



User's Guide

Models

MB 620 BI

ML 820 BI

DE	Bedienungsanleitung
EN	User's Guide
FR	Guide d'utilisation

DEUTSCH



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

ENGLISH



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

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

FRANÇAIS



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

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

Inhaltsverzeichnis

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

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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- 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.

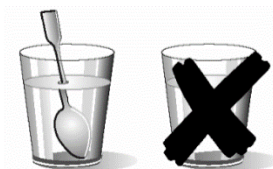
Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z.B:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
 - Bauernhöfe
 - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- 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.
 - **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.
 - 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.

- 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.
- 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!**



- **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.

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. Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

Reinigung

- 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".

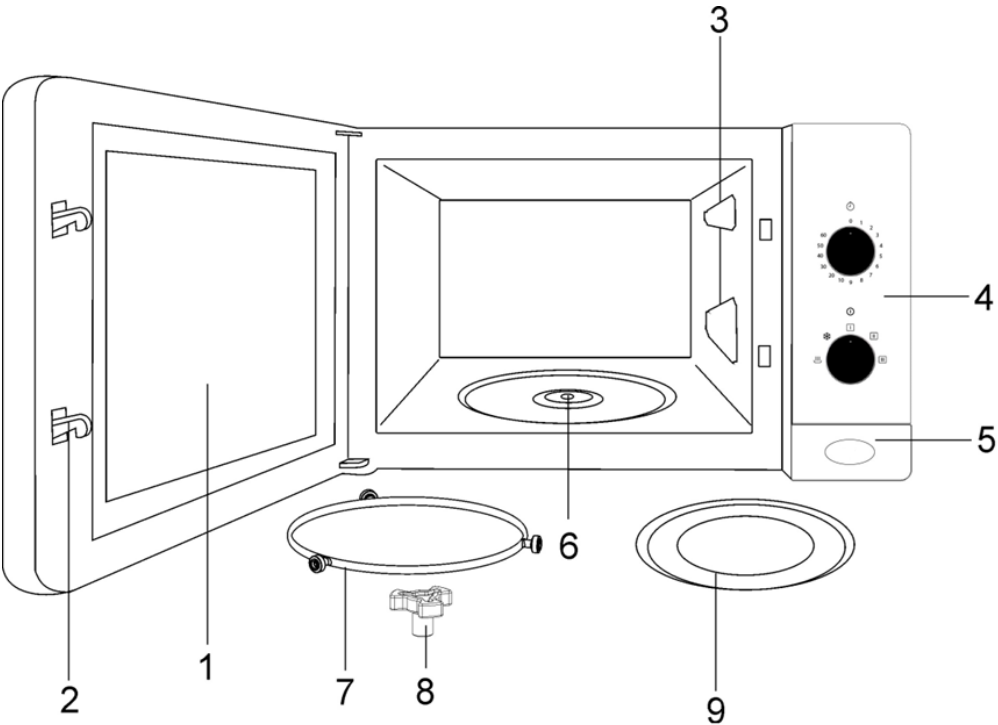
Wartung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten 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

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das Kupplungsstück, den Rollring und den entsprechenden Drehteller in Betrieb.
- 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 für die Mikrowelle geeignetes Geschirr. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, 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.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Der Drehteller und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Gerätebeschreibung



1. Tür mit Sichtfenster

2. Sicherheitsverriegelung

3. Glimmerdeckel

4. Bedienblende

5. Türöffnungstaste
6. Drehtellermitnehmer

7. Drehteller-Führungsring

8. Drehtellermitnehmer

9. Drehteller

Funktionsbeschreibung der Schalter

Symbol	Beschreibung	Mikrowellen- ausgangsleistung	Anwendung
	Warmhalten	150 W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
	Auftauen	290 W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis
	Niedrigstufe	460 W	Schnelles Auftauen
	Mittlere Stufe	650 W	Schmelzen von Butter
	Höchststufe	800 W	Erwärmen von Babynahrung

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

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

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

Die Vorteile im Überblick:

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

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

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

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

Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen

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

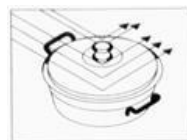
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

