

Gire o botão TIME para selecionar o tipo de alimento. Ao girar o botão TIME, a seta muda e aponta para o tipo de alimento selecionado.

Depois de escolher o FOOD TYPE (TIPO DE ALIMENTO), gire o botão ADJUST (AJUSTE) para ajustar a quantidade ou o peso.

Pressione START para começar a cozinhar.

PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

- Os alimentos devem ser cozidos num recipiente adequado para micro-ondas, seja de plástico, Pirex ou cerâmico.
- Alimentos húmidos serão cozidos de maneira mais uniforme pois a radiação das micro-ondas aquece as moléculas de água com muita eficiência. Adicione aproximadamente entre 15 e 20 ml de água por 100 g ao cozinhar legumes moles e duros.
- Para obter melhores resultados, posicione os alimentos maiores e mais espessos, como brócolos ou a parte mais grossa da coxa de frango, nas bordas da placa giratória. Isso permite que as micro-ondas penetrem ao máximo nesses alimentos durante o cozimento.

Mexa os guisados e sopas de fora para dentro para distribuir o calor de maneira mais uniforme. Não é necessário mexer constantemente.

Os pedaços pequenos dos alimentos cozinham mais rápido do que os grandes. Pedaços semelhantes em tamanho e forma cozinharão mais uniformemente quando cozidos juntos.

Tenha cuidado ao remover as tampas ou o plástico filme dos alimentos cozidos no micro-ondas. O vapor pode acumular-se e causar queimaduras graves no rosto ou nas mãos.

Popcorn (Pipocas)

A configuração SMART COOK POPCORN foi projetada para rebentar o máximo número de grãos de uma embalagem de 100 g, usando a função de micro-ondas.

Consulte as instruções do pacote de pipoca para obter as configurações de tempo de micro-ondas sugeridas.

Coloque o pacote no centro da placa giratória. Pressione START para começar a cozinhar.

Batata cozida

Esta configuração usa a função Forno. O tempo de pré-aquecimento depende da quantidade de batatas, mas leva aproximadamente 3 minutos.

Após o pré-aquecimento, coloque as batatas, sem as cobrir, na assadeira Combi Crisp com as pernas desdobradas.

O tempo de cozimento dependerá da quantidade de batatas. Usando a função Forno, com temperatura ajustada para 220 °C

Vegetais duros

A configuração SMART COOK HARD VEGETABLES é adequada para vegetais como cenoura, milho, batata-doce e beterraba. Esta configuração usa a função de micro-ondas.

Os tempos de cozimento baseiam-se na temperatura de um vegetal que é retirado do frigorífico (aprox. 5 °C).

A quantidade mínima de vegetais duros cozidos é de 100 g e a máxima de 1 kg.

Corte em pedaços uniformes de 1,2 a 2 cm para garantir um cozimento uniforme. Adicione 20 ml de água por cada 100 g de vegetais duros.

Cubra com uma tampa ou película plástica ventilada adequada para micro-ondas.

A meio do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP/CLEAR uma vez para pausar. Mexa os legumes, feche a porta e pressione o botão START para continuar o programa de cozimento.

Vegetais moles

A configuração SMART COOK SOFT VEGETABLES é adequada para vegetais como brócolos, feijão verde, couve-flor, abobrinha e ervilha. Esta configuração usa a função de micro-ondas.

O tempo de cozimento baseia-se na temperatura de um vegetal que é retirado do frigorífico (aprox. 5 °C).

A quantidade mínima de vegetais cozidos é 100 g e a máxima de 500 g.

Adicione 1 colher de sopa (15 ml) de água por cada 100 g de vegetais moles.

Cubra com uma tampa ou película plástica ventilada adequada para micro-ondas.

A meio do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Mexa os legumes, feche a porta e pressione o botão START para continuar o programa de cozimento.

Arroz

A configuração SMART COOK RICE é adequada para arroz branco, como arroz de grão longo, jasmim e basmati. Esta configuração usa a função de micro-ondas.

Use sempre uma tigela funda adequada para micro-ondas. Não cubra a tigela.

A quantidade mínima de arroz é de 1 chávena (250 g) e a máxima é de 2 chávenas (450 g). Antes de cozinhar, lave o arroz com água fria até que fique bem limpo. Adicione água ao arroz numa proporção de 2:1. (2 porções de água para 1 porção de arroz)

Deixe o arroz em repouso por 5 minutos antes de servir.

Mingau

SMART COOK PORRIDGE. Esta configuração usa a função de micro-ondas.

