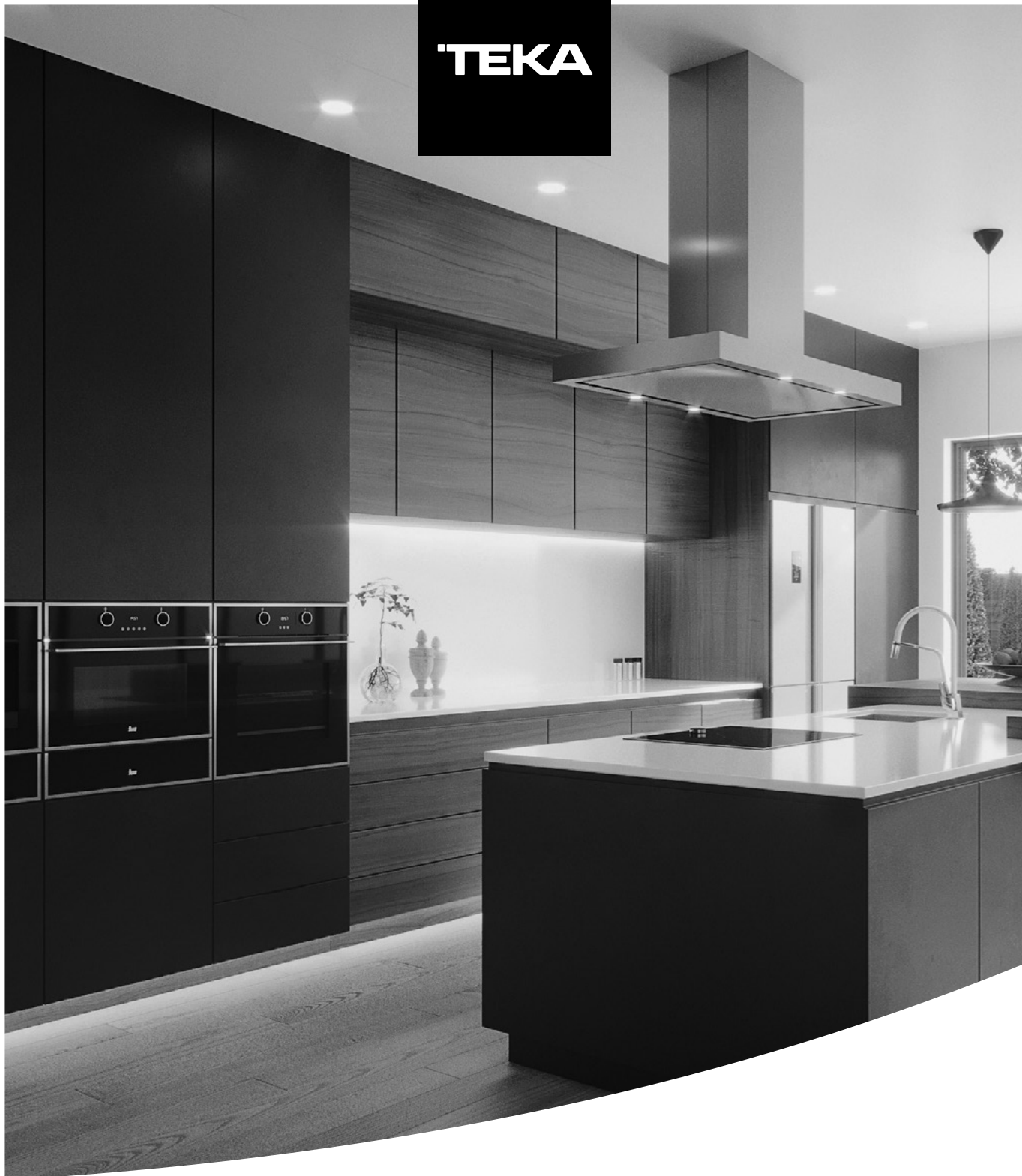


TEKA



User Manual
MB 620 BI/ ML 820 BI

DE EN FR NL

www.teka.com

DEUTSCH



Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die zu Ihrem Backofen gehörenden Einbau- und Wartungsanweisungen aufmerksam durch. Je nach Modell können die Zubehörteile Ihres Backofens von den auf den Abbildungen dargestellten abweichen.

ENGLISH



Before using your oven for the first time, please carefully read the installation and maintenance instructions that come with it.

Depending on the model, the accessories included in your oven may vary from those shown in the pictures.

FRANÇAIS



Avant la première utilisation de votre four, veuillez lire attentivement les instructions d'installation et d'entretien fournies avec votre four.

Selon les modèles, il est possible que les accessoires fournis avec votre four soient différents de ceux indiqués sur les images.

NEDERLANDS



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat.

Afhankelijk van het model, de accessoires kunnen verschillen van die in de beelden.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	4	Worauf Sie achten müssen!	16
Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen.....	4	Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse	17
Allgemeine Sicherheit	5	Tabellen und Tipps – Garen von Fisch.....	18
Installation	7	Welches Geschirr kann verwendet werden?	18
Reinigung und Instandhaltung.....	7	Mikrowellenbetrieb.....	18
Service und Reparatur.....	8	Mikrowellengeschirrtest	18
Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen.....	9	Aluminiumschalen/Alufolie.....	18
Gerätebeschreibung	10	Deckel.....	19
Funktionsbeschreibung der Schalter.....	10	Geschirrtabelle.....	19
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes	11	Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes	20
Funktionsweise des Mikrowellengerätes .	11	Außenflächen.....	20
Wie sich die Speisen erwärmen	11	Garraum.....	20
Bedienungsanleitung	12	Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite ...	20
Funktion: Mikrowelle	12	Glimmerdeckel.....	20
Betriebszeit	13	Was tun bei Störungen?	21
Während des Betriebs	13	Technische Eigenschaften	21
Betriebsunterbrechung.....	13	Leistungsbeschreibung.....	21
Funktionsende.....	13	Hinweise zum Umweltschutz	22
Auftauen	14	Installationsanleitung	22
Allgemeine Hinweise zum Auftauen.....	15	Installation	85
Programmablauf des Mikrowellengerätes 15			
Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle....	16		

Sicherheitsinformationen



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

Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

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

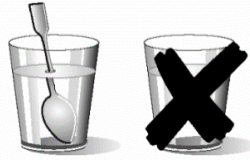
- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Elemente werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät gerade in Betrieb ist, sollten Kinder es nur unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

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

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

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



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

Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.

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

Installation

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

Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Reinigung und Instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.

- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".
- **WARNUNG:** Gehen Sie sicher, dass Sie das Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einem elektrischen Schock vorzubeugen. Bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel "Austauschen der Backofen Lampe".

Service und Reparatur

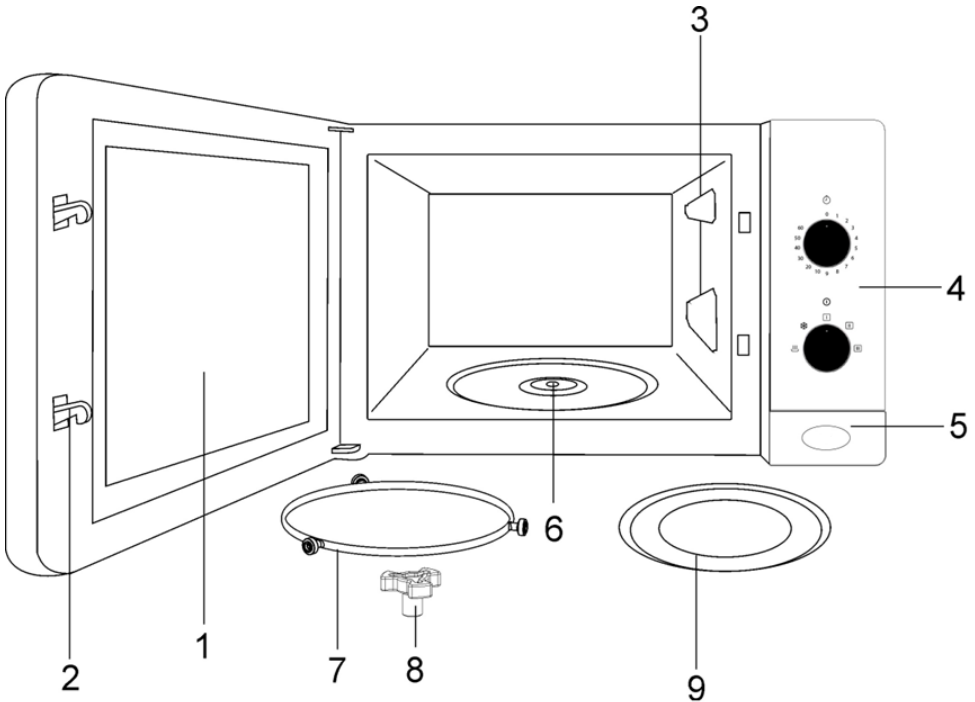
- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.

- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

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

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur geeignetes Mikrowellen Geschirr. Bevor Sie das Geschirr, oder Gefäß in der Mikrowelle verwenden, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Gerätebeschreibung



- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 1. Tür mit Sichtfenster | 6. Drehtellermitnehmer |
| 2. Sicherheitsverriegelung | 7. Drehteller-Führungsring |
| 3. Glimmerdeckel | 8. Drehtellermitnehmer |
| 4. Bedienblende | 9. Drehteller |
| 5. Türöffnungstaste | |

Funktionsbeschreibung der Schalter

Symbol	Beschreibung	Mikrowellen- ausgangsleistung	Anwendung
	Warmhalten	150 W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
	Auftauen	290 W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis
	Niedrigstufe	460 W	Schnelles Auftauen
	Mittlere Stufe	650 W	Schmelzen von Butter
	Höchststufe	750 W	Erwärmen von Babynahrung

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsgenerator, der als MAGNETRON bezeichnet wird. Er wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den

Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

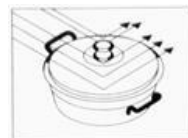
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

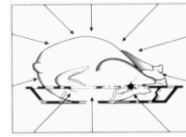
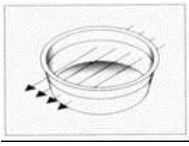
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



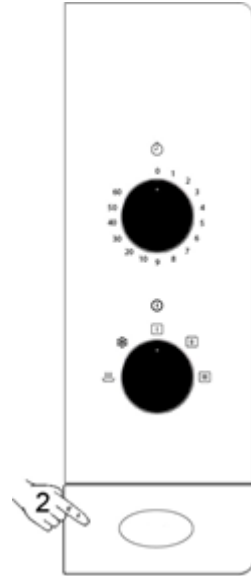
...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

Bedienungsanleitung

Achtung! Das Mikrowellengerät nie leer, d.h. nie ohne Lebensmittel betreiben.

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

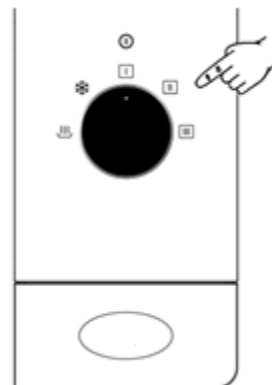
1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **Türöffnungstaste**. Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäß mit den Speisen auf den Drehteller oder den Grillrost.
4. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Garzeit entsprechend der Beschreibung in den nachstehenden Abschnitten.
5. Schließen Sie die Tür.
6. Das Mikrowellengerät wird damit in Betrieb gesetzt.



Funktion: Mikrowelle

Bringen Sie den Funktionswahlschalter gemäß der gewünschten Leistungsstufe und nachstehender Tabelle in die entsprechende Position. (siehe: Technische Eigenschaften).

Position	Leistungsstufe	Mikrowellen- ausgangsleistung
	Höchststufe	750 W
	Mittlere Stufe	650 W
	Niedrigstufe	460 W
	Auftauen	290 W
	Warmhalten	150 W



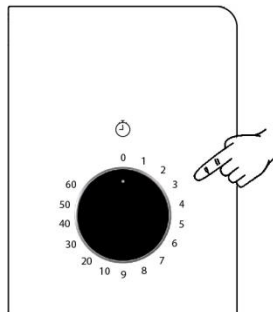
Betriebszeit

Durch Drehen der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein.