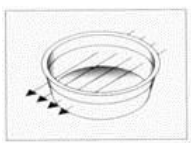
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das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

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

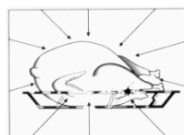
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

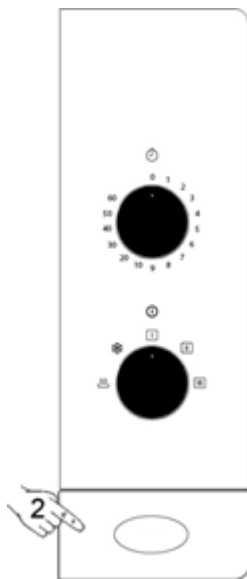


Bedienungsanleitung

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

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

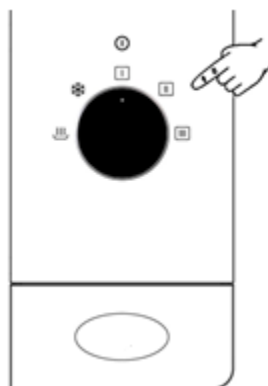
1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **Türöffnungstaste**. Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäß mit den Speisen auf den Drehteller oder den Grillrost.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



Funktion: Mikrowelle

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

Position	Leistungsstufe	Mikrowellen- ausgangsleistung
	Höchststufe	800 W
	Mittlere Stufe	650 W
	Niedrigstufe	460 W
	Auftauen	290 W
	Warmhalten	150 W



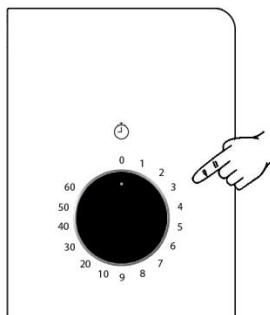
Betriebszeit

Durch Drehen der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein.

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

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

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



Während des Betriebs...

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

Sie können die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem Fall:

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

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

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

Betriebsunterbrechung

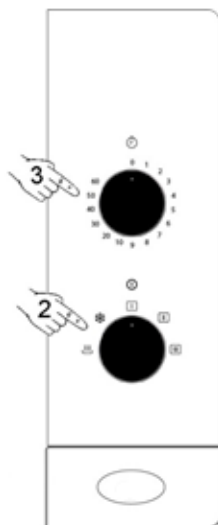
Um den Betrieb zu unterbrechen drehen Sie die Zeitschaltuhr auf NULL oder öffnen Sie

die Tür. Um den Betrieb zu beenden drehen Sie die Zeitschaltuhr auf NULL und schließen Sie die Tür.

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

Funktionsende

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



Auftauen

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

Position	Leistungsstufe	Mikrowellen- ausgangsleistung g
	Auftauen	290 W
	Auftauen / Warmhalten	150 W

Lebensmittel	Gewicht	Auftaudauer	Wartezeit	Anmerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden

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

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

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

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: Welches Geschirr kann verwendet werden?).

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

Wenn Sie Flüssigkeiten erwärmen, benutzen Sie Gefäße mit einer großen Öffnung, damit der entstehende Dampf gut abziehen kann. Bereiten Sie die Speisen nach den Angaben vor und halten Sie sich an die in den Rezepten und Tabellen angegebenen Garzeiten und Leistungsstufen.

Beachten Sie, dass es sich bei den Angaben um Richtwerte handelt, die je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeitsgrad und Speisearart variieren können. Es empfiehlt sich, die Zeitangaben und Leistungsstufen dem jeweiligen Vorgang individuell anzupassen. Je nach Zustand des Nahrungsmittels müssen die Garzeiten verlängert bzw. verkürzt werden oder die Leistung erhöht bzw. verringert werden. Zwischen durch den Garprozess kontrollieren und eine Nachgarzeit, d.h. eine Ruhezeit nach dem Garen einplanen, in der sich die Temperatur ausgleichen kann und die Speisen noch nachgaren können.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

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

mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellendurchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Worauf Sie achten müssen!

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

- **Mehrere Gefäße** wie z.B. Tassen sollten gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.
- Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Durch das Erwärmen im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen lässt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, ist deshalb die Temperatur der Speise unbedingt zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kunststoffbeutel** nicht mit Drahtklammern, sondern nur mit Kunststoffklammern verschließen. Dabei

mehrmals anstecken, damit der sich schnell entwickelnde Dampf entweichen kann.