Use sempre uma tigela funda adequada para micro-ondas. Não cubra a tigela.

A quantidade mínima é de 50 g e a máxima é de 200 g.

Exemplo de proporção: 100 g de aveia = 500 g de água e defina para 9 minutos

Feijão cozido

SMART COOK BAKED BEANS. Esta configuração usa a função de micro-ondas.

Coloque numa tigela grande e funda adequada para micro-ondas. Não cubra o alimento.

A quantidade mínima é de 200 g e a máxima é de 1 kg.

Bacon

A configuração SMART COOK BACON foi projetada para cozinhar fatias de bacon até ficarem crocantes, usando a função de micro-ondas.

Os tempos de cozimento baseiam-se na temperatura de um bacon que é retirado diretamente do frigorífico (aprox. 5 °C).

Disponha as fatias de bacon numa única camada num prato. Gire o botão ADJUST para selecionar o número de fatias e pressione START para começar a cozinhar. Pode

selecionar entre 2 a 4 fatias regulares de bacon. Se estiver a cozinhar bacon de corte espesso, adicione mais um minuto ao tempo de cozimento.

A meio do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Vire o bacon e pressione START para continuar o programa de cozimento. Se estiver a cozinhar mais de 2 fatias, mova-as do centro para a borda do prato para garantir um cozimento uniforme.



NOTA

Recomenda-se usar fatias finas de bacon.

Bolo

A configuração SMART COOK CAKE foi projetada para cozinhar diferentes tipos de bolos usando o forno de convecção.

Use formas adequadas para um forno de convecção. Para obter melhores resultados, use uma forma redonda de 19 a 22 cm e aproximadamente 450 g de massa. A forma redonda de 24-26 cm também pode ser usada para misturas para bolos embalados. Para misturas de bolos prontos, divida a massa em duas formas e cozinhe em porções.

Coloque a forma no tripé para assar o bolo. Não cubra o alimento.

Pressione START para inciar o programa de cozimento.

Após terminar de cozinhar, deixe o bolo em repouso durante 5 minutos.

Melt Chocolate (Derreter chocolate)

Ao toque de um botão, a configuração SMART COOK MELT CHOCOLATE está projetada para derreter o chocolate sem que sobrequeça e se pegue, usando a função micro-ondas.



NOTA

A configuração SMART COOK MELT CHOCOLATE foi testada com chocolate escuro. Caso esteja a usar outros tipos de chocolate, verifique o cozimento periodicamente para evitar que o chocolate se pegue.

Escolha uma tigela de vidro adequada e não a cubra. Se estiver a usar uma barra de chocolate, corte-a em pedaços de 1 cm.

Gire o botão ADJUST para selecionar o peso e pressione o botão START para começar a derreter o chocolate. A quantidade mínima de chocolate é de 50 g e a máxima é de 400 g.

A meio do programa, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Mexa o chocolate, feche a porta e pressione o botão START para terminar de derreter.

Ao terminar o programa, parte do chocolate ainda pode estar com a sua forma. Mexa até que fique completamente derretido e suave.

A configuração SMART COOK MELT CHOCOLATE também pode ser selecionada no painel de ATALHOS.

Soften Butter (Amolecer manteiga)

A configuração SMART COOK SOFTEN BUTTER está perfeitamente projetada para usar a função micro-ondas para amolecer a manteiga, permitindo que seja usada logo depois numa batedeira.

A configuração SOFTEN BUTTER foi projetada para uma manteiga retirada diretamente do frigorífico (aprox. a 5 °C).

A manteiga deve ser cortada num único pedaço colocada num prato. Não a cubra.

Gire o botão ADJUST para selecionar o peso e pressione o botão START para começar a amolecer a manteiga. A quantidade mínima de manteiga é de 125 g e a máxima é de 500 g.



NOTA

A manteiga deve estar mole o suficiente ao ponto de se poder empurrar com uma colher facilmente em direção ao centro. A manteiga não deve estar derretida.

A configuração SMART COOK SOFTEN BUTTER também pode ser selecionada no painel ATALHOS.

Pizza

A configuração SMART COOK PIZZA foi projetada para cozinhar pizzas inteiras congeladas até 30 cm de diâmetro, usando as funções micro-ondas e grill.

O tempo de cozimento é baseado na temperatura de pizzas retiradas diretamente do congelador (aprox. a -18 °C).

Coloque a pizza ou as fatias de pizza na assadeira Combi Crisp fornecida, com as pernas da assadeira desdobradas para assar a pizza. Não cubra o alimento.

Pressione START para iniciar o programa de cozimento.