Bei Garzeiten bis zu 2 Minuten drehen Sie die Zeitschaltuhr zunächst auf die nächst höhere Zeitstufe und dann auf die gewünschte Zeitstufe zurück.

Wenn der Zeitwahlschalter auf einen Wert über 0 eingestellt ist, leuchtet die Lampe im Herd auf.

Nach Ablauf der Betriebszeit sendet die Zeitschaltuhr einen Signalton und stellt den Herd automatisch ab.



Während des Betriebs...

Während des Betriebs können Sie die Zeitschaltuhr und den Funktionswahlschalter jederzeit ändern.

Sie können die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem Fall:

- WIRD DER BETRIEB DES MIKROWELLEN-HERDES SOFORT UNTERBROCHEN;
- der Grill wird abgeschaltet, bleibt aber sehr heiß;
- die Zeitschaltuhr stoppt automatisch und zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

1. Die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
2. Durch Betätigen des Funktionswahlschalters eine andere Funktion wählen;
3. Durch Drehen der Zeitschaltuhr die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen. Schließen Sie wieder die Tür. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Betriebsunterbrechung

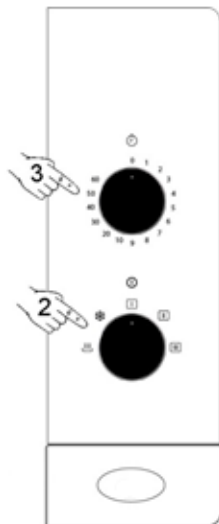
Um den Betrieb zu unterbrechen drehen Sie die Zeitschaltuhr auf NULL oder öffnen Sie die Tür. Um den Betrieb zu beenden drehen

Sie die Zeitschaltuhr auf NULL und schließen Sie die Tür.

ACHTUNG: Drehen Sie die Zeitschaltuhr nach Gebrauch des Herdes auf Null (Ausstellung), sonst beginnt der Herd zu arbeiten, wenn Sie die Tür schließen.


Funktionsende

Nach Verlauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Die Zeitschaltuhr steht auf NULL.



Auftauen

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende zusätzliche Empfehlungen.

Position	Leistungss- stufe	Mikrowellen- ausgangsleistung
	Auftauen	290 W
	Auftauen / Warmhalten	150 W

Lebensmittel	Gewicht	Auftaudauer	Wartezeit	Anmerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden

Lebensmittel	Gewicht	Auftaudauer	Wartezeit	Anmerkung
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel abziehen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

- Verwenden Sie nur Mikrowellen geeignetes Geschirr zum Auftauen (Porzellan, Glas, Mikrowellen geeigneter Kunststoff).
- Die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Lebensmitteln.
- Die Auftauzeit ist von der Menge und der Höhe des Auftaugutes abhängig. Kleinere Mengen tauen schneller auf als große. Denken Sie deshalb beim Einfrieren schon ans Auftauen. Portionieren Sie das Gefriergut ihren Schüsselgrößen entsprechend.
- Die Speisen möglichst gleichmäßig im Garraum verteilen. Fisch oder Hähnchenschenkel so anordnen, dass die dickeren Teile nach außen liegen. Empfindliche Teile können mit Alufolie vor dem Überhitzen geschützt werden. Wichtig: Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, da es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.
- Wenden Sie kompakte Stücke mehrmals.
- Verteilen Sie das Gefriergut möglichst gleichmäßig, denn flache Speisen tauen schneller auf als hohe.
- Fetteiche Lebensmittel wie Butter, Quark und Sahne sollten nicht ganz aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten servierfähig. Tief gekühlte Sahne sollte geschlagen werden, wenn noch kleine Eisstückchen vorhanden sind.
- Legen Sie Geflügel auf eine umgedrehte Untertasse. So kann der Fleischsaft beim Auftauen besser abtropfen.
- Brot sollte in eine Serviette eingewickelt werden, um ein Austrocknen zu verhindern.
- Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
- Gefriergut aus der Verpackung nehmen, Metallklipse unbedingt entfernen. Bei Gefrierdosen, die auch zum Erwärmen und Garen geeignet sind, den Deckel entfernen. Ansonsten in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Auftauflüssigkeit u.a. von Geflügel sorgfältig weggießen und auf keinen Fall mit anderen Lebensmittel in Berührung bringen.
- Beachten Sie, dass auch bei der Auftauautomatik eine Ruhezeit notwendig ist, bis die Speise vollständig aufgetaut ist. In der Regel sollte sie 15 bis 20 Minuten betragen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist

(siehe: Welches Geschirr kann verwendet werden?).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann.

Bereiten Sie die Speisen nach den Angaben vor und halten Sie sich an die in den Rezepten und Tabellen angegebenen Garzeiten und Leistungsstufen.

Beachten Sie, dass es sich bei den Angaben um Richtwerte handelt, die je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeitsgrad und Speisearart variieren können. Es empfiehlt sich, die Zeitangaben und Leistungsstufen dem jeweiligen Vorgang individuell anzupassen. Je nach Zustand des Nahrungsmittels müssen die Garzeiten verlängert bzw. verkürzt werden oder die Leistung erhöht bzw. verringert werden.

Zwischendurch den Garprozess kontrollieren und eine Nachgarzeit, d.h. eine Ruhezeit nach dem Garen einplanen, in der sich die Temperatur ausgleichen kann und die Speisen noch nachgaren können.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Bitte folgende Faustregel beachten:
 - doppelte Menge - doppelte Zeit
 - halbe Menge - halbe Zeit
2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Die Tür des Gerätes kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet dabei automatisch ab. Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen wird.

6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellendurchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.




Worauf Sie achten müssen!

- Kochen Sie keine Eier mit Schale im Mikrowellengerät, da der in der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt. Bei Spiegeleiern den Eidotter mehrmals anstechen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erwärmen oder Garen anstechen, damit diese nicht platzen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit geringer Feuchtigkeit (z.B. beim Auftauen von Brot, Erhitzen von Popcorn u.ä.) wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Das Gerät wird dann ohne Last (leer) betrieben und das Lebensmittel kann verkohlen. Dadurch können Schäden am Gerät und am Geschirr auftreten. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (Frittieren) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.
- Keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. Explosionsgefahr!
- Alkoholische Getränke dürfen nicht zu hoch erhitzt werden. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Keine explosiven Stoffe bzw. Flüssigkeiten im Mikrowellengerät erhitzen.
- Fertiggerichte vor dem Garen aus der Verpackung nehmen, da diese meistens nicht hitzebeständig ist. Die




Zubereitungshinweise des Herstellers sind zu beachten.

- **Mehrere Gefäße** wie z.B. Tassen sollten gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.
- Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Durch das Erwärmen im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen lässt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, ist deshalb die Temperatur der Speise unbedingt zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kunststoffbeutel** nicht mit Drahtklammern, sondern nur mit Kunststoffklammern verschließen. Dabei mehrmals anstechen, damit der sich schnell entwickelnde Dampf entweichen kann.
- Bitte sicherstellen, dass die Speisen beim Garen und Erhitzen eine Mindesttemperatur von **70°C** erreichen.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit auf dem Sichtfenster **Kondenswasser** niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser abwischen.

Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

Gericht	Menge (g)	Flüssigkeitszugabe	Leistung (Watt)	Position	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Blumenkohl	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Oben m. Butter bestreichen. In Scheiben schneiden.
Brokkoli	300	1/8 l	750		6-8	2-3	
Champignons Pilze	250	keine	750		6-8	2-3	
Erbsen & Karotten, gefrorene Karotten	300	½ Tasse	750		7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden.
	250	2-3 Essl.	750		8-10	2-3	
Kartoffeln	250	2-3 Essl.	750		5-7	2-3	Schälen, in gleich große Viertel oder Hälften schneiden.
Paprika	250	Keine	750		5-7	2-3	In Stifte oder Scheiben schneiden.
Porree/Lauch	250	½ Tasse	750		5-7	2-3	
Rosenkohl, gefroren	300	½ Tasse	750		6-8	2-3	
Sauerkraut	250	½ Tasse	750		8-10	2-3	

Tabellen und Tipps – Garen von Fisch

Gericht	Menge (g)	Leistung (Watt)	Position	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/Hinweise
Fischfilet	500	650		10-12	3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden.
Fisch im Ganzen	800	750		3-5	2-3	Zugedeckt garen. Nach halber Garzeit wenden. Schwanz eventuell bedecken.
		460		10-12		

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe, Papier dagegen lassen die Mikrowellen ungehindert durch.

Deshalb sind **Kochtöpfe und Kochgeschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -dekor für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z.B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für das Mikrowellengaren sind feuerfestes Glas, Porzellan, Keramik und hitzebeständige Kunststoffe. Es ist empfehlenswert, sehr feines und empfindliches Glas und Porzellan nur zum Auftauen und kurzzeitigen Erwärmen von bereits gegarten Lebensmitteln zu verwenden.

Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 20 Sek. in das Gerät bei höchster Einstellung. Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb immer **Topflappen!**

Aluminiumschalen/Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder Alufolie können im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden, wenn folgende Punkte beachtet werden:

- Die Hersteller-Empfehlungen auf der Verpackung sind zu beachten.
- Die Aluschalen dürfen nicht höher als 3 cm sein und dürfen die Garraumwand nicht berühren (Abstand mind. 3 cm). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Aluschale direkt auf den Drehteller stellen. Bei Verwendung der Roste, die Aluschale auf einen Porzellanteller stellen. Die Schale nie direkt auf den Rost stellen!
- Die Garzeit verlängert sich um einige Minuten, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Im Zweifelsfall deshalb in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Alufolie kann gezielt eingesetzt werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Rinderhack können so durch Abdecken der Flügelenden oder der Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.

- **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommt.

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. Der Garungsprozess wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;

Geschirrtabelle

Geschirrtart	Betriebsart	Mikrowellenbetrieb	
		Auftauen / Erwärmen	Garen
Glas und Porzellan 1) haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest		ja	ja
Glaskeramik feuerfestes Glas und Porzellan		ja	ja
Keramik, Steingut 2) ohne metallhaltige Glasuren		ja	ja
Tongeschirr 2) glasiert		ja	ja
nicht glasiert		nein	nein
Kunststoff-Geschirr 2) hitzebeständig bis 100°C		ja	nein
hitzebeständig bis 250°C		ja	ja
Kunststoff-Folien 3) Frischhaltefolie		nein	nein
Mikrowellenfolie		ja	ja
Papier, Pappe, Pergament 4)		ja	nein
Metall Alufolie		ja	nein
Aluschalen 5)		nein	ja

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Keine Metallclipse zum Verschließen von Beuteln verwenden, Beutel anstechen,

4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen. Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist.

Mikrowellenfolie nur zum Abdecken verwenden.

4. Keine Wachs-Pappteller.
5. Nur flache Aluschalen ohne Deckel, Alu darf Garraumwand nicht berühren.

Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

BEVOR SIE DAS MIKROWELLENGERÄT REINIGEN, VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Nach dem Betrieb das Gerät auskühlen lassen. Zum Reinigen des Gerätes kein scheuerndes Putzmittel, kratzende Topfreiniger oder spitze Gegenstände verwenden.

Außenflächen

1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einer lauwarmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere des Gehäuses gelangt.

Garraum

1. Reinigen Sie die Innenwände nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen der Gerätevertiefung gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen und die Geräteinnenflächen verschmutzt sein, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf Höchststufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.

Wichtig! Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden. Der Dampf kann an Spannungsführende Teile des Mikrowellengerätes gelangen und einen Kurzschluss auslösen.

Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit

warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.

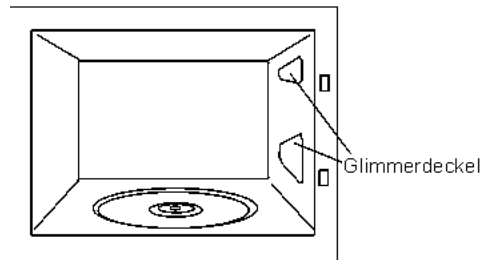
4. Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite

1. **Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätevorderseite, damit die Abdichtung des Gerätes gewährleistet ist.**
2. Benutzen Sie eine lauwarmlaugen Spülmittellauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Glimmerdeckel

Die Glimmerdeckel müssen immer sauber gehalten werden. Speisereste an den Deckeln, können durch Verbrennung zu einer Verformung führen oder Funken auslösen. Bitte deshalb die Deckel regelmäßig reinigen, jedoch nicht mit scheuernden Putzmitteln oder spitzen Gegenständen behandeln. Die Deckel nicht abnehmen, um Gefährdungen zu vermeiden.