- Bitte sicherstellen, dass die Speisen beim Garen und Erhitzen eine Mindesttemperatur von **70°C** erreichen.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit auf dem Sichtfenster **Kondenswasser** niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser abwischen.

Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

Gericht	Menge (g)	Flüssigkeits-zugabe	Leistung (Watt)	Position	Dauer (min.)	Ruhezeit (min.)	Tipps/ Hinweise
Blumenkohl	500	1/8 l	800		9-11	2-3	Oben m. Butter bestreichen. In Scheiben schneiden.
Brokkoli	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Champignons Pilze	250	keine	800		6-8	2-3	
Erbsen & Karotten, gefrorene Karotten	300	½ Tasse	800		7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden.
	250	2-3 Essl.	800		8-10	2-3	
Kartoffeln	250	2-3 Essl.	800		5-7	2-3	Schälen, in gleich große Viertel oder Hälften schneiden.
Paprika	250	Keine	800		5-7	2-3	In Stifte oder Scheiben schneiden.
Porree/Lauch	250	½ Tasse	800		5-7	2-3	
Rosenkohl, gefroren	300	½ Tasse	800		6-8	2-3	
Sauerkraut	250	½ Tasse	800		8-10	2-3	

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

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

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

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

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

Mikrowellengeschirrttest

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

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

Aluminiumschalen/Alufolie

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

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

Deckel

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

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

Geschirrtabelle

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

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!

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.

3. Keine Metallclipse zum Verschließen von Beuteln verwenden, Beutel anstecken, Mikrowellenfolie nur zum Abdecken verwenden.

4. Keine Wachs-Pappteller.

5. Nur flache Aluschalen ohne Deckel, Alu darf Garraumwand nicht berühren.

Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

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

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

Außenflächen

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

Garraum

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

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

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

warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.

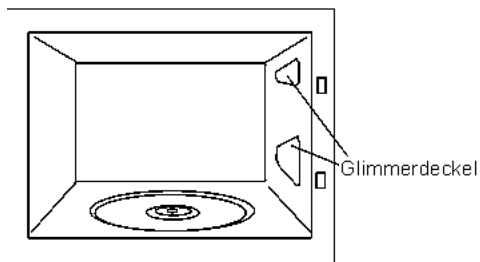
4. Zubehöerteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehöerteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

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 Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?

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

Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

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

Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

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

ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden

Technische Eigenschaften

Leistungsbeschreibung

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

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

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

Entsorgung von stillgelegten Geräten

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

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

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

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

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

Installationsanleitung

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

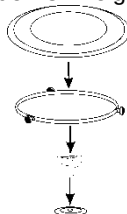
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

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

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

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

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



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

Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, das

Mikrowellengerät in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe gesonderte Einbauanleitung).

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

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

Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

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

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

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

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

Contents

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

Safety Information



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

Children and Vulnerable People Safety

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

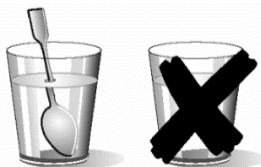
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- 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 and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;

- bed and breakfast type environments.
- 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.
- 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!**



- **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.

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.
- This installation must comply with current regulations.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation
- **Warning:** The oven must be earthed.

Cleaning

- 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".

Repairs

- **WARNING:** Before maintenance cut the power supply.
- **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.