Após terminar de cozinhar, deixe a pizza em repouso durante 5 minutos.



NOTA

Pizzas menores de 10 cm requerem menos tempo de cozimento.

Chicken nuggets

A configuração SMART COOK CHICKEN NUGGETS foi projetada para fritar nuggets de frango no forno.

O tempo de cozimento é baseado na temperatura de nuggets de frango retirados diretamente do congelador (aprox. a -18 °C).

Gire o botão ADJUST para selecionar a quantidade de nuggets de frango a serem fritos por ar quente e pressione START para começar a cozinhar. Pode selecionar de 200 g a 500 g de nuggets.

Ao selecionar a configuração SMART COOK CHICKEN NUGGETS, o ecrã LCD exibirá 'PREHEAT PAN ONLY' (PRÉ-AQUECER SOMENTE A ASSADEIRA). Coloque

a assadeira Combi Crisp com as pernas desdobradas dentro do micro-ondas no programa de pré-aquecimento.

No final do programa de pré-aquecimento de 3 minutos, um som de alerta será emitido e o ecrã indicará "INSERT FOOD ON PAN" (COLOQUE O ALIMENTO NA ASSADEIRA). Abra a porta para colocar o alimento na assadeira e pressione START para continuar. Coloque os nuggets de frango numa única camada.

Dois terços do caminho do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR/TURN FOOD (MEXER/VIRAR A COMIDA) irá piscar. Abra a porta ou pressione o botão STOP/CLEAR uma vez para pausar. Vire os nuggets de frango e pressione START para continuar o programa de cozimento.

Batatas fritas

A configuração SMART COOK FRIES foi projetada para fritar batatas por ar quente no forno.

O tempo de cozimento é baseado na temperatura de batatas fritas congeladas retiradas diretamente do congelador (aprox. -18 °C).

Gire o botão ADJUST para selecionar a quantidade de batatas a serem fritadas por ar quente e pressione START para começar a cozinhar. Pode selecionar de 200 g a 450 g de batatas fritas.

Ao selecionar a configuração SMART COOK FRIES, o ecrã LCD exibirá 'PREHEAT PAN ONLY' (PRÉ-AQUECER SOMENTE A ASSADEIRA). Coloque a assadeira Combi Crisp com as pernas desdobradas dentro do micro-ondas no programa de pré-aquecimento.

No final do programa de pré-aquecimento de 3 minutos, um som de alerta será emitido e o ecrã indicará "INSERT FOOD ON PAN" (COLOQUE O ALIMENTO NA ASSADEIRA). Abra a porta para colocar o alimento na assadeira e pressione START para continuar. Coloque as batatas fritas numa única camada.

A meio do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Vire as batatas e pressione START para continuar o programa de cozimento.

Frango

A configuração SMART COOK CHICKEN é adequada para pedaços de frango fresco e para frangos inteiros. Essa configuração usa o forno de convecção e grill junto com a potência do micro-ondas ao cozinhar um frango inteiro.

Os tempos de cozimento baseiam-se na temperatura de um frango que é retirado diretamente do frigorífico (aprox. 5 °C).

A quantidade mínima de frango a ser cozido é de 200 g e a máxima é de 1,6 kg.

- 200 g a 500 g, adequado para filés de frango e pedaços de frango desossados.
- 1 kg a 1,6 kg, adequado para pedaços de frango com ossos ou frangos inteiros.

Use a assadeira Combi Crisp fornecida para cozinhar o frango. Para pedaços de frango, use a assadeira Combi Crisp com as pernas da assadeira na posição desdobrada. Para frango inteiro, use a assadeira Combi Crisp com as pernas na posição dobrada.

A meio do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Vire os pedaços de frango (não necessário ao cozinhar um frango inteiro) e pressione START para continuar o programa de cozimento.

Após terminar de cozinhar, deixe o frango em repouso durante 5 minutos.

Carne

A configuração SMART COOK MEAT foi projetada para cozinhar diferentes tipos de carne.

Os tempos de cozimento baseiam-se na temperatura de uma carne que é retirada diretamente do frigorífico (aprox. 5 °C).

A quantidade mínima de carne a ser cozida é de 200 g e a máxima é de 2 kg.

- 200 g a 500 g, adequado para filés de carne, carne de hambúrguer e carne em pedaços.
- 750 g a 2 kg, adequado para assados inteiros.

Use a assadeira Combi Crisp fornecida para cozinhar a carne. Para 200 g - 500 g, use a assadeira Combi Crisp com as pernas desdobradas. Para 750 g - 1 kg, use a assadeira Combi Crisp com as pernas da assadeira na posição dobrada.

