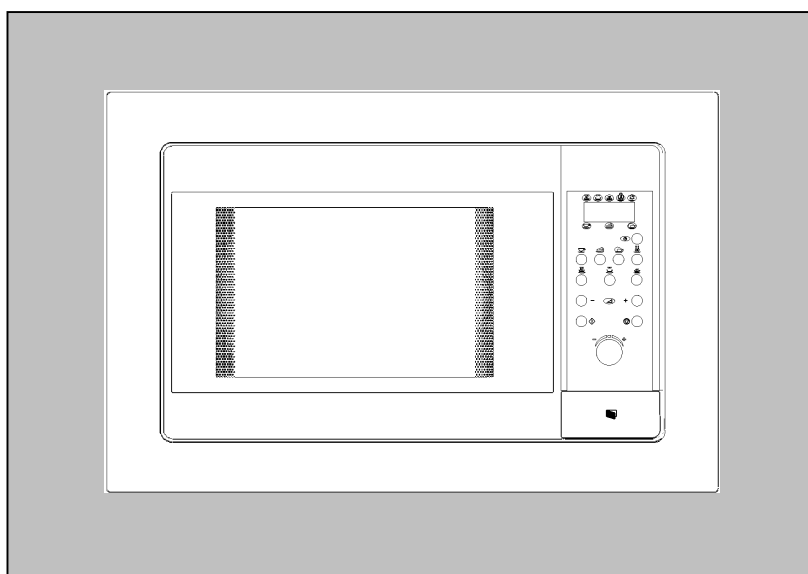


Operation Manual
Microwave

Bedienungsanleitung
Mikrowelle

Mode d'Emploi
Micro-ondes

Gebruiksaanwijzing
Magnetronoven



CANDY

ENGLISH

Dear Client,

First, we would like to thank you for choosing our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured from the best materials, will satisfy your requirements.

You are advised to read our operation manual carefully and the enclosed pamphlet to enable you to get the best results from your Microwave oven.

PLEASE KEEP THESE DOCUMENTS FOR FUTURE REFERENCE.

NOTE

To benefit from our guarantee, it is vital to present the “Guarantee Certificate” and the receipt of the purchase, dated and stamped by the selling establishment when you request technical assistance.

Without this requirement the guarantee will not be valid.

Contents

Installation Instruction	3
Important Information	4
Description of the Microwave Oven	5
The advantages of a microwave oven:.....	5
How the microwave oven works	5
Why does the food heat up?	5
Operating Instruction	7
Setting the clock	7
Safety Block	7
Microwave Function	8
Grill Function.....	8
Microwave and Grill Function	8
Defrost by Weight (Automatic).....	9
Defrost by Time (Manual).....	10
Special Function: DRINK.....	10
Special Function: PIZZA.....	10
Special Function: CHICKEN.....	11
Programming the Microwave Oven	11
While in operation	12
Interrupting the Operation	12
Advice for Good Usage of the Oven	13
Working with microwaves	13
Functioning of the grill	13
Advice on the use of Cookware	14
Metal	14
Glass.....	14
Porcelain	14
Glazed Ceramic Dishes	14
Plastic.....	14
Wood	15
Recipient Test	15
Lids	15
Oven Maintenance	16
Cleaning	16
Light Replacement	16
Official Technical Assistance Service (T.A.S.)	17
Solving Problems	17
Cord Replacement.....	17

Installation Instruction

Remove oven from packing

Remove all packing materials and accessories from the oven cavity.

Check whether the following parts are in good condition:

- Door and hinges;
- Front of the oven;
- Inside and outside of oven.

Should you find any faults DO NOT USE THE OVEN, and contact your dealer.

Place the oven on a flat stable surface able to support its weight.

- **To allow efficient cooling of the microwave, its installation is recommended in a unit with an opening in the upper part (refer to the installation instructions leaflet enclosed).**

The oven should be kept away from heat and vapour sources (electric oven, toasters, etc.).

The oven has been supplied with a mono-phase power supply cord. The appliance must be earthed.

The manufacturers and dealers are not liable for any breakdowns or personal accidents should these installation instructions not be observed by the purchaser.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

Important Information

WARNING: If the door or the door hinges are damaged, the oven should not be switched on until repaired by a qualified technician.

WARNING: It is dangerous for anyone, except a qualified technician, to tamper with the apparatus or try to repair it in any way by removing any lid or covering which assures protection against the exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other food should not be heated in airtight recipients as these can explode.

WARNING: Children should only be allowed to use the oven without adult supervision if they have been given the appropriate instructions so that they can use the oven safely and understand the dangers of its incorrect use.

When heating food in plastic or paper recipients, check the oven frequently in case they ignite.

If any smoke is detected, then switch off the oven or disconnect it and keep the door closed in order for any flame to die out.

After warming up baby bottles or baby food jars, stir or shake its contents and check the temperature before feeding, to avoid burns.

Warming up drinks in the microwave oven may result in a delayed eruptive boiling, therefore one should be careful when handling the recipient.

Eggs with their shell and whole boiled eggs shouldn't be warmed up in microwave ovens as they may explode.

Do not use any metal utensils inside the oven unless they were supplied with the oven and for that purpose.

Do not warm up liquids or other food in closed recipients as they may explode.

Do not warm up pure alcohol or alcoholic drinks. DANGER OF FIRE.

When in doubt, choose short periods to cook, heat or defrost food with microwaves. With long cooking periods the food may become dry and even begin to burn.

Do not use the oven for anything other than warming, cooking or defrosting food.

Do not operate the oven without its tray nor when empty.

Keep the oven ventilation holes open. Never cover any air vents or openings.

Description of the Microwave Oven

The advantages of a microwave oven:

In a conventional oven the heat radiated by the resistances or gas burners, slowly penetrates the food from the outside to the inside. There is, therefore, a great loss of energy in the heating of the air, oven components and recipients.

On the other hand, in microwave ovens the heat is generated in the interior of the food itself, heating it from the inside outwards. There is therefore no loss of energy as the air, interior walls of the oven and recipients (when adequate) do not heat up with microwaves.

In short, microwave ovens have the following advantages:

1. Save on cooking time: in general there is a 3/4 reduction of the cooking time than with conventional methods.
2. Ultra-quick defrosting that prevents bacteria development.
3. Electricity saving.
4. Maintaining the nutritive value of the food due to the cooking time reduction.
5. Easy cleaning.

How the microwave oven works

In the microwave oven there is a high voltage valve called "Magnetron" that converts electric energy to microwave energy. These electromagnetic waves are conducted to the inside of the oven cavity by means of wave-guide and spread by a mode stirrer or by a turntable.

Inside the oven the microwaves spread out in all directions and are reflected by the metallic walls, penetrating the food evenly.

Why does the food heat up?

Most food contains water, whose molecules vibrate with microwaves.

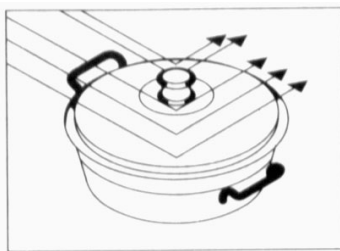
The friction between the molecules generates heat, which causes a temperature rise in the food, defrosting it, cooking it or keeping it warm.

As the heat is formed inside the food:

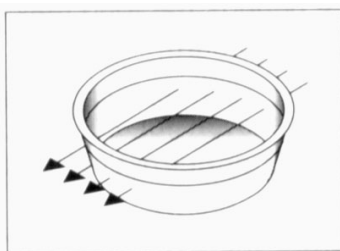
- It may be cooked with little or no liquid or fat;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- Vitamins, minerals and nutritive substances are preserved;
- There is no change in the natural colour and smell of the food.

The microwaves pass through porcelain, glass, cardboard or plastic but not through metal. Therefore, recipients made of or containing metal should not be used in the microwave oven.

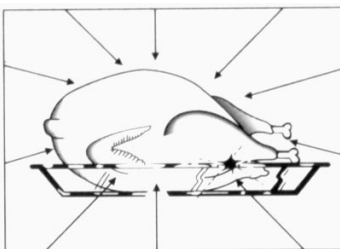
The microwaves are reflected by the metal



They pass through glass, porcelain...



They are absorbed by the food.



Operating Instruction

Consult the picture on the enclosed leaflet and proceed as follows:

1. Plug your microwave into a suitable electric current (see Installation Instructions).
2. Open the door by pressing the Door Open button (15). In the models without this button, you need only pull the door open. The oven light should switch on.
3. Place the recipient with food on the turntable or on the grill rack.
4. Select the function and cooking time required, as described in the following chapters.
5. Close the door and press the START button (6).
6. The oven will start working. The Display (1) will show the functioning time decreasing.

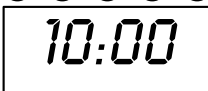
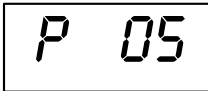
Setting the clock

How to Proceed	Display (1)
1. Press the CLOCK button (7) until the digits start blinking. 2. Introduce the hour by turning the ROTATING knob (14) either way. 3. Press the CLOCK button (7) again to change the minutes. 4. Introduce the minutes by turning the ROTATING knob (14) either way. 5. Press the CLOCK button (7) to stop.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

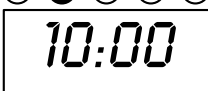
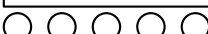
Safety Block

How to Proceed	Display (1)
1. The oven function can be blocked (for example: to avoid children using it) by pressing the STOP button (13) for 3 seconds. At the end of these seconds there will be an alarm sound, the Display (1) will show 4 lines and the oven won't work. Note: you can see the clock by pressing the START button (6).	○ ○ ○ ○ ○ - - : - - ○ ○ ○ ○ ○
2. To unblock it, press the START button (6) for 3 seconds. At the end of these seconds there will be an alarm sound and the Display (1) will show the clock once again.	○ ○ ○ ○ ○ 24:00 ○ ○ ○ ○ ○

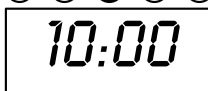
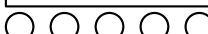
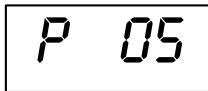
Microwave Function

How to Proceed	Display (1)
1. Press the MICROWAVE (4) button: the Microwave function indicator will light up.	  
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING button either way.	
3. To change the microwave power, press the – (5) and +(12) buttons. If you don't press these buttons, the oven will work as default at maximum power.	  
4. Press the START button (6). The oven will start working.	

Grill Function

How to Proceed	Display (1)
1. Press the GRILL button (10): the Grill function indicator will light up.	  
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING knob (14) either way.	
3. Press the START button (6). The oven will start working.	

Microwave and Grill Function

How to Proceed	Display (1)
1. Press the MICROWAVE + GRILL button (11): the MICROWAVE + GRILL function indicator will light up.	  
2. Introduce the functioning time (example: 10 minutes), by turning the ROTATING knob (14) either way.	
3. To change the microwave power, press the – (5) and + (12) buttons. If you don't press these buttons, the oven will work as default at maximum power.	  
4. Press the START button (6). The oven will start working.	

Defrost by Weight (Automatic)

How to Proceed	Display (1)
1. Press the DEFROST button (9): the Defrost by Weight function indicator will light up.	
2. Introduce the type of food, by pressing the – (5) and + (12) buttons. If you don't press these buttons, it will select type 1 food as default.	
3. Introduce the weight of the food (example: 1,2 kg), by turning the ROTATING knob (14) either way.	
4. Press the START button (6). The oven will start working.	
5. When the oven stops and the alarm sounds, open the door and turn the food over. Close the door and press the START button (6).	

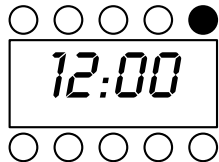
The following table describes the different Defrost by Weight programmes, the respective weights, standing time and recommendations.

Code	Food	Weight	Standing Time	Recommendation
1	Meat	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Cover the thinner ends with tin foil. Turn the meat when the oven whistle sounds.
2	Poultry	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Cover the thinner ends with tin foil. Turn the meat when the oven whistle sounds.
3	Fish	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Cover the tail of the fish with tin foil. Turn the fish when the oven whistle sounds.
4	Fruit	0,1 – 0,5 kg	5 – 10 min	Place the fruit in a glass dish and cover it during defrosting and standing time.
5	Bread	100 – 800 g	5 – 10 min	Place the bread on the glass turntable covered with kitchen paper towel.

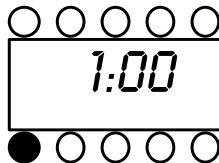
IMPORTANT NOTES:

- In the Defrost by Weight function, the introduced weight is that of the food alone, not including the dish.
- Use the Defrost by Weight function only for raw food.
- This function has better results if the food is at a temperature of -18°C and if the food is taken directly from the freezer to the oven.
- If the food is at a higher temperature (either because it isn't a 3 star freezer or because the food has been out of the freezer for more than 20 minutes) the oven calculated time will be more and there may be a risk of fire. In these cases, select a weight which is lower than the real food weight.
- In the cases above and when the food is already cooked and frozen, use the Defrost by Time function, starting with short periods of time.
- When you use tin foil to protect the thinner parts of the food, make sure that it doesn't touch the oven walls, otherwise there may be damages.

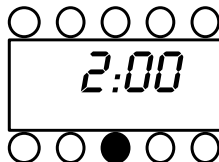
Defrost by Time (Manual)

How to Proceed	Display (1)
1. Press the DEFROST button (9) twice: the Defrost by Time function indicator will light up. 2. Introduce the defrosting time (example: 12 minutes), by turning the ROTATING knob (14) either way. 3. Press the START button (6). The oven will start working. 4. When the oven stops and the alarm sounds, open the door and turn the food over. Close the door and press the START button (6).	

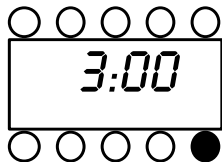
Special Function: DRINK

How to Proceed	Display (1)
1. Place the drink (150 to 300 ml of coffee, tea, milk, water, etc.) in a heat resistant recipient on the turntable. 2. Press the Special Function DRINK button (3): the Special Function DRINK indicator will light up. 3. Press the START button (6). The oven will start working.	

Special Function: PIZZA

How to Proceed	Display (1)
1. Sprinkle the turntable with flour and place the pizza directly on the turntable. 2. Press the Special Function PIZZA button (2): the Special Function PIZZA indicator will light up. 3. Press the START button (6). The oven will start working. 4. At the end, there will be a standing time during which the oven will continue working and the Special Function PIZZA indicator will blink.	

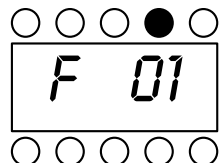
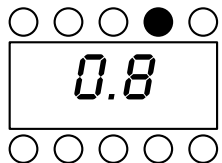
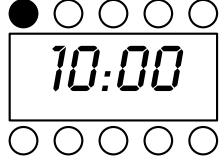
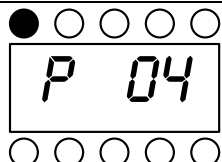
Special Function: CHICKEN

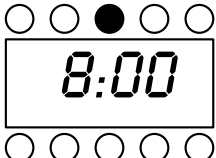
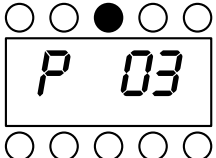
How to Proceed	Display (1)
1. Spread olive oil and spices (salt, pepper, etc.) over the separated chicken pieces (400 to 500 g) and place them in a heat resistant recipient on the turntable. 2. Press the Special Function CHICKEN button (8): the Special Function CHICKEN indicator will light up. 3. Press the START button (6). The oven will start working. 4. The total preparation time is of 30 minutes, divided into 4 periods of 7,5 minutes. At the end of the first 3 periods the oven will stop and the alarm will sound. Turn the chicken pieces over and press the START button (6) again. 5. At the end, there will be a standing time during which the oven will continue working and the Special Function CHICKEN indicator will blink.	

Programming the Microwave Oven

The Normal Functions (Microwave, Grill, Microwave + Grill, Defrost by Weight and Defrost by Time) can be programmed in sequence to a maximum of 3 functions.

For example, to defrost by weight 800 g of meat, cook it in Microwaves for 10 minutes at power 4 and finally using the Microwave + Grill function for 8 minutes at power 3, you should proceed as follows:

How to Proceed	Display (1)
1. Press the DEFROST button (9): the Defrost by Weight function indicator will light up.	
2. Introduce the type of food, (meat = type 1) by pressing the - (5) and + (12) buttons. 3. Introduce the weight of the food (0,8 kg), by turning the ROTATING knob (14). 4. Press the CLOCK / PROGRAMMING (7) to activate the next function.	
5. Press the MICROWAVE button (4): the Microwave function indicator will light up. 6. Introduce the functioning time (10 minutes), by turning the ROTATING knob (14).	
7. Press the - button (5) to change the microwave power to 4. 8. Press the CLOCK / PROGRAMMING (7) to activate the next function.	

How to Proceed	Display (1)
9. Press the MICROWAVE + GRILL button (11): the Microwave + Grill function indicator will light up. 10. Introduce the functioning time (8 minutes), by turning the ROTATING knob (14).	
11. Press the - button (5) twice to change the microwave power to 3. 12. Press the START button (6). The oven will start working.	

While in operation ...

You can open the oven door at any time while the food is being cooked; this way:

- THE PRODUCTION OF MICROWAVES IS IMMEDIATELY INTERRUPTED;
- the Grill will be switched off, however, remaining very hot;
- the Timer will automatically stop, indicating the time still left.

Then, if you wish you may:

- Stir or turn the food, to improve even heating;
- Change the microwave power level by pressing the - (5) or + (12) buttons;
- Select another function by pressing the Function (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11) buttons;
- Change the functioning time left by turning the ROTATING knob (14).

Close the door again and press the START button (6). The oven will restart working.

Interrupting the Operation

To stop the oven before completing its programmed time, press the STOP (13) button or open the door.

If you don't wish to continue cooking the food, close the door and press the STOP (13) button again. The oven will emit a sound and the Display (1) will show the Clock.

At the end of the functioning time, the oven will stop, emit 3 signal sounds and the Display (1) will show the word "End". The sound signals are repeated every 30 seconds until the door is opened or the STOP button (13) pressed.

Advice for Good Usage of the Oven

Working with microwaves

Before using any dish, make sure that it is appropriate for use in microwaves (SEE ADVICE ON THE USE OF UTENSILS AND RECIPIENTS).

Always make a slit in the food's shell before cooking it.

Whenever heating liquids use a recipient with a large opening to allow the vapour to escape.

Remember that:

1. Larger quantities of food require more cooking time.
2. The lower the food temperature the more cooking time is needed.
3. Less dense foods cook faster.
4. An even distribution of the food in the oven guarantees better results. The cooking of different types of foods simultaneously is possible by placing the dense food in an outside circle and the less dense in the centre of the plate.
5. Better results are achieved by allowing the food to stand before serving because it continues to cook for some time after the oven is switched off.
6. The cooking time may be shortened and the liquids preserved (the food doesn't dry out) by covering the food. The lids should be transparent to allow the microwaves through and they should have a small opening for the vapour to escape.

Functioning of the grill

For best results of the grill, use the grill rack supplied with the appliance.

Do not place the grill rack in contact with the cavity's metal surface as there may be an electric arc and consequent damages.

IMPORTANT NOTES:

1. While the grill is being used for the first time, the producing of fumes and odours is normal, due to the oils used in the manufacturing process.
2. After the first uses Of the grill, it is normal for the perforated area that protects the heating elements of the grill to deform and to become a golden colour due to the high temperatures that the grill reaches during use.
3. The glass on the door reaches high temperatures during grilling. Therefore the oven should be installed at least 80 cm above the floor, SO AS TO BE OUT OF REACH OF CHILDREN.
4. While in operation, the inside walls of the oven and the grill become very hot, therefore the use of kitchen gloves is recommended.
5. During extended use of the grill it is normal for the heating elements to switch off for short periods due to the action of the safety temperature limiter.
6. Do not use plastic containers or others that have poor temperature resistance, as these could be destroyed due to the high temperatures that the grill reaches.

Advice on the use of Cookware

Metal

Do not use metal dishes, tinned food, food wrapped in tin foil and cutlery inside the microwave oven. The metal reflects the microwaves and food is not heated.

The food should be removed from its tin foil containers and placed in dishes adequate for use in the microwave oven. As microwaves don't penetrate tin foil, the food heats only on the surface. By using appropriate dishes, the heat is evenly distributed throughout the food.

EXCEPTIONS:

To cook or defrost pieces of meat of irregular sizes, you may cover the thinner parts with tin foil, which should be kept at least 2 cm away from the oven walls, otherwise these may cause an electric arc.

Metal spits may be used as long as they are smaller than the pieces of meat.

Glass

All heat proof glass containers may be used.

Crystal contains a percentage of lead, which may cause it to crack if used in the microwave oven. The same may happen to glass dishes with jagged edges.

Porcelain

Porcelain dishes may be used but they should not have hollow handles. Humidity may be formed inside the hollow handles, which will cause an increase in pressure that may cause them to break.

Glazed Ceramic Dishes

This type of dish may heat considerably.

Painted glazed ceramic dishes may be used if the painting is done under the glaze.

Many glazes and colours contain metallic substances. If this is the case they should not be used in the microwave as they may be damaged.

Recipients with silver and gold glazes may go dark.

Plastic

Plastic dishes should be heat resistant (at least 180° C) or they may be deformed when used in the microwave. Melamine dishes are not suitable for use in the microwave as they heat up too much.

To cook or heat food in plastic bags, they should be perforated to allow vapour to escape thus preventing the bag from bursting.

Wood

Wooden recipients should not be used in the microwave. Wood contains water which evaporates and may cause the recipient to crack.

Recipient Test

If in doubt about the use of glass, glazed ceramic or porcelain dishes in the microwave oven, do the following test:

1. Place the empty dish and a glass of water inside the microwave oven;
2. Close the door;
3. Set the Power Level Selector at maximum power;
4. Adjust the timer to 1 minute;

Note: the oven starts

If during this test you hear any noise along with sparks, turn off the oven immediately.

Any kind of cookware that has this kind of behaviour or is very hot when removed from the oven should not be used in the microwave oven.

EXCEPTIONS:

Glazed ceramic dish recipients contain many water molecules and heat a lot, but can be used in the microwave oven.

If in doubt, contact the supplier of the cookware, and make sure that they are appropriate for microwaves.

Lids

The use of glass lids, plastic lids or plastic film is advisable because:

1. They prevent the release of excessive vapours especially when cooking for longer periods.
2. They increase the speed of heating food.
3. They prevent the food from drying up.
4. They prevent the loss of the food aroma.

The lids should have holes to avoid pressure. Plastic film should be perforated.

Baby bottles, baby food jars and other similar recipients should be warmed up without lids as they can burst.

Oven Maintenance

Cleaning

MAKE SURE THAT THE OVEN IS UNPLUGGED BEFORE CLEANING THE OVEN.

DON'T USE ABRASIVE CLEANING PRODUCTS.

OUTSIDE

1. Clean the outside surface with a neutral detergent, warm water and dry it with a damp cloth.
2. Avoid water from entering the oven ventilation holes.

INSIDE

1. Clean the oven walls with a damp cloth after each use.
2. Avoid water from entering the ventilation holes in the oven's interior.
3. If some time has passed by since the last cleaning and the oven's interior is dirty, place a glass of water on the tray and switch on the oven for 4 minutes on the highest setting. Moisture will form on the oven walls that will be easily cleaned.
4. The tray can be washed with regular dish washing detergent or in the dishwasher.

DOOR, DOOR SEAL, AND OVEN FRONT

1. **These parts should always be clean, especially the contact surface between the door and the oven front, to prevent microwave leakage.**
2. Use neutral detergent, warm water and dry the surface with a soft cloth.

Light Replacement

In some models the light may be replaced by the user. These ovens have a lid on the left-hand side.

To replace the light, do as follows:

1. Unplug the oven;
2. Remove the lid from the light compartment;
3. Replace the light bulb for a new one (25 W);
4. Replace the lid.

WARNING: in the models without the lid to replace the light bulb, this should be done by the Technical Assistance Service because special tools are required.

Official Technical Assistance Service (T.A.S.)

Solving Problems

Repairs or interventions carried out by an unqualified serviceman can cause dangerous situations.

Every and any kind of repair or intervention should be done by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians.

If you detect any abnormalities in the oven, check the following before you contact T.A.S:

1. Check if the outlet into which the oven is plugged has power. To do so, plug another appliance into the same outlet and check if it works.
2. If the oven lamp switches on, but the food does not heat up, check if the door is well closed (if the door is not properly closed, no microwaves will be produced).

Cord Replacement

If the cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, authorised agents or qualified technicians in order to avoid any dangerous situation and also because special tools are required.

DEUTSCH

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieses moderne und praktische Mikrowellengerät, das aus hochqualitativen Materialien hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird. Wir bitten Sie um die aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und im beigefügten Faltblatt, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellengerätes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

ZU IHRER BEACHTUNG

Wenn Sie unsere Garantieleistungen beanspruchen möchten, sollten Sie uns bitte das “Garantiezertifikat” zusenden und im Falle einer Anforderung des Technischen Kundendienstes den Kaufbeleg mit Datum und Stempel des Verkäufers vorlegen.

Ohne diese Vorkehrungen besitzt die Garantie keine Gültigkeit.

Inhaltsverzeichnis

Wichtige Hinweise	21
Beschreibung des Mikrowellengerätes	22
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes.....	22
Funktionsweise des Mikrowellengerätes.....	22
Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung.....	23
Gebrauchsanweisung	24
Einstellen der Uhr	24
Sicherheitssperre	24
Mikrowellenbetrieb.....	25
Grillbetrieb	25
Kombinationsbetrieb.....	25
Auftau-Automatik.....	26
Programmierbares Auftauen	27
Sonderprogramm GETRÄNK	27
Sonderprogramm PIZZA.....	27
Sonderprogramm HUHN	28
Individuell einstellbare Programmabläufe.....	28
Während des Programmablaufs	29
Programmunterbrechung.....	29
Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes	30
Programmablauf Mikrowelle.....	30
Programmablauf Grill	30
Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr	31
Metall.....	31
Glas.....	31
Porzellan.....	31
Steingut.....	31
Kunststoff.....	32
Holz.....	32
Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist	32
Deckel.....	32
Instandhaltung des Geräts - Wartung	33
Reinigung	33
Austauschen der Garraumlampe	33
Technischer Kundendienst	34
Beheben von technischen Störungen	34
Austausch des Stromversorgungskabels.....	34

Installationsanleitung

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus.

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 suchen Sie Ihren Verkäufer auf.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

- **Zur Gewährleistung einer guten Kühlung des Geräts wird empfohlen, den Mikrowellenherd in ein Küchenmöbel mit einer Öffnung auf der Oberseite einzubauen (siehe die beiliegende Einbauanleitung).**

Achten Sie darauf, dass das Gerät in einem ausreichenden Sicherheitsabstand zu elektrischen und dampfabgebenden Geräten steht (z.B. Elektroherde, Toaster usw.).

Das Gerät ist mit einem Elektrokabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet und darf nur an eine GEERDETE Steckdose angeschlossen werden.

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

ACHTUNG: DER HERD DARF NUR AN GEERDETE STECKDOSEN ANGESCHLOSSEN WERDEN.

Wichtige Hinweise

WICHTIG: Treten an der Tür bzw. an den Scharnieren Beschädigungen auf, darf das Gerät erst wieder nach der Reparatur durch einen Elektrofachmann in Betrieb genommen werden. Dasselbe gilt auch für Reparaturen, bei denen eine Schutzvorrichtung entfernt werden muss, die vor der direkten Einwirkung der Mikrowellen schützt.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

ACHTUNG: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.

Beim Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.

Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose herausziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.

Zur Vermeidung von Verbrennungen Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln, bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, bevor Sie das Baby füttern.

Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher ist bei der Handhabung des Behältnisses größte Vorsicht geboten.

Rohe sowie bereits abgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie platzen können.

Mit Ausnahme der mit dem Gerät mitgelieferten und dafür geeigneten Metallteile dürfen keine Metallgegenstände in den Garraum gestellt werden.

Flüssigkeiten und feste Speisen dürfen nicht in zugedeckten Behältnissen erwärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.

Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.

Programmieren Sie im Zweifelsfalle eine kurze Zeitdauer für das Garen, Erwärmen oder Auftauen von Speisen mit Mikrowelle. Bei sehr langen Garzeiten können die Lebensmittel sehr trocken werden oder sogar brennen.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Erwärmen, Garen oder Auftauen von Speisen.

Das Gerät darf nicht ohne den Einsatz (Drehteller) bzw. leer in Betrieb genommen werden.

Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

Beschreibung des Mikrowellengerätes

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

In einem herkömmlichen Herd 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, das verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.
5. Einfach in der Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsventil, das als MAGNETRON bezeichnet wird. Es 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, d.h. das Gargut wird gleichmäßig erhitzt.

Garen mit Mikrowelle: Wärmeerzeugung

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

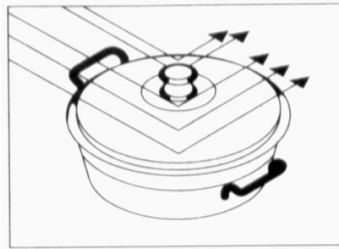
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Jenachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

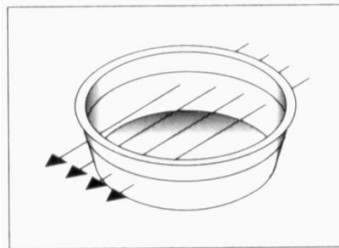
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehendst erhalten;
- die natürliche Farbe und das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

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

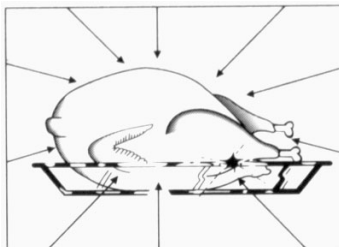
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert.



Durchdringen Glas und Porzellan...



Werden von den Lebensmitteln absorbiert.

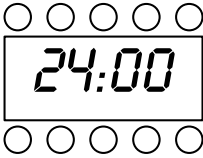


Gebrauchsanweisung

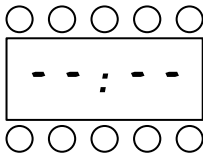
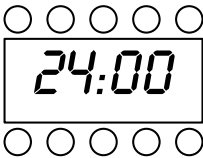
Schauen Sie sich die Zeichnung auf dem Blatt im Anhang an und verfahren Sie wie folgt:

1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (s. Installationsanleitung).
2. Öffnen Sie die Tür, indem Sie den Türöffnungsschalter betätigen (15). Bei Modellen ohne diesen Schalter die Tür von Hand öffnen. Das Licht im Garraum muss aufleuchten.
3. Stellen Sie das Behältnis mit den Speisen auf den Drehteller oder auf den Backrost.
4. Stellen Sie gemäß Beschreibung in den nachfolgenden Kapiteln die gewünschte Leistungsstufe und die Garzeit ein.
5. Schließen Sie die Tür und betätigen Sie die START-Taste (6).
6. Das Gerät ist nun in Betrieb. Die programmierte Betriebszeit bzw. Restzeit wird stets angezeigt.

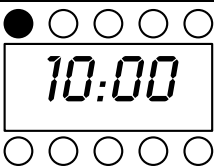
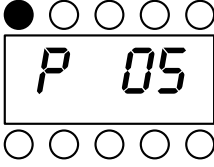
Einstellen der Uhr

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste UHR (7) bis die Zahlen aufblinken. 2. Geben Sie die Uhrzeit ein, indem Sie den DREHKNOPF (14) vor- bzw. Zurückdrehen. 3. Drücken Sie erneut auf die Taste UHR (7), um die Minuteneingabe zu ändern. 4. Geben Sie die Minuten ein, indem Sie den DREHKNOPF (14) vor- oder zurückdrehen. 5. Drücken Sie die Taste UHR (7), um den Vorgang zu beenden.	

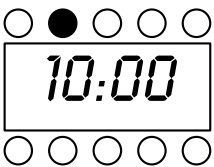
Sicherheitssperre

Einstellung	Display (1)
1. Das laufende Gerät unterbricht sofort den Betrieb (z.B. damit Kinder nicht daran herumspielen können), wenn Sie 3 Sekunden lang auf die STOP-Taste (13) drücken. Danach ertönt ein Signal, das Display zeigt vier Striche an, das Gerät ist außer Betrieb. Anm.: Durch einen Druck auf die START-Taste (6) wird die Zeitangabe angezeigt.	
2. Um das Gerät wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie 3 Sekunden lang auf die START-Taste (6). Danach ertönt ein Signal und das Display zeigt wieder die Uhrzeit an.	

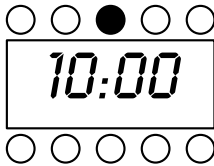
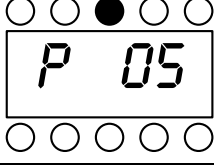
Mikrowellenbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste MIKRO-WELLE (4). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion.	
2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück.	
3. Wenn Sie eine andere Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen möchten, benutzen Sie die Tasten “-“ (5) und “+” (12), sonst arbeitet das Gerät auf der Höchstleistungsstufe.	
4. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

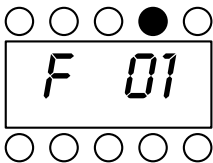
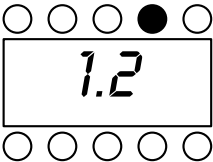
Grillbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste GRILL (10). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion.	
2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück.	
3. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

Kombinationsbetrieb

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste KOMBINATIONSBETRIEB (11). Die aufleuchtende Anzeige bestätigt die Betriebsbereitschaft dieser Funktion.	
2. Geben Sie die gewünschte Betriebszeit ein (z.B. 10 min) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück.	
3. Wenn Sie eine andere Mikrowellen-Leistungsstufe einstellen möchten, benutzen Sie die Tasten “-“ (5) und “+” (12), sonst arbeitet das Gerät auf der Höchstleistungsstufe.	
4. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät läuft.	

Auftau-Automatik

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige für Gewichtsautomatik leuchtet auf. 2. Geben Sie die Angabe bezüglich der Art des Gargutes ein und benutzen Sie dazu die Tasten “-“ (5) und “+“ (12), sonst erfolgt die Einstellung “Typ 1”.	
3. Geben sie das Gewicht des Garguts an (z.B. 1,2 kg) und drehen Sie den DREHKNOPF (14) vor und zurück. 4. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. 5. Nach dem Betriebsablauf und dem Ertönen des akustischen Signals öffnen Sie bitte die Tür und wenden das Gargut. Danach wieder die Tür schließen und die START-Taste (6) drücken.	

Aus der nachstehenden Tabelle können Sie die verschiedenen Programmabläufe für die Auftau-Automatik entnehmen. Außerdem enthält sie Gewichtsangaben, Garzeiten und Empfehlungen.

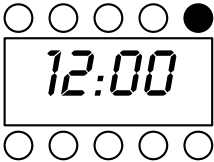
Kennzahl	Gargut	Gewicht	Garzeit	Empfehlungen
1	Fleisch	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Dünne Enden mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals das Fleisch wenden.
2	Geflügel	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Dünne Enden mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals das Fleisch wenden.
3	Fisch	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Den Fischschwanz mit Alufolie abdecken. Bei Ertönen des Signals den Fisch wenden.
4	Früchte	0,1 – 0,5 kg	5 – 10 min	Geben Sie die Frucht in ein zugedecktes Glasbehältnis.
5	Brot	100 – 800 g	5 – 10 min	Legen Sie das Brot auf den mit Küchenpapier ausgelegten Glaseinsatz.

WICHTIG:

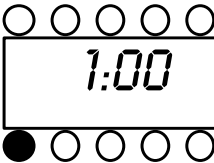
- Die Gewichtsangaben beziehen sich nur auf das Gargut, ohne Berücksichtigung der Behältnisse.
- Benutzen Sie das Programm Auftauautomatik ausschließlich für rohes Gargut.
- Sie erzielen beste Garergebnisse, wenn die Temperatur des Garguts – 18° C beträgt und wenn Sie es tiefgekühlt - ohne vorheriges Auftauen - direkt in das Mikrowellengerät geben.
- Sollte die Temperatur des Garguts höher sein (weil es nicht in einem 3-Sterne-Tiefkühlfach aufbewahrt wurde bzw. das Gargut bereits 20 min in Umgebungstemperatur auftaute), muss die Garzeit geändert werden, da sonst Entzündungsgefahr besteht. In den genannten Fällen muss die Gewichtsangabe für die Garzeit reduziert werden und eine niedrigere Gewichtsangabe eingestellt werden.

- In den o.g. Fällen und bei bereits zubereitetem tiefgekühlten Gargut benutzen Sie bitte das manuelle Auftauprogramm und kurze Garzeiten.
- Bei der Benutzung von Alufolie zum Schutz dünner Gargutschichten achten Sie bitte darauf, dass die Folie nicht die Garinnenraumwände berührt, da sonst Schäden auftreten können.

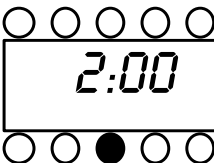
Programmierbares Auftauen

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie 2 x auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige „Programmierbares Auftauen“ leuchtet auf. 2. Geben Sie die Zeitvorgabe für das Auftauen ein (z.B. 12 min.) und drehen sie den DREHKNOBF (14) vor und zurück. 3. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. 4. Nach dem Betriebsablauf und dem Ertönen des akustischen Signals öffnen Sie bitte die Tür und wenden das Gargut. Danach wieder die Tür schließen und die START-Taste (6) drücken.	

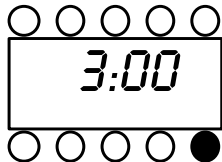
Sonderprogramm GETRÄNK

Einstellung	Display (1)
1. Stellen Sie das Getränk (ca. 150 – 300 ml Kaffee, Tee, Milch, Wasser, etc.) in einem hitzebeständigen Gefäß auf den Drehteller. 2. Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm GETRÄNK“ (3). Die Anzeige des Sonderprogramm GETRÄNK leuchtet auf. 3. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

Sonderprogramm PIZZA

Einstellung	Display (1)
1. Bestäuben Sie das Blech mit einer dünnen Mehlschicht. 2. Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm PIZZA“ (2). Die Anzeige des Sonderprogramm PIZZA leuchtet auf. 3. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. 4. Nach Ablauf der Betriebszeit kann das Gerät erst nach einer kurzen Wartezeit geöffnet werden. Auf dem Display blinkt die Anzeige der Sonderfunktion auf.	

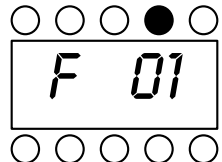
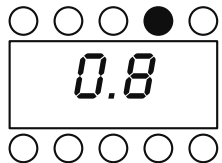
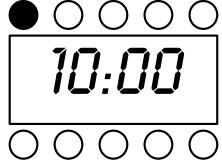
Sonderprogramm HUHN

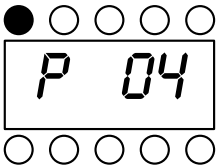
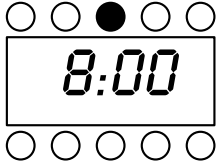
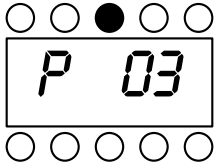
Einstellung	Display (1)
1. Die gewürzten und mit Fett bestrichenen Hähnchenteile (400 – 500 g) in einem hitzebeständigen Gefäß auf den Drehteller stellen. 2. Drücken Sie auf die Taste „Sonderprogramm HUHN“ (8). Die Anzeige des Sonderprogramm HUHN leuchtet auf. 3. Drücken Sie die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb. 4. Die Vorbereitungszeit von insgesamt 30 Minuten ist in 4 Einzelsequenzen von jeweils 7,5 Minuten unterteilt. Nach Ablauf der ersten 3 Sequenzen wird die Betriebszeit unterbrochen und das akustische Signal ertönt. Nun können Sie die Fleischstücke wenden. Anschließend drücken Sie wieder die START-Taste (6). 5. Nach Ablauf der Betriebszeit kann das Gerät erst nach einer kurzen Wartezeit geöffnet werden. Auf dem Display blinkt die Anzeige dieser Sonderfunktion auf.	

Individuell einstellbare Programmabläufe

Sie können bis zu drei der nachstehend genannten Programmabläufe hintereinander weg programmieren (Mikrowelle, Grill, Kombinationsbetrieb, Auftau-Automatik sowie manuelles Auftauen).

Beispiel: Sie möchten 800 g Fleisch automatisch auftauen, in der Mikrowelle 10 min lang auf der Leistungsstufe 4 garen lassen und anschließend 8 min auf Kombinationsbetrieb, Leistungsstufe 3, zubereiten. Dazu gehen Sie wie folgt vor:

Einstellung	Display (1)
1. Drücken Sie auf die Taste AUFTAUEN (9). Die Anzeige „AUFTAU-AUTOMATIK“ leuchtet auf. 2. Geben Sie die Art des Garguts ein (Fleisch = Typ 1), indem Sie auf die Tasten “-“ (5) und “+“ (12) drücken.	
3. Geben Sie das Gewicht des Garguts ein (0,8 kg), indem Sie den DREHKNOFF (14) betätigen. 4. Drücken Sie nun auf die Taste UHR/PROGRAMMABLAUF (7) und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.	
5. Drücken Sie auf die Taste MIKROWELLE (4). Die Anzeige Mikrowelle leuchtet auf. 6. Geben Sie durch Drehen des DREHKNOFFES (14) die gewünschte Garzeit ein (10 min).	

Einstellung	Display (1)
7. Drücken Sie die Taste “-“ (5), um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 4 einzustellen.	
8. Drücken Sie nun auf die Taste UHR/PROGRAMMABLAUF (7) und stellen Sie den nächsten Programmablauf ein.	
9. Drücken Sie auf die Taste KOMBINATIONSBETRIEB (11). Die Anzeige „Kombinationsbetrieb“ leuchtet auf.	
10. Geben Sie durch Drehen des DREHKNOPFES (14) die gewünschte Garzeit ein (8 min).	
11. Betätigen Sie 2 x die Taste “-“ (5), um die Mikrowelle auf die Leistungsstufe 3 einzustellen.	
12. Drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist nun in Betrieb.	

Während des Programmablaufs ...

Sie können die Tür des Gerätes jederzeit öffnen. In diesem Fall

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

Nach Bedarf können Sie jetzt:

- die Speisen rühren oder wenden, um die Gleichmäßigkeit des Erwärmungsvorgangs zu begünstigen;
- durch Betätigen der “-“ (5) bzw. “+” (12)-Tasten die Leistungsstufe der Mikrowelle neu einstellen;
- durch Betätigen der entsprechenden Tasten einen anderen Programmablauf einstellen (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- durch Drehen des DREHKNOPFES (14) die Restzeit des Garvorgangs neu einstellen.

Schließen Sie wieder die Tür und drücken Sie auf die START-Taste (6). Das Gerät ist wieder in Betrieb.

Programmunterbrechung

Soll das Programm vor dem vollständigen Ablauf unterbrochen werden, drücken Sie auf die STOP-Taste (13) oder öffnen Sie die Tür des Gerätes.

Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, schließen Sie wieder die Tür und betätigen erneut die STOP-Taste (13). Ein Signal ertönt und auf dem Display erscheint die Uhr.

Nach dem Programmablauf wird 3 x ein akustisches Signal abgegeben und das Display zeigt “End” an. Die Signale ertönen im Abstand von 30 Sekunden bis die Tür geöffnet wird bzw. ein Tastendruck auf “STOP” (13) erfolgt.

Ratschläge für eine optimale Nutzung Ihres Mikrowellengerätes

Programmablauf Mikrowelle

Bevor Sie ein Behältnis benutzen, prüfen Sie, ob es für Mikrowellengeräte geeignet ist (siehe: EMPFEHLUNGEN BEZÜGLICH DER VERWENDUNG VON GESCHIRR).

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.

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle....

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit.
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. Wenn Sie die Speisen vor dem Servieren ein wenig im abgeschalteten Gerät ruhen lassen, verbessern Sie die Zubereitungsqualität, denn der Garvorgang hält noch eine Weile an.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellen-durchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Programmablauf Grill

Um mit dem Grill optimale Ergebnisse zu erzielen, benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost.

Setzen Sie den Rost so ein, dass er mit den Metalloberflächen des Garraums nicht in Berührung kommt, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens, was wiederum zu Beschädigungen Ihres Geräts führen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist es normal, dass eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle auftritt.
2. Nach den ersten Benutzungshandlungen des Grills ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, verformt und goldgelb anläuft. Dies ist durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills bedingt.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Deshalb muss das Gerät in einem Mindestabstand von 80 cm zum Boden stehen, DAMIT ES AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN BLEIBT.
4. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es empfiehlt sich die Benutzung von Küchenhandschuhen.
5. Während einer längerdauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände auf Grund des Sicherheitsthermostaten für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Benutzen Sie keine Kunststoffgefäße oder sonstige nicht hitzebeständige Materialien, da diese durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills zerstört werden können.

Empfehlungen bezüglich der Verwendung von Geschirr

Metall

Benutzen Sie im Mikrowellengerät keine Metallbehälter (Konservendosen usw.), Verpackungen aus Aluminium(folie) und Besteck. Das Metall reflektiert die Mikrowelle - die Speisen werden nicht erwärmt.

Gargut in Alufolie: Entfernen Sie die Alufolie und geben Sie das Gargut in ein mikrowellengeeignetes Behälter. Da die Mikrowelle Alufolie nicht durchdringt, werden die Speisen nur an der Oberfläche erwärmt. Wenn Sie ein geeignetes Behälter benutzen, breitet sich die Wärme gleichmäßig im Gargut aus.

AUSNAHMEN:

Damit Fleischstücke unterschiedlicher Größe gleichmäßig auftauen bzw. garen können, legen Sie über die kleineren Stücke Alufolie. Die Alufolie muss mindestens 2 cm von den Wänden des Garraums entfernt sein, sonst besteht die Gefahr des Elektrobogens.

Sie können Fleischspieße benutzen, die jedoch kürzer als das Fleischstück sein müssen.

Glas

Glasbehälter müssen temperaturhochbeständig sein.

Kristall enthält Blei. Im Mikrowellengerät kann es Risse bekommen bzw. platzen. Dasselbe gilt für Glasbehälter mit gerändeltem Rand.

Porzellan

Sie können Geschirr aus Porzellan im Mikrowellengerät verwenden, es darf aber keine hohlen Griffe haben. Im Hohlraum kann sich Feuchtigkeit ansammeln, die durch Mikrowelleneinwirkung Druck aufbaut, der den Griff zerstören kann.

Steingut

Dieses Geschirr kann sehr heiß werden.

Deko-Steingutgeschirr kann im Mikrowellengerät benutzt werden, sofern die Bemalung mit einer Lackbeschichtung überzogen ist.

Teilweise enthalten die Beschichtungen und Farben metallhaltige Substanzen. Diese Art von Geschirr sollte nicht im Mikrowellengerät benutzt werden, da die Gefahr von Beschädigungen besteht.

Vergoldete oder versilberte Behälter können durch die Mikrowelleneinwirkung dunkler werden.

Kunststoff

Kunststoffgeschirr muss mindestens 180° - beständig sein, sonst kann es sich verformen. Geschirr aus MELAMIN ist aufgrund der großen Erhitzung nicht für das Mikrowellengerät geeignet.

Bei der Zubereitung von Speisen in Plastiktüten ist darauf zu achten, dass diese kleine Löcher für den Dunstaustritt haben müssen, damit die Tüte nicht platzt.

Holz

Holzbehältnisse dürfen nicht im Mikrowellengerät benutzt werden. Holz enthält Wasser, das bei der Mikrowelleneinwirkung verdunstet. Dies kann zur Folge haben, dass das Holz springt.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr mikrowellentauglich ist

Wenn Sie im Hinblick auf die Verwendung von Glas-, Ton- oder Porzellangeschirr im Mikrowellengerät Zweifel haben, empfehlen wir folgenden Test:

1. Stellen Sie das Behältnis (ohne Inhalt) und ein Glas Wasser in den Garraum;
2. Schließen Sie die Tür;
3. Stellen Sie die höchste Leistungsstufe ein;
4. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 1 Minute Betriebszeit ein.

Anmerkung: Das Gerät ist in Betrieb.

Wenn Sie während der Betriebszeit das Geräusch von schlagenden Funken wahrnehmen, schalten Sie das Gerät sofort ab.

Löst der Erwärmungsprozeß beim Geschirr die o.g. Erscheinungsformen aus oder ist es sehr heiß, wenn es aus dem Garraum kommt, ist es für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht geeignet.

AUSNAHMEN: Behältnisse aus Steingut enthalten viele Wassermoleküle und heizen sich daher stark auf. Dennoch eignen sie sich für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Im Zweifelsfalle wenden Sie sich an Ihren Händler und überprüfen die Eignung für die Benutzung im Mikrowellengerät.

Deckel

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

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

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen perforiert sein.

Babyflaschen und Gläser mit Babynahrung sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden, - sie können sonst platzen.

Instandhaltung des Geräts - Wartung

Reinigung

BEVOR SIE DEN HERD REINIGEN: VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

AUSSENFLÄCHEN:

1. Reinigen Sie die Aussenflächen mit einer warmen Spülmittellauge und einem feuchten Tuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.

GARRAUM:

1. Reinigen Sie die Wände des Garraums nach jeder Benutzung mit einem feuchten Wischtuch.
2. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen des Garraums gerät.
3. Sollte seit der letzten Reinigung bereits eine geraume Zeit verstrichen sein und der Garraum Verschmutzungen aufweisen, stellen Sie ein Glas Wasser auf den Einsatz und lassen das Mikrowellengerät 4 min. lang auf der höchsten Leistungsstufe laufen. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzungen auf, die anschließend mit einem weichen Tuch entfernt werden können.
4. Den Drehteller können Sie mit einem herkömmlichen Geschirrspülmittel von Hand oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.

TÜR, TÜRSCHARNIER UND GERÄTEFRONT

1. Diese Teile müssen immer sauber sein, besonders die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Gerätefront, damit die Abdichtung der Mikrowelle gewährleistet ist.
2. Benutzen Sie eine warme Neutrallauge und ein weiches Tuch zum Trocknen.

Austauschen der Garraumlampe

Bei einigen Modellen können Sie die Lampe unter dem Gehäuse auf der linken Seite selbst austauschen.

Beachten Sie bitte:

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus;
2. Nehmen Sie das Gehäuse ab;
3. Ersetzen Sie die Leuchte durch eine neue 25 W Glühbirne;
4. Setzen Sie das Gehäuse wieder ein.

ACHTUNG: Bei Modellen ohne Gehäuse muss der Kundendienst benachrichtigt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Technischer Kundendienst

Beheben von technischen Störungen

Reparaturen oder Eingriffe am Gerät müssen aufgrund von eventuell auftretenden Gefahrensituationen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

Sollten Sie einen Defekt am Gerät feststellen, überprüfen Sie bitte folgende Situationen, bevor Sie den Technischen Kundendienst verständigen:

1. Führt die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, Strom (schließen Sie zur Überprüfung ein anderes Haushaltsgerät an).
2. Wenn bei funktionierender Garraumbeleuchtung die Speisen nicht erwärmt werden, prüfen Sie, ob die Tür gut verschlossen ist (im gegenteiligen Fall funktioniert die Mikrowelle nicht).

Austausch des Stromversorgungskabels

Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels sorgen der Hersteller, die Handelsvertreter oder geschultes Fachpersonal mit Spezialwerkzeugen für Ersatz.

FRANÇAIS

Chère Cliente,

Nous tenons, tout d'abord, à vous remercier de votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que ce Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d'emploi et la notice ci-jointe, ceux-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.

ATTENTION

Pour bénéficier de notre GARANTIE, il est indispensable de présenter le Certificat de Garantie avec la facture qui portera le cachet du vendeur et la date d'achat.

À défaut de ces documents, vous ne pourrez bénéficier de notre GARANTIE.

Index

Instructions pour l'Installation	37
Indications Importantes.....	38
Description du Four à Micro-ondes.....	39
Quels sont les avantages du four à micro-ondes.....	39
Comment fonctionne le four à micro-ondes	39
Pourquoi les aliments chauffent-ils?.....	39
Instruction de Fonctionnement.....	41
Réglage de l'Horloge	41
Blocage de Sécurité	41
Fonction Micro-ondes.....	42
Fonction Gril.....	42
Fonction Micro-ondes + Gril.....	42
Décongélation suivant le Poids (Automatique)	43
Décongélation par Temps (Manuelle).....	44
Fonction Spéciale: BOISSON	44
Fonction Spéciale: PIZZA.....	44
Fonction Spéciale: POULET.....	45
Programmation du Four Micro-ondes	45
Pendant le Fonctionnement	46
Interruption de Fonctionnement	46
Conseils pour une bonne Utilisation du Four	47
Fonctionnement du Micro-ondes	47
Fonctionnement du Gril	47
Conseils sur L'utilisation de la Vasselle	48
Métal	48
Verre	48
Porcelaine	48
Vaisselle en Grès émaillé.....	48
Plastique	49
Bois.....	49
Test de la Vaisselle.....	49
Couvercles.....	50
Entretien du Four	51
Nettoyage	51
Remplacement de la Lampe.....	51
Service d'Assistance Technique (S.A.T.).....	52
Résolution de Problèmes.....	52
Remplacement du Câble d'Alimentation	52

Instructions pour l'Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- Porte et charnières;
- Le devant du four;
- La partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces N'UTILISEZ PAS LE FOUR, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

- **Pour permettre une bonne réfrigération de l'appareil, il est recommandé d'installer le four à micro-ondes dans un meuble ayant une ouverture sur la partie supérieure (voir la notice d'installations pour l'installation ci-jointe).**

Le four devra rester éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur (four électrique, grille-pain, etc.).

Le four est équipé d'un câble électrique et d'une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non exécution de ces instructions.

ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.

Indications Importantes

ATTENTION: Si la porte ou le joint de la porte sont endommagés, le four doit être débranché jusqu'à ce qu'il soit réparé par un technicien dûment qualifié.

ATTENTION: Il est dangereux, pour toute personne, à l'exception d'un technicien qualifié, d'effectuer toute intervention ou réparation concernant le changement de tout couvercle ou revêtement assurant la protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

ATTENTION: Les liquides ou autres aliments doivent être chauffés dans des récipients hermétiques pour éviter tout risque d'explosion.

ATTENTION: Les enfants ne devront être autorisés à utiliser le four sans surveillance, que s'ils ont reçus préalablement les instructions adéquates et s'ils sont capables de l'utiliser en toute sécurité, conscients des dangers d'une utilisation incorrecte.

Quand les aliments sont chauffés dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four fréquemment en raison de la possibilité d'ignition.

En cas de fumée, éteignez le four ou débranchez la prise et maintenez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.

Après avoir réchauffé des biberons ou des petits pots de bouillie pour bébé, agitez ou mélangez leur contenu et vérifiez la température des aliments avant de les servir, afin d'éviter des brûlures.

Chauffer des boissons au Micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, par conséquent manipulez le récipient avec précaution.

Les oeufs dans leur coquille ainsi que les oeufs cuits ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils peuvent exploser.

Ne placez aucun ustensile métallique à l'intérieur du four, à l'exception de ceux fournis avec l'appareil, dûment conçus à cet effet.

Ne chauffez jamais de liquides ou tout autre aliment dans des récipients fermés en raison d'un risque d'explosion

Ne faites pas chauffer d'alcool pur ou de boissons alcoolisées. DANGER D'INFLAMMATION.

En cas de doute, sélectionnez des temps courts pour cuisiner, réchauffer ou décongeler des aliments au Micro-ondes. Avec des temps très longs, les aliments pourront devenir très secs et même commencer à brûler.

Ne pas utiliser le four pour d'autres fonctions qui ne soient pas celles de réchauffer, cuisiner ou décongeler les aliments.

Le four ne doit pas fonctionner sans plateau ou à vide.

Ne pas boucher les ouvertures de ventilation du four.

Description du Four à Micro-ondes

Quels sont les avantages du four à micro-ondes

Dans le four conventionnel, la chaleur irradiée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. C'est pourquoi il existe une grande perte d'énergie lorsque l'air, les composants du four et les récipients sont chauffés.

Dans le four à micro-ondes, bien au contraire, la chaleur est gérée de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe pas de perte d'énergie car l'air, les parois intérieures du four et les récipients (quand ils sont adéquats) ne chauffent pas sous l'action des micro-ondes.

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

1. Réduction du temps de cuisson: en général réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultra-rapide des aliments, réduisant le danger du développement des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments due à la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Comment fonctionne le four à micro-ondes

Dans le four à micro-ondes, il existe une valve de haute tension appelée magnétron qui convertit l'énergie électrique en énergie de micro-ondes. Les ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four grâce à un guide d'ondes et distribuées par un répartiteur d'ondes métalliques ou à travers un plateau tournant.

À l'intérieur du four les micro-ondes se répandent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques, pénétrant uniformément dans les aliments.

Pourquoi les aliments chauffent-ils?

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

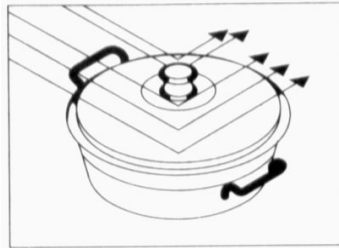
La friction entre les molécules est à l'origine de la chaleur qui fait monter la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les maintenant chauds.

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

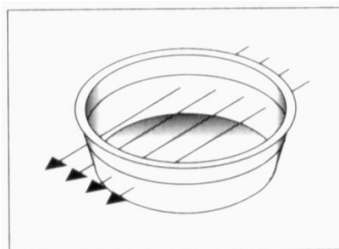
- Ceux-ci peuvent être cuits sans / ou avec peu de liquides ou de graisses;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner dans le four à micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives se conservent;
- La couleur naturelle et la saveur ne changent pas.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique mais ils ne traversent pas le métal. Pour cette raison, dans votre four à micro-ondes, n'utilisez pas de récipients métalliques ou composés de parties métalliques.

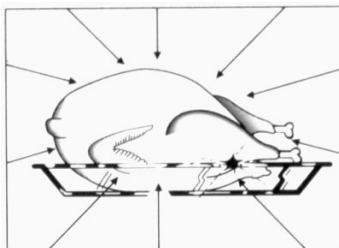
Les Micro-ondes sont réfléchies par le métal



Passent à travers le verre et la porcelaine...



Sont absorbées par les aliments

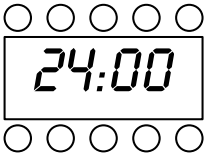


Instruction de Fonctionnement

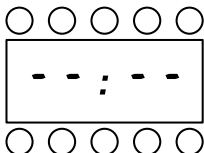
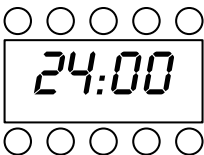
Consulter la figure de la notice ci-jointe et procéder de la manière suivante:

1. Brancher le four à une prise appropriée (cf. Instructions d'Installation).
2. Ouvrir la porte en appuyant sur le Bouton Ouverture de la Porte (15). Sur les modèles n'ayant pas ce bouton, il suffit de tirer sur la porte. La lumière du four devra s'allumer.
3. Placer le récipient avec les aliments sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionner la fonction et le temps de cuisson souhaités, conformément à la description faite dans les chapitres suivants.
5. Refermer la porte et appuyer sur la touche MARCHE (6).
6. Le four se met à fonctionner. Le Cadran (1) affiche le décompte du temps de fonctionnement.

Réglage de l'Horloge

Mode d'utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche HORLOGE (7) jusqu'à ce que l'affichage digital clignote. 2. Mettre à l'heure en tournant le bouton ROTATIF (14) dans n'importe quel sens. 3. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE (7) pour régler les minutes. 4. Introduire les minutes en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre. 5. Appuyer sur la touche HORLOGE (7) pour terminer l'opération.	

Blocage de Sécurité

Mode d'utilisation	Cadran (1)
1. Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant 3 secondes sur la touche STOP (13), un signal sonore retentit alors, le Cadran (1) affiche 4 traits et le four s'arrête de fonctionner. Remarque: on peut à tout moment avoir accès à l'horloge, en appuyant sur la touche MARCHE (6).	
2. Pour le débloquent, appuyer 3 secondes sur la touche MARCHE (6). On entend alors un signal sonore et le Cadran (1) affiche à nouveau l'heure.	

Fonction Micro-ondes

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES (4): le témoin de la fonction Micro-ondes s'allume.	● ○ ○ ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans n'importe quel sens.	
3. Pour modifier la puissance du Micro-ondes, appuyer sur les touches – (5) et + (12). À défaut de sélection le four fonctionnera à la puissance maximum.	● ○ ○ ○ ○ P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche	

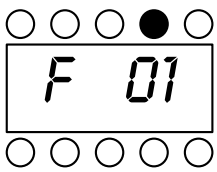
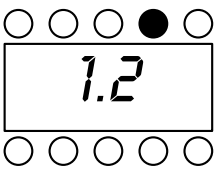
Fonction Gril

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche GRIL (10). Le témoin de la fonction Gril s'allume.	○ ● ○ ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.	
3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.	

Fonction Micro-ondes + Gril

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES + GRIL (11): le témoin de la fonction Micro-ondes + Gril s'allume.	○ ○ ● ○ ○ 10:00 ○ ○ ○ ○ ○
2. Introduire le temps de fonctionnement (exemple 10 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre.	
3. Pour modifier la puissance du micro-ondes, appuyez sur les touches – (5) et + (12). À défaut de sélection, le four fonctionnera à la puissance maximum.	○ ○ ● ○ ○ P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.	

Décongélation suivant le Poids (Automatique)

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1.. Appuyer sur la touche Décongélation (9). Le témoin de la fonction Décongélation suivant le Poids s'allume. 2. Introduire le type d'aliment, en appuyant sur les touches – (5) et + (12). À défaut de sélection par l'intermédiaire de ces touches, le type d'aliment 1 sera automatiquement sélectionné.	
3. Introduire le poids de l'aliment (exemple 1,2 kg), en tournant indifféremment le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre. 4. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche. 5. Quand le four s'arrête et que la sonnerie retentit, ouvrir la porte et retourner les aliments. Fermer la porte et appuyer sur la touche MARCHE (6).	

Le tableau suivant décrit les différents programmes de Décongélation suivant le Poids, les poids respectifs, la durée d'attente et les recommandations.

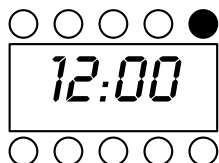
Code	Aliment	Poids	Durée d'Attente	Recommandations
1	Viande	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Couvrir les extrémités les plus fines avec du papier d'aluminium. Retourner la viande lorsque retentit la sonnerie du four.
2	Volailles	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Couvrir les extrémités les plus fines avec du papier d'aluminium. Retourner la volaille lorsque retentit la sonnerie du four.
3	Poisson	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Couvrir la queue du poisson avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson lorsque retentit la sonnerie du four.
4	Fruit	0,1 – 0,5 kg	5 – 10 min	Mettre le fruit dans un récipient en verre et le couvrir pendant la décongélation et la durée d'attente.
5	Pain	100 – 800 g	5 – 10 min	Mettre le pain sur le plateau en verre recouvert d'un papier de cuisine.

REMARQUES IMPORTANTES:

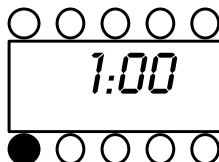
- Pour la fonction Décongélation suivant le Poids, le poids à introduire est le poids de l'aliment sans celui du récipient.
- Utiliser seulement la fonction Décongélation suivant le Poids pour les aliments crus.
- Cette fonction est d'autant plus efficace que les aliments sont conservés à une température de -18°C et qu'ils sortent du congélateur pour aller directement au four.

- Si les aliments sont à une température supérieure (le congélateur ne possédant pas 3 étoiles ou les aliments étant restés plus de 20 minutes hors du congélateur) le temps calculé par le four sera trop long et il y aura un risque d'inflammation. Dans ce cas, il convient de sélectionner un poids inférieur au poids réel de l'aliment.
- Dans les cas présentés précédemment et pour les aliments déjà cuisinés et surgelés, utiliser la fonction Décongélation par Temps en commençant par des temps courts.
- En cas d'utilisation de papier d'aluminium pour la protection des parties les plus fines des aliments, se certifier que celui-ci ne touche pas les parois du four car ces dernières pourraient être endommagées.

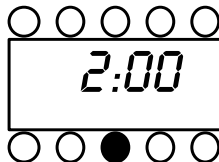
Décongélation par Temps (Manuelle)

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION (9). Le témoin de la fonction Décongélation par Temps s'allume. 2. Introduire le temps de décongélation (exemple 12 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14) dans un sens ou dans l'autre. 3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche. 4. Quand le four s'arrête et que la sonnerie retentit, ouvrir la porte et retourner les aliments. Fermer la porte et appuyer sur la touche MARCHÉ (6).	

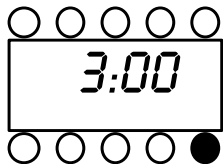
Fonction Spéciale: BOISSON

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Placer la boisson (150 à 300 ml de café, de thé, de lait, d'eau, etc.) dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau de cuisson. 2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale BOISSON (3): le témoin de la fonction Spéciale BOISSON s'allume. 3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.	

Fonction Spéciale: PIZZA

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Saupoudrer le plateau de cuisson de farine et placer la pizza directement sur celui-ci. 2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale PIZZA (2): le témoin de la fonction Spéciale PIZZA s'allume. 3. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche. 4. À la fin, il y a une période d'attente durant laquelle le four continue à fonctionner et le témoin de la fonction Spéciale PIZZA apparaît en clignotant.	

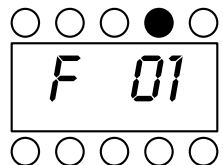
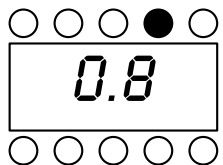
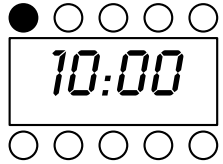
Fonction Spéciale: POULET

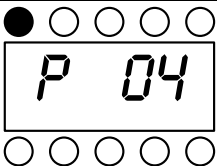
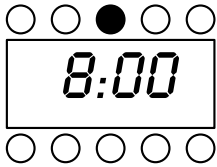
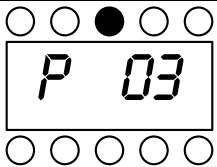
Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Badigeonner le poulet (150 à 300 g) coupé en morceaux avec de l'huile d'olive et des épices (poivre, sel, etc.) et le mettre dans un récipient résistant à la chaleur, sur le plateau de cuisson. 2. Appuyer sur la touche Fonction Spéciale POULET (8): le témoin de la fonction Spéciale POULET s'allume. 3. Appuyer sur la touche MARCHE (6). Le four se mettra en marche. 4. Le temps de préparation dont le total est de 30 minutes, est divisé en 4 périodes de 7,5 minutes. À la fin des 3 premières périodes, le four s'arrête et la sonnerie retentit. Retourner alors les morceaux de poulet et appuyer une nouvelle fois sur la touche MARCHE (6). 5. À la fin, il y a un moment d'attente pendant lequel le four continue de fonctionner et le témoin de la fonction Spéciale POULET apparaît en clignotant.	

Programmation du Four Micro-ondes

Les Fonctions Normales (Micro-ondes, Gril, Micro-ondes + Gril, Décongélation suivant le Poids et Décongélation par Temps) peuvent être programmées successivement sans dépasser un maximum de 3 fonctions.

Par exemple, pour décongeler par poids 800g de viande, cuire au Micro-ondes pendant 10 minutes à la puissance 4 et finalement utiliser la fonction Micro-ondes + Gril pendant 8 minutes à la puissance 3, procéder de la façon suivante.

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
1. Appuyer sur la touche Décongélation (9): le témoin de la fonction Décongélation par Poids s'allume. 2. Introduire le type d'aliment (viande = type 1), en appuyant sur les touches - (5) et + (12).	
3. Introduire le poids de l'aliment (exemple 0,8 kg), en tournant le bouton ROTATIF (14). 4. Appuyer sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION (7) afin d'accéder à la programmation de la fonction suivante.	
5. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES (4): le témoin de la fonction Micro-ondes s'allume. 6. Introduire le temps de fonctionnement (10 minutes) en tournant le bouton ROTATIF (14).	

Mode d'Utilisation	Cadran (1)
7. Appuyer sur la touche – (5) pour modifier la valeur de la puissance du Micro-ondes et le mettre sur la position 4. 8. Appuyer sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION (7) pour accéder à la programmation de la fonction suivante.	
9. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES + GRIL (11): le témoin de la fonction Micro-ondes + Gril s'allume. 10. Introduire le temps de fonctionnement (8 minutes), en tournant le bouton ROTATIF (14).	
11. Appuyer 2 fois sur la touche – (5) pour modifier la valeur de la puissance du Micro-ondes et le mettre sur la position 3. 12. Appuyer sur la touche MARCHÉ (6). Le four se mettra en marche.	

Pendant le Fonctionnement ...

On peut ouvrir le four à n'importe quel moment de la cuisson des aliments, dans ce cas:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTERROMPUE;
- Le gril se débranchera automatiquement, mais se maintiendra encore très chaud;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez alors, si vous le désirez:

- Mélanger et retourner les aliments, pour améliorer l'uniformité de la cuisson.
- Modifier le niveau de la puissance de micro-ondes en appuyant sur les touches – (5) ou + (12);
- Sélectionner une autre fonction, en appuyant sur les touches de Fonction (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le Bouton ROTATIF (14).

Refermer la porte et appuyer sur le Bouton MARCHÉ (6). Le four se remettra en route.

Interruption de Fonctionnement

Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, il suffit d'appuyer sur la touche STOP (13) ou d'ouvrir la porte.

Si on ne souhaite pas continuer la cuisson des aliments, fermer la porte et appuyer une nouvelle fois sur la touche STOP (13). Le four émet un signal sonore et le Cadran (1) affiche l'heure.

- À la fin du temps de fonctionnement, le four s'arrête, émet 3 signaux sonores (3 bips) et le Cadran (1) affiche **"End"**. Les signaux sonores se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que l'on appuie sur la touche STOP (13).

Conseils pour une bonne Utilisation du Four

Fonctionnement du Micro-ondes

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

Fonctionnement du Gril

Pour obtenir une meilleure rentabilité du gril, utilisez la grille qui vous est fournie avec l'appareil.

Ne mettez pas la grille en contact avec les surfaces métalliques de la cavité car cela pourrait produire un arc électrique et endommager le four.

NOTES IMPORTANTES:

1. Quand on utilise le gril pour la première fois, il est normal qu'il se produise des fumées et des odeurs à cause des huiles utilisées au cours du processus de fabrication.
2. Quand le gril a déjà été utilisé plusieurs fois, il est normal que l'aire perforée qui protège les résistances du gril se déforme et acquière une couleur dorée. Ceci est dû aux températures élevées que le gril atteint pendant son fonctionnement.
3. Le verre de la porte atteint de hautes températures pendant le fonctionnement du gril. C'est pourquoi le four doit être installé à une hauteur de 80 cm du sol, AFIN DE LE MAINTENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Pendant le fonctionnement du gril, les parois de la cavité du four et la grille seront très chauds. L'usage de gants de cuisine est recommandé.
5. Quand le gril fonctionne pendant longtemps, il est normal que les résistances s'éteignent pendant de courts moments quand le limiteur de température de sécurité se met en marche.
6. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou autres matériaux peu résistants à la température, car ils pourraient être détruits à cause des hautes températures atteintes par le gril.

Conseils sur L'utilisation de la Vasselle

Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couverts. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas.

Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées.

Le cristal contient un certain pourcentage de plomb, pouvant se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s'incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

Plastique

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four;
2. Fermez la porte;
3. Mettez le Sélecteur de Niveau de Puissance dans la position maximum;
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

Obs.: Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

EXCEPTIONS:

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
4. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bocaux de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

Entretien du Four

Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.
3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.
4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. **Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.**
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

Remplacement de la Lampe

Pour certains modèles de Four, la lampe peut être remplacée par l'utilisateur qui dispose à cet effet d'un couvercle situé sur le côté gauche du four.

Pour remplacer l'ampoule, procéder de la façon suivante:

1. Débranchez le four de la prise de courant;
2. Enlevez le couvercle du compartiment de la lampe
3. Remplacez l'ampoule par une neuve de 25 W;
4. Remettez le couvercle.

ATTENTION: sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectuée par le Service d'Assistance Technique.

Service d'Assistance Technique (S.A.T.)

Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
2. Si la lampe du four s'allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

Remplacement du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou à les techniciens spécialisés parce que cette opération exigeant des outils spéciaux.

NEDERLANDS

Geachte gebruiker/ster

U heeft zojuist een magnetronoven van ons merk gekocht, wij willen u hiervoor bedanken. Wij zijn ervan overtuigd dat dit complete, moderne, functionele, praktische uit eersteklas materialen vervaardigde apparaat, aan al uw wensen tegemoet zal komen.

Wij verzoeken u de onderstaande gebruiksaanwijzingen van deze handleiding en de bijgeleverde brochure aandachtig door te lezen, waardoor u optimaal gebruik zult kunnen maken van dit apparaat.

BEWAAR DE DOCUMENTEN VAN DIT PRODUKT VOOR EVENTUELE VRAGEN.

BELANGRIJK

Om gebruik te kunnen maken van onze GARANTIE, is het absoluut noodzakelijk dat u het betalingsbewijs van het apparaat kunt overleggen tezamen met het “Garantiebewijs”, met daarop de datum van aankoop en de stempel van de verkoper. Zonder deze documenten is de garantie niet geldig.

Inhoudsopgave

Installatie.....	55
Belangrijke aanwijzingen.....	56
Beschrijving van de Magnetronoven.....	57
Voordelen van de Magnetronoven	57
Hoe werkt de Magnetronoven?	57
Waarom wordt het voedsel warm?.....	57
Gebruiksaanwijzing.....	59
De klok instellen	59
Veiligheidsslot.....	59
Magnetron functie	60
Grill functie.....	60
Magnetron + Grill Functie	60
Ontdooien: gewicht (Automatisch)	61
Ontdooien: tijd (Handmatig).....	62
Speciale functie: DRANK.....	62
Speciale functie: PIZZA	62
Speciale functie: KIP	63
Programmeren van de Magnetronoven	63
Tijdens het koken	64
Het koken onderbreken.	64
Tips voor een Correct gebruik van de Oven.....	65
Magnetron.....	65
Als Grill	65
Tips voor het Gebruik van Servies	66
Metaal	66
Glas.....	66
Porselein	66
Schalen van Geëmailleerd aardewerk	66
Plastic.....	67
Hout	67
Test van het Serviesgoed.....	67
Deksels.....	68
Onderhoud van de oven	69
Reiniging.....	69
Vervangen van de lamp	69
Technische Dienst (T.D.).....	70
Oplossen van problemen	70
Vervanging van de voedingskabel	70

Installatie

Haal de oven uit de verpakking.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de accessoires uit de binnenkant van de oven.

Controleer of de volgende onderdelen in goede staat verkeren:

- Deur en scharnieren
- Voorkant van de oven
- Binnen- en buitenkant van de oven

Wanneer u bij een van deze onderdelen een defect aantreft moet u DE OVEN NIET GEBRUIKEN, en direct contact opnemen met uw verkooppunt.

Plaats de oven op een vlakke ondergrond die zijn gewicht kan dragen. De oven mag niet nabij warmte- of stoomhaarden geplaatst worden (elektrische ovens, broodroosters, enz).

- **Om een goede koeling van het apparaat mogelijk te maken wordt er aangeraden de magnetron in een meubel te plaatsen waarin aan de bovenkant een opening is aangebracht (zie bijgeleverde folder met Installatie-instructies).**

De oven is uitgerust met een slang met drie kabels, twee voor de eenfasestroom en een voor de aarde.

De fabrikant en de verkoper stellen zich niet verantwoordelijk voor defecten of persoonlijke ongelukken, die veroorzaakt zijn doordat de instructies niet werden opgevolgd.

BELANGRIJK: DEZE OVEN MOET VOORZIEN ZIJN VAN AARDING.

Belangrijke aanwijzingen

LET OP: Wanneer de deur of de voegen van de deur beschadigd zijn mag de oven niet aangesloten worden totdat die door een bevoegde installateur is nagekeken, en de benodigde reparaties zijn uitgevoerd.

LET OP: Het is gevaarlijk voor de gebruiker om reparaties of handelingen te verrichten die leiden tot de vervanging van een afdekking of een beschermingslaag tegen microgolven. Deze werkzaamheden moeten verricht worden door een erkend monteur.

LET OP: Vloeibare of andere voedingsmiddelen mogen niet verwarmd worden in hermetisch gesloten schalen aangezien die kunnen ontploffen.

LET OP: Kinderen mogen de oven niet gebruiken indien zij niet op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksaanwijzing ervan, en zij dus niet in staat zijn de gevaren die een onjuist gebruik van het apparaat impliceren te beoordelen.

Wanneer u voedingsmiddelen opwarmt in plastic of papieren servies, moet u regelmatig de binnenkant van de oven controleren om ontbranding te voorkomen.

Wanneer u rook ziet moet u de stroomtoevoer van de oven onderbreken, en de deur gesloten houden om de vlammen te smoren.

Na het opwarmen van flessen of pap voor kleine kinderen moet u die schudden en de temperatuur ervan controleren alvorens die aan het kind te geven.

Wanneer er dranken in de oven verwarmd worden kunnen die hun kookpunt bereiken en daarom moeten die schalen heel voorzichtig gepakt worden.

Hardgekookte en verse eieren met schaal mogen niet in de oven verwarmd worden want die kunnen uit elkaar spatten.

Plaats geen metalen voorwerpen in de oven, behalve dan die schalen die speciaal voor magnetronoven vervaardigd zijn.

Vloeibare of andere voedingsmiddelen mogen niet verwarmd worden in hermetisch gesloten schalen aangezien die kunnen ontploffen.

Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken. **BRANDGEVAAR.**

Kies in geval van twijfel korte tijden om te voedingswaren in de magnetron te koken, te verwarmen en te ontdooien. Bij lange tijden kunnen de etenswaren uitdrogen en vlam vatten.

Gebruik de oven nooit voor een doel dat niet het verwarmen, koken of ontdooien van voedingsmiddelen is.

De oven mag nooit gebruikt worden wanneer die leeg is of het draaiplateau er niet in zit.

U moet de ventilatiegaten van de oven niet afdekken.

Beschrijving van de Magnetronoven

Voordelen van de Magnetronoven

Bij de conventionele kookplaten dringt de door de weerstanden of branders uigestraalde warmte langzaam tot het voedsel door, van buiten naar binnen. Hierdoor gaat er veel energie verloren tijdens de verwarming van de lucht, de ovenonderdelen en de schalen.

Bij de magnetron daarentegen wordt de warmte in het voedsel gegenereerd, waarbij dat van binnen naar buiten warm wordt. Er treedt geen energieverlies op, aangezien de lucht, de binnenwanden en de schalen (wanneer dat de juiste zijn), worden niet door de oven verwarmd.

Samengevat biedt de magnetron de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden: dit lever in het algemeen een vermindering op van 75% van de tijd in vergelijking met de conventionele keuken.
2. Supersnel ontdooien van de etenswaren, waardoor het gevaar op bacteriën aanzienlijk verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van de voedingsmiddelen blijft bewaard dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de Magnetronoven?

In de oven bevindt zich een hoogspanningsventiel Magnetron genaamd, die de elektrische energie omzet in microgolven. Deze microgolven worden worden door de binnen ruimte gestuurd door een golfverdelingssysteem of via een draaiplateau.

In de oven bewegen de microgolven alle kanten op, zij worden weerkaatst door de de metalen wanden en dringen op gelijkmatige wijze het voedsel binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

Het merendeel van het voedsel bevat water, en de moleculen daarvan worden de microgolven in beweging gebracht.

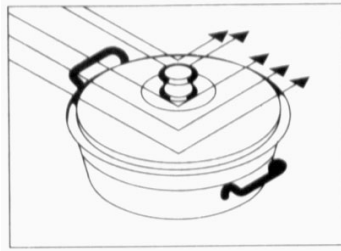
Door de wrijving tussen de moleculen ontstaat warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en die ontdooit, kookt en warm houdt.

Aangezien de warmte binnen het voedsel tot stand komt:

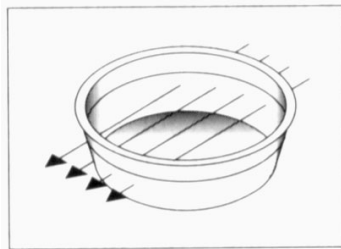
- Kan dat zonder, of met heel weinig, vocht of vet gekookt worden.
- Gaat het ontdooien, opwarem of koken in de magnetron sneller dan in een conventionele oven.
- De vitamines en het aroma blijven behouden.

De microgolven dringen door porselein, plastic, karton of plastic maar niet door metaal. Om deze reden mag er in de oven geen metalen servies of servies dat metalen deeltjes bevat worden gebruikt..

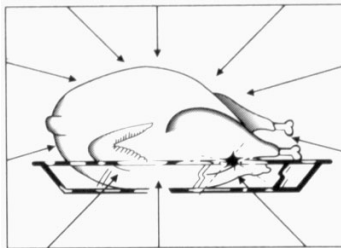
De microgolven worden door metaal weerkaatst



Maar dringen door porselein en glas heen



Worden opgenomen door het voedsel

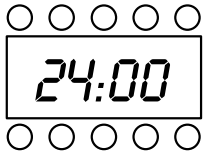


Gebruiksaanwijzing

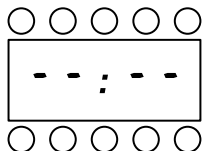
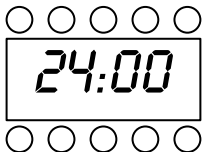
Zie de tekening in de bijgesloten brochure en ga als volgt te werk:

1. Doe de stekker van de oven in het stopcontact met de juiste spaning (zie installatie).
2. Open de deur door op de Knop voor het Openen van de Deur (7) te drukken. Voor de modellen die niet voorzien zijn van deze knop hoeft men alleen maar aan de deur te trekken. De lamp van de oven moet nu oplichten.
3. Plaats de schaal met het voedsel op het plateau of op het rooster.
4. Stel de functie en de gewenste kooktijd in volgens de aanwijzingen uit de volgende hoofdstukken.
5. Sluit de deur. Bij de modellen met een Startknop (6), moet die ingedrukt worden.
6. De oven begint te werken.

De klok instellen

Bediening	Scherm (1)
1. Druk op KLOK (7) totdat de nummers beginnen te knipperen. 2. Voer de uren in door de DRAAIKNOP (14) in beide richtingen te draaien. 3. Druk weer op KLOK (7) om de minuten in te stellen. 4. Voer de minuten door de DRAAIKNOP (14) in beide richtingen te draaien. 5. Druk op KLOK (7) om het proces te beëindigen.	

Veiligheidsslot

Bediening	Scherm (1)
1. De werking van de oven kan geblokkeerd worden (bijv. om gebruik door kinderen tegen te gaan) door de STOP (13) toets drie seconden ingedrukt te houden. Hierna maakt de oven een geluidssignaal. Op het Scherm (1) zijn nu vier streepjes te zien, en de oven is geblokkeerd. Opmerking: u kunt de Klok zien door op START (6) te drukken.	
2. Om de blokkering van de oven op te heffen moet u de START (6) toets drie seconden ingedrukt houden. Hierna maakt de oven een geluidssignaal en op het Scherm (1) zal weer de Klok te zien zijn.	

Magnetron functie

Bediening	Scherf (1)
1. Druk op MAGNETRON (4). De indicator van MAGNETRON functie zal oplichten.	● ○ ○ ○ ○
2. Voer de kooktijd in (b.v. 10 minuten), door de DRAAIKNOP (14) een van beide kantenop te draaien.	10:00 ○ ○ ○ ○ ○
3. Om het vermogen van de Magnetron te veranderen moeten de toetsen - (5) en + (12) ingedrukt worden. Wanneer u dat niet doet zal de oven op vol vermogen werken.	P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Druk op START (6). De oven begint te werken.	

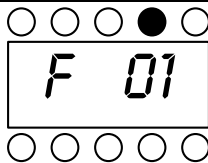
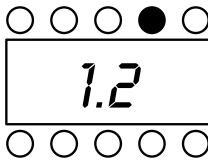
Grill functie

Bediening	Scherf (1)
1. Druk op GRILL (10). De indicator van de Grillfunctie zal oplichten.	○ ● ○ ○ ○
2. Voer de kooktijd in (b.v. 10 minuten), door de DRAAIKNOP (14) een van beide kantenop te draaien.	10:00 ○ ○ ○ ○ ○
3. Druk op START (6). De oven begint te werken.	

Magnetron + Grill Functie

Bediening	Scherf (1)
1. Druk op de toetsen MAGNETRON + GRILL (11). De indicator van de Microondas + Grillfunctie zal oplichten.	○ ○ ● ○ ○
2. Voer de kooktijd in (b.v. 10 minuten), door de DRAAIKNOP (14) een van beide kantenop te draaien.	10:00 ○ ○ ○ ○ ○
3. Om het vermogen van de Magnetron te veranderen moeten de toetsen - (5) en + (12) ingedrukt worden. Wanneer u dat niet doet zal de oven op vol vermogen werken.	P 05 ○ ○ ○ ○ ○
4. Druk op START (6). De oven begint te werken.	

Ontdooien: gewicht (Automatisch)

Bediening	Scherm (1)
1. Druk op ONTDOOIEN (9). De indicator van de functie ONTDOOIEN zal oplichten. 2. Voer het soort voedsel in door op de toetsen - (5) en + (12) te drukken. Wanneer deze toetsen niet ingedrukt worden zal de oven op niveau 1 ontdooien.	
3. Voer het gewicht van het voedsel in (b.v. 1,2 kg) door de DRAAIKNOP (14) een van beide kanten op te draaien. 4. Druk op START (6). De oven begint te werken. 5. Wanneer de oven afslaat en een kort piep laat horen, doet u de deur open en roert u het voedsel. Daarna sluit u de deur en drukt u weer op START (6).	

In de onderstaande tabel vindt u een beschrijving van de verschillende Ontdooien: gewicht-programma's, de respectievelijke gewichten, de wachttijden en aanbevelingen.

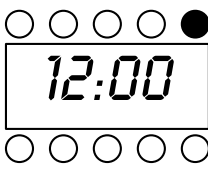
Code	Voedsel	Gewicht	Wachttijd	Aanbevelingen
1	Vlees	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Bedek de dunnere gedeeltes met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer u het geluidssignaal van de oven hoort.
2	Gevogelte	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Bedek de dunnere gedeeltes met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer u het geluidssignaal van de oven hoort.
3	Vis	0,1 – 1,5 kg	20 – 30 min	Bedek de dunnere gedeeltes met aluminiumfolie. Draai het vlees om wanneer u het geluidssignaal van de oven hoort.
4	Fruit	0,1 – 0,5 kg	5 – 10 min	Plaats het fruit in een glazen schaal dek die tijdens het ontdooien en het wachten af.
5	Brood	100 – 800 g	5 – 10 min	Plaats het brood op het glazen plateau en dek die af met een dunne, droge doek.

BELANGRIJK:

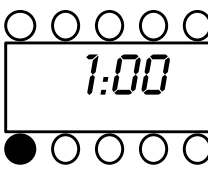
- Bij de functie Ontdooien: gewicht, moet het gewicht van het voedsel ingevoerd worden zonder dat van de schaal waar het inzit.
- Gebruik de functie Ontdooien: gewicht alleen voor rauw voedsel.
- Deze functie geeft het beste resultaat wanneer het voedsel een temperatuur van -18°C heeft en het voedsel rechtstreeks van de diepvriezer in de oven geplaatst worden.
- Wanneer het voedsel warmer is (omdat het geen 3 sterren diepvriezer is, of omdat het voedsel langer dan 20 minuten buiten het vriesvak was) zal de tijd die door de oven berekend wordt te lang zijn, en bestaat er brandgevaar. In deze gevallen moet u een gewicht kiezen dat onder het werkelijke gewicht van het voedsel ligt.

- In de bovenstaande gevallen en voor reeds gekookt voedsel, moet u de functie Ontdooien: tijd gebruiken en begin met korte tijden.
- Wanneer u aluminiumfolie gebruikt om de dunnere gedeelten van het voedsel af te dekken, moet u erop letten dat de folie niet in aanraking komt met de ovenwanden, dit om schade te voorkomen.

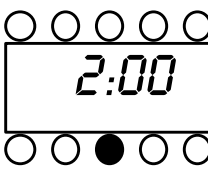
Ontdooien: tijd (Handmatig)

Bediening	Scherf (1)
1. Druk 2 maal op ONTDOOIEN (9). De indicator van de Ontdooi per Tijd functie zal oplichten. 2. Voer de kooktijd in (b.v. 12 minuten), door de DRAAIKNOP (14) een van beide kantenop te draaien. 3. Druk op START (6). De oven begint te werken. 4. Wanneer de oven afslaat en een kort piep laat horen, doet u de deur open en roert u het voedsel. Daarna sluit u de deur en drukt u weer op START (6).	

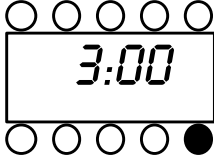
Speciale functie: DRANK

Bediening	Scherf (1)
1. Plaats de drank (150ml tot 30ml koffie, thee, water, melk, enz.) in een warmtebestendige houder op het draaiplateau. 2. Druk op Speciale Functie DRANK (3). De indicator van de Speciale Functie DRANK zal oplichten. 3. Druk op START (6). De oven begint te werken.	

Speciale functie: PIZZA

Bediening	Scherf (1)
1. Strooi wat meel op het draaiplateau en plaats de pizza daar rechtsreeks op. 2. Druk op Speciale functie PIZZA (2): de indicator van de speciale functie PIZZA zal oplichten. 3. Druk op START (6). De oven begint te werken. 4. Uiteindelijk zal er een wachttijd zijn waarbij de oven door zal werken en op het scherm de indicator van de speciale functie PIZZA zal knipperen.	

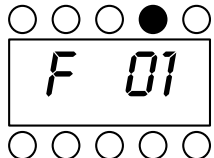
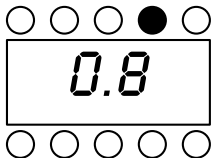
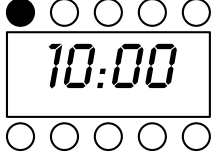
Speciale functie: KIP

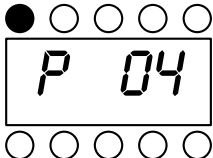
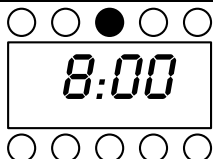
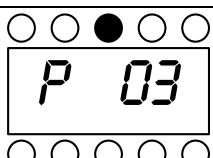
Bediening	Scherf (1)
1. Snij de kip in stukken (400 a 500 g) en plaats die in een warmtebestendige schaal op het draaiplateau. Voeg aan de kip olie, kruiden en alle ingrediënten die u noodzakelijk acht, toe. 2. Druk op de Speciale functie KIP (8). De indicator van de speciale functie KIP zal oplichten. 3. Druk op START (6). De oven begint te werken. 4. De totale kooktijd van 30 minuten is onderverdeeld in 4 periodes van 7,5 minuten. Bij het beëindigen van de eerste 3 periodes zal de oven zichzelf uitschakelen en een korte piep laten horen. Draai dan de stukken kip om en druk op START (6) om het kookproces voort te zetten. 5. Na afloop van het koken is er een wachttijd waarbij de oven zal blijven werken en de indicator speciale functie KIP zal knipperen.	

Programmeren van de Magnetronoven

De normale Functies (Magnetron, Grill, Magnetron + Grill, Ontdooien: gewicht en Ontdooien: tijd) kunnen tegelijkertijd geprogrammeerd worden tot een maximum van 3 elkaar opvolgende functies.

Een voorbeeld, om 800 g vlees op gewicht te ontdooien dat daarna 10 minuten in de Magnetron op te warmen op stand 4 en uiteindelijk de functie Magnetron + Grill 8 minuten te laten werken op stand 3, moet u als volgt te werk gaan.

Bediening	Scherf (1)
1. Druk op ONTDOOIEN (9). De indicator van de Ontdooien: gewicht functie zal oplichten. 2. Voer het soort voedsel in (vlees = 1), door op de toetsen - (5) e + (12) te drukken.	
3. Voer het gewicht van het voedsel in (0,8 kg) door de DRAAIKNOP (14) te draaien. 4. Druk op KLOK/TIMER (7) om de timer van de volgende functie te laten oplichten.	
5. Druk op MAGNETRON (4). De indicator van de Magnetronfunctie zal oplichten. 6. Programmeer de kooktijd (10 minuten), door de DRAAIKNOP (14) te draaien.	

Bediening	Scherf (1)
7. Druk op de toets – (5) om de stand van het vermogen op 4 in te stellen. 8. Druk op KLOK/TIMER (7) om de volgende functie te kunnen programmeren.	
9. Druk op MAGNETRON + GRILL (11). De indicator van de functie Microondas + Grill zal oplichten. 10. Voer de kooktijd in (8 minutos), door de DRAAIKNOP (14) te draaien.	
11. Druk 2 maal op toets – (5) om het vermogen van de magnetron op 3 te zetten. 12. Druk op START (6). De oven begint te werken.	

Tijdens het koken ...

Kan de deur van de oven te allen tijde geopend worden, in dit geval:

- WORDT DE PRODUCTIE VAN MICROGOLVEN ONDMIDDELLIJK ONDERBROKEN:
- zal de Grill uitgeschakeld worden, waarbij de oven heel heet blijft;
- zal de Timer automatisch stoppen, en de resterende kooktijd aangeven.

U kunt daarom, wanneer u dat wenst:

- Het voedsel roeren of schudden, om een gelijkmatig kookproces te bevorderen;
- het vermogen van de oven veranderen door op de toetsen – (5) o + (12) te drukken;
- Een andere functie kiezen, door te drukken op de Functietoetsen (2, 3, 4, 8, 9, 10, 11);
- De resterende kooktijd veranderen, door aan de DRAAIKNOP (14) te draaien.

U kunt nu de deur weer dichtdoen en op START (6) drukken. De oven begint weer te werken.

Het koken onderbreken.

Om de werking van de oven te onderbreken voordat de geprogrammeerde tijd verstreken is kunt u op STOP drukken of de deur openen.

Wanneer u de opwarming van het voedsel niet wenst voort te zetten, sluit dan de deur en druk nogmaals op STOP. De oven laat nu een korte piep horen en op het Scherm (1) verschijnt de Klok.

Wanneer de oven zichzelf uitschakelt maakt het drie geluidssignalen en op het Scherm (1) verschijnt het woord “End”. De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaalt totdat de deur van de oven geopend wordt en er op STOP (13) wordt gedrukt.

Tips voor een Correct gebruik van de Oven

Magnetron

Alvorens een schaal te gebruiken moet u controleren of die geschikt is voor de Magnetron (ZIE TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN SCHALEN).

Breng altijd een opening aan in de buitenkant van het voedsel alvorens die te koken.

Wanneer u vloeistoffen verwarmt plaats die dan in een wijde schaal om de verdamping te bevorderen.

Denk eraan dat in de magnetron:

1. Hoe meer voedsel u bereidt, des te meer tijd u nodig zult hebben om die te koken.
2. Hoe lager de temperatuur van het voedsel is, des te meer tijd u nodig zult hebben om die te koken.
3. Licht voedsel sneller klaar is.
4. Een goede verdeling van het voedsel over de bodem van de oven leidt tot een gelijkmatigere verwarming. Wanneer u het stevigere voedsel aan de buitenkant plaatst en het lichtere aan de binnenkant, kunt u tegelijkertijