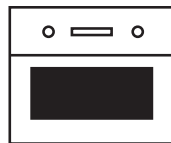


INSTRUCTIONS FOR USE

and installation



DE EN FR NL

M6120.0



Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen.....	3	Sonderfunktion: Auto 3 (Kartoffelauflauf)	15
Sicherheit von Kindern und		15
Schutzbedürftigen Personen.....	3	Funktion Speicher.....	15
Allgemeine Sicherheit.....	4	Speichern	15
Installation.....	6	Verwendung des Speichers.....	16
Reinigung und Instandhaltung.....	6	Löschen des Speichers	16
Service und Reparatur.....	7	Während des Betriebs... ..	16
Wenn Sie den Hinweisen gemäß		Unterbrechung der Funktion.....	16
vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden		Programmende.....	16
am Gerät und sonstige gefährliche		Welches Geschirr kann verwendet	
Situationen	8	werden?	16
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes ..	9	Mikrowellenbetrieb	16
Funktionsweise des Mikrowellengerätes		Mikrowellengeschirrttest.....	17
.....	9	Grillbetrieb.....	17
Wie sich die Speisen erwärmen	9	Funktion Mikrowelle + Grill	17
Gerätebeschreibung	10	Aluminiumschalen/Alufolie.....	17
Bedienblende	11	Deckel.....	17
Funktionsbeschreibung.....	11	Geschirrtabelle	18
Grundeinstellungen	12	Reinigung und Instandhaltung des	
Einstellen der Uhr.....	12	Mikrowellengerätes	18
Sicherheitssperre	12	Außenflächen.....	18
Grundfunktionen.....	13	Garraum.....	19
Mikrowelle.....	13	Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite.	19
Schnellstart	13	Glimmerdeckel.....	19
Grill.....	13	Was tun bei Störungen?	19
Mikrowelle + Grill.....	13	Technische Eigenschaft	20
Auftauen nach Gewicht (Automatisch) ..	14	Leistungsbeschreibung	20
Auftauen nach Zeit (Manuell).....	14	Hinweise zum Umweltschutz	
Sonderfunktionen	15	Er
Sonderfunktion: Auto 1 (500g Kartoffel		rol Marcador não definido.	
kochen).....	15	Installationsanleitung	22
Sonderfunktion: Auto 2 (Brat-		Einbau	86
/Schmorgerichte).....	15		

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.

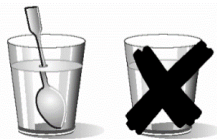
- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, 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

- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.
- 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.

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.

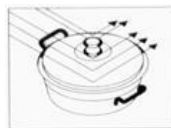
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

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.

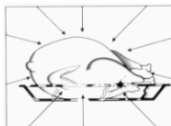
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



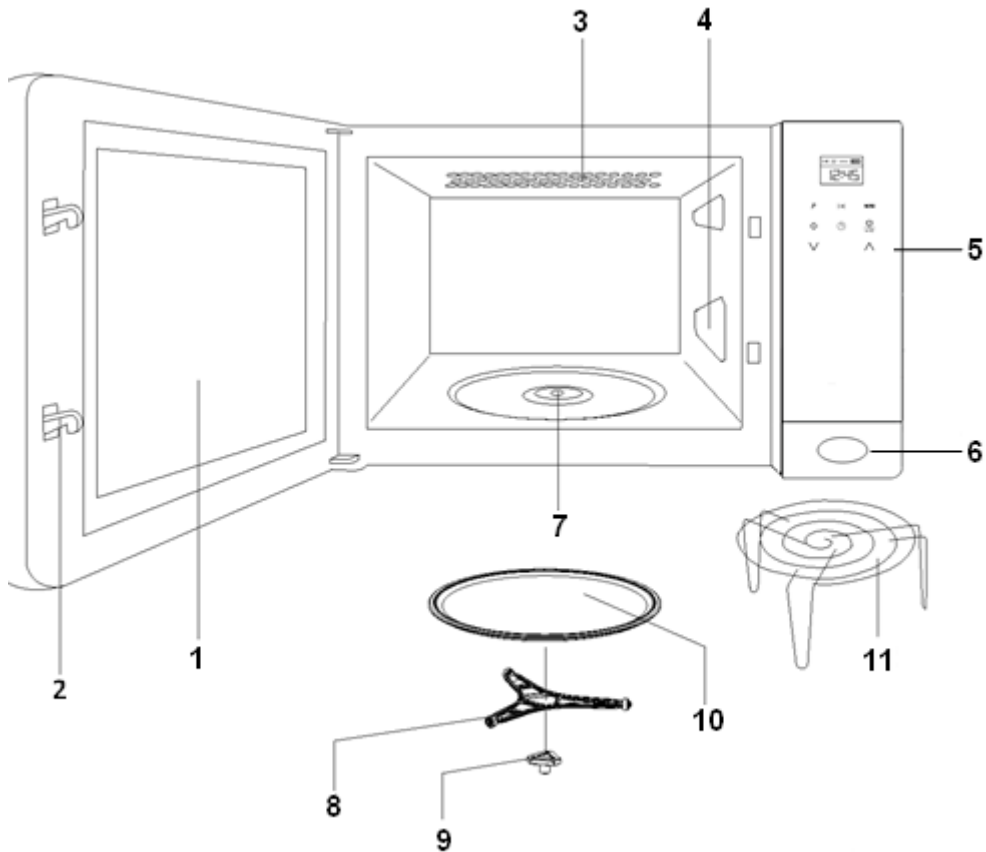
... durchdringen Glas und Porzellan...



...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



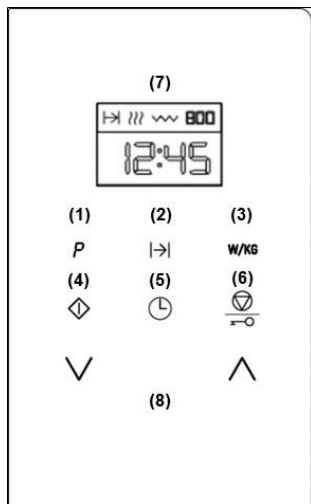
Gerätebeschreibung



- 1. Tür mit Sichtfenster
- 2. Sicherheitsverriegelung
- 3. Quarzgrill
- 4. Glimmerdeckel
- 5. Bedienblende




- 7. Drehtellermitnehmer
- 8. Kupplungsstück
- 9. Drehteller-Führungsring
- 10. Drehteller
- 11. Rost

Bedienblende



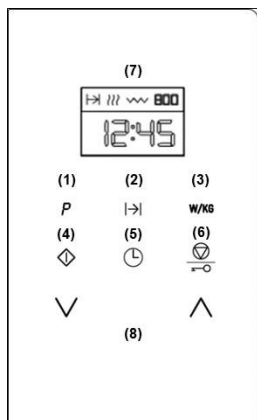
- 1  Programmtaste
- 2  Dauertaste
- 3  Leistungs- / Gewichtstaste
- 4  Starttaste
- 5  Uhrtaste
- 6  Stop- / Verriegelungstaste
- 7  Display (Anzeige)
- 8  - / + Taste

Funktionsbeschreibung

Symbol	Beschreibung	Leistungsstufe	Anwendung
	Mikrowelle	P 01 ----- 160W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
		P 02 ----- 320W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis Schnelles Auftauen
		P 03 ----- 480W	Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung
		P 04 ----- 640W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von kleinen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen
		P 05 ----- 700W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten,
	Mikrowelle + Grill	P 01 ----- 95W	Überbacken von Toast
		P 02 ----- 135W	Grillen von Geflügel und Fleisch
		P 03 ----- 170W	Garen von Aufläufen und Gratins
		P 04 ----- 200W	Zubereiten von Hackbraten
		P 05 ----- 230W	Kartoffelgratin
	Grill	---	Speisen grillen

Symbol	Beschreibung	Leistungsstufe	Anwendung
	Auftauen	---	Nach Zeit auftauen
		---	Nach Gewicht auftauen
ALTO 1	Automatisches Kochen	---	Kartoffel kochen
ALTO 2		---	Frittiertes und Eintöpfe
ALTO 3		---	Kartoffelpüree

Grundeinstellungen



Einstellen der Uhr

1. Drücken Sie die **UHR**TASTE (5) bis die Stundenziffern blinken.
2. Geben Sie die Stunden ein drücken sie den - / + TASTE (8).
3. Drücken Sie erneut die **UHR**TASTE (5) und stellen Sie die Minuten ein.
4. Geben Sie die Minuten ein drücken sie den - / + TASTE (8).
5. Drücken Sie zum Schluss nochmals die Taste **UHR**TASTE (5).

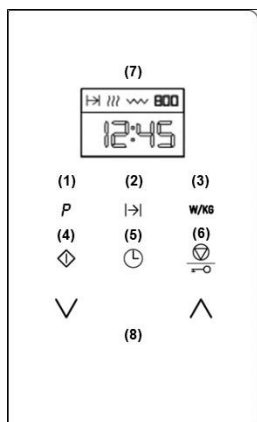
Sicherheitssperre

Der Betrieb des Gerätes kann gesperrt werden (um zum Beispiel dessen Benutzung durch Kinder zu verhindern), hierzu:


1. Halten Sie die **STOP-** / **VERRIEGELUNG**TASTE (6) drei Sekunden lang gedrückt. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät ist gesperrt.

- Die Uhrzeit wird weiterhin angezeigt. Die Verriegelungsanzeige leuchtet auf dem **DISPLAY (7)** auf.
- Zur Freigabe des Mikrowellengerätes halten Sie erneut die **STOP- /**

Grundfunktionen



Mikrowelle

- Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Die Anzeige für die Funktion **MIKROWELLE**  leuchtet auf dem **DISPLAY (7)** auf. Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.
- Drücken Sie die **DAUERTASTE (2)**. Geben Sie die Funktionsdauer ein, drücken sie die **- / + TASTE (8)**. Drücken Sie erneut **DAUERTASTE (2)**. um zu bestätigen.
- Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle drücken Sie die **LEISTUNGS/GEWICHTSTASTE (3)**. (Ohne Betätigung dieser Taste funktioniert das Gerät mit maximaler Leistung.) Geben Sie die gewünschte Leistung ein, drücken sie die **- / + TASTE (8)**. Drücken Sie erneut die **LEISTUNGS- / GEWICHTSTASTE (3)** um zu bestätigen.

VERRIEGELUNGSTASTE (6) drei Sekunden lang gedrückt. Danach wird ein akustisches Signal ausgegeben und die Anzeige der Sicherheitssperre schaltet aus.

- Drücken Sie die **STARTTASTE (4)**. Die Mikrowelle wird damit in Betrieb gesetzt.

Schnellstart

- Im Ruhestand (Standby) drücken Sie die **STARTTASTE (4)**. Das Gerät setzt sich sofort in Betrieb für 30 Sekunden in der Mikrowellenfunktion bei der maximalen Leistung.
- Wenn Sie die Dauerzeit erhöhen möchten, drücken Sie wieder die **STARTTASTE (4)**. Jedes Mal, wenn die **STARTTASTE (4)** gedrückt wird, wird die Laufzeit in 30 Sekunden erhöht.

Grill

- Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion **GRILL** , indem Sie die **- / + TASTE (8)** in eine der beiden Richtungen drehen. Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.
- Drücken Sie die **DAUERTASTE (2)**. Geben Sie die Funktionsdauer ein, drücken sie die **- / + TASTE (8)**. Drücken Sie erneut **DAUERTASTE (2)**. um zu bestätigen.
- Drücken Sie die **STARTTASTE (4)**. Die Mikrowelle wird damit in Betrieb gesetzt.

Mikrowelle + Grill

- Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion **MIKROWELLE + GRILL**  indem Sie die **- / + TASTE (8)** in eine der beiden

- Richtungen drehen. Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.
- Drücken Sie die **DAUERTASTE (2)**. Geben Sie die Funktionsdauer ein, drücken sie die **- / + TASTE (8)**. Drücken Sie erneut **DAUERTASTE (2)**. um zu bestätigen.
 - Zur Veränderung der Leistung der Mikrowelle drücken Sie die **LEISTUNGS-/GEWICHTSTASTE (3)**. (Ohne Betätigung dieser Taste funktioniert das Gerät mit maximaler Leistung.) Geben Sie die gewünschte Leistung ein, drücken sie die **- / + TASTE (8)**. Drücken Sie erneut die **LEISTUNGS- / GEWICHTSTASTE (3)** um zu bestätigen.
 - Drücken Sie die **STARTTASTE (4)**. Die Mikrowelle wird damit in Betrieb gesetzt.

Auftauen nach Gewicht (Automatisch)

- Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion Auftauen nach **Gewicht** , indem Sie die **- / + TASTE (8)**. Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.


- Das Programm «P01» blinkt (standardmäßig). Wählen Sie die Art vom Lebensmittel (Programm), drücken sie die **- / + TASTE (8)** (siehe Tabelle unten). (Wenn Sie die taste nicht betätigen dann ist das Programm « P01 ».standardmäßig ausgewählt.) Drücken Sie die Leistungs- / Gewichtstaste (3) um zu bestätigen.
- Auf dem **DISPLAY (7)** blinken das Gewicht (z.B. « 0.1 » standardmäßig) und die Gewichtsanzeige « kg ». Geben Sie das Gewicht des Lebensmittels (z.B. «1,2 kg») drücken sie die **- / + TASTE (8)**. Drücken Sie erneut die **LEISTUNGS-/GEWICHTSTASTE (3)** um zu bestätigen. Das von Ihnen ausgewählte Programm (z.B.: « P01 ») beginnt wieder zu blinken.

- Drücken Sie die **STARTTASTE (4)**. Die Mikrowelle wird damit in Betrieb gesetzt.
- Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den **DISPLAY (7)** blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **STARTTASTE (4)**.

Die nachfolgende Tabelle beschreibt die hinterlegten Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, mit Angabe der Gewichtsintervalle, Auftauzeitintervalle und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten):

Prog.	Lebensmittel	Gewicht (Kg)	Zeit (Min.)	Wartezeit (Min.)
P0 1	Fleisch	0,1 – 2,5	3 – 1.15 St	20 – 30
P0 2	Geflügel	0,1 – 2,5	3 – 1.15 St.	20 – 30
P0 3	Fisch	0,1 – 2,5	3.20 – 1.23 St.	20 – 30
P0 4	Obst	0,1 – 1,0	2.36 – 26	5 – 10
P0 5	Brot	0,1 – 1,5	2.25 – 36.15	5 – 10

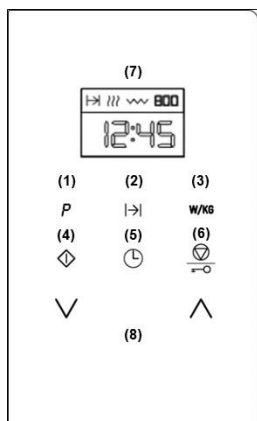
Auftauen nach Zeit (Manuell)

- Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion Auftauen nach **ZEIT** , indem Sie die **- / + TASTE (8)**. Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.
- Drücken Sie die **DAUERTASTE (2)**. Geben Sie die Funktionsdauer ein, drücken sie die **- / + TASTE (8)**. Drücken Sie erneut **DAUERTASTE (2)**. um zu bestätigen.
- Drücken Sie die **STARTTASTE (4)**. Die Mikrowelle wird damit in Betrieb gesetzt.
- Abhängig von der Gesamtgarzeit ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signalton. Das Auftaugut kann nun umgerührt oder

gewendet werden. Zum Fortsetzen des Betriebes die Mikrowellentür schließen

und die **STARTTASTE** (4) drücken.

Sonderfunktionen



Sonderfunktion: Auto 1 (500g Kartoffel kochen)

1. Legen Sie die Kartoffel (ca. 500 g) mit ein wenig Wasser in ein Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr ein, und stellen Sie es auf den Glasteller ins Gerät.
2. Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion «AUTO 1», drücken sie die - / + **TASTE** (8). Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.
3. Drücken Sie die **STARTTASTE** (4). Das Gerät ist nun in Betrieb und das Display zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Sonderfunktion: Auto 2 (Brat-/Schmorgerichte)

1. Geben Sie das Brat-/Schmorgericht (zum Beispiel: Kohl, geschmortes Hähnchen) in ein Behältnis, decken Sie dieses ab und stellen Sie es auf das Backblech.
2. Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion «AUTO 2», drücken sie die - / + **TASTE** (8).

Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.

3. Drücken Sie die **STARTTASTE** (4). Das Gerät ist nun in Betrieb und das **DISPLAY** (7) zeigt die noch verbleibende Restzeit an.
4. Wenden Sie die Speisen sobald die Mikrowelle ein akustisches Signal erklingt und auf den **DISPLAY** (7) blinkt. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die **STARTTASTE** (4).

Sonderfunktion: Auto 3 (Kartoffelauflauf)

1. Kartoffelauflauf von 1000 g rohen Kartoffeln. Den Auflauf in eine Schlüssel geben (Durchmesser ca. 25-26 cm) und auf den Glasteller ins Gerät stellen.
2. Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion «AUTO 3», drücken sie die - / + **TASTE** (8). Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.
3. Drücken Sie die **STARTTASTE** (4). Das Gerät ist nun in Betrieb und das **DISPLAY** (7) zeigt die noch verbleibende Restzeit an.

Funktion Speicher

Mit dieser Funktion, «**MEM**», lassen sich häufig verwendete Parameter speichern (Dauer und Leistung). Diese kann aber nur mit den Hauptfunktionen **Mikrowelle**, **Grill** und **Mikrowelle + Grill** benutzt werden.

Speichern

1. Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die gewünschte Funktion (z.B. Mikrowelle), drücken sie die - / + **TASTE** (8). Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.

2. Stellen Sie die gewünschten Parameter (Dauer und Leistung) ein, sowie in den Grundfunktionen beschrieben.
3. Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) bis ein Signalton zu hören ist und das DISPLAY (Anzeige) das Wort **«MEM»** zeigt.

Verwendung des Speichers

1. Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion **«MEM»**, drücken sie die **- / + TASTE** (8). Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.

Während des Betriebs...

Sie können während der Zubereitungsdauer der Speisen die Tür jederzeit öffnen, in diesem Fall:

- WIRD DIE MIKROWELLENERZEUGUNG SOFORT UNTERBROCHEN.
- Der Grill wird abgeschaltet und verbleibt auf hoher Temperatur.
- Die Zeitschaltuhr wird angehalten und zeigt die verbleibende Funktionsdauer an.

Falls gewünscht können Sie dann:

1. Die Speisen wenden oder umrühren, um einen gleichmäßigeren Garvorgang zu erreichen.
2. Die Leistung der Mikrowelle mit den Tasten „-“ oder „+“ verändern.
3. Mit den Funktionstasten eine andere Funktion einstellen.
4. Die restliche Funktionsdauer durch Betätigen der Dauertaste einstellen.

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe, Papier

2. Drücken Sie die **STARTTASTE** (4). Die Mikrowelle wird damit in Betrieb gesetzt.

Löschen des Speichers

1. Drücken Sie die **PROGRAMMTASTE «P»** (1). Wählen Sie die Funktion **«MEM»**, drücken sie die **- / + TASTE** (8). Bestätigen Sie indem Sie erneut die **PROGRAMMTASTE «P»** (1) drücken.
2. Drücken Sie die **STOP/ SICHERHEITSTASTE** (6) bis Sie ein Signalton hören. Der Ofen gelangt wieder in den Ruhestand (Standby).

Schließen Sie die Tür erneut und drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät wird damit wieder in Betrieb gesetzt.

Unterbrechung der Funktion

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die **STOP**-Taste oder öffnen Sie die Tür des Gerätes.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und drücken erneut die **STOP**-Taste. Ein Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Uhrzeit.

Programmende

Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das **Display** zeigt „End“ an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf „**STOP**“ erfolgt.

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 Mikrowellengeräte 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!**

Grillbetrieb

Für den Grillbetrieb muss das Geschirr temperaturbeständig bis mindestens 250°C sein.

Kunststoffgeschirr ist nicht geeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Für die Funktion Mikrowelle + Grill muss das Geschirr sowohl für den Mikrowellen- als auch für den Grillbetrieb geeignet sein.

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. 3cm). 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 kommen kann.

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;
 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.

Geschirrtabelle

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

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

- 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, VERGEWISSERN 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

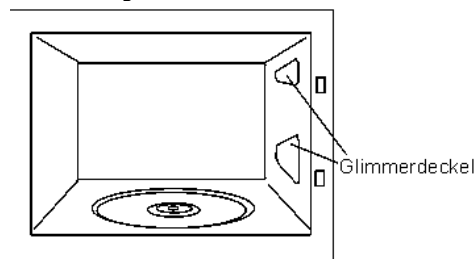
Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

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 lauwarme 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 Display zeigt "HOT"!

- Die Temperatur in den Komponentenraum hat die Sicherheitsgrenze erreicht. Überprüfen Sie die Installationsbedingungen

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..... 8 A / 250 V
- Eingangsleistung..... 1200 W
- Grilleistung..... 1000 W
- Mikrowellenausgangsleistung..... 800 W
- Mikrowellenfrequenz..... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T)..... 595 × 390 × 350 mm
- Innenabmessungen (B×H×T)..... 305 × 210 × 305 mm
- Fassungsvermögen..... 18 l
- Gewicht..... 18,6 kg

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf

deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreter

(siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte verreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder

dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert

wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschränke), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

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.

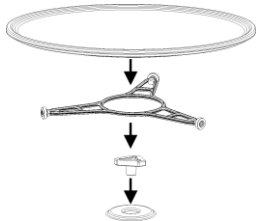
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

- 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 den Teka-Kundendienst.

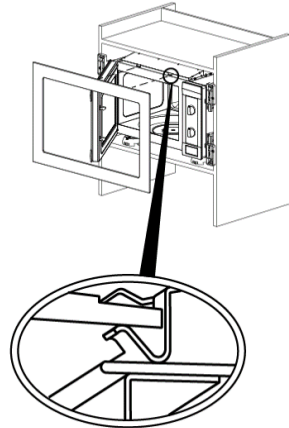
Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

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 Gerätes wird empfohlen, den Rahmen auf der richtigen Weise zu installieren. Bitte beachten Sie die folgenden Bilder:



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.

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, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), 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.

Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).

Achtung: Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

Das Gerät sollte nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern, Rundfunk- und Fernsehgeräten eingebaut 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
Children and Vulnerable People Safety.....	25
General Safety.....	26
Installation.....	28
Cleaning and Maintenance.....	28
Service and Repair.....	29
Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions.....	29
Advantages of the microwave oven	31
Microwave oven operating mode.....	31
Why the food is heated.....	31
Description of the appliance	32
Control Panel.....	33
Description of functions.....	33
Basic settings	34
Setting the clock.....	34
Safety lock.....	34
Basic functions	35
Microwave.....	35
Quick Start.....	35
Function: Grill.....	35
Microwave + Grill.....	35
Defrosting by weight (automatic).....	35
Defrosting by time (manual).....	36
Special functions	36
Special function: Auto1 (cook 500g potatoes).....	36
Special function: Auto 2 (slow boiled / stewed dishes).....	37
Special function: Auto 3 (mashed potato).....	37
Memory Function.....	37
Memory storage procedure.....	37
Memory use procedure.....	37
Delete a Memory.....	37
During operation	37
Function interruption.....	38
End of programme.....	38
What type of containers may be used? ..	38
Microwave function.....	38
Test the dishes.....	38
Grill function.....	38
Microwave + Grill Function.....	38
Aluminium containers and foils.....	38
Lids.....	39
Table – dishware.....	39
Cleaning and care	40
Outer surface.....	40
Inside.....	40
Door, door-hinges and front of the appliance.....	40
Mica covers.....	40
Troubleshooting	41
Technical Features	41
Specifications.....	41
Environmental protection	42
Installation instructions	42
Installation	86

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.

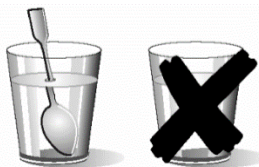
Children and Vulnerable People Safety

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 electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage category III.
- If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
- 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.

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.

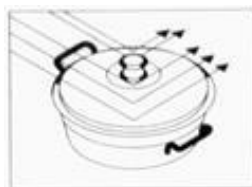
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

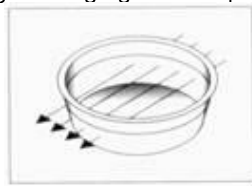
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

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.

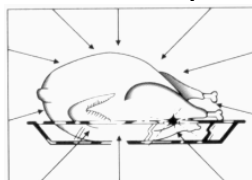
Microwaves are reflected by metal...



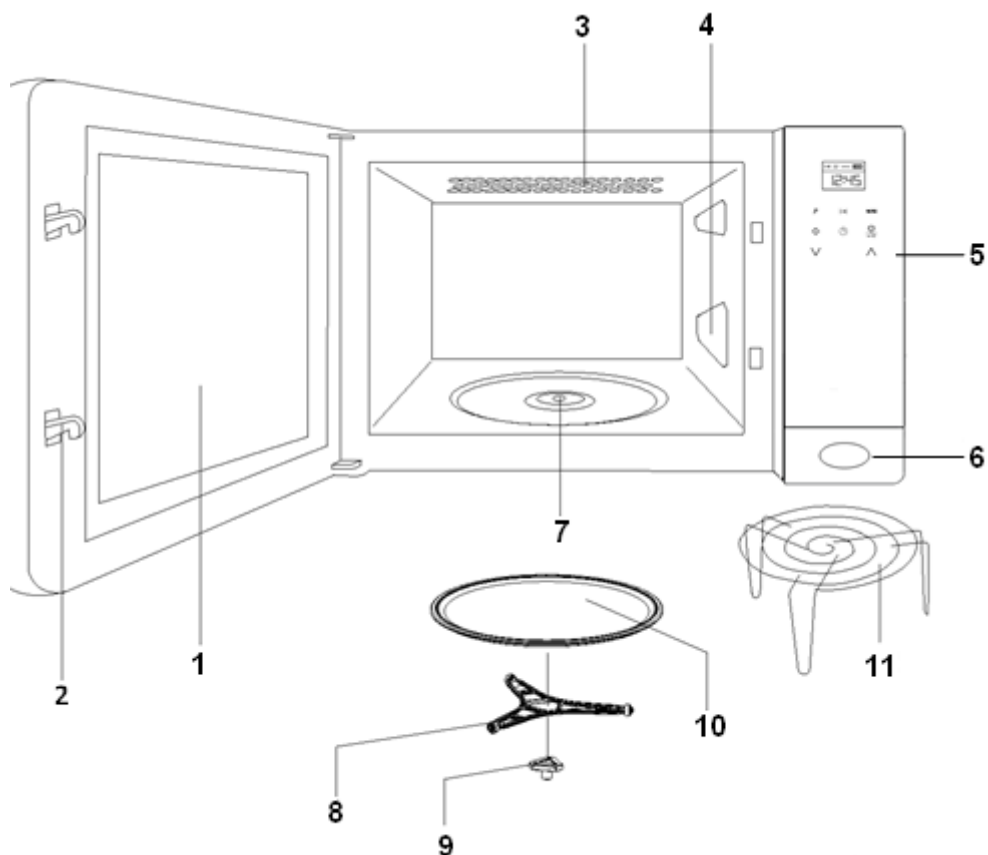
...they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.

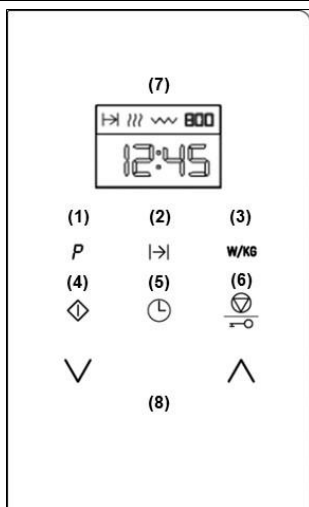











Description of the appliance






- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Glass window on the door | 7. Slot for rotating base |
| 2. Catch | 8. Rotating base |
| 3. Quartz grill | 9. Turntable support |
| 4. Mica covers | 10. Rotating plate |
| 5. Control panel | 11. Grill |
| 6. Open button | |






Control Panel



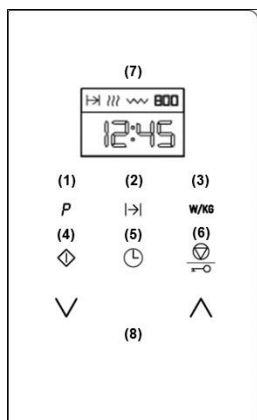
- 1  Program key
- 2  Duration key
- 3  Power / Weight key
- 4  Start key
- 5  Clock key
- 6  Stop / Safety block key
- 7  Display
- 8   - / + keys

Description of functions

Symbol	Description	Power	Foods
	Microwave	P 01 ----- 160W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
		P 02 ----- 320W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
		P 03 ----- 480W	Melting butter Heating baby food
		P 04 ----- 640W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
		P 05 ----- 700W	Cooking and heating liquids and other foods fast
	Microwave + Grill	P 01 ----- 95W	Browning toast
		P 02 ----- 135W	Grilling poultry and meat
		P 03 ----- 170W	Cooking meatloaves and "au gratin" dishes
		P 04 ----- 200W	Preparing meat round
		P 05 ----- 230W	Potatoes "au gratin"
	Grill	---	Grill all sorts of foods

Symbol	Description	Power	Foods
	Defrosting	---	Defrosting by time.
		---	Defrosting by weight.
	Automatic cooking	---	Boiling potatoes.
		---	Fritters and stews
		---	Mashed potatoes

Basic settings



Setting the clock

1. Press the **CLOCK** key (5) until the hour numbers start to flash.
2. Enter the time value by pressing the - / + **KEYS** (8).
3. Press the **CLOCK** key (5) again to set the minutes.
4. Enter the minute's value by pressing the - / + **KEYS** (8).
5. To finish, press the **CLOCK** key (5) again.

Safety lock

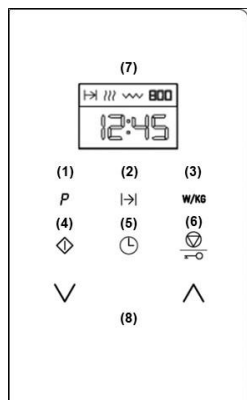
It is possible to block functioning of the appliance (for example, to prevent it being used by children); to do so:

1. Press the **STOP / SAFETY BLOCK KEY** (6) for 3 seconds. The microwave will beep and the appliance will be locked. The screen will display four lines and oven operation will be blocked.
2. The Clock will continue to be displayed and the Safety block indicator will illuminate on the **DISPLAY** (7).

- In order to unlock the microwave, press the **STOP / SAFETY BLOCK KEY** (6) for

3 seconds. The microwave will beep and the screen will display the clock again.

Basic functions



Microwave


- Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). The **MICROWAVE** indicator  lights up on the **DISPLAY** (7). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
- Press the **DURATION KEY** (2). Enter the desired operating time by pressing the **- / + KEY** (8). Confirm by pressing the **DURATION KEY** (2) again.
- To change the power of the microwave, press the **POWER/ WEIGHT KEY** (3). (If this key is not pressed, the appliance functions at the maximum power.) Enter the desired power pressing **- / + KEYS** (8). Confirm by pressing the **POWER/ WEIGHT KEY** (3) again.
- Press the **START KEY** (4). The microwave starts to function.

Quick Start


- In the Standby mode press **START** (4). The appliance starts immediately to function on the **MICROWAVE** function at the maximum power for 30 seconds.
- If you would like to increase the functioning time press the **START KEY** (4) again. Each time the **START key** (4) is

pressed the duration increases in 30 seconds.


Function: Grill

- Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the **GRILL** function  by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
- Press the **DURATION KEY** (2). Enter the desired operating time by pressing the **- / + KEY** (8). Confirm by pressing the **DURATION KEY** (2) again.
- Press the **START KEY** (4). The microwave starts to function.

Microwave + Grill

- Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the **MICROWAVE + GRILL** function  by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
- Press the **DURATION KEY** (2). Enter the desired operating time by pressing the **- / + KEYS** (8) in any direction. Confirm by pressing the **DURATION KEY** (2) again.
- To change the power of the microwave, press the **POWER/ WEIGHT KEY** (3). (If this key is not pressed, the appliance functions at the maximum power.) Enter the desired power by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm by pressing the **POWER/ WEIGHT KEY** (3) again.
- Press the **START KEY** (4). The microwave starts to function.

Defrosting by weight (automatic)


- Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the **DEFROSTING.BY WEIGHT**  function by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.

- Program « P01 » flashes (by default). Select the food type (program) by pressing the - / + **KEYS** (8) (see table below). (If you do not turn press the keys « P01 » is selected by default.) Confirm by pressing the **POWER/ WEIGHT KEY** (3).
- On the display you will see the weight (ex. « 0.1 » by default) and the weight indicator « kg » flashing. Indicate the weight of the food (ex. « 1,2 kg») by pressing the - / + **KEYS** (8) Confirm by pressing the **POWER/ WEIGHT KEY** (3). The program you selected before (ex: « P01 ») starts to flash again.
- Press the **START KEY** (4). The microwave starts to function.
- Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the **DISPLAY** (7): «TURN». Close the door again and press the **START** key (4).

The following table shows the programmes for the defrosting by weight function, indicating the weight ranges, defrosting and resting times (to ensure that the food reaches a uniform temperature):

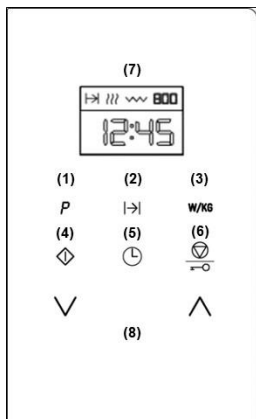
Prog.	Food	Weight (kg)	Time (Min)	Resting time (Min)
P0 2	Poultry	0,1 – 2,5	3 – 1.15 St.	20 – 30
P0 3	Fish	0,1 – 2,5	3.20 – 1.23 St.	20 – 30
P0 4	Fruit	0,1 – 1,0	2.36 – 26	5 – 10
P0 5	Bread	0,1 – 1,5	2.25 – 36.15	5 – 10

Defrosting by time (manual)

- Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the **DEFROSTING BY TIME**  function by pressing the - / + **KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
- Press the **DURATION KEY** (2). Enter the desired operating time by pressing the - / + **KEYS** (8). Confirm by pressing the **DURATION KEY** (2) again.
- Press the **START KEY** (4). The microwave starts to function.
- When the oven stops and starts to beep, move or turn the foods. To continue, close the door of the microwave and press the start key, to continue the defrosting process.

Prog.	Food	Weight (kg)	Time (Min)	Resting time (Min)
P0 1	Meat	0,1 – 2,5	3 – 1.15 St	20 – 30

Special functions



Special function: Auto1 (cook 500g potatoes)

- Put the potatoes (approx. 500g) with some water in a heat resistant container and place it on the rotating plate in the microwave.
- Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the «AUTO 1» function by pressing the - / + **KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
- Press the **START key** (4). The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.

Special function: Auto 2 (slow boiled / stewed dishes)

1. Place the ingredients to be slow boiled/stewed (e.g. cabbage, chicken stew) in a bowl, cover the bowl and place on the oven's tray.
2. Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the «AUTO 2» function by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
3. Press the **START key** (4). The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.
4. Turn the foods around at the moment the microwave beeps and starts to flash on the screen: «TURN». Close the door again and press the **START key** (4).

Special function: Auto 3 (mashed potato)

1. Prepare the mashed potato using 1 kg of raw potatoes. Place the mashed potato in a suitable container (25-26 cm in diameter) and then place it on the microwave tray.
2. Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the «AUTO 3» function by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
3. Press the **START key** (4). The microwave starts to function and the screen displays the remaining operating time.

Memory Function

The «MEM» function allows a range of frequently used parameters (time and power)

During operation...

During the cooking process, you may open the door at any moment, as:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED.
- The grill is deactivated and remains at a high temperature.

to be stored in the memory. Nevertheless, you may only use it with the main functions: **Microwave, Grill and Microwave + Grill.**

Memory storage procedure

1. Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the desired function (eg. MICROWAVE) by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
2. Set the desired parameters (duration and power) as described in the basic functions.
3. Press the **PROGRAM KEY «P»** (1) until you hear a beep and the **DISPLAY** (7) displays the word «MEM».

Memory use procedure

1. Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the «MEM» function by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
2. Press the **START key** (4). The microwave starts to function.

Delete a Memory

1. Press the **PROGRAM KEY «P»** (1). Select the «MEM» by pressing the **- / + KEYS** (8). Confirm the function by pressing the **PROGRAM KEY «P»** (1) again.
2. Press the **STOP/ SAFETY BLOCK key** (6) until you hear a beep. The oven returns to "Standby" mode.

- The timer stops and the screen shows the operating time that is left.

If you wish, you may:

1. Turn around or move the foods to ensure uniform cooking.
2. Change the power of the microwave, using the «-» and «+» keys.

3. Select another function, using the function keys.
4. Adjust the operating time that is left, by using the **ROTATING BUTTON**.

Close the door again and press the start button. The appliance will start to function again.

Function interruption

To interrupt the programme, press the **STOP** button or open the door of the appliance.

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!**

Grill function

In the case of the grill function, the dish must be resistant to temperatures of at least 250°C.

If you wish to cancel the cooking process, close the door again and press the **STOP** button. The oven will beep and the screen will display the time

End of programme

When the programme is finished, the microwave beeps 3 times and the screen displays **“End”**. The beeps are repeated every 30 seconds, until the door is opened or the **“STOP”** button is pressed.

Plastic dishes are not suitable.

Microwave + Grill Function

In the Microwave + Grill Function, the dishes that are used must be suitable for both microwave and grill cooking.

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);

Table – dishware

Operating mode Type of dish	Microwave		Grill	Microwave + Grill
	Defrost / heat	Cook		
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher	yes	yes	no	no
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain	yes	yes	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations	yes	yes	no	no
Earthenware dishes glazed unglazed	yes no	yes no	no no	no no
Plastic dishes 2) heat-resistant up to 100°C heat-resistant up to 250°C	yes yes	no yes	no no	no no
Plastic films 3) Cling film Cellophane	no yes	no yes	no no	no no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	no	no	no
Metal Aluminium foil Aluminium containers 5) Accessories	yes no yes	no yes yes	yes yes yes	no yes yes

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.

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.

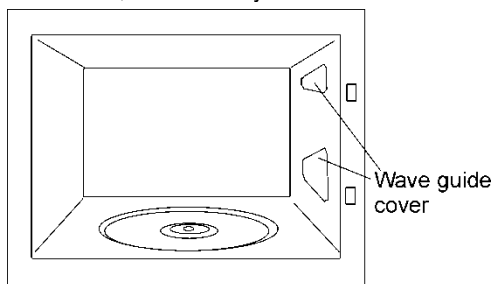
- Then they should be rinsed with hot water and dried well.
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

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?

The display shows "HOT"!

- The temperature in the components compartment reached a safety limit. Check the installation conditions.

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.

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

All repairs must be performed by specialised technicians.

Technical Features

Specifications

- AC voltage..... (See rating plate)
- Fuse..... 8A / 250 V
- Power required..... 1200 W
- Grill power..... 1000 W
- Microwave output power..... 700 W
- Microwave frequency... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D)..... 595 × 390 × 350 mm
- Cavity dimensions (W×A×D)..... 305 × 210 × 305 mm
- Oven capacity..... 18 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.

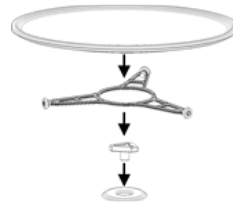
Ensure that the following parts are in good condition:

- 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 After Sales Service.

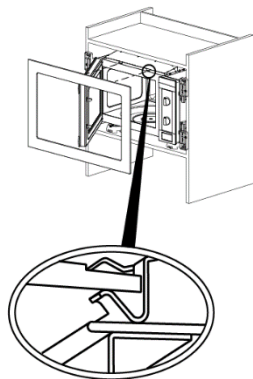
Place the appliance on a stable, flat surface.

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 frame in the correct way. Please refer to the following pictures:



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 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, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), 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.

Protection against electric shock must be provided by the electrical installation

Warning: The oven must be earthed.

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

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

Sommaire

Consignes de sécurité.....	45
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables	45
Sécurité générale	46
Installation	48
Nettoyage et Maintenance	48
Entretien et réparation.....	49
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes	50
Les avantages du four micro-ondes	51
Mode de fonctionnement du four micro-ondes	51
Comment les aliments chauffent.....	51
Description de l'appareil	52
Control Panel.....	53
Description des fonctions.....	53
Réglages de base	54
Réglage de l'horloge	54
Blocage de sécurité.....	55
Fonctions de base	55
Micro-ondes	55
Démarrage rapide.....	55
Grill.....	55
Micro-ondes + Grill.....	55
Décongélation par poids (automatique) 56	
Décongélation par temps (manuelle).....	56
Fonctions spéciales.....	57
Fonction spéciale: Auto 1 (cuire 500g de pommes de terre)	57
Fonction spéciale: Auto 2 (ragoûts / cuisson à l'étouffée)	57
Fonction spéciale: Auto 3 (purée de pommes de terre)	57
Fonction Mémoire.....	57
Procédure de mémorisation	57
Procédure d'utilisation de la mémoire...57	
Effacer une combinaison mémorisée	58
Pendant le fonctionnement.....	58
Interruption de la fonction	58
Fin du programme	58
Quel type de vaisselle peut être utilisé? 58	
Fonction Micro-ondes	58
Testez la vaisselle.....	58
Fonction Grill	59
Fonction Combinée	59
Récipients et papier d'aluminium	59
Couvercle	59
Tableau – Vaisselle	60
Nettoyage et Maintenance du micro-ondes	60
Surface extérieure	60
Intérieur	61
Porte, charnières de la porte et panneau frontal de l'appareil	61
Cache en mica.....	61
Que faire en cas de problème de fonctionnement?	61
Caractéristiques techniques.....	62
Spécifications	62
Protection de l'environnement.....	63
Instructions d'installation.....	63
Dimensions de l'Installation.....	86

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

- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III.
- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
- 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.

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 rotatif.

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.

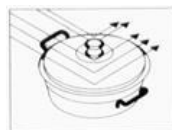
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

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...



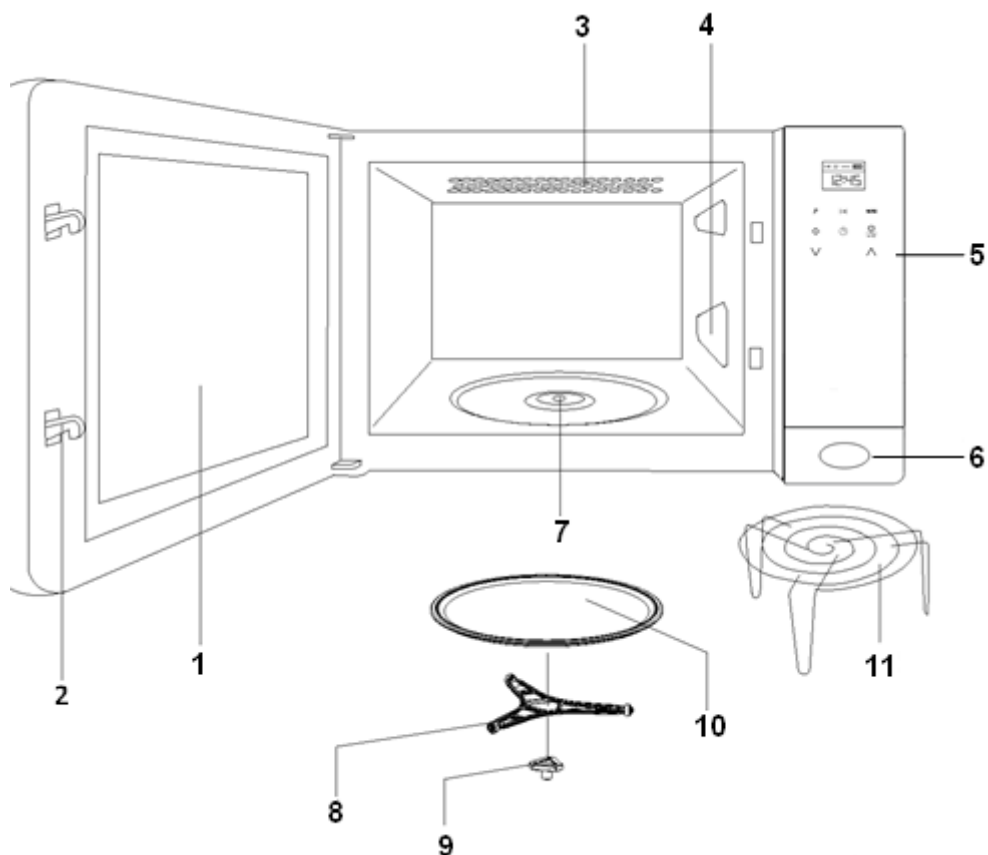
... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.

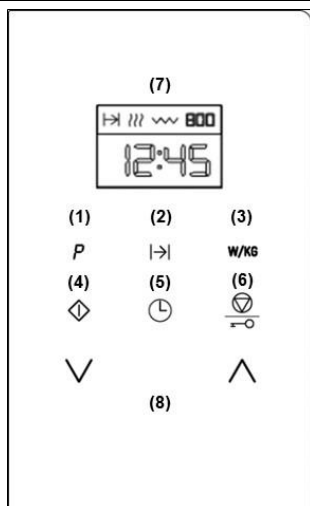


Description de l'appareil



- | | |
|-------------------------|--|
| 1. Vitre de la porte | 7. Orifice pour le support du plateau tournant |
| 2. Languette | 8. Support du plateau tournant |
| 3. Grill en quartz | 9. Accouplement de moteur |
| 4. Cache en mica | 10. Plateau tournant |
| 5. Panneau de commandes | 11. Grille |
| 6. Bouton d'ouverture | |




Control Panel



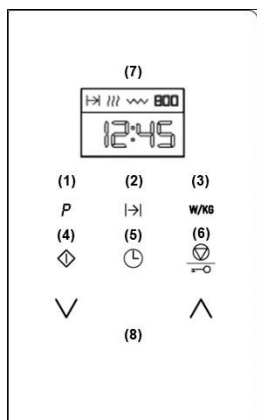
- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 1 | | Touche Programme |
| 2 | | Touche de la Durée |
| 3 | | Touche Puissance / Poids |
| 4 | | Touche Start |
| 5 | | Touche de l'Horloge |
| 6 | | Touche Blocage de Sécurité |
| 7 | | Display (Affichage) |
| 8 | | Touches - / + |

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Micro-ondes	P 01 ----- 160W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
		P 02 ----- 320W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
		P 03 ----- 480W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
		P 04 ----- 640W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
		P 05 ----- 700W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.
	Micro-ondes + Grill	P 01 ----- 95W	Gratiner des toasts.
		P 02 ----- 135W	Cuire au grill de la volaille et de la viande.
		P 03 ----- 170W	Cuire des tourtes et des gratins.
		P 04 ----- 200W	Préparer des rôtis.

Symbole	Description	Puissance	Aliments
		P 05 -----230W	Cuire des gratins de pommes de terre.
	Grill	---	Griller
	Décongélation	---	Décongélation par temps
		---	Décongélation par poids
AUTO 1	Cuisson Automatique	---	Pommes de terre bouillies
AUTO 2		---	Beignets et ragoûts
AUTO 3		---	Purée

Réglages de base



Réglage de l'horloge

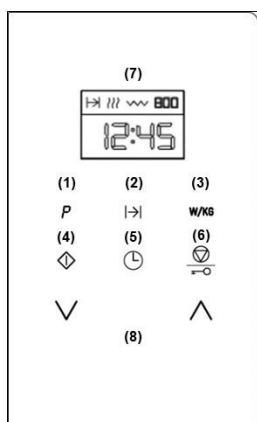
1. Appuyez sur la touche de l'**HORLOGE** (5) jusqu'à ce que les chiffres se mettent à clignoter.
2. Indiquer la valeur de l'heure appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8) dans un sens ou dans l'autre.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de l'**HORLOGE** (5) pour régler les minutes.
4. Indiquer la valeur de l'heure appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8) dans un sens ou dans l'autre.
5. Pour terminer, appuyez à nouveau sur la touche de l'**HORLOGE** (5).

Blocage de sécurité

Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter son utilisation par des enfants).

1. Appuyez sur la touche **STOP/ Blocage de Sécurité** (6) pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit. L'écran affichera 4 lignes et le four se bloquera.

Fonctions de base



Micro-ondes

1. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). L'indicateur de la fonction MICRO-ONDES  s'allume sur le **DISPLAY** (7). Validez la fonction en appuyant de nouveau sur la touche **PROGRAMME «P»** (1).
2. Appuyez sur la touche de la **DURÉE** (2). Indiquez le temps de fonctionnement (par exemple, 10 minutes) appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez en appuyant sur la touche **DURÉE** (2) de nouveau.
3. Pour modifier la puissance du micro-ondes, appuyez sur la touche **PUISSANCE / POIDS** (3). (Si vous n'appuyez pas sur cette touche, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.) Pour modifier le niveau de

2. L'horloge continuera à être affichée et l'indicateur de blocage de sécurité s'allume sur l'**ÉCRAN** (7).
3. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche **STOP/ Blocage de Sécurité** (6) pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit et l'écran affichera à nouveau l'horloge.

puissance appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez en appuyant sur la touche **PUISSANCE / POIDS** (3) de nouveau.

4. Appuyez sur la touche **START** (4). Le micro-ondes se met en marche.

Démarrage rapide

1. En le mode veille, appuyez sur **START** (4). L'appareil se met immédiatement en marche à la fonction de MICRO-ONDES à la puissance maximale pendant 30 secondes.
2. Si vous souhaitez augmenter le temps de fonctionnement, appuyez sur la touche **START** (4) de nouveau. Chaque fois que vous appuyez sur la touche **START** (4) la durée augmente de 30 secondes.

Grill

1. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Sélectionnez la fonction GRILL  appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).
2. Appuyez sur la touche de la **DURÉE** (2). Indiquez le temps de fonctionnement appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez en appuyant sur la touche **DURÉE** (2) de nouveau.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.

Micro-ondes + Grill

1. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Sélectionnez la fonction MICRO-


ONDES + GRILL  Appuyez sur les TOUCHES - / + (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).

- Appuyez sur la touche de la **DURÉE** (2). Indiquez le temps de fonctionnement appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez en appuyant sur la touche **DURÉE** (2) de nouveau.
- Pour modifier la puissance du micro-ondes, appuyez sur la touche **PUISSANCE / POIDS** (3). (Si vous n'appuyez pas sur cette touche, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.) Pour modifier le niveau de puissance, appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez en appuyant sur la touche **PUISSANCE / POIDS** (3) de nouveau.
- Appuyez sur la touche **START** (4). Le micro-ondes se met en marche.

Décongélation par poids (automatique)

- Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Sélectionnez la fonction



Décongélation par poids  appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).

- Le programme « P01 » clignote (par défaut). Indiquez le type d'aliment (programme), appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8) – voir tableau ci-dessous. Si vous ne tournez pas le bouton rotatif, le four sélectionnera par défaut le programme «P01». Confirmez en appuyant sur la touche **PUISSANCE / POIDS** (3).
- Sur l'écran, vous verrez le poids (ex. « 0.1 » par défaut) et l'indicateur de poids «kg» clignote. Indiquez le poids de la nourriture (ex. «1,2 kg») appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8) dans n'importe quelle direction. Validez en appuyant sur la touche **PUISSANCE / POIDS** (3). Le programme que vous avez sélectionné avant (ex: «P01») clignote de nouveau.


- Appuyez sur la touche **START** (4). Le micro-ondes se met en marche.
- Lorsque le four s'arrête, sonne et «TURN» clignote sur l'affichage (7), retournez les aliments. Pour continuer le processus de décongélation, refermez la porte du micro-ondes, puis appuyez sur la touche **START** (4).

Le tableau suivant présente les programmes de la fonction Décongélation par poids, avec les intervalles de poids, les temps de décongélation et les temps de repos (pour garantir que l'aliment présente une température uniforme).

Prog	Aliment	Poids	Temps	Temps de repos
P0 1	Viande	0,1 – 2,5	3 – 1.15 St	20 – 30
P0 2	Volaille	0,1 – 2,5	3 – 1.15 St.	20 – 30
P0 3	Poisson	0,1 – 2,5	3.20 – 1.23 St.	20 – 30
P0 4	Fruits	0,1 – 1,0	2.36 – 26	5 – 10
P0 5	Pain	0,1 – 1,5	2.25 – 36.15	5 – 10

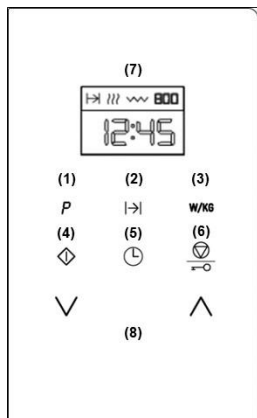
Décongélation par temps (manuelle)

- Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Sélectionnez la fonction

Décongélation par TEMPS  appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).

- Appuyez sur la touche de la **DURÉE** (2). Indiquez le temps de fonctionnement Appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez en appuyant sur la touche **DURÉE** (2) de nouveau.
- Appuyez sur la touche **START** (4). Le micro-ondes se met en marche.
- Lorsque le four s'arrête et sonne, retournez les aliments. Pour continuer le processus de décongélation, refermez la porte du micro-ondes, puis appuyez sur la touche **START** (4).

Fonctions spéciales



Fonction spéciale: Auto 1 (cuire 500g de pommes de terre)

1. Mettez les pommes de terre (env. 500g) et un peu d'eau dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau rotatif.
2. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Positionnez le sélecteur de fonctions sur «AUTO 1» Appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).
3. Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)** (4). Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.

Fonction spéciale: Auto 2 (ragoûts / cuisson à l'étouffée)

1. Mettez le ragoût / les aliments à l'étouffée (par exemple : chou, poulet à l'étouffée) dans un plat, couvrez et placez sur le plateau du four micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Positionnez le sélecteur de fonctions sur «AUTO 2» Appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).
3. Appuyez sur la touche **START** (4). Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.

Fonction spéciale: Auto 3 (purée de pommes de terre)

1. Préparez une purée à partir de 1 kg de pommes de terre crues. Mettez la purée dans un récipient (d'environ 25-26 cm de diamètre), puis placez-le sur le plateau du micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Positionnez le sélecteur de fonctions sur «AUTO 3» Appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).
3. Appuyez sur la touche **START** (4). Le four se met en marche et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.

Fonction Mémoire

La fonction «**MEM**» permet de mémoriser une combinaison de paramètres (temps de cuisson et puissance) fréquemment utilisés. Il y a 3 mémoires indépendantes pour les fonctions principales : **Micro ondes**, **Gril** et **Micro-ondes + Gril**.

Procédure de mémorisation

1. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Sélectionnez la fonction désirée (par exemple, Micro-ondes) Appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).
2. Définissez les paramètres désirés (durée et puissance) tels que décrits au chapitre « Fonctions de base ».
3. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis et l'indication «**MEM**» s'affiche.

Procédure d'utilisation de la mémoire

1. Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Sélectionnez la fonction «**MEM**» Appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8). Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1).

- Appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**. Le four se met en marche.

Effacer une combinaison mémorisée

- Appuyez sur la touche **PROGRAMME «P»** (1). Sélectionnez la fonction «MEM» Appuyez sur les **TOUCHES - / +** (8).

Pendant le fonctionnement...

Lors du processus de cuisson, vous pouvez ouvrir la porte quand bon vous semble. Si vous le faites:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES S'INTERROMPT IMMÉDIATEMENT.
- Le grill se désactive mais reste toutefois à une température élevée.
- Le temporisateur s'arrête et l'écran indique le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez:

- Retourner ou remuer les aliments afin d'obtenir une cuisson uniforme.
- Modifier le niveau de puissance du four micro-ondes en appuyant sur la touche – ou +.
- Sélectionner une autre fonction à l'aide des boutons de fonction.
- Modifier le temps de fonctionnement restant, Appuyez sur les TOUCHES - / +.

Validez la fonction en appuyant sur **PROGRAMME «P»** (1)

- Appuyez sur la touche **STOP/ Blocage de Sécurité** (6), jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis. Le micro-ondes se met en veille.

Refermez la porte, puis appuyez sur la touche **START**. De cette façon, l'appareil se remet en marche.

Interruption de la fonction

Pour interrompre le programme, appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte de l'appareil.

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche **STOP**. Un signal sonore est alors émis et l'écran indique l'heure.

Fin du programme

Une fois le programme terminé, le signal sonore retentit 3 fois et l'écran indique «**End**». Les signaux sonores se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur la touche «**STOP**».

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**.

Fonction Grill

Dans le cas de la fonction Grill, la vaisselle doit résister à des températures d'au moins 250°C.

La vaisselle en plastique n'est pas adéquate.

Fonction Micro-ondes + Grill

Avec la fonction Micro-ondes + Grill, la vaisselle à utiliser doit être apte tant pour le micro-ondes que pour le grill.

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		Grill	Micro-ondes + Grill
		Décongeler / chauffer	Cuire		
Verre et porcelaine 1) domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.		oui	oui	non	non
Céramique vitrifiée verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques		oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) vitrifiée non vitrifiée		oui non	oui non	non non	non 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	non non	non non
Films plastiques 3) Film pour la conservation des aliments Cellophane		non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton 4)		oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires		oui non oui	non oui oui	oui oui oui	non oui oui

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

- Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un linge humide.
 - Évitez l'entrée d'eau dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
 - 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.
- 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.

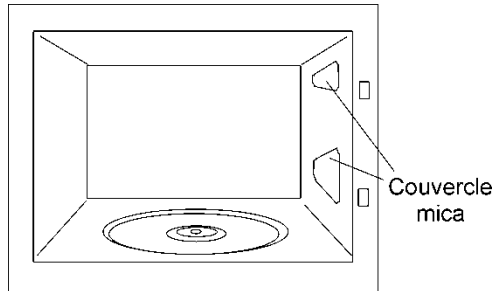
Assurez-vous que le plateau tournant et son support soient toujours propres.

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

- 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.**
- 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..... 8 A / 250 V
- Puissance requise..... 1200 W
- Puissance du grill..... 1000 W
- Puissance de sortie micro-ondes..... 700 W
- Fréquence de micro-ondes..... 2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P) 595 × 390 × 350 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P) 305 × 210 × 305 mm
- Capacité du four 18 l
- Poids 18,6 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez 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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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.

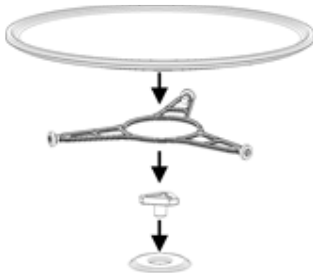
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état:

- 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.

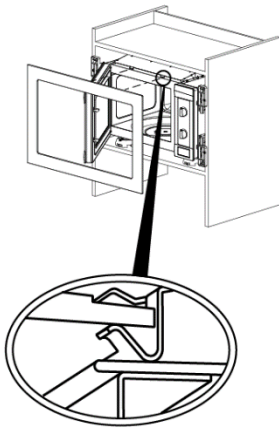
Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

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 cadre correctement. S'il vous plaît suivez les images suivantes.



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.

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 fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), 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'enclotissement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.

Attention: Le four doit être obligatoirement relié 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	Speciale functie: Auto 3 (puree).....	78
Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen.....	66	Memory Function.....	78
Algemene veiligheid	67	Memory procedure	78
Installatie	69	Memory gebruik procedure	78
Reiniging en onderhoud	69	Memory verwijderen.....	79
Onderhoud en reparaties	70	Wanneer de oven functioneert.....	79
Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden	71	Een bereiding stopzetten.....	79
Voordelen van microgolven	72	Einde van een bereiding	79
Hoe werkt de magnetronoven?.....	72	Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?.....	79
Waarom wordt het voedsel warm?	72	Magnetron-functie.....	79
Beschrijving van de oven	73	Het testen van serviesgoed.....	80
Bedieningspaneel.....	74	Grill-functie.....	80
Functiebeschrijving	74	Magnetron + grill-functie	80
Basisinstellingen.....	75	Aluminium bakjes en aluminiumfolie.....	80
Instelling van de klok.....	75	Deksels.....	80
Veiligheidsblokkering.....	75	Tabel – Serviesgoed.....	81
Basisfuncties.....	76	Reiniging en onderhoud van de oven.....	81
Magnetron.....	76	Buitenkant	82
Snelstart	76	Binnenkant.....	82
Grillen.....	76	Deur, deurscharnieren en voorkant	82
Magnetron + Grillen.....	76	Mica plaatjes	82
Ontdooien naar gewicht (automatisch)..	77	Wat te doen bij storingen?	82
Ontdooien op tijd (handmatig).....	77	Technische gegevens.....	83
Speciale functies.....	78	Specifications	83
Speciale functie: Auto1 (kook 500g aardappelen)	78	Aanwijzingen over milieubescherming ..	83
Speciale functie: Auto 2 (zacht koken / stoofpotjes).....	78	Installatie-instructies	84
		Afmetingen voor installatie	86

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

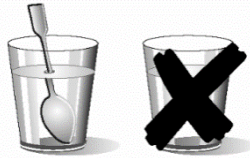
Waarschuwing! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- 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 systeem moet een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen, met een contactscheiding op alle polen die zorgt voor volledige ontkoppeling bij overspanning van categorie III.
- Als voor de elektrische aansluiting een plug wordt gebruikt, dan moet die na installatie toegankelijk zijn.
- 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

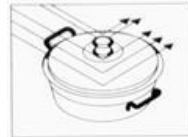
verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

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.

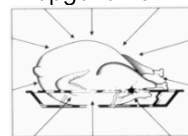
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



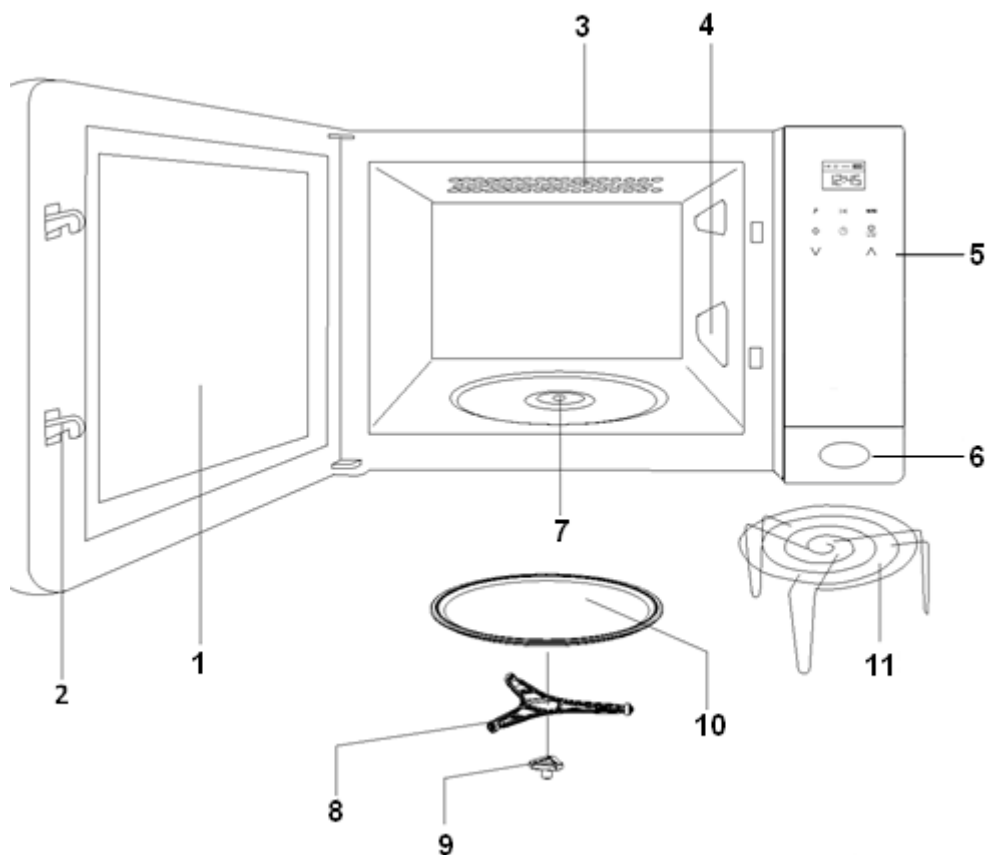
...dringen door glas en porselein...



... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.

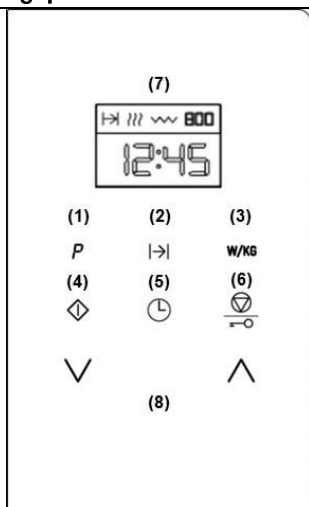


Beschrijving van de oven



- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. Ruit in de deur | 7. Gleuf voor grondplaat |
| 2. Haak | 8. Grondplaat |
| 3. Quartz grill | 9. Motorkoppeling |
| 4. Micaplaatjes | 10. Draaiplateau |
| 5. Bedieningspaneel | 11. Grillrooster |
| 6. "Open" knop | |



Bedieningspaneel



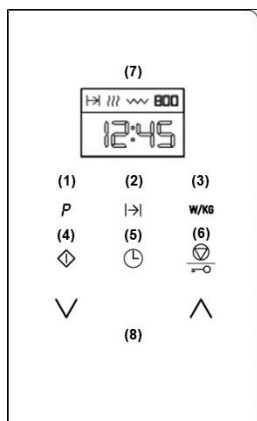
- | | | |
|---|-------------|---------------------------------------|
| 1 | | Toets Programma |
| 2 | | Toets Duur |
| 3 | W/KG | Toets Vermogen / Gewicht |
| 4 | | Toets Start |
| 5 | | Toets Klok |
| 6 | | Toets Stop /
Veiligheidsblokkering |
| 7 | | Display |
| 8 | | Toets - / + |

Functiebeschrijving

Symbol	Functie	Vermogen	Voedsel
	Magnetron	P 01 ----- 160W	Langzaam ontdooien voor delicaat voedsel; warm houden
		P 02 ----- 320W	Koken met weinig warmte; rijst koken Snel ontdooien
		P 03 ----- 480W	Boter smelten Babyvoeding opwarmen
		P 04 ----- 640W	Groente en voedsel koken Voorzichtig koken en opwarmen Kleine hoeveelheden opwarmen en koken Delicaat voedsel opwarmen
		P 05 ----- 700W	Vloeistoffen en vooraf klaargemaakt voedsel koken en snel opwarmen.
	Magnetron + Grill	P 01 ----- 95W	Gratineren
		P 02 ----- 135W	Gevogelte en vlees roosteren
		P 03 ----- 170W	Taarten bakken en gerechten met kaas bovenop bereiden
		P 04 ----- 200W	Vlees braden en laten sudderen
		P 05 ----- 230W	Andere snelle gebraden gerechten
	Grill	---	Voedsel braden

Symbol	Functie	Vermogen	Voedsel
	Ontdooien	---	Ontdooien op tijd
		---	Ontdooien naar gewicht
AUTO 1	Automatisch koken	---	Aardappelen koken.
AUTO 2		---	Beignets en stoofschotels
AUTO 3		---	Puree

Basisinstellingen



Instelling van de klok

1. Druk op de toets **KLOK** (5) tot de cijfers beginnen te knippen.
2. Druk op de **TOETS - / +** (8), om het juiste uur in te stellen.
3. Druk nogmaals op de toets **KLOK** (5) om de minuten in te stellen.

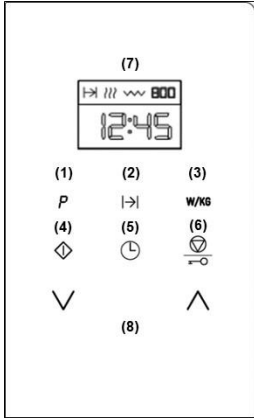
4. Druk op de **TOETS - / +** (8) om de juiste minuutwaarde in te stellen.
5. Druk nogmaals op de toets **KLOK** (5) om de tijd vast te leggen.

Veiligheidsblokkering

De ovenwerking kan worden geblokkeerd (bijvoorbeeld om te voorkomen dat de oven door kinderen wordt gebruikt):


1. Druk op de **TOETS STOP/VEILIGHEIDSBLOKKERING** (6) 3 seconden. U hoort een geluidssignaal en de oven is nu geblokkeerd. U zal 4 lijnen zien en nu is de oven geblokkeerd.
2. U zal de klok blijven zien en de blokkeringsindicator zal oplichten **DISPLAY** (7).
3. Om de oven te deblokken, druk op de **TOETS STOP/VEILIGHEIDSBLOKKERING** (6) u 3 seconden. U hoort een geluidssignaal en op het onderste display verschijnt opnieuw de tijd.

Basisfuncties



Magnetron

1. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»**

(1). De microgolf indicator  licht op **DISPLAY (7)**. Bevestig de functie door nogmaals te drukken op **TOETS PROGRAMMA «P» (1)**.

2. Druk op de **TOETS DUUR (2)**. Geef de gewenste tijd in door te druk op de **TOETS - / + (8)**. Bevestig door nogmaals te drukken op de **TOETS DUUR (2)**.
3. Om het vermogen te veranderen, druk op de **TOETS VERMOGEN/ GEWICHT (3)**. (Indien u niets kiest, neemt deze de maximum.) Geef het gewenste vermogen in door te druk op de **TOETS - / + (8)**. Bevestig door nogmaals te drukken op de **TOETS VERMOGEN/ GEWICHT (3)**.
4. Druk op de **TOETS START (4)**. De oven begint te werken.


Snelstart

1. In de standby-modus druk op de **Startknop (4)**. De **Magnetron** begint te werken op vol vermogen gedurende 30 seconden.

2. Wanneer u de kooktijd wilt verlengen drukt u opnieuw op de **Startknop (4)**. Iedere keer dat u op de knop drukt wordt de kooktijd verlengd met 30 seconden.

Grillen

1. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»**

(1). Kies de **GRILL** functie  door te druk op de **TOETS - / + (8)**. Bevestig door nogmaals te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P» (1)**.

2. Druk op de **TOETS DUUR (2)**. Geef de gewenste tijd in door te druk op de **TOETS - / + (8)**. Bevestig door nogmaals te drukken op de **TOETS DUUR (2)**.
3. Druk op de **TOETS START (4)**. De oven begint te werken.

Magnetron + Grillen

1. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»**

(1). Kies de **MAGNETRON + GRILLEN** functie  door te druk op de **TOETS - / + (8)**. Bevestig door nogmaals te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P» (1)**.

2. Druk op de **TOETS DUUR (2)**. Geef de gewenste tijd in door te druk op de **TOETS - / + (8)**. Bevestig door nogmaals te drukken op de **TOETS DUUR (2)**.
3. Om het vermogen te veranderen, druk op de **TOETS VERMOGEN/ GEWICHT (3)**. (Indien u niets kiest, neemt deze de maximum.) Geef het gewenste vermogen in door te druk op de **TOETS - / + (8)**. Bevestig door nogmaals te drukken op de **TOETS VERMOGEN/ GEWICHT (3)**.
4. Druk op de **TOETS START (4)**. De oven begint te werken.

Ontdooien naar gewicht (automatisch)

1. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»**



(1). Kies **Ontdooien naar gewicht** functie door te druk op de **TOETS - / +** (8). Bevestig deze door te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1).

2. Programma « **P01** » knippert. Selecteer het voedseltype (programma) door te druk op de **TOETS - / +** (8) (zie tabel hieronder). (Indien u niet druk op de toets - / + « **P01** » is geselecteerd). Bevestig door te drukken op de **TOETS VERMOGEN/ GEWICHT** (3).

3. Op de display zie je het gewicht (vb. « **0.1** ») en de gewicht indicator toont « **kg** ». Geef het gewicht in (vb. « **1,2 kg** ») door te druk op de **TOETS - / +** (8). Bevestig door te drukken op de **TOETS VERMOGEN/ GEWICHT** (3). Het programma dat u geselecteerd had (vb: « **P01** ») begint te fllikkeren.

4. Druk op de **TOETS START** (4). De oven begint te werken.

5. Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal afgeeft en op het onderste **DISPLAY** (7) de volgende melding verschijnt: «**TURN**». Sluit de deur en druk op de **Toets START** (4).

In de onderstaande tabel staan de ontdooiprogramma's in relatie tot het gewicht, met een overzicht van de gewichtsklassen en de ontdooi- en rusttijden

(om ervoor te zorgen dat de voedingsmiddelen een gelijkmatige temperatuur hebben):

Programma	Voedingsmiddel	Weegschaal (g)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
P0 1	Vlees	0,1 – 2,5	3 – 1.15 St	20 – 30
P0 2	Gevogelte	0,1 – 2,5	3 – 1.15 St.	20 – 30
P0 3	Vis	0,1 – 2,5	3.20 – 1.23 St.	20 – 30
P0 4	Vruchten	0,1 – 1,0	2.36 – 26	5 – 10
P0 5	Brood	0,1 – 1,5	2.25 – 36.15	5 – 10

Ontdooien op tijd (handmatig)

1. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1). Selecteer de functie **Ontdooien op**



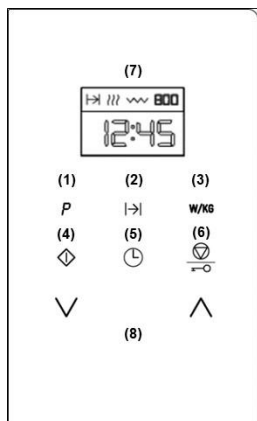
tijd door te druk op de **TOETS - / +** (8). Bevestig de functie door te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1).

2. Druk op de **TOETS DUUR** (2). Geef de tijd in door te druk op de **TOETS - / +** (8). Bevestig door te drukken op de **TOETS DUUR** (2).

3. Druk op de **TOETS START** (4). De oven begint te werken.

4. Keer het voedsel om als de oven een geluidssignaal weergeeft en in het **DISPLAY** (7) de volgende melding verschijnt: «**TURN**». Om verder te gaan, sluit de deur en druk op de toets **START** (4), om het ontdooien te beginnen.

Speciale functies



Speciale functie: Auto1 (kook 500g aardappelen)

1. Plaats de aardappelen (ong. 500g) met wat water in een hittebestendige pot en plaatst deze op de draaiplateau.
2. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1). Selecteer de «**AUTO 1**» functie door te druk op de **TOETS -/ +** (8). Bevestig de functie door te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1).
3. Druk op de **Toets START** (4). De oven begint te werken en de display toont de overblijvende tijd.

Speciale functie: Auto 2 (zacht koken / stoofpotjes)

1. Plaats de ingredients in een kom, bedek de kom en plaats deze op de rooster.
2. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1). Selecteer de «**AUTO 2**» functie door te druk op de **TOETS - / +** (8). Bevestig de functie door te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1).
3. Druk op de **Toets START** (4). De oven begint te werken en de display toont de overblijvende tijd.

4. Draai het voedsel wanneer u een bieep hoort en de display toont: «**TURN**». Sluit de deur en druk op de **Toets START** (4).

Speciale functie: Auto 3 (puree)

1. Plaats de puree in een aangepaste kom (25-26 cm in diameter) en plaatst deze op de rooster.
2. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1). Selecteer de «**AUTO 3**» functie door te druk op de **TOETS -/ +** (8). Bevestig de functie door te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1).
3. Druk op de **Toets START** (4). De oven begint te werken en de display toont de overblijvende tijd.

Memory Function

De «**MEM**» functie laat u toe om parameters in te stellen in het geheugen . U kan dit alleen met de volgende fucnties: **Magnetron**, **Grill** en **Magnetron + Grill**.

Memory procedure

1. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1). Selecteer de gewenste fucntie (vb. **MAGNETRON**) door te druk op de **TOETS - / +** (8) . Bevestig de functie door te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1) .
2. Stel de gewenste gegevens in (duur en vermogen) zoals vermeld in de basisfuncties.
3. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1) Tot u een bieep hoort en de display (7) toont «**MEM**».

Memory gebruik procedure

1. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1). Selecteer de «**MEM**» functie door te druk op de **TOETS - / +** (8) . Bevestig de

functie door te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1).

2. Druk op de **Toets START** (4). De oven begint te werken.

Memory verwijderen

1. Druk op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1). Selecteer de «**MEM**» functie door te

druk op de **TOETS - / +** (8). Bevestig de functie door te drukken op de **TOETS PROGRAMMA «P»** (1).

2. Druk op de **TOETS STOP/VEILIGHEIDSBLOKKERING** (6) tot je een biep hoort. De oven gaat terug in standby mode.

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 ONMIDDELLIJK UITSCHAKELLEN;
- wordt de grill uitgeschakeld; deze blijft echter een zeer hoge temperatuur houden, verbrandingsgevaar!;
- de Tijdschakelaar slaat automatisch af en geeft de resterende kooktijd aan.

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. Druk op de “+”- en “-”- toetsen om het vermogen te kunnen wijzigen.
3. Selecteer een andere functie, met behulp van de functietoetsen.

4. Druk op de **TOETS - / +** om de bereidingstijd rechtstreeks te wijzigen.

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de **Start**-toets.

Een bereiding stopzetten

Als u het bereidingsproces wil stopzetten, druk op de toets **Stop** of open de deur. Wilt u het kookproces te annuleren, sluit de deur weer en druk op de Stop -knop. De oven piept en het scherm geeft de tijd.

Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces hoort u 3 geluidssignalen en verschijnt er “**End**” op het display

De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of tot er op de **Stop**-toets wordt gedrukt.

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, plastic en papier 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.

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand. 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.

Warm voedsel geeft warmte af aan het serviesgoed, dat zeer heet kan worden. Gebruik daarom altijd een **ovenwant of pannenlap!**

Grill-functie

Bij de grill-functie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Magnetron + grill-functie

Bij de magnetron + grill-functie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

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:

- Neem de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking in acht.
- 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 draaiplateau. 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 weerkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de uiteinden ervan 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.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

Tabel – Serviesgoed

Serviesgoed \ Ingestelde functie	Magnetron		Grill	Magnetron + Grill
	Ontdooien / opwarmen	Koken		
Glas en porselein 1) Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja	nee	nee
Geglazuurd aardewerk Vuurvast glas en porselein	ja	ja	ja	ja
Gres serviesgoed 2) Ongeglazuurd, zonder metalen versieringen	ja	ja	nee	nee
Terracotta 2) Geglazuurd	ja	ja	nee	nee
Ongeglazuurd	nee	nee	nee	nee
Plastic 2) Hittebestendig tot 100°C	ja	nee	nee	nee
Hittebestendig tot 250°C	ja	ja	nee	nee
Plastic folie 3) Plastic film voor voedingsmiddelen	nee	nee	nee	nee
Cellofaan	ja	ja	nee	nee
Papier, karton, perkament 4)	ja	nee	nee	nee
Metaal Aluminiumfolie	ja	nee	ja	nee
Aluminium verpakkingen 5)	nee	ja	ja	ja
Accessoires	ja	ja	ja	ja

- Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
- Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
- Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.
- Gebruik geen papieren bordjes.
- Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

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

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

Binnenkant

1. Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek.
2. Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.
3. 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

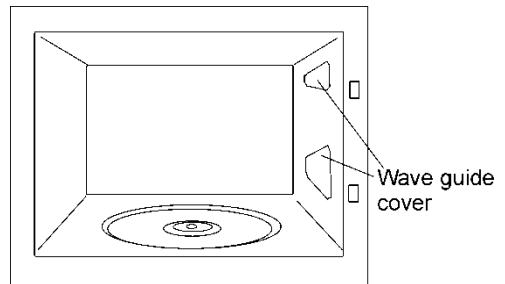
weken in water en gebruik vervolgens een borsteltje of spons. De accessoires mogen in de vaatwasser. Controleer of het draaiplateau en het verbindingstuk altijd schoon zijn.

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.

Mica plaatjes

Houd de mica plaatjes steeds schoon. Etenresten 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.



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.

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

Specifications

• Spanning AC.....	Zie typeplaatje
• Zekering.....	8 A / 250 V
• Vereist vermogen.....	1200 W
• Vermogen grill.....	1000 W
• Vermogen magnetron.....	700 W
• Microgolffrequentie.....	2450 MHz
• Afmetingen ommanteling (b×h×d).....	595 × 390 × 350 mm
• Afmetingen binnenruimte (b×h×d).....	305 × 210 × 305 mm
• Inhoud oven.....	18 ltr
• 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 terugwinning- 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.

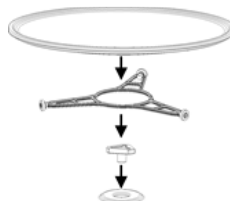
Controleer of de volgende delen in goede staat verkeren:

- 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.

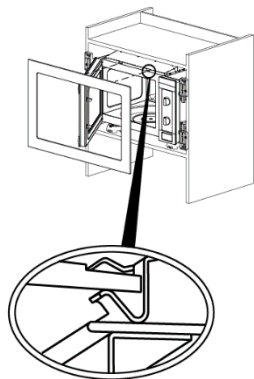
Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak.

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.

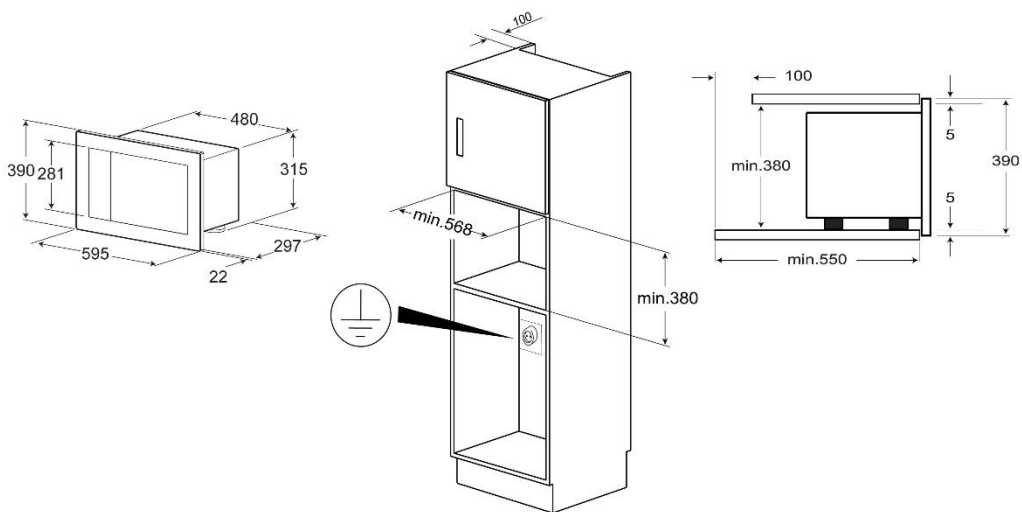
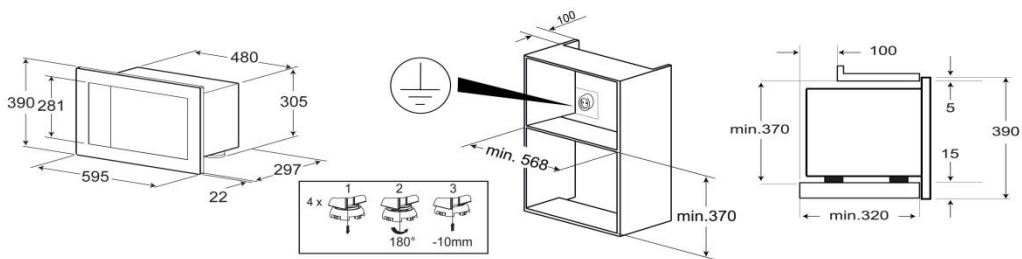
Plaats het apparaat niet in de buurt van warmte-elementen, radio's of televisies.

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.

Einbau / Installation / Dimensions de l'Installation / Afmetingen voor installatie





Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