A meio do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Vire a carne e pressione START para continuar o programa de cozimento.

Após terminar de cozinhar, deixe a carne em repouso durante 5 minutos.

Peixe

A configuração SMART COOK FISH foi projetada para cozinhar peixe sem bordas secas e cozidas demais. Essa configuração combina automaticamente a potência do micro-ondas, o forno de convecção e o grill.

Os tempos de cozimento baseiam-se na temperatura de um peixe que é retirado diretamente do frigorífico (aprox. 5 °C).

A quantidade mínima de peixe é de 200 g e a máxima é de 800 g.

Adequado para filés de peixe branco e salmão; coloque-o numa única camada na assadeira Combi Crisp com as pernas da assadeira desdobradas. Dobre a ponta fina dos filés para evitar cozimento excessivo.

Após terminar de cozinhar, deixe o peixe em repouso durante 5 minutos.



NOTA

Para obter melhores resultados, recomendamos cozinhar peixes oleosos com a pele.

SMART REHEAT (AQUECIMENTO INTELIGENTE)

A configuração SMART REHEAT usa níveis mais baixos de potência para aquecer delicadamente os alimentos sem que ressequem ou cozinhem demais.



NOTA

Enquanto o micro-ondas estiver a aquecer, pode aumentar ou diminuir o tempo. O ajuste do tempo de aquecimento não afeta o peso ou a quantidade selecionada.

Bebidas

A configuração SMART REHEAT BEVERAGE é adequada para aquecer bebidas quentes, como café e chá, que possam ter arrefecido.

A configuração BEVERAGE irá aquecer a sua bebida até aos 60–65 °C, temperatura que é adequada para beber imediatamente.

Disponha os copos ao redor da parte externa da placa giratória. Gire o botão ADJUST para selecionar o número de copos e pressione START para começar a aquecer. Pode selecionar a quantidade de bebida de 1 chávena (250 ml) a 4 chávenas (1000 ml).

No final do programa de aquecimento, mexa as bebidas quentes e deixe-as em repouso por 1-2 minutos antes de beber. Tenha em mente que o sobreaquecimento pode escaldar ou queimar as bebidas.



NOTA

Use um copo ou caneca de cerâmica.

Sobras

A configuração SMART REHEAT LEFTOVERS é adequada para aquecer um prato de sobras retirado do frigorífico (aprox. 5 °C).

Para um aquecimento uniforme, coloque os alimentos num prato ou tigela adequados para micro-ondas. Cubra os alimentos com uma tampa ou película plástica ventilada para micro-ondas.

Gire o botão ADJUST para selecionar o número de pratos e pressione START para começar a cozinhar. Pode selecionar de 1 a 2 pratos/tigelas. Ao usar 2 pratos, use o tripé para colocar um prato sobre o outro.

A meio do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Mexa os alimentos no prato e pressione START para continuar o programa de aquecimento. Ao aquecer 2 pratos, recomenda-se alternar a posição deles (o de cima passa para baixo e vice-versa) para garantir um aquecimento uniforme.

No final do programa de aquecimento, mexa os alimentos aquecidos e deixe-os em repouso por 1-2 minutos antes de os consumir.

Por tempo

A configuração SMART REHEAT (AQUECIMENTO INTELIGENTE) também permite selecionar o tempo de aquecimento, num intervalo de 1 a 95 minutos.

Ao aquecer um alimento, coloque-o numa tigela ou prato adequados para micro-ondas. Cubra os alimentos com uma tampa ou película plástica ventilada para micro-ondas.

A meio do programa de cozimento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Mexa ou vire o alimento e pressione START para continuar o programa de aquecimento.

SMART DEFROST (DESCONGELAMENTO INTELIGENTE)

A configuração SMART DEFROST (DESCONGELAMENTO INTELIGENTE) foi projetada para descongelar suavemente os alimentos sem sobreaquecer ou ressecar as bordas.

Prima o botão MENU DE COMIDA e selecione DESCONGELAR com o botão TEMPO.

Pressione START para confirmar a sua seleção. Será emitido um som de alerta.

Gire o botão TIME para selecionar o tipo de alimento. Ao girar o botão TIME, a seta muda e aponta para o tipo de alimento selecionado.

Depois de escolher o FOOD TYPE (TIPO DE ALIMENTO), gire o botão ADJUST para ajustar a quantidade ou o peso.

Pressione START para descongelar.