Was tun bei Störungen?

Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:

- Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- Ist die Tür völlig geschlossen? Die Tür muss hörbar einrasten.
- Befinden sich Fremdkörper zwischen Tür und Rahmen?

Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:

- Verwenden Sie versehentlich Metallgeschirr im Mikrowellenbetrieb?
- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?
- Haben Sie eine größere Menge oder kältere Speisen als sonst in das Mikrowellengerät gestellt?

Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:

- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?

- Berührt das Geschirr die Garraumwand?
- Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

- Falls das Gerät weiter funktioniert ist es möglich das die Lampe nicht mehr in Ordnung ist. Sie können das Gerät weiterhin nutzen.
- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.
- Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.

ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden

Technische Eigenschaften

Leistungsbeschreibung

- Wechselspannung (Siehe: Typenschild)
- Sicherung 12 A / 250 V
- Eingangsleistung 1200 W
- Grilleistung 1050 W
- Mikrowellenausgangsleistung 800 W
- Mikrowellenfrequenz 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T) 595 × 390 × 325 mm
- Innenabmessungen (B×H×T) 305 × 210 × 280 mm
- Fassungsvermögen 20 l
- Gewicht 18,6 kg

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

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

Entsorgung von stillgelegten Geräten

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

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

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

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

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

Installationsanleitung

Mit der Türöffnungstaste bzw. durch Ziehen an der Tür, die Tür öffnen und alles Verpackungsmaterial entnehmen. Danach den Garraum und die Zubehörteile mit einem feuchten Tuch reinigen und Trockenwischen. Keine Scheuermittel und keine Starkriechenden Mittel verwenden.

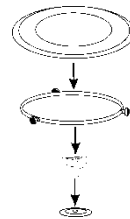
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- Tür und Scharniere
- Gerätefront
- Innen- und Außenflächen des Gerätes

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an die Quelle-Verkaufsstelle.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

Den Drehteller-Führungsring in die Mitte des Garraums geben und den Drehteller aufsetzen bis er einrastet. Drehteller und Drehteller-Führungsring müssen bei jeder Betriebsfunktion im Gerät bleiben. Der Drehteller dreht sich sowohl im Uhrzeigersinn als auch gegen den Uhrzeigersinn.



Achtung! Das Gehäuse des Mikrowellengerätes kann mit einer Schutzfolie versehen sein. Ziehen Sie diese Folie sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme ab, indem Sie an der unteren Randseite beginnen.

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, das Mikrowellengerät in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe gesonderte Einbauanleitung).

Achtung: Es muss nach Einbau des Mikrowellengerätes Zugriff zum Stecker gewährleistet sein.

Achten Sie bei der Installation des Mikrowellengerätes darauf, dass das Netzkabel nicht mit der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, die auftretenden hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des

Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

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

Das Gerät sollte nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern, Rundfunk- und Fernsehgeräten eingebaut werden.

ACHTUNG: DAS MIKROWELLENGERÄT DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Fabrikant und Händler lassen Beanstandungen im Störfall oder bei Personen-Unfallmeldungen nicht gelten, wenn diese auf die Nichtbeachtung der Installationsanleitung zurückzuführen sind.

Contents

Safety Information	25	Important tips!	37
Children and Vulnerable People Safety.....	25	Tables and suggestions – Cooking vegetables.....	38
General Safety.....	26	Tables and suggestions – Cooking fish ...	38
Installation.....	28	What type of containers may be used? ...	38
Cleaning and Maintenance	28	Microwave function.....	38
Service and Repair	29	Test the dishes	39
Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions.....	29	Aluminium containers and foils.....	39
Description of the appliance	31	Lids.....	39
Description of functions of buttons.....	31	Table – dishware.....	39
Advantages of the microwave oven	32	Cleaning and care	40
Microwave oven operating mode.....	32	Outer surface.....	40
Why the food is heated.....	32	Inside.....	40
Instructions for use	33	Door, door-hinges and front of the appliance.....	41
Function: Microwave	33	Mica covers.....	41
Operating time	34	Troubleshooting	41
During operation	34	Technical Features	42
Interrupting function.....	34	Specifications	42
End of Function.....	34	Environmental protection	42
Defrosting	35	Installation instructions	43
General tips for defrosting.....	36		
Cooking with microwaves	36		
Cooking with microwaves.....	37		

Safety Information



Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

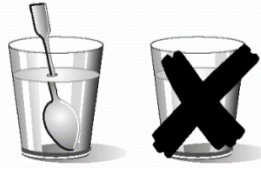
Children and Vulnerable People Safety

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- 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 are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.



- Take care when heating liquids!
When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.
DANGER OF INJURIES AND BURNS!
To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Beware!** To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**

Installation

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- The installation must comply with current regulations.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.
- **WARNING!** The oven must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.

- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

Service and Repair

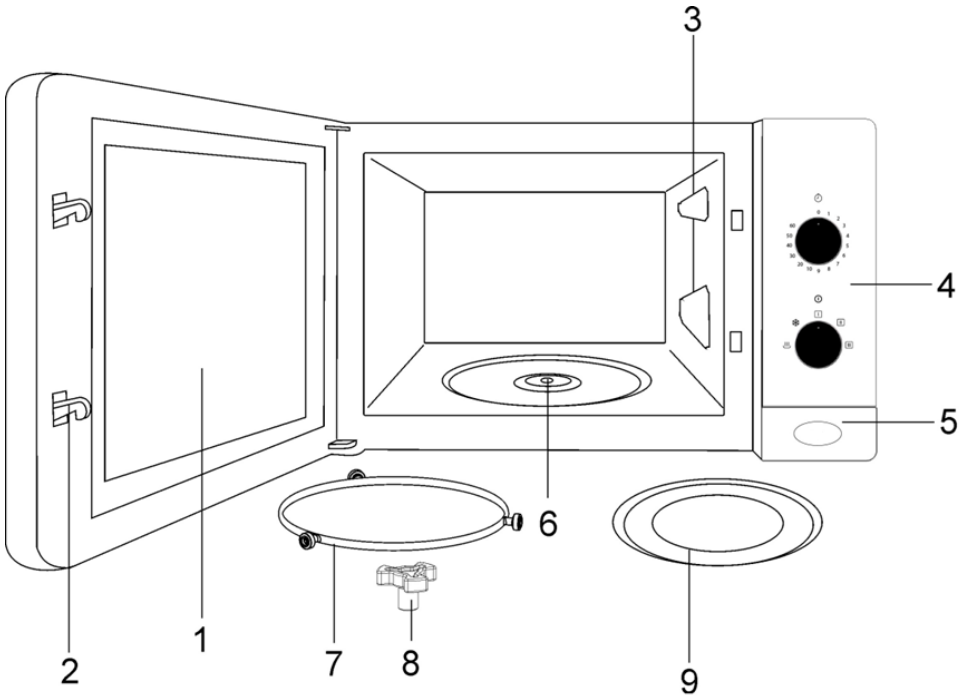
- **WARNING!** Cut the power supply before repair.
- **WARNING!** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.

- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- The base and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Description of the appliance



- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Glass window on the door | 6. Slot for rotating base |
| 2. Catch | 7. Rotating base |
| 3. Mica covers | 8. Motor coupling |
| 4. Control panel | 9. Rotating plate |
| 5. Open button | |

Description of functions of buttons

Symbol	Description	Power	Foods
	Keep hot	150 W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
	Defrost	290 W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
	Minimum	460 W	Melting butter Heating baby food
	Medium	650 W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
	Maximum	750 W	Cooking and heating liquids and other foods fast

Advantages of the microwave oven

In a conventional cooker, the heat that is radiated through the resistances or gas burners slowly penetrates the foods from the outside in. Therefore, there is a great loss of energy in heating the air, the oven components and the containers holding the food.

In the microwave, the heat is generated by the foods themselves, i.e. the heat goes from the inside out. There is no loss of heat to the air, the walls of the cavity or the containers (as long as they are microwave-safe containers). This means that only the food is heated.

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

1. Savings in cooking time; in general, there is a $\frac{3}{4}$ reduction in time compared to conventional cooking.
2. Ultra fast defrosting of foods, thus reducing the danger of bacteria developing.
3. Energy-saving.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the reduction in cooking time.

Microwave oven operating mode

The microwave oven contains a high voltage valve called a Magnetron, which converts the electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled towards the inside of the oven by a wave guide and distributed using a metallic disperser or a rotating plate.

Inside the oven, the microwaves are propagated in all directions and reflected by the metallic walls, thus uniformly penetrating the foods.

Why the food is heated

Most foods contain water and the water molecules vibrate with the microwaves.

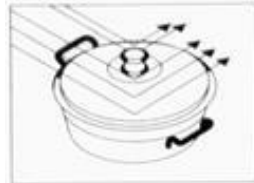
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

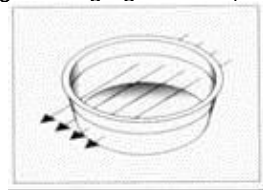
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

The microwaves go through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not through metal. For this reason, metallic containers or containers with metallic parts should not be used in the microwave oven.

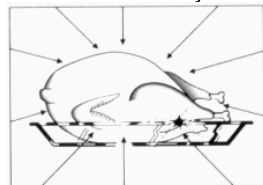
Microwaves are reflected by metal...



...they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.

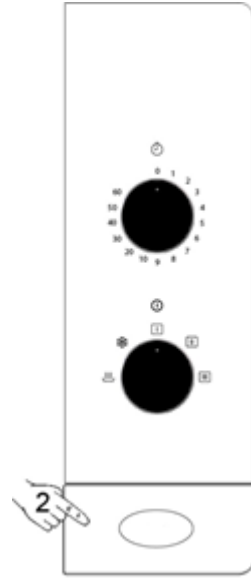


Instructions for use

Warning! Never use the microwave when it is empty, i.e. when it does not contain any food.

Look at the diagram and proceed as follows:

1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.
3. Place the container with the food on the plate or on the grille.
4. Select the function and the cooking time, according to the description contained in the following sections.
5. Close the door.
6. The microwave starts to function.



Function: Microwave

Set the function selector to the position that corresponds to the desired power level, according to the following table (See the Technical Features section).

Position	Power level	Power
	Maximum	750 W
	Medium	650 W
	Minimum	460 W
	Defrost	290 W
	Keep Warm	150 W



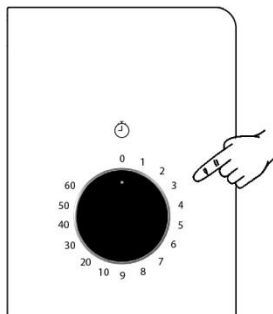
Operating time

The desired operating time is selected by turning the timer button.

For times under 2 minutes, turn the timer button to a higher time and then go down to the desired time.

As long as the timer button reads other than zero, the oven light should be on.

When the operating time is over, the timer emits a beep and automatically disconnects the oven.



During operation...

It is possible to change the operating time, the power level or the function while the oven is functioning, by turning the respective control.

It is possible to open the door of the oven at any moment while the foods are being cooked. In this case:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS AUTOMATICALLY INTERRUPTED;
- The grill switches off, but remains very hot;
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, you may:

1. Move or turn the foods around to improve uniformity of the heating process;
2. Select another function, placing the function selector in another position;
3. Change the operating time that is left, by turning the Timer Button.

Close the door again. The oven starts to function.

Interrupting function

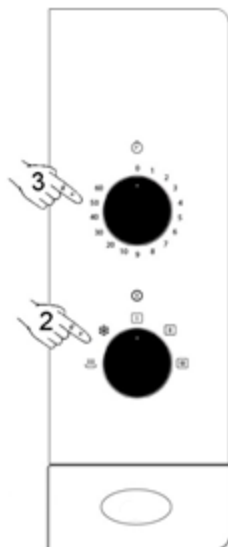
To interrupt the functioning of the microwave, turn the Timer Button to ZERO or open the door. If you wish to cancel the

cooking process, turn the Timer Button to ZERO and close the door.