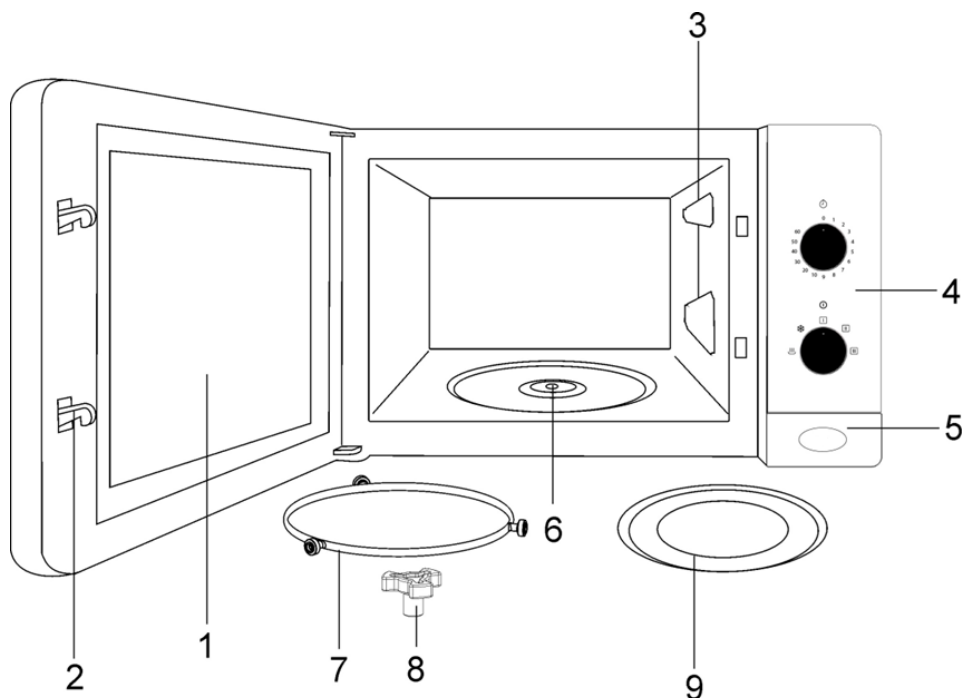
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- 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

- Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.
- 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.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Description of the appliance



1. Glass window on the door

2. Catch

3. Mica covers

4. Control panel

5. Open button

6. Slot for rotating base

7. Rotating base

8. Motor coupling

9. Rotating plate

Description of functions of buttons

Symbol	Description	Power	Foods
	Keep hot	150 W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
	Defrost	290 W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
	Minimum	460 W	Melting butter Heating baby food
	Medium	650 W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
	Maximum	800 W	Cooking and heating liquids and other foods fast

Advantages of the microwave oven

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

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

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

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

Microwave oven operating mode

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

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

Why the food is heated

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

The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature

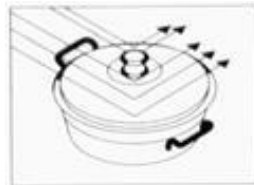
of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

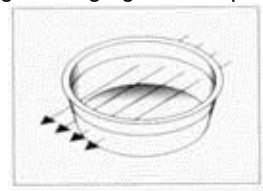
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

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

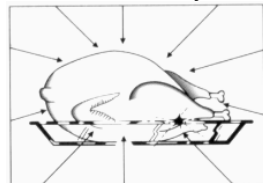
Microwaves are reflected by metal...



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



... and are absorbed by the foods.

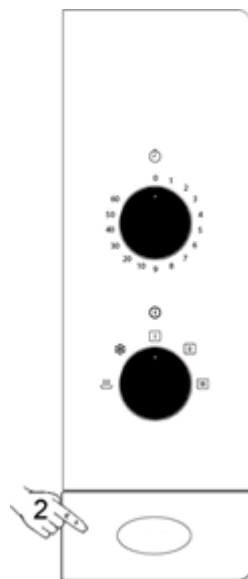


Instructions for use

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

Look at the diagram and proceed as follows:

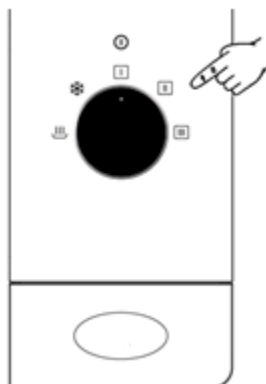
1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.
3. Place the container with the food on the plate or on the grille.
4. Select the function and the cooking time, according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



Function: Microwave

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

Position	Power level	Power
	Maximum	800 W
	Medium	650 W
	Minimum	460 W
	Defrost	290 W
	Keep Warm	150 W



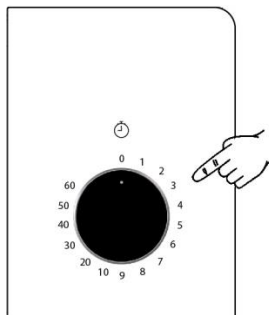
Operating time

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

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

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

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



During operation...

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

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

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

If you wish, you may:

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

Close the door again. The oven starts to function.

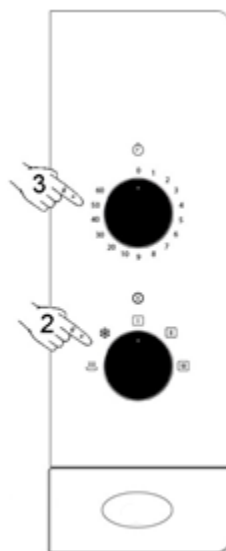
Interrupting function

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

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

End of Function

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



Defrosting

The following table is a general guideline for the various defrosting and resting times required (to guarantee that the food reaches a uniform temperature)

according to the type and weight of the foods. It also contains the respective recommendations for defrosting different foods.

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

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

Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn around 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn around 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn around 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn around 2 x
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn around 1 x, keep covered
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn around 1 x, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

General tips for defrosting

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

Cooking with microwaves

Before using a container, check if it is suitable for using in a microwave oven (see: "What kind of containers may be used?").

Cut the food before starting to prepare it.

When heating liquids, use containers with a large neck, so that the steam may evaporate easily.

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

Remember that the values given are merely a guideline and that they may vary depending on the initial state, temperature, humidity and type of food. We recommend that the times and power levels be adjusted to each situation. Depending on the food, the cooking time should be extended or shortened and the power level should be raised or reduced.

Cooking with microwaves...

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

Important tips!

- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or skin (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) prick them with a fork so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. defrosting bread, making popcorn, etc.), the humidity evaporates very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- It is not possible to heat large quantities of oil (fry) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. Explosion hazard!
- Alcoholic drinks may not be heated to high temperatures. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove precooked foods from the packaging, because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer's instructions.
- If there are various different containers, such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or jars of baby food without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.

- Plastic bags should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of 70°C.
- During the cooking process, water vapour may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking, clean the water resulting from the condensation.

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Added liquid	Power (Watt)	Position	Time (min.)	Resting time (min.)	Tips
Cauliflower	500	1/8 l	800		9-11	2-3	Spread some butter on top. Cut in slices.
Broccoli	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Mushrooms	250	-	800		6-8	2-3	
Peas & carrots, frozen carrots	300	½ cup	800		7-9	2-3	Cut in cubes or slices.
	250	2-3 soup-spoonfuls	800		8-10	2-3	
Potatoes	250	2-3 soup-spoonfuls	800		5-7	2-3	Peel, cut in equal-sized parts.
Peppers	250	-	800		5-7	2-3	Cut in pieces or slices.
Leeks	250	½ cup	800		5-7	2-3	
Frozen Brussels sprouts	300	½ cup	800		6-8	2-3	
Cabbage	250	½ cup	800		8-10	2-3	

Tables and suggestions – Cooking fish

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

What type of containers may be used?

Microwave function

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

Therefore, **metallic pans and dishes for cooking or containers with metallic components or decorations may not be used in the microwave.** Glassware and ceramic with **metallic decorations or parts** (e.g. lead glass) may not be used.

The ideal materials to be used for cooking in a microwave oven are refractory, heat-resistant glass, porcelain or ceramic. Very fine crystal and porcelain should only be used for a short time, to defrost or reheat foods that have already been cooked.

Test the dishes

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

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

Aluminium containers and foils

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

- Pay attention to the manufacturer's instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity

(minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.

- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.
- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

Lids

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

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

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

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

Table – dishware

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

1. No golden or silver edges and no lead glass.

2. Remember the manufacturer's tips!

3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.

5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity

Cleaning and care

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

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

Outer surface

1. Clean the outer surface with a neutral detergent, lukewarm water and a damp cloth.

2. Do not allow water to pass through the outer structure.

Inside

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.
 - Important! The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.
 - The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.
 - Then they should be rinsed with hot water and dried well.
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the

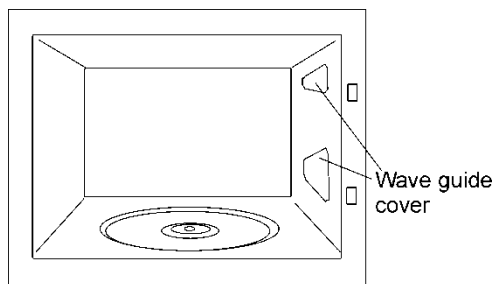
dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance

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

Mica covers

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



Troubleshooting

The appliance does not function properly:

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

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

- Did you use a metallic dish by mistake?

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

The food is too hot, dry or burned:

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

There are noises while the appliance is in operation:

- Is there an electrical arch inside the microwave?

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

The inside lighting does not come on:

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

The power cable is damaged

- The power cable must be replaced by the manufacturer, authorised agents or technicians that are qualified to perform this task, in order to avoid dangerous situations and because special tools are needed.

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.....	12 A / 250 V
• Power required.....	1200 W
• Grill power.....	1050 W
• Microwave output power.	800 W
• Microwave frequency.....	2450 MHz
• Outer dimensions (W×A×D).	595 × 390 × 325 mm
• Cavity dimensions (W×A×D).	305 × 210 × 280 mm
• Oven capacity.	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.

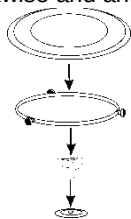
Ensure that the following parts are in good condition:

- 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 Technical Support Service.

Place the appliance on a stable, flat surface.

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



Warning! The microwave oven may be wrapped in a protective film. Before switching it on for the first time, carefully remove this film, starting at the underside.

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

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

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

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

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

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

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

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

Table des matières

Consignes de sécurité.....	45
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables	45
Sécurité générale	46
Installation.....	48
Nettoyage.....	48
Réparation.....	49
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes	50
Description de l'appareil	51
Description des fonctions.....	51
Les avantages du four micro-ondes.....	52
Mode de fonctionnement du four micro-ondes	52
Comment les aliments chauffent.....	52
Instructions d'utilisation.....	53
Fonction: Micro-ondes	53
Temps de fonctionnement.....	54
Pendant le fonctionnement.....	54
Interruption de la fonction	54
Fin de fonction	54
Décongélation.....	55
Indications générales pour la décongélation.....	56

Cuisiner avec micro-ondes	57
Cuisiner avec un micro-ondes.....	57
Indications importantes	57
Tableaux et suggestions – Cuire des légumes.....	58
Tableaux et suggestions – Cuire du poisson.....	59
Quel type de vaisselle peut être utilisé?	59
Fonction Micro-ondes	59
Testez la vaisselle.....	59
Récipients et papier d'aluminium	59
Couvercle	60
Tableau – Vaisselle	60
Nettoyage et Maintenance du micro-ondes	61
Surface extérieure	61
Intérieur	61
Porte, charnières de la porte et panneau frontal de l'appareil.....	61
Cache en mica.....	62
Que faire en cas de problème de fonctionnement?	62
Caractéristiques techniques.....	63
Spécifications	63
Protection de l'environnement.....	63
Instructions d'installation.....	63

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

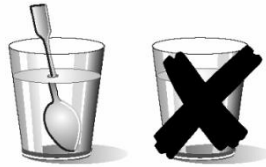
Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- 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."
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- 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 conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
 - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - dans des bâtiments de ferme ;
 - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
 - en chambre d'hôtes.
- 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.
- 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!**



- **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.

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'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- **Attention:** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.

Nettoyage

- 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"

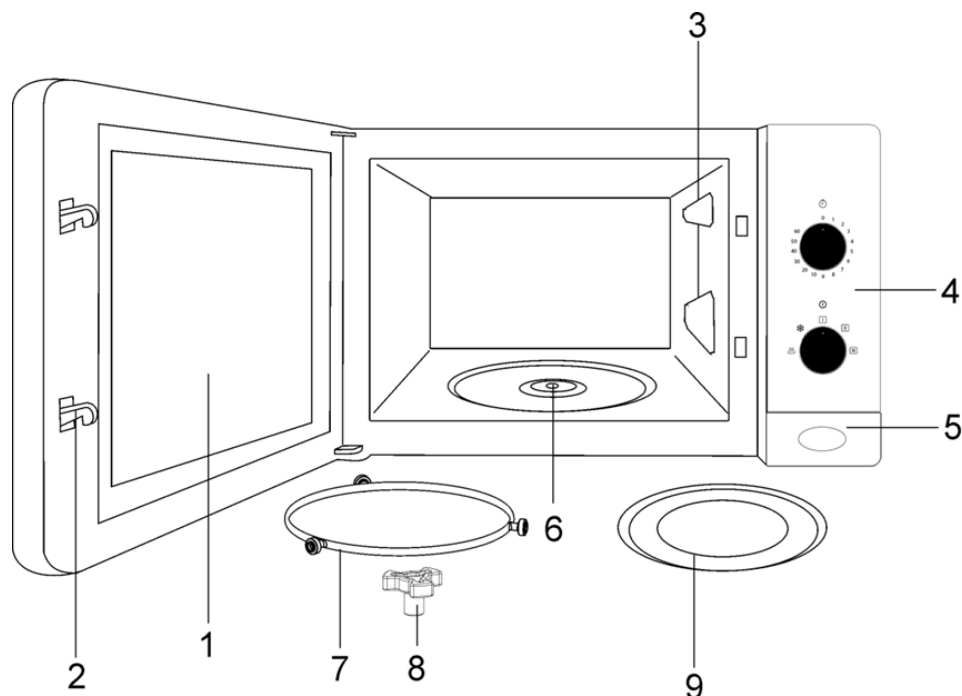
Réparation

- **Avertissement:** Avant toute opération de maintenance, 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 le four en fonctionnement sans le manchon, le support du plateau et le plateau rotatif.
- 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.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- 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.

Description de l'appareil



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

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Garder chaud	150 W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
	Décongeler	290 W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
	Minimum	460 W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
	Moyen	650 W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
	Maximum	800 W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.

Les avantages du four micro-ondes

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

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

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

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

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

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

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

Comment les aliments chauffent

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

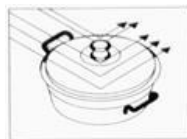
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

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

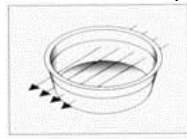
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

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

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



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



... et sont absorbées par les aliments.



Instructions d'utilisation

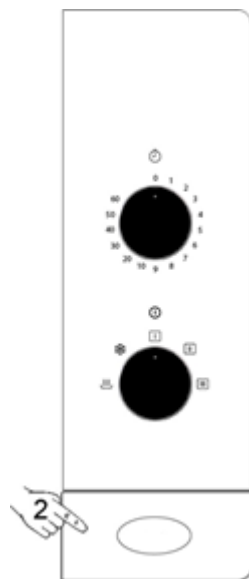
Attention: n'utilisez jamais le micro-ondes à vide, à savoir sans aliments.

Observez la figure ci-contre et procédez comme suit:

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

La lampe du micro-ondes s'allume.

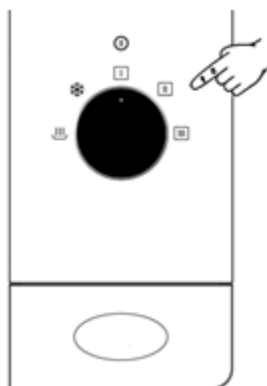
3. Placez le récipient contenant les aliments sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, comme décrit dans les sections suivantes.
5. Fermez la porte.
6. Le four se met en marche..



Fonction: Micro-ondes

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

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Maximum	800 W
	Moyen	650 W
	Minimum	460 W
	Décongeler	290 W
	Garder chaud	150 W



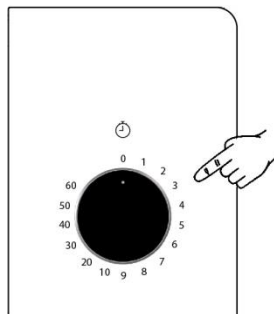
Temps de fonctionnement

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

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

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

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



Pendant le fonctionnement...

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

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

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

Si vous le souhaitez, vous pouvez alors:

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

Refermez la porte. Le four se remet en marche.

Interruption de la fonction

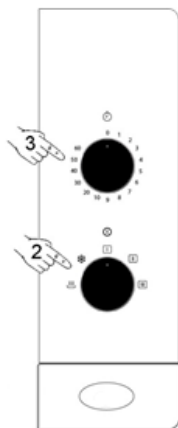
Pour interrompre le fonctionnement du micro-ondes, tournez le bouton du Temporisateur

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

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

Fin de fonction

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



Décongélation

Le tableau suivant présente, de façon générale, les différents temps de décongélation et temps de repos (pour garantir que l'aliment

présente une température uniforme) en fonction du type et du poids des aliments, ainsi que les recommandations applicables.

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

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

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Pain	100 g	2-3 min	2-3 min	Retournez 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Retournez 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Retournez 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Retournez 2 x
Beurre	250 g	8-10 min	10-15 min	Retournez 1 x, couvrir
Fromage	250 g	6-8 min	5-10 min	Retournez 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirer le couvercle

Indications générales pour la décongélation

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

Cuisiner avec micro-ondes

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

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

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

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

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

Cuisiner avec un micro-ondes...

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

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

Indications importantes

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

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

aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.

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

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Position	Temp (min)	Temps de repos (min)	Indications
Choux-fleurs	500	1/8 l	800		9-11	2-3	Beurrez la partie supérieure. Coupez en rondelles.
Brocolis	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Champignons	250	-	800		6-8	2-3	
Petits pois et carottes	300	½ tasse	800		7-9	2-3	Coupez en cubes ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	2-3 cuillères à soupe	800		8-10	2-3	
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	800		5-7	2-3	Épluchez, coupez en morceaux de même taille.
Poivrons	250	-	800		5-7	2-3	Coupez en morceaux ou en rondelles.
Poireaux	250	½ tasse	800		5-7	2-3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	800		6-8	2-3	
Choux	250	½ tasse	800		8-10	2-3	

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

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

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Fonction Micro-ondes

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

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

Testez la vaisselle

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

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude. C'est pourquoi il faut toujours utiliser un **gant**.

Récipients et papier d'aluminium

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

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

- de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant les extrémités.
- Important: le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.

Couvercle

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

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);

2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

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

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

Tableau – Vaisselle

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

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.
4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Seulement les emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.

Nettoyage et Maintenance du micro-ondes

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

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

Surface extérieure

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

Intérieur

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

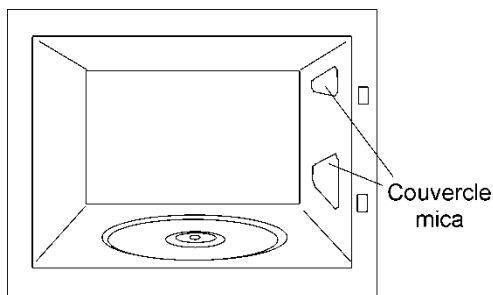
- **Important:** l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut arriver jusqu'aux parties sous tension et provoquer un court-circuit.
 - Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.
 - Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau tournant et son support soient toujours propres.

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

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

Cache en mica

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



Que faire en cas de problème de fonctionnement?

L'appareil ne fonctionne pas correctement:

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

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement:

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

L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé:

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

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

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

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

La lampe intérieure ne s'allume pas:

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

Le câble d'alimentation est endommagé

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

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

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

Caractéristiques techniques

Spécifications

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

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

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

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

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

Instructions d'installation

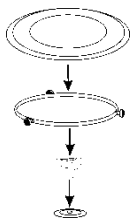
À l'aide du bouton d'ouverture, ouvrez la porte, puis retirez tout le matériau de protection. Ensuite, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires à l'aide d'un linge humide, puis séchez-les. N'utilisez pas de produits abrasifs ni à odeur forte.

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

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

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

Emboîtez le support du plateau tournant au centre du micro-ondes, puis emboîtez le plateau tournant dans son support. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau tournant et son support soient correctement installés à l'intérieur. Le plateau tournant tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre que dans le sens contraire.



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

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

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

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

Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l'un au-dessus de l'autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.

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

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

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

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

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No. 1506, Shengyuan Henghua Bldg. No. 200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/OOO "Teka Pyc"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Floor 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