NOTA

Enquanto o micro-ondas estiver a descongelar, pode aumentar ou diminuir o tempo. O ajuste do tempo de descongelamento não afeta o peso nem a quantidade selecionada.

PARA OBTER MELHORES RESULTADOS

- Os tempos de descongelamento são baseados em alimentos completamente congelados que estiveram no congelador por pelo menos 24 horas e foram mantidos a temperaturas de -18°C ou menos.
- Ao congelar carnes, aves e peixes, use filme plástico, sacos e recipientes de boa qualidade.
- Para separar a carne, como pedaços de frango ou bife, coloque papel-manteiga ou filme plástico entre cada camada.
- Verifique se todo o ar foi removido e se a embalagem foi vedada com segurança.
- Etiquete as embalagens com tipo e corte de carne, data e peso.

- Após terminar o ciclo de descongelamento, a maioria dos alimentos continua com o centro gelado quando são retirados do micro-ondas. Deixe os alimentos em repouso por 5-15 minutos até descongelarem completamente.
- Disponha os alimentos numa única camada, com as partes mais finas no centro e as extremidades mais grossas ao redor da parte externa da placa giratória.
- Remova todas as embalagens e sacos das carnes congeladas. Se a embalagem estiver congelada demais para ser removida, descongele por 3 minutos usando a configuração TIME DEFROST, remova a embalagem e continue com a configuração SMART DEFROST.

Frango

A configuração SMART DEFROST CHICKEN é adequada para descongelar tanto pedaços de frango (perna, peito) como um frango inteiro. A quantidade mínima de frango a descongelar é de 200 g e a máxima é de 1 kg.

- 200 g a 750 g - adequado para filés de frango e pedaços de frango.
- 1 kg - adequado para pedaços de frango com ossos ou frangos inteiros.

Para pedaços de frango, posicione-os numa única camada num prato ou recipiente adequado para micro-ondas. Disponha as extremidades mais grossas ao redor da parte externa do prato/recipiente.

A meio do descongelamento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Vire os pedaços de frango e pressione o botão START para continuar o programa de descongelamento.

Quando o programa terminar, retire o frango do micro-ondas e deixe-o em repouso por 5 a 15 minutos para que descongele completamente.

No caso de frangos inteiros, retire-os da embalagem original. Coloque o frango, com

o lado do peito para baixo, num prato ou recipiente adequado para micro-ondas.

A meio do descongelamento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Vire o frango e pressione o botão START para continuar o programa de descongelamento.

Após o término do programa de descongelamento, retire o frango do micro-ondas.

Enxague com água corrente, lavando bem o interior para soltar o núcleo de gelo.

Coloque num prato limpo e seque. Cubra com filme plástico e leve ao frigorífico por 1 a 2 horas até descongelar completamente.

Carne

A configuração SMART DEFROST MEAT é adequada para descongelar qualquer tipo de carne moída ou picada, tanto de vaca como de carneiro, porco, além de bifes e costeletas. A quantidade mínima de carne a descongelar é de 200 g e a máxima é de 1 kg.

- 200 g a 500 g - adequado para filés de carne, carne moída e carne em pedaços.
- 750 g a 1 kg - adequado para assados inteiros.

Remova todas as embalagens, bandejas de espuma e papéis-toalha da carne. Coloque-a diretamente sobre um prato adequado para micro-ondas ou um prato raso.

A meio do descongelamento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Retire toda a carne descongelada e reserve-a no frigorífico. Se a carne moída ainda estiver congelada, retire-a também do micro-ondas. Vire a carne congelada e recolque-a no micro-ondas. Pressione o botão START para continuar o programa de descongelamento.

No final do programa, retire a carne e espere entre 5 e 15 minutos para que descongele completamente.

Peixe

A configuração SMART DEFROST Fish é programada para descongelar suavemente filés de peixe delicados sem cozinhar nem aquecer as bordas. A quantidade mínima de peixe a descongelar é de 200 g e a máxima é de 800 g.

Para obter melhores resultados, coloque os filés congelados numa única camada num prato raso adequado para micro-ondas.

A meio do descongelamento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Vire os pedaços de peixe. Cubra as extremidades finas dos filés de peixe com uma pequena tira de papel alumínio e recolque no micro-ondas. Pressione o botão START para continuar o programa de descongelamento.

No final do programa, o peixe ainda estará um pouco gelado no centro. Retire do micro-ondas e espere entre 5 e 15 minutos até que descongele completamente.



NOTA

Para melhores resultados, cozinhe peixes oleosos.

Sopa

A configuração SMART DEFROST Soup é adequada para descongelar sopas prontas congeladas retiradas diretamente do congelador (aprox. -18 °C). A quantidade mínima de peixe (sopa) a descongelar é de 250 ml e a máxima é de 1000 ml.

Retire a sopa da embalagem e coloque-a numa tigela adequada para micro-ondas. Não a cubra.

A meio do descongelamento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Abra a porta ou pressione o botão STOP uma vez para pausar. Parta os pedaços congelados e pressione o botão START para continuar o programa de descongelamento.

Pão

Essa configuração descongela e aquece um pedaço de pão inteiro. Deixe o pão em repouso por entre 5 e 10 minutos após o ciclo. Use tripé, não cubra.

Coloque um pedaço de pão não cortado, sem tampa, no tripé da placa giratória

Selecione Defrost Bread, pressione o botão START.

A meio do programa (no sinal sonoro), vire o pão ao contrário para que descongele uniformemente.



NOTA

O tempo baseia-se num pão de 500-750 g; pães menores podem precisar de menos tempo. A densidade dos pães varia, sendo assim, o pão integral levará mais tempo que o pão branco. Ajuste o tempo consequentemente.

Por tempo

A configuração SMART DEFROST também permite selecionar o tempo de descongelamento, num intervalo de entre 1 e 95 minutos.

Ao descongelar um alimento, coloque-o numa tigela ou prato adequados para micro-ondas e não o cubra.

A meio do descongelamento, será emitido um som de alerta e a mensagem STIR & TURN FOOD (MEXER E VIRAR A COMIDA) será exibida no ecrã. Pause o programa e mexa ou vire o alimento. Pressione o botão START.



Sugestões e dicas

ALGUMAS DICAS IMPORTANTES PARA COZINHAR COM O MICRO-ONDAS

Para ajudar a equalizar a radiação sobre os alimentos para que cozinhem de forma homogênea, siga estas dicas úteis.

- Disponha os alimentos com extremidades de tamanhos variados, como coxas de frango e brócolos, com a parte mais grossa ou mais dura virada para a parte externa do prato. Deste modo, garante que as peças que requerem mais tempo de cozadura recebam maior potência e que os alimentos cozinhem de forma homogênea.
- Para manter o calor e o vapor, e cozinhar mais rapidamente, cubra o prato durante a cozadura. Utilize uma tampa ou película plástica adequados para micro-ondas e permita a ventilação levantando uma extremidade da cobertura para libertar o excesso de vapor.
- Escolha pratos rasos e, preferencialmente, com lados retos. Os pratos rasos permitem que os alimentos cozinhem mais rápido e os lados retos impedem que as laterais cozam em excesso.
- Disponha itens individuais, como formas ou batatas inteiras, na parte externa da placa giratória. Certifique-se de que deixa espaço suficiente entre itens para que a radiação possa penetrar em todos os lados.
- Use recipientes para micro-ondas redondos. As formas redondas cozinham de forma mais uniforme do que as quadradas ou retangulares, cujos cantos absorvem a maior parte da radiação o que faz com que os alimentos cozinhem demais e endureçam.
- Mexa os alimentos de fora para o centro do prato uma ou duas vezes durante o cozimento para equalizar o calor e acelerar o efeito das micro-ondas.

- Vire alimentos de tamanho médio e grandes duas vezes durante o cozimento no micro-ondas. Isto permite que a exposição às micro-ondas seja uniforme.
- Elevar alguns tipos de comida como bolos, vegetais assados e massas pode ser vantajoso. Permite que mais energia penetre nos alimentos de todos os lados, na base e no topo. Utilize um plástico para micro-ondas ou um tabuleiro de cerâmica. Se não tiver o tabuleiro, utilize uma tigela ou chávena virada ao contrário para elevar os pratos de comida.
- Não eleve pratos especiais para dourar, jarras para molhos ou creme, pequenas quantidades de alimentos ou canecas de bebida.
- A temperatura interior dos alimentos continua a subir para que continuem a ser cozinhados até mesmo depois de serem retirados do forno micro-ondas. É melhor cozinhar pouco os alimentos porque o cozimento continuará após o alimento ser retirado do micro-ondas.

UTENSÍLIOS DO MICRO-ONDAS

- Os recipientes, bandejas, pratos, etc., utilizados no micro-ondas devem ser sempre adequados. Verifique se está indicado na parte inferior do utensílio ou contacte o fabricante.
- Para testar se um recipiente ou um prato é adequado para micro-ondas, coloque-o no micro-ondas com 1 chávena de água fria (num copo adequado para micro-ondas) e aqueça em potência alta (100%) por 1 minuto. Se o recipiente estiver quente e a água estiver fria, o recipiente não é adequado para utilizar no micro-ondas. Se o recipiente estiver frio e a água estiver quente, o recipiente é adequado para utilizar no forno micro-ondas.
- Os utensílios de cozinha adequados para micro-ondas não aquecem com a energia de micro-ondas, aquecem devido ao contacto com a comida quente. Quando o alimento é aquecido, parte do calor é transferido para o prato. Utilize sempre luvas de micro-ondas para remover os recipientes quentes.
- Não utilize recipientes ou utensílios metálicos no micro-ondas.



Cuidados, limpeza e armazenamento

- Retire da tomada antes de limpar o micro-ondas.
- Mantenha o interior do micro-ondas limpo. Se respingos de alimentos ou líquidos aderirem às paredes internas do micro-ondas, limpe com um pano humedecido. Pode-se utilizar um detergente suave se o interior estiver muito sujo. Evite utilizar sprays e outros produtos de limpeza agressivos porque podem manchar, riscar ou descolorar a superfície da porta.
- A superfície exterior deve ser limpa com um pano húmido. Para evitar danos nas peças funcionais no interior do forno micro-ondas, não deve permitir a entrada de água nas aberturas de ventilação.
- Limpe com frequência a porta e a janela por ambos os lados da porta e as partes adjacentes com um pano húmido para remover derramamentos ou salpicos. Não utilize um produto de limpeza abrasivo.
- Não permita que o painel de controlo se molhe. Limpe com um pano macio húmido. Quando limpar o painel de controlo, deixe a porta do forno micro-ondas aberta para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- Se ocorrer a acumulação de vapor no interior ou exterior da porta do forno, limpe com um pano suave e seco. A acumulação pode ocorrer quando cozinha alimentos com humidade elevada ou se o forno micro-ondas funcionar em condições de alta humidade e é uma situação normal.
- Ocasionalmente, será necessário retirar o prato de vidro giratório para o limpar. Lave o prato de vidro giratório com água morna e sabão, enxague com água limpa e deixe secar.
- Deve limpar regularmente o suporte da placa giratória e a base do forno micro-ondas para garantir que o prato de vidro giratório rode corretamente e evitar ruídos excessivos.

Basta limpar a superfície da base do micro-ondas com um pano suave e húmido. Pode lavar o suporte da placa giratória com água morna e sabão, enxaguar com água limpa e deixar secar. Ao retirar o suporte da placa giratória da base do micro-ondas para limpeza, certifique-se de que o coloca novamente na posição correta.

- Para remover odores do micro-ondas, misture sumo de um limão com um copo de água numa tigela funda e adequada para micro-ondas e ligue o micro-ondas na potência alta durante 5 minutos. Limpe bem o interior do micro-ondas e seque com um pano macio.
- Quando for necessário substituir a luz do forno, consulte o seu Centro de Assistência Sage para a substituir.
- Não descarte este aparelho juntamente com o lixo doméstico; despeje-o no centro de reciclagem indicado pelas autoridades locais.
- Se for armazenar o micro-ondas, pressione o botão STOP, desligue o micro-ondas da tomada e desligue o cabo de alimentação. Certifique-se de que o micro-ondas está frio, limpo e seco. Fixe o anel do suporte da placa giratória e o prato de vidro e feche a porta. Não coloque objetos pesados em cima do aparelho. Guarde o micro-ondas de pé.
- Lave o tabuleiro Combi Crisp e o tripé na prateleira superior da máquina de lavar louça. Em alternativa, lave com água morna e detergente, enxague com água limpa e seque devidamente. Se necessário, remova as pernas do tabuleiro Combi Crisp pressionando-as para dentro para separá-las da base do tabuleiro.



Resolução de problemas

PROBLEMA	SOLUÇÃO FÁCIL
O micro-ondas interfere com o rádio, a TV ou equipamento semelhante.	• Limpe a porta e a superfície de vedação do micro-ondas. • Reoriente a antena recetora de rádio ou televisão. • Reposicione o forno micro-ondas em relação ao recetor. • Afaste o forno micro-ondas do recetor. • Ligue o forno micro-ondas noutra tomada, de modo a que o forno e o recetor estejam ligados em circuitos diferentes.
Luz ténue no forno micro-ondas	• Quando funciona em níveis de potência baixos, a luz do forno micro-ondas pode ficar mais ténue.
O vapor acumula-se na porta e sai ar quente das aberturas de ventilação.	• O aparelho pode criar vapor durante o funcionamento. A maior parte do vapor sai pelas aberturas de ventilação; no entanto, um pouco de vapor pode acumular-se próximo da porta do micro-ondas.

POSSÍVEL PROBLEMA	POSSÍVEL MOTIVO	SOLUÇÃO FÁCIL
O micro-ondas não liga	• O cabo de alimentação não está corretamente ligado ou conectado. • Problemas com a tomada.	• Desligue a ficha, ligue-a novamente e ligue o aparelho. • Solicite a um profissional que verifique se a tomada funciona corretamente.
O forno micro-ondas não aquece	• Porta não fechada corretamente.	• Verifique se a porta está fechada corretamente.
Certifique-se de que a porta está corretamente fechada.	• O suporte da placa giratória não está instalado corretamente ou requer limpeza.	• Reinicie e limpe, se necessário.
O dígito de tempo do LCD mostra EA1A e V1:00 ou informações semelhantes e depois entra no modo padrão.	• Os botões STOP/CLEAR e A BIT MORE™ estão pressionados ao mesmo tempo no modo padrão.	• Não se requer nenhuma ação. Isso é normal e o LCD está apenas exibindo o tipo de modelo e a versão do software.



Garantia

GARANTIA LIMITADA DE 2 ANOS

A Sage Appliances fornece uma garantia para este produto para uso doméstico nos territórios especificados de 2 anos a partir da data de compra contra avarias provocadas por defeitos na mão de obra e nos materiais. Durante esse período da garantia, a Sage Appliances irá reparar, substituir ou reembolsar qualquer produto defeituoso (sob o critério exclusivo da Sage Appliances).

Todos os direitos legais da garantia ao abrigo da legislação nacional aplicável serão respeitados e não serão afetados pela nossa garantia.

Para obter os termos e condições completos da garantia, bem como instruções sobre como fazer uma reclamação, visite www.sageappliances.com.



Notas



Notas



Notas

GBR

BRG Appliances Limited
Unit 3.2, Power Road Studios,
114 Power Road, London, W4 5PY
Freephone (UK Landline): 0808 178 1650
Mobile Calls (National Rate): 0333 0142 970

IRE

Ireland
1800 932 369

ESP

Spain
0900 838 534

ITL

Italy
800 909 773

POR

Portugal
0800 180 243

DEU

AUT

Sage Appliances GmbH
Campus Fichtenhain 48, 47807 Krefeld,
Deutschland
Deutschland: 0800 505 3104
Österreich: 0800 80 2551

BEL

Belgium
0800 54 155

NO

Norway
80 024 976

NLD

Netherlands
0800 020 1741

SE

Sweden
0200 123 797

FRA

Sage Appliances France SAS
Siège social: 66 avenue des Champs
Élysées – 75008 Paris
879 449 866 RCS Paris
France: 0800 903 235

LUX

Luxembourg
0800 880 72

DK

Denmark
080 820 827

CHE

Switzerland
0800 009 933

FI

Finland
0800 412 143



www.sageappliances.com

Registered in England & Wales No. 8223512
Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf)
Registered in France No. 879 449 866 RCS

EN Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.
DEU Aufgrund unserer kontinuierlichen Produktverbesserungen kann die hier gezeigte Abbildung geringfügig vom tatsächlichen Produkt abweichen.
FRA En raison de leur amélioration continue, les produits représentés ou photographiés dans le présent document peuvent différer légèrement du produit réel.
ITL A causa del continuo miglioramento dei prodotti, il prodotto descritto o illustrato in questo documento può variare leggermente rispetto al prodotto reale.
NLD Vanwege voortdurende productverbeteringen, kunnen de afgebeelde producten in dit document licht afwijken van het eigenlijke product.
ESP Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o la fotografía en este documento.
POR Devido à melhoria contínua dos produtos, os produtos ilustrados ou fotografados neste documento podem variar ligeiramente do produto real.
DK På grund af løbende produktudvikling kan de illustrerede eller fotograferede produkter i dette dokument variere en smule fra det faktiske produkt.
SE På grund av kontinuerlig produktförbättring kan produkterna som visas i illustrationerna och fotografierna i detta dokument skilja sig något från den faktiska produkten.
FI Jatkuvan tuotekehittelyn seurauksena kuvituksen tuotteet eivät välttämättä ole täysin samanlaisia kuin varsinainen tuote.
NO På grunn av kontinuerlig produktutvikling kan produktene som er vist eller avfotografert i dette dokumentet, variere noe fra det faktiske produktet.

Copyright BRG Appliances 2021

BMO870/SMO870 UG6 - F21