WARNING: When you finish using the oven, always turn the Timer Button to zero, because otherwise the oven will start to function when you close the door and may be damaged if it functions when empty.



End of Function

When the set time has elapsed, the oven beeps and the Timer Button read ZERO.



Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform temperature) according to the type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

Position	Power level	Power
	Defrost	290 W
	Defrost / Keep Warm	150 W

Food	Weight	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Turn around 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Turn around 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Turn around 3 x
Stewed meat	500 g	12-14 min	10-15 min	Turn around 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Turn around 3 x
Minced meat	100 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 2 x
Sausage	125 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Turn around 1 x
Poultry, poultry parts	200 g	7-8 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Turn around 2 x
Chicken	1000 g	34-35 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Turn around 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Turn around 2 x
Fish	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Trout	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn around 1 x
Shrimps	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn around 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Turn around 2 x
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Turn around 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Turn around 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn around 3 x
Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn around 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn around 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn around 2 x
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn around 1 x, keep covered

Food	Weight	Defrosting Time	Resting time	Comment
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn around 1 x, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The tables refer to defrosting of raw foods.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. Important: the aluminium foil should not come in contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.
5. The most dense parts should be turned around several times.
6. Distribute the frozen food in the most uniform manner possible, because the thin, narrow parts defrost fast than the thickest parts at the top.
7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen foods from its packaging and do not forget to remove any metal clips. If the containers that are used to keep the foods in the freezer may also be used for heating and cooking, just remove the lid. Otherwise, place the foods in containers that are suitable for microwave ovens.
12. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
13. Bear in mind that a resting period is required in defrosting function, so that the food is totally defrosted. This normally takes between 15 to 20 minutes.

Cooking with microwaves

Before using a container, check if it is suitable for using in a microwave oven (see: "What kind of containers may be used?"). Cut the food before starting to prepare it. When heating liquids, use containers with a large neck, so that the steam may evaporate easily.

Prepare foods according to the tips and pay attention to the cooking times and power levels indicated in the tables.

Remember that the values given are merely a guideline and that they may vary depending on the initial state, temperature, humidity and type of food. We recommend that the times and power levels be adjusted to each situation. Depending on the food,

the cooking time should be extended or shortened and the power level should be raised or reduced.

Cooking with microwaves...

1. The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:
 - Double the quantity - double the time
 - Half the quantity – half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Liquid foods heat faster.
4. Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.
5. The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.
6. Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.

Important tips!

- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or skin (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them with a fork so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.), the humidity evaporates







very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.

- It is not possible to heat large quantities of oil (fry) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. Explosion hazard!
- Alcoholic drinks may not be heated to high temperatures. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove precooked foods from the packaging, because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer's instructions.
- If there are various different containers, such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or jars of baby food without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.
- Plastic bags should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of 70°C.
- During the cooking process, water vapour may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be




significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking,

clean the water resulting from the condensation.

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Position	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Cauliflower	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Spread some butter on top. Cut in slices.
Broccoli	300	1/8 l	750		6-8	2-3	
Mushrooms	250	-	750		6-8	2-3	
Peas & carrots, frozen carrots	300	½ cup	750		7-9	2-3	Cut in cubes or slices.
	250	2-3 soup-spoonfuls	750		8-10	2-3	
Potatoes	250	2-3 soup-spoonfuls	750		5-7	2-3	Peel, cut in equal-sized parts.
Peppers	250	-	750		5-7	2-3	Cut in pieces or slices.
Leeks	250	½ cup	750		5-7	2-3	
Frozen Brussels sprouts	300	½ cup	750		6-8	2-3	
Cabbage	250	½ cup	750		8-10	2-3	

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Position	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Fillets of fish	500	650		10-12	3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed.
Whole fish	800	750		3-5	2-3	Cook with the lid on. Turn them around when half the time has elapsed. It may be necessary to cover the ends of the fish.
		460		10-12		

What type of containers may be used?

Microwave function

In the microwave function, it is important to remember that the microwaves are reflected by metallic surfaces. Glass, porcelain, ceramic, plastic and paper will allow the microwaves to pass through.

Therefore, **metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic**

components or decorations may not be used in the microwave. Glassware and ceramic with **metallic decorations or parts** (e.g. lead glass) may not be used.

The ideal materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very fine crystal and porcelain should only be

used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

Test the dishes

Place the dish inside the oven at the maximum power level for 20 seconds. If it is cold or not very hot, it is suitable. However, if it gets very hot or causes an electrical arch, it is not suitable.

Hot foods transmit heat to the dish, which may become very hot. Therefore, always use a **glove!**

Aluminium containers and foils

Precooked foods in aluminium containers or wrapped in aluminium foil may be placed in the microwave oven if the following instructions are followed:

- Pay attention to the manufacturer's instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity (minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.
- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from

above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.

- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

Lids

The use of glass or plastic lids or adherent film is recommended, for the following reasons:

1. They prevent excessive evaporation (especially in very long cooking periods);
2. The cooking process is faster;
3. The food does not go dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes to avoid any type of pressure from building up. Plastic bags should also have openings. Baby bottles and baby food jars and other similar containers must only be heated without the lid, as they might explode if it is left on.

The following table gives general guidelines on the type of dishes that are suitable for each situation.

Table – dishware

Type of dish	Operating mode	Microwave	
		Defrost / heat	Cook
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher		yes	yes
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain		yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations		yes	yes

Type of dish	Operating mode	Microwave	
		Defrost / heat	Cook
Earthenware dishes			
glazed		yes	yes
unglazed		no	no
Plastic dishes 2)			
heat-resistant up to 100°C		yes	no
heat-resistant up to 250°C		yes	yes
Plastic films 3)			
Cling film		no	no
Cellophane		yes	yes
Paper, cardboard, parchment 4)			
		yes	no
Metal			
Aluminium foil		yes	no
Aluminium containers 5)		no	yes

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity

Cleaning and care

BEFORE CLEANING the microwave, ENSURE THAT THE PLUG IS NOT IN THE SOCKET.

After using the appliance, let it cool off. Do not clean the appliance with abrasive cleaning products, scourers that will scratch the surface or sharp objects.

Outer surface

1. Clean the outer surface with a neutral detergent, lukewarm water and a damp cloth.
2. Do not allow water to pass through the outer structure.

Inside

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.

2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.
 - Important! The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.
 - The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.

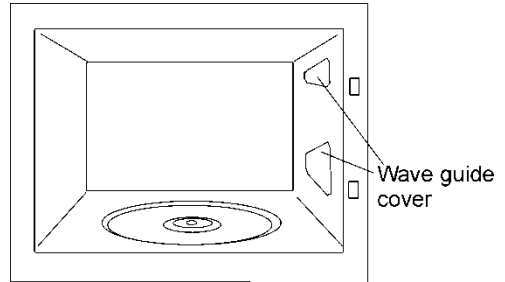
- Then they should be rinsed with hot water and dried well.
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance

1. **These parts must always be clean, especially the contact surfaces between the door and the front of the appliance, so that there are no leaks.**
2. To clean, use a neutral detergent and lukewarm water. Dry with a soft cloth.

Mica covers

Always keep the mica covers clean. Food remaining in the covers may deform it or produce sparks if they go on fire. Therefore, they should be cleaned on a regular basis, but abrasive cleaning products or sharp objects should not be used. Do not remove the covers, to avoid any risk.



Troubleshooting

The appliance does not function properly:

- Is the power plug correctly inserted in the socket?
- Is the door properly closed? The door should make an audible click when it closes.
- Are there any foreign bodies between the door and the ring?

The foods do not heat up or they heat very slowly:

- Did you use a metallic dish by mistake?
- Did you select the right operating time and power level?
- Did you place a larger or colder amount of food than usual in the microwave?

The food is too hot, dry or burned:

- Did you select the right operating time and power level?

There are noises while the appliance is in operation:

- Is there an electrical arch inside the microwave?
- Is the dish coming into contact with the walls of the cavity?
- Are there loose skewers or spoons inside the microwave?

The inside lighting does not come on:

- If all of the functions are operating correctly, the bulb is probably blown. You may continue to use the appliance.
- The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.

The power cable is damaged

- The power cable must be replaced by the manufacturer, authorised agents or technicians that are qualified to perform this task, in order to avoid dangerous

situations and because special tools are needed.

All repairs must be performed by specialised technicians.

If any other type of fault is noticed, contact the Customer Support Service.

Technical Features

Specifications

- AC voltage..... (See rating plate)
- Fuse..... 12 A / 250 V
- Power required..... 1200 W
- Grill power..... 1050 W
- Microwave output power. 800 W
- Microwave frequency... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D)..... 595 × 390 × 325 mm
- Cavity dimensions (W×A×D)..... 305 × 210 × 280 mm
- Oven capacity. 20 l
- Weight..... 18,6 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark. Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Installation instructions

Use the “open” button to open the door and remove all packaging materials. Then clean the inside and the accessories with a damp cloth and dry them. Do not use abrasive or strong-smelling products.

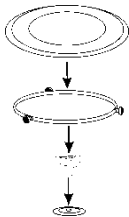
Ensure that the following parts are in good condition:

- Door and hinges
- Front of the microwave
- Inner and outer surfaces of the appliance

DO NOT USE THE APPLIANCE if you notice any kind of defect in the aforementioned parts. If this occurs, contact the Technical Support Service.

Place the appliance on a stable, flat surface.

Fit the rotating base in the centre of the microwave cavity and place the rotating plate on top until it clicks into position. Whenever the microwave is used, both the rotating plate and the respective base must be inside the oven and correctly positioned. The rotating plate turns clockwise and anti-clockwise.



Warning! The microwave oven may be wrapped in a protective film. Before

switching it on for the first time, carefully remove this film, starting at the underside.

In order to ensure proper ventilation for the appliance, install the microwave in a kitchen unit with an opening on the top (see attached sheets).

Warning: after installing the microwave, it is necessary to guarantee access to the electrical socket.

During installation, ensure that the power cable does not come into contact with the back of the appliance, because the high temperatures may damage the cable.

If you are installing a microwave and a conventional oven in the same column, the microwave must not be placed under the oven, because of the formation of condensation.

The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

The appliance is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

WARNING: The microwave MUST ONLY BE CONNECTED TO GROUNDED ELECTRICAL SOCKETS.

In case of fault, the manufacturer and the seller will not accept any responsibility if the installation instructions have not been properly followed.

Table des matières

Consignes de sécurité	45	Indications importantes.....	57
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	45	Tableaux et suggestions – Cuire des légumes.....	58
Sécurité générale.....	46	Tableaux et suggestions – Cuire du poisson	59
Installation	48	Quel type de vaisselle peut être utilisé?... 59	
Nettoyage et Maintenance.....	49	Fonction Micro-ondes.....	59
Entretien et réparation	49	Testez la vaisselle	59
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes .	50	Récipients et papier d'aluminium	59
Description de l'appareil	51	Couvercle.....	60
Description des fonctions	51	Tableau – Vaisselle	60
Les avantages du four micro-ondes	52	Nettoyage et Maintenance du micro-ondes	61
Mode de fonctionnement du four micro-ondes.....	52	Surface extérieure.....	61
Comment les aliments chauffent.....	52	Intérieur	61
Instructions d'utilisation	53	Porte, charnières de la porte et panneau frontal de l'appareil	61
Fonction: Micro-ondes	53	Cache en mica	61
Temps de fonctionnement	54	Que faire en cas de problème de fonctionnement?	62
Pendant le fonctionnement	54	Caractéristiques techniques	62
Interruption de la fonction.....	54	Spécifications	62
Fin de fonction.....	54	Protection de l'environnement	63
Décongélation	55	Instructions d'installation	63
Indications générales pour la décongélation	56	Installation	85
Cuisiner avec micro-ondes	57		
Cuisiner avec un micro-ondes... ..	57		

Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : En cours de fonctionnement, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Éviter de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, ou surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison de l'existence de températures élevées.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

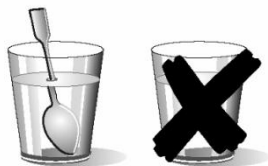
Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
 - La vitre de la porte est endommagée;

- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.



- Attention quand vous chauffez des liquides! Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.
DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!
Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU!**
- **Attention!** Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des

périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.

- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!

Installation

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément à la réglementation courante.
- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- **Attention:** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

Nettoyage et Maintenance

- **Avertissement:** Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four"
- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous de bien éteindre l'appareil avant de changer l'ampoule, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Veuillez vous reporter au chapitre « REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

Entretien et réparation

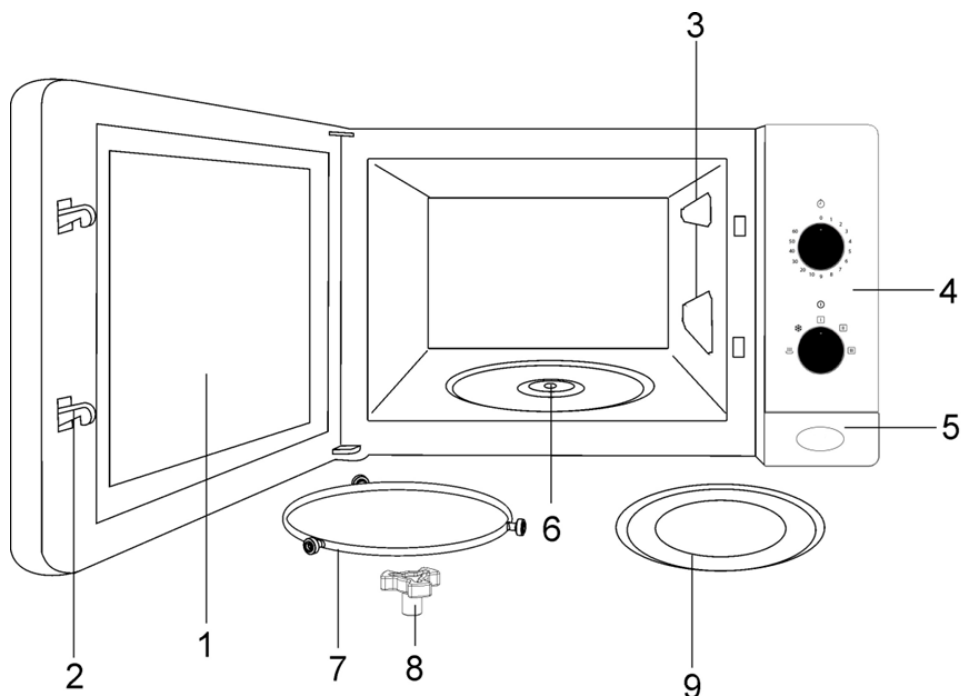
- **Avertissement:** Avant toute opération de réparation, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes






- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- La base et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Description de l'appareil



- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Vitre de la porte | 6. Orifice pour le support du plateau tournant |
| 2. Languette | 7. Support du plateau tournant |
| 3. Cache en mica | 8. Accouplement de moteur |
| 4. Panneau de commandes | 9. Plateau tournant |
| 5. Bouton d'ouverture | |

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Garder chaud	150 W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
	Décongeler	290 W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
	Minimum	460 W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
	Moyen	650 W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
	Maximum	750 W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.

Les avantages du four micro-ondes

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau tournant.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

Comment les aliments chauffent

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

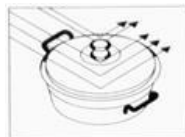
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

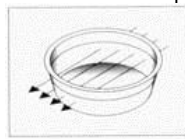
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Instructions d'utilisation

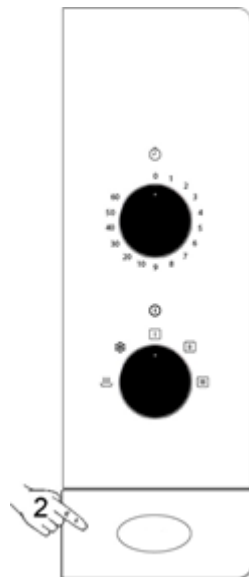
Attention: n'utilisez jamais le micro-ondes à vide, à savoir sans aliments.

Observez la figure ci-contre et procédez comme suit:

1. Branchez le four micro-ondes dans une prise de courant appropriée.
2. Pour ouvrir la porte, appuyez sur le **BOUTON D'OUVERTURE**.

La lampe du micro-ondes s'allume.

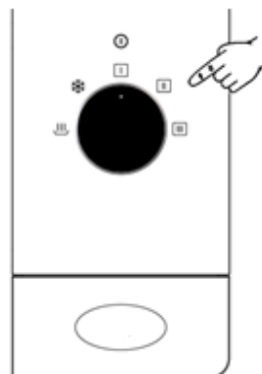
3. Placez le récipient contenant les aliments sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, comme décrit dans les sections suivantes.
5. Fermez la porte.
6. Le four se met en marche..



Fonction: Micro-ondes

Mettez le Sélecteur de fonctions sur la position correspondant au niveau de puissance souhaité conformément au tableau suivant (voir section Caractéristiques techniques).

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Maximum	750 W
	Moyen	650 W
	Minimum	460 W
	Décongeler	290 W
	Garder chaud	150 W



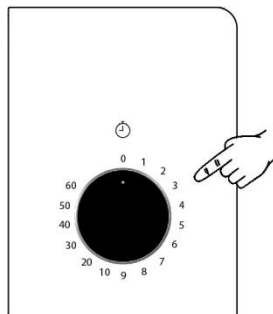
Temps de fonctionnement

La sélection du temps de fonctionnement souhaité se réalise en faisant tourner le bouton du Temporisateur.

Pour des temps inférieurs à 2 minutes, tournez le bouton du Temporisateur jusqu'à un temps supérieur, puis revenez en arrière jusqu'au temps souhaité.

Lorsque le bouton du Temporisateur se trouve dans une position autre que zéro, la lumière du four doit être allumée.

Lorsque le temps de fonctionnement se termine, le Temporisateur émet un signal sonore et déconnecte automatiquement le four.



Pendant le fonctionnement...

Vous pouvez modifier le temps de fonctionnement, le niveau de puissance ou la fonction alors que le four est en marche, en utilisant la commande correspondante.

Vous pouvez ouvrir la porte du four quand bon vous semble lors de la cuisson des aliments. Si vous le faites:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES S'INTERROMPT IMMÉDIATEMENT;
- Le grill se déconnecte, mais reste cependant très chaud;
- Le Temporisateur s'arrête automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez alors:

1. Remuer ou retourner les aliments afin d'obtenir un chauffage plus uniforme;
2. Sélectionner une autre fonction, en mettant le Sélecteur de fonctions sur une autre position;
3. Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le bouton du Temporisateur.

Refermez la porte. Le four se remet en marche.

Interruption de la fonction

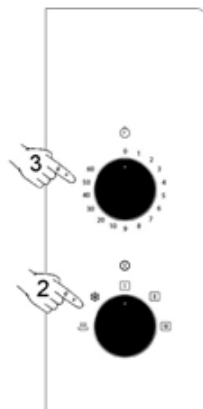
Pour interrompre le fonctionnement du micro-ondes, tournez le bouton du

Temporisateur jusqu'à ZÉRO ou ouvrez la porte. Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, tournez le bouton du Temporisateur jusqu'à ZÉRO, puis fermez la porte.

ATTENTION: lorsque vous avez fini d'utiliser le four, tournez toujours le bouton du Temporisateur jusqu'à zéro, sinon le four commencera à fonctionner quand vous refermez la porte, risquant de s'endommager s'il est vide.



Fin de fonction

Une fois le temps défini terminé, un signal sonore est émis et le bouton du Temporisateur indique ZÉRO.



Décongélation

Le tableau suivant présente, de façon générale, les différents temps de décongélation et temps de repos (pour garantir que l'aliment présente une température uniforme) en fonction du type et du poids des aliments, ainsi que les recommandations applicables.

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Décongeler	290 W
	Décongeler / Garder chaud	150 W

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Morceaux de viande (veau, bœuf, porc)	100 g	3-4 min	5-10 min	Retournez 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Retournez 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Retournez 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Retournez 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Retournez 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Retournez 3 x
Viande en sauce	500 g	12-14 min	10-15 min	Retournez 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Retournez 3 x
Viande hachée	100 g	4-5 min	5-6 min	Retournez 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Retournez 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Retournez 2 x
Saucisse	125 g	3-4 min	5-10 min	Retournez 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Retournez 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Retournez 1 x
Volaille, pièces de volaille	200 g	7-8 min	5-10 min	Retournez 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Retournez 2 x
Poulet	1000 g	34-35 min	15-20 min	Retournez 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Retournez 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Retournez 2 x
Poisson	100 g	3-4 min	5-10 min	Retournez 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Retournez 1 x
Truite	200 g	6-7 min	5-10 min	Retournez 1 x
Crevettes	100 g	3-4 min	5-10 min	Retournez 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Retournez 2 x
Fruits	200 g	4-5 min	5-8 min	Retournez 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Retournez 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Retournez 3 x
Pain	100 g	2-3 min	2-3 min	Retournez 1 x

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
	200 g	4-5 min	5-6 min	Retournez 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Retournez 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Retournez 2 x
Beurre	250 g	8-10 min	10-15 min	Retournez 1 x, couvrir
Fromage	250 g	6-8 min	5-10 min	Retournez 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirer le couvercle

Indications générales pour la décongélation

1. Pour la décongélation, n'utilisez que de la vaisselle apte pour micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
 2. Les tableaux correspondants font référence à la décongélation d'aliments crus.
 3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l'aliment. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez l'aliment en parties égales à la taille du récipient à utiliser.
 4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du micro-ondes. Les parties les plus épaisses de poisson ou des cuisses de poulet doivent être placées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec du papier aluminium. Important: le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures afin d'éviter la formation d'étincelles.
 5. Les pièces les plus denses doivent être retournées plusieurs fois.
 6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible car les parties les plus fines se décongèlent plus vite que les parties plus épaisses.
 7. Les aliments riches en graisse, comme le beurre, le fromage et la crème fraîche, ne doivent pas être totalement décongelés.
- S'ils sont laissés quelques minutes à température ambiante, ils seront prêts à servir. Dans le cas de la crème fraîche surgelée, si vous observez de petits morceaux de glace, battez-la avant de la consommer.
8. Placez les volailles sur une assiette retournée afin que le jus de la viande puisse s'écouler plus facilement.
 9. Le pain doit être enveloppé dans un linge pour qu'il ne se dessèche pas trop.
 10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
 11. Retirez l'aliment congelé de l'emballage sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Dans le cas des récipients qui servent à garder les aliments dans le congélateur et qui peuvent également être utilisés pour chauffer et cuire, ne retirez que le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients aptes pour fours micro-ondes.
 12. Le liquide résultant de la décongélation, principalement celui des volailles, doit être jeté et ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
 13. Notez qu'avec la fonction de décongélation, un temps de repos est nécessaire pour que l'aliment soit complètement décongelé, ce qui se produit normalement au bout de 15 à 20 minutes.

Cuisiner avec micro-ondes

Avant d'utiliser un récipient, vérifiez si celui-ci est apte pour micro-ondes (voir Quel type de vaisselle peut être utilisé?).

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

Lorsque vous chauffez des liquides, utilisez des récipients à grande ouverture pour que la vapeur puisse s'évaporer facilement.

Préparez les aliments en suivant les indications et tenez compte des temps de cuisson et des niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment. Il est conseillé d'adapter les temps et niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il convient d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, ou d'augmenter ou de réduire le niveau de puissance.

Cuisiner avec un micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson est long. Tenez compte des règles suivantes:
 - double de la quantité – double du temps
 - moitié de la quantité – moitié du temps
2. Plus la température est faible, plus le temps de cuisson est long.
3. Les aliments liquides chauffent plus vite.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau tournant favorise une cuisson uniforme. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre, vous pouvez chauffer différents types d'aliment simultanément.

5. Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil quand bon vous semble. L'appareil se déconnecte alors automatiquement. Le micro-ondes ne continue à fonctionner que si vous refermez la porte.
6. Les aliments couverts requièrent un temps de cuisson plus court et, de plus, préservent mieux leurs caractéristiques. Le couvercle doit laisser passer les micro-ondes et avoir de petits orifices permettant la sortie de la vapeur.

Indications importantes

- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils pourraient éclater.
- Avant de chauffer ou de cuire des aliments avec une coquille ou de la peau (par exemple, des pommes, des tomates, des pommes de terre ou des saucisses), piquez-les avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas.
- Lorsque vous chauffez des aliments qui contiennent peu d'eau (par exemple, lorsque vous décongelez du pain ou que vous faites du pop-corn) une évaporation rapide se produit. L'appareil fonctionne alors comme s'il était à vide et l'aliment peut se carboniser. Cette situation peut causer des dommages à l'appareil et au récipient utilisé. Il convient donc de régler juste le temps nécessaire et de surveiller la cuisson.
- Il ne faut pas chauffer de grandes quantités d'huile (frire) dans le micro-ondes.
- Ne chauffez pas de liquides dans des récipients hermétiques. Il existe un danger d'explosion.
- Les boissons alcoolisées ne doivent pas être chauffées à haute température.







Régalez juste le temps nécessaire et surveillez la cuisson.

- Ne chauffez aucun type de matériau ou de liquide explosif dans le micro-ondes.
- Retirez les plats pré-cuisinés de leur emballage car ceux-ci ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant.
- Si vous avez plusieurs récipients, comme par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau tournant.
- Retirez toujours la tétine ou le couvercle des biberons et des petits pots pour bébés avant de les chauffer. Après les avoir chauffés, remuez ou agitez bien le contenu pour que la chaleur se distribue uniformément. La température des récipients est plus faible que celle des aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la




température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.

- Ne fermez pas les sacs en plastique avec des liens ou attaches métalliques, mais utilisez des pinces en plastique. Perforez le sac plusieurs fois pour que la vapeur puisse sortir facilement.
- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments, assurez-vous qu'ils atteignent une température minimale de 70°C.
- Pendant la cuisson, il peut se former de la vapeur d'eau sur la vitre de la porte qui peut ensuite former des gouttes. Cette situation est normale et peut y compris s'accroître si la température ambiante est basse. Il n'y a aucun risque pour la sécurité de l'appareil. Après la cuisson, épongez l'eau provenant de la condensation.

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Position	Temp (min)	Temps de repos (min)	Indications
Choux-fleurs	500	1/8 l	750		9-11	2-3	Beurrez la partie supérieure. Coupez en rondelles.
Brocolis	300	1/8 l	750		6-8	2-3	
Champignons	250	-	750		6-8	2-3	
Petits pois et carottes	300	½ tasse	750		7-9	2-3	Coupez en cubes ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	2-3 cuillères à soupe	750		8-10	2-3	
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	750		5-7	2-3	Épluchez, coupez en morceaux de même taille.
Poivrons	250	-	750		5-7	2-3	Coupez en morceaux ou en rondelles.
Poireaux	250	½ tasse	750		5-7	2-3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	750		6-8	2-3	
Choux	250	½ tasse	750		8-10	2-3	

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Position	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Filets de poisson	500	650		10-12	3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée.
Poisson entier	800	750		3-5	2-3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée. Éventuellement, couvrez les extrémités du poisson.
		460		10-12		

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Fonction Micro-ondes

Avec la fonction Micro-ondes, tenez compte du fait que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. En revanche, le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisées dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés. L'idéal pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisinés.

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle à l'intérieur du four pendant 20 secondes à température maximale. Si elle est froide ou tiède, elle est apte. En revanche, si elle chauffe beaucoup ou provoque des étincelles, elle n'est pas apte.

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude.

C'est pourquoi il faut toujours utiliser un gant.

Récipients et papier d'aluminium

Les plats pré-cuisinés dans des récipients en aluminium ou recouverts de papier aluminium peuvent être mis dans le micro-ondes à condition de respecter les points suivants:

- Tenez compte des recommandations du fabricant qui figurent sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four (distance min. de 3 cm). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes pénètrent dans les aliments seulement par le haut. En cas de doute, utilisez seulement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes lors du processus de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant les extrémités.

- Important: le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.

Couvercle

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre, en plastique ou du film transparent, car ils offrent les avantages suivantes:

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;

3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

Le couvercle doit avoir des orifices pour qu'il ne se forme aucun type de pression. Les sacs en plastique doivent aussi être ouverts. Les biberons tout comme les petits pots pour bébés et autres récipients similaires ne doivent être chauffés que sans couvercle, car ils pourraient exploser.

Le tableau suivant vous donne une idée générale du type de vaisselle approprié pour chaque situation.

Tableau - Vaisselle

Type de vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes	
		Décongeler / chauffer	Cuire
Verre et porcelaine 1) domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.		oui	oui
Céramique vitrifiée verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques		oui	oui
Vaisselle en terre cuite 2) vitrifiée non vitrifiée		oui non	oui non
Vaisselle en plastique 2) résistant à la chaleur jusqu'à 100°C résistant à la chaleur jusqu'à 250°C		oui oui	non oui
Films plastiques 3) Film pour la conservation des aliments Cellophane		non oui	non oui
Papier, carton 4)		oui	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires (grille)		oui non non	non oui non

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.

4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Seulement les emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.

Nettoyage et Maintenance du micro-ondes

AVANT DE NETTOYER LE MICRO-ONDES, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT.

Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs, des matériaux qui rayent ou des objets pointus.

Surface extérieure

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau à l'intérieur de la carcasse.

Intérieur

1. Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
3. Si un certain temps s'est écoulé depuis le dernier nettoyage et que l'intérieur du four micro-ondes est sale, placez un verre d'eau sur le plateau et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 4 minutes à puissance maximale. La vapeur libérée facilitera le nettoyage de la saleté incrustée, qui partira facilement à l'aide d'un linge doux.

- **Important:** l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut arriver jusqu'aux parties sous tension et provoquer un court-circuit.
- Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.
- Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.

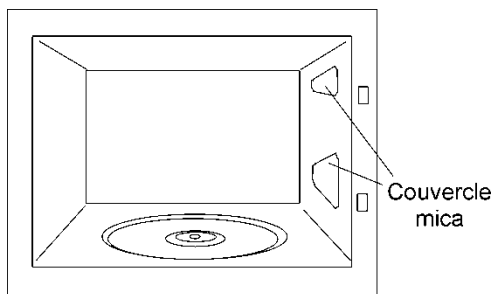
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau tournant et son support soient toujours propres.

Porte, charnières de la porte et panneau frontal de l'appareil

1. **Ces parties doivent être toujours propres, surtout les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal de l'appareil, pour qu'il n'y ait pas de fuites.**
2. Pour nettoyer, utilisez un détergent neutre et de l'eau tiède. Séchez avec un linge doux.

Cache en mica

Maintenez le cache en mica toujours propre. Les restes d'aliments sur le cache peuvent, par combustion, le déformer ou provoquer des étincelles. Il faut donc le nettoyer régulièrement, mais sans utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Ne retirez pas le cache afin d'éviter tout risque d'accident.



Que faire en cas de problème de fonctionnement?

L'appareil ne fonctionne pas correctement:

- L'appareil est branché correctement dans la prise de courant?
- La porte est complètement fermée? La porte doit être fermée de façon audible.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le four?

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement:

- Vous avez utilisé par inadvertance de la vaisselle en métal?
- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?
- Vous avez placé à l'intérieur du micro-ondes une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude?

L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé:

- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?

Lors du fonctionnement de l'appareil, vous entendez des bruits:

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes?

- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures?
- Il y a des cafards ou autres insectes à l'intérieur du micro-ondes?

La lampe intérieure ne s'allume pas:

- Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe soit grillée. Vous pouvez continuer d'utiliser l'appareil.
- La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'assistance technique.

Le câble d'alimentation est endommagé

- Le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, des agents agréés ou des techniciens qualifiés pour cette tâche, de façon à éviter des situations dangereuses. De plus, des outils spéciaux sont nécessaires.

Si vous observez tout autre type de problème, contactez le Service d'assistance au client.

Les réparations ne peuvent être réalisées que par des techniciens spécialisés.

Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC..... (Voir plaque de caractéristiques)
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Puissance requise..... 1200 W
- Puissance du grill..... 1050 W
- Puissance de sortie micro-ondes..... 800 W
- Fréquence de micro-ondes..... 2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P)..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four..... 20 l
- Poids..... 18,6 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2012/19/EU, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez le câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Instructions d'installation

À l'aide du bouton d'ouverture, ouvrez la porte, puis retirez tout le matériau de protection. Ensuite, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un linge humide, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits abrasifs ni à odeur forte.

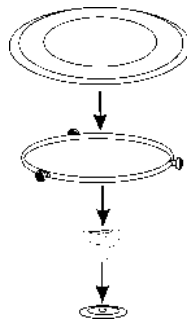
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état:

- Porte et charnières;
- Panneau frontal du micro-ondes;
- Surfaces intérieures et extérieures de l'appareil.

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si vous observez un défaut au niveau des parties mentionnées ci-dessus. Si tel est le cas, contactez le Service d'assistance technique. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le support du plateau tournant au centre du micro-ondes, puis emboîtez le plateau tournant dans son support. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes,

il est nécessaire que le plateau tournant et son support soient correctement installés à l'intérieur. Le plateau tournant tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre que dans le sens contraire.



Attention: l'extérieur du micro-ondes peut être enveloppé d'un film de protection. Avant la première mise en marche, retirez soigneusement ce film, en commençant par la partie inférieure.

Afin de garantir une bonne ventilation de l'appareil, installez le micro-ondes dans un meuble de cuisine présentant une ouverture dans sa partie supérieure (voir les feuilles ci-jointes).

Attention: l'emplacement du micro-ondes doit permettre l'accès à la prise de courant.

Lors de l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec la partie arrière de l'appareil car de hautes températures peuvent endommager le câble.

Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l'un au-dessus de l'autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en

dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.

L'appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios et de téléviseurs.

L'appareil est équipé d'un câble et d'une prise d'alimentation pour courant monophasé.

ATTENTION: LE MICRO-ONDES NE DOIT ÊTRE BRANCHÉ QUE DANS DES PRISES DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE.

En cas de problème, le fabricant et les vendeurs déclinent toute responsabilité s'il s'avère que les instructions d'installation n'ont pas été observées.

Inhoud

Veiligheidsinformatie	66	Koken met de magnetron.....	78
Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen	66	Tabellen en suggesties – Groente koken.....	79
Algemene veiligheid.....	67	Tabellen en suggesties – Vis bereiden.....	79
Installatie	69	Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?	79
Reiniging en onderhoud.....	69	Magnetron-functie	79
Onderhoud en reparaties.....	70	Het testen van serviesgoed.....	80
Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden.....	71	Aluminium bakjes en aluminiumfolie	80
Voordelen van microgolven	72	Deksels	80
Hoe werkt de magnetronoven?.....	72	Tabel van ovenschalen.....	80
Waarom wordt het voedsel warm?	72	Reiniging en onderhoud van de oven	81
Beschrijving van de oven	73	Buitenkant	81
Functiebeschrijving.....	73	Binnenkant	81
Gebruiksaanwijzingen	74	Deur, deurscharnieren en voorkant	82
Magnetron-functie	74	Mica plaatjes	82
Kooktijden	75	Wat te doen bij storingen	82
Wanneer de oven functioneert	75	Technische gegevens	83
Een bereiding onderbreken.....	75	Specificatie.....	83
Einde van de bereiding	75	Aanwijzingen over milieubescherming	83
Ontdooien	76	Installatie-instructies	84
Algemene aanwijzingen om te ontdooien	77	Installatie	85
Koken met de magnetron	77		

Veiligheidsinformatie



Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

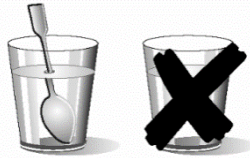
Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **OPGELET:** Het apparaat en de bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik. Let erop dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op afstand te worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- **OPGELET:** Bij gecombineerd gebruik van het apparaat mogen kinderen, vanwege de ontstane temperaturen, de oven slechts gebruiken onder toezicht van volwassenen.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijke toepassingen en niet voor hotels, winkels, kantoren en andere soortgelijke omgevingen.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- **Waarschuwing:** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
 - De deur niet goed sluit;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
 - Het deurglas beschadigd is;
 - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.De oven kan pas hergebruikt worden na reparatie door een vakman van de technische dienst.

- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.



- Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen! Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. **GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!** Om dit soort toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**
- Om bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen!

- Gebruik de grill functie uitsluitend om te gratineren en houdt het apparaat voortdurend in de gaten. Indien er een combi-functie gebruikt wordt voor de grill, moet goed op de tijd gelet worden.
- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Installatie

- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpoleg van het net te scheiden. Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, aardlekschakelaar en beveiligingen. Deze installatie moet voldoen aan de geldende voorschriften.
- Als de elektrische verbinding wordt opgezet door een stekker en de laatste is bereikbaar na montage, dan is het niet nodig de genoemde separatie inrichting.
- De installatie moet voldoen aan de geldende voorschriften.
- Bescherming tegen elektrische schokken moet worden gewaarborgd door de elektrische installatie (aarding).
- **Waarschuwing:** De oven moet geaard zijn.
- **OPGELET!** Het apparaat is bedoeld om te worden ingebouwd. Raadpleeg de laatste pagina's van deze gebruiksaanwijzing voor gedetailleerde informatie over de inbouwmaten.

Reiniging en onderhoud

- **WAARSCHUWING:** Koppel het apparaat los van het stroomnet voordat u reiniging en onderhoud.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.

- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.
- **OPGELET:** Zorg dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp vervangen wordt om het risico op een elektrische schok te vermijden. Raadpleeg hoofdstuk "OVENLAMPJE VERVANGEN".

Onderhoud en reparaties

- **WAARSCHUWING:** Koppel het apparaat los van het stroomnet voordat u Onderhoud en reparaties.
- **Waarschuwing:** Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden

- Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is. Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. **GEVAAR VOOR SCHADE!**
- Als u programmatests wil uitvoeren met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de ventilatieopeningen niet af.
- Gebruik uitsluitend serviesgoed uit materiaal dat geschikt is voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet! Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als voorraadkast.
- Gebruik de oven niet om te frituren, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Voordelen van microgolven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen $\frac{3}{4}$ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacterieën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een Keramische grondplaat.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

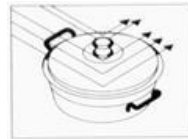
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

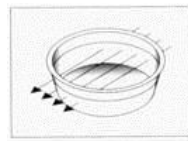
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

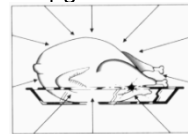
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



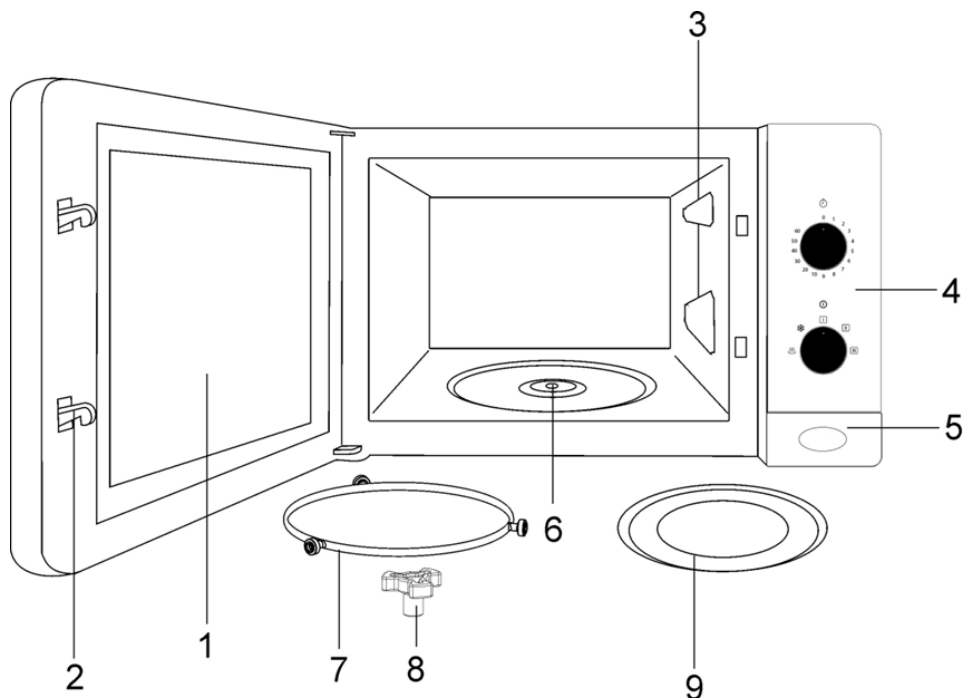
...dringen door glas en porselein...



... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



Beschrijving van de oven



- | | |
|--|--|
| <p>1. Ruit in de deur</p> <p>2. Haak</p> <p>3. Micaplaatjes</p> <p>4. Bedieningspaneel</p> <p>5. "Open" knop</p> | <p>6. Gleuf voor grondplaat</p> <p>7. Grondplaat</p> <p>8. Motorkoppeling</p> <p>9. Draaiplateau</p> |
|--|--|

Functiebeschrijving

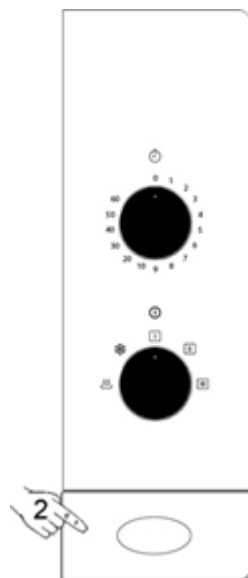
Symbol	Functie	Vermogen	Voedsel
	Warm houden	150 W	Trage ontdooiing voor delicaat voedsel, warm houden van voedsel
	Ontdooien	290 W	Bereiding op lage temperatuur, rijst koken Snelle ontdooiing
	Minimum	460 W	Boter smelten Babyvoedsel opwarmen
	Gemiddeld	650 W	Groenten en ander voedsel bereiden Voorzichtig bereiden en opwarmen Kleine porties opwarmen en bereiden Delicaat voedsel opwarmen
	Maximum	750 W	Snel bereiden en opwarmen van vloeistoffen en ander voedsel

Gebruiksaanwijzing

Opgelet: Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is en geen voedsel of vloeistoffen bevat

Bekijk de figuur hiernaast en ga als volgt te werk:

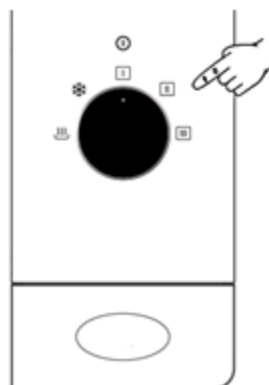
1. Sluit de magnetronoven aan op een stopcontact met de juiste stroomspanning (zie: Specificatie).
2. Druk om de deur te openen op de **OPENINGSKNOP**. Het lampje binnenin de oven gaat aan.
3. Plaats het serviesgoed met voedsel op het plateau.
4. Stel de gewenste functie en kooktijd in, zoals beschreven in de volgende paragrafen.
5. Sluit de deur.
6. De oven begint te werken.



Magnetron-functie

Zet de Keuzeschakelaar op in de stand die overeenkomt met het gewenste vermogen die aangegeven staat in de onderstaande tabel.

Stand	Vermogensstand	Vermogen
	Maximum	750 W
	Gemiddeld	650 W
	Minimum	460 W
	Ontdooien	290 W
	Warm houden	150 W



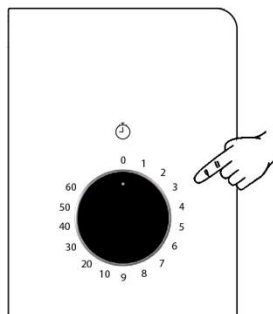
Kooktijden

U kunt de gewenste kooktijd instellen met de Tijdschakelaar.

Voor tijden tot 2 minuten moet u de Tijdschakelaar op een hogere stand zetten en daarna teruggaan naar de gewenste tijd.

Wanneer de Tijdschakelaar niet op 0 staat moet het licht van de oven aanstaan.

Wanneer de ingestelde kooktijd van de oven afgelopen is hoort u een geluidssignaal, en wordt de oven uitgeschakeld.



Wanneer de oven functioneert...

Tijdens de werking, kunt u de klok te veranderen en de vermogen keuzeschakelaar op elk moment.

Kan de deur van de oven te allen tijde geopend worden. In dat geval gebeurt het volgende:

- DE MAGNETRON ZAL ZICHZELF ONMIDDELIJK UITSCHAKELEN;
- wordt de grill uitgeschakeld; deze blijft echter een zeer hoge temperatuur houden, verbrandingsgevaar!
- de Tijdschakelaar slaat automatisch af en geeft de resterende kooktijd aan.

Ondertussen kunt U:

1. Het voedsel roeren of omdraaien om de verwarming ervan gelijkmatiger te laten verlopen;
2. Een andere functie kiezen door de vermogen keuzeschakelaar in een andere stand te zetten;
3. De resterende kooktijd veranderen door de Tijdschakelaar te verzetten.

Doe nu de deur weer dicht. De oven begint weer te werken.

Een bereiding onderbreken

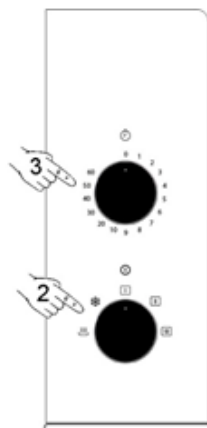
Draai om de magnetron stop te zetten de tijdschakelaar terug op NUL of open de deur.

Als u het bereidingsproces wil stopzetten, draai dan de tijdschakelaar terug op NUL en sluit de deur.

OPGELET: Draai als u klaar bent met de bereiding de tijdschakelaar altijd terug op nul, want anders treedt de oven terug in werking als u de deur sluit, waardoor hij schade kan oplopen indien hij leeg is.

Einde van de bereiding



Als de ingestelde tijd is verlopen wordt een geluidssignaal uitgezonden en de tijdschakelaar duidt NUL aan.



Ontdooien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur

krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Stand	Vermogens stand	Vermogen
	Ontdooien	290 W
	Warm houden	150 W

Voedsel	Gewicht	Ontdooitijd	Rusttijd	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, rund- en varkensvlees	100 g	3-4 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	200 g	6-7 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	500 g	14-15 min	10-15 min	Tweemaal omdraaien
	700 g	20-21 min	20-25 min	Tweemaal omdraaien
	1.000 g	29-30 min	25-30 min	Tweemaal omdraaien
	1.500 g	42-45 min	30-35 min	Driemaal omdraaien
Gestooft vlees	500 g	12-14 min	10-15 min	Tweemaal omdraaien
	1.000 g	24-25 min	25-30 min	Driemaal omdraaien
Gehakt	100 g	4-5 min	5-6 min	Tweemaal omdraaien
	300 g	8-9 min	8-10 min	Driemaal omdraaien
	500 g	12-14 min	15-20 min	Eénmaal omdraaien
Worst	125 g	3-4 min	5-10 min	Tweemaal omdraaien
	250 g	8-9 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	500 g	15-16 min	10-15 min	Tweemaal omdraaien
Gevogelte, delen van gevogelte	200 g	7-8 min	5-10 min	Driemaal omdraaien
	500 g	17-18 min	10-15 min	Eénmaal omdraaien
Kippenvlees	1.000 g	34-35 min	15-20 min	Eénmaal omdraaien
	1.200 g	39-40 min	15-20 min	Eénmaal omdraaien
	1.500 g	48-50 min	15-20 min	Tweemaal omdraaien
Vis	100 g	3-4 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	200 g	6-7 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
Forel	200 g	6-7 min	5-10 min	Tweemaal omdraaien
Garnalen	100 g	3-4 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien
	500 g	12-15 min	10-15 min	Eénmaal omdraaien
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Tweemaal omdraaien
	300 g	8-9 min	10-15 min	Eénmaal omdraaien
	500 g	12-14 min	15-20 min	Eénmaal omdraaien
Brood	100 g	2-3 min	2-3 min	Tweemaal omdraaien
	200 g	4-5 min	5-6 min	Tweemaal omdraaien
	500 g	10-12 min	8-10 min	Tweemaal omdraaien

Voedsel	Gewicht	Ontdooitijd	Rusttijd	Opmerking
	800 g	15-18 min	15-20 min	Driemaal omdraaien
Boter	250 g	8-10 min	10-15 min	Eénmaal omdraaien, afgedekt houden
Kwark	250 g	6-8 min	5-10 min	Eénmaal omdraaien, afgedekt houden
Room	250 g	7-8 min	10-15 min	Het deksel verwijderen

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi functie hangt af van het gewicht en de tabellen verwijzen naar de ontdooiing van rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.

7. Vetrijik voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Als er in het geval van diepgevroren room stukjes ijs in zitten, dient de room voor gebruik opgeklopt te worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan wegllopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel met regelmaat zoals aangegeven in de vorige table.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmingstijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Koken met de magnetron

Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies” alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een

inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.

- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele Keramische grondplaat.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.

- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
 - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
 - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het Keramische grondplaat vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het Keramische grondplaat legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afdgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Stand	Tijd (min.)	Doorwarm-tijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	100 ml	750		9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken
Broccoli	300	50 ml	750		6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	750		6-8	2-3	
Erwten & wortels,	300	100 ml	750		7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Diepgevroren wortels	250	25 ml	750		8-10	2-3	
Aardappelen	250	25 ml	750		5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken
Paprika	250	25 ml	750		5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken
Prei	250	50 ml	750		5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	50 ml	750		6-8	2-3	Afdekken
Zuurkool	250	25 ml	750		8-10	2-3	Afdekken

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Stand	Tijd (min.)	Doorwarm-tijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	600		10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	750		3-5	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.
		400		10-12		

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden.** Glas en aardewerk met **metalen delen of**

versieringen (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het Keramische grondplaat. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

De onderstaande tabel geeft u een algemeen idee van welke soorten ovenschalen geschikt zijn voor verschillende situaties.

Tabel van ovenschalen

Soort ovenschaal	Bereidingsmodus	Magnetron	
		Ontdooien / opwarmen	Bereiden
Glas en porselein 1) Voor huishoudelijk gebruik, niet vuurvast, kan in vaatwasmachine worden gebruikt		Ja	Ja
Geglazuurd porselein Vuurvast glas en porselein		Ja	Ja
Porselein, aardewerk 2) Niet geglazuurd of geglazuurd zonder metalen versiering		Ja	Ja

Soort ovenschaal	Bereidingsmodus	Magnetron	
		Ontdooien / opwarmen	Bereiden
Serviesgoed van aardewerk 2)			
Geglazuurd		Ja	Ja
Niet geglazuurd		Nee	Nee
Plastic serviesgoed 2)			
Warmtebestendig tot 100°C		Ja	Nee
Warmtebestendig tot 250°C		Ja	Ja
Plastic folie 3)			
Plastic folie voor voedsel		Nee	Nee
Cellofaan		Ja	Ja
Papier, karton, perkament 4)			
		Ja	Nee
Metaal			
Aluminiumfolie		Ja	Nee
Verpakkingen van aluminium 5)		Nee	Ja

- Zonder afwerkingen van bladgoud; geen loodkristal.
- Neem de instructies van de fabrikant in acht!
- Gebruik geen metalen clips om zakjes af te sluiten. Maak gaten in de zakjes.
- Gebruik folie uitsluitend om het voedsel af te dekken.
- Gebruik geen papieren borden.
- Uitsluitend ondiepe schalen uit aluminium zonder deksels/doppen. Het aluminium mag niet in contact treden met de binnenwanden.

Reiniging en onderhoud van de oven

CONTROLEER ALVORENS DE MAGNETRONOVEN TE REINIGEN OF DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT IS.

Laat het apparaat na gebruik eerst afkoelen. Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

Buitenkant

- Reinig de buitenkant met een mild afwasmiddel, lauw water en een vochtige doek.
- Laat geen water binnen de ommanteling komen.

Binnenkant

- Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek.

- Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.
- Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 4 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Belangrijk! Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. De stoom zou de delen onder spanning kunnen bereiken en kortsluiting veroorzaken.

De vuile oppervlakken van roestvrij staal kunnen met een niet bijtend reinigingsmiddel worden schoongemaakt.

Veeg vervolgens schoon met warm water en wrijf goed droog.

4. Reinig de accessoires na elk gebruik. Laat indien deze erg vuil zijn eerst even weken in water en gebruik vervolgens een borsteltje of spons. De accessoires mogen in de vaatwasser. Controleer of het draaiplateau en het verbindingsstuk altijd schoon zijn.

Deur, deurscharnieren en voorkant

1. **Deze delen dienen altijd schoon te zijn, in het bijzonder de aanrakingsvlakken tussen de deur en de voorkant van het apparaat, zodat er geen lekken ontstaan.**
2. Gebruik om te reinigen een mild afwasmiddel en lauw water. Droog goed af met een zachte doek.

Wat te doen bij storingen?

De oven werkt niet:

- Steekt de stekker goed in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten? De deur dient met een hoorbare klik dicht te gaan.
- Zitten er vreemde voorwerpen tussen de deur en het frame?

Het voedsel warmt niet of heel traag op!

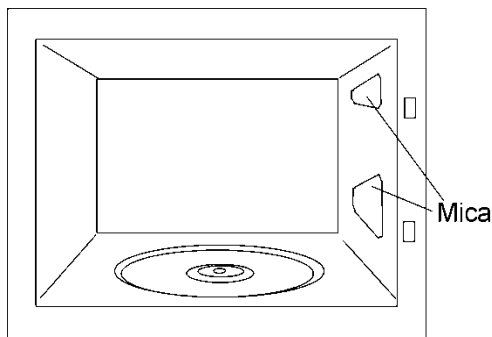
Controleer of:

- U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
- U de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.

Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand! Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.

Mica plaatjes

Houd de mica plaatjes steeds schoon. Etenresotten op de plaatjes kunnen ze door verbranding vervormen of vonken veroorzaken. Reinig daarom regelmatig, maar gebruik geen bijtende producten of scherpe voorwerpen. Verwijder om elk risico te voorkomen de plaatjes niet.



Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat! Controleer of:

- Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen.
- Het servies in contact komt met de ovenwanden.
- Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.

Het lampje binnenin gaat niet aan:

- Als alle functies normaal verlopen is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat blijven gebruiken.
- Het lampje kan alleen door de technische dienst worden vervangen, aangezien er speciaal gereedschap voor nodig is.

Het snoer is beschadigd:

- Het snoer kan alleen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten worden vervangen, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden. Bovendien is er speciaal gereedschap voor nodig.

Neem voor overige storingen contact op met de klantenservice.

OPGELET! Alle reparaties mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.

Technische gegevens

Specificatie

- Spanning AC.....(zie typeplaatje)
- Zekering..... 12 A / 250 V
- Vereist vermogen..... 1200 W
- Vermogen grill..... 1050 W
- Vermogen magnetron..... 800 W
- Microgolffrequentie..... 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d)..... 595 × 390 × 325 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d)..... 305 × 210 × 280 mm
- Inhoud oven..... 20 l
- Gewicht..... 18,6 kg

Aanwijzingen over milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.

Verwijdering van afgedankte apparaten



De Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.

Installatie-instructies

Open de deur en verwijder alle verpakkingsmateriaal. Reinig vervolgens de binnenkant en de accessoires met een vochtige doek en droog af. Gebruik geen bijtende producten of producten met een scherpe geur.

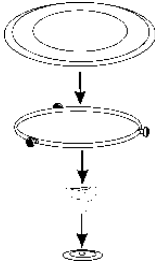
Controleer of de volgende delen in goede staat verkeren:

- Deur en scharnieren
- De voorkant
- Oppervlakken aan de binnen- en buitenkant van het apparaat

GEBRUIK HET APPARAAT NIET als een van bovenstaande onderdelen beschadigd is. Neem in dat geval contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak.

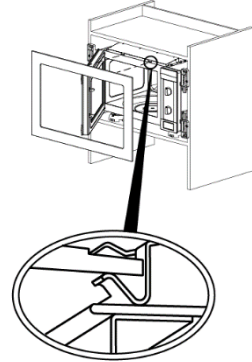
Plaats het verbindingsstuk in het midden van de oven en plaats het draaiplateau erbovenop zodat ze in elkaar passen. Gebruik de magnetron nooit zonder het draaiplateau of het verbindingsstuk of zonder dat deze correct in de oven zijn geplaatst. Het draaiplateau draait in beide richtingen.



Opgelet! De buitenkant van de oven kan bedekt zijn met een beschermende folie. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het

apparaat voor het eerst in gebruik neemt en begin daarbij bij de onderkant.

Om een goede ventilatie van het apparaat te bekomen, installeer het frame op de juiste manier. Verwijzen wij u naar de volgende foto's:



Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Indien u een magnetron en een oven boven elkaar wil installeren, is het niet mogelijk de magnetron onder de oven te installeren vanwege de condensatie.

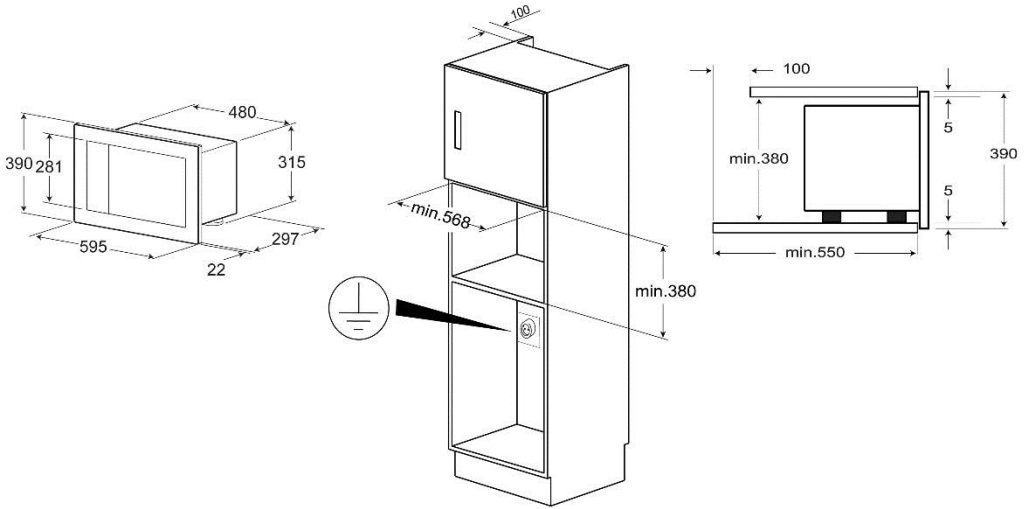
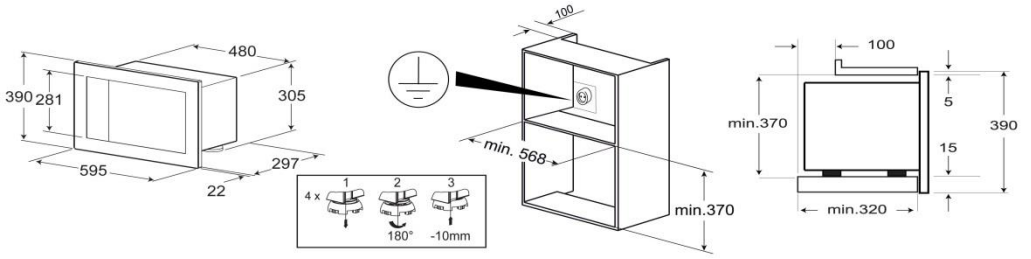
Plaats het apparaat niet in de buurt van warmte-elementen, radio's of televisies.

Het apparaat is uitgerust met een snoer en stekker voor eenfasestroom.

OPGELET: DE MAGNETRONOVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk indien de installatie-instructies niet werden opgevolgd.

Installation / Installation / Installation / Installatie





www.teka.com

1831310-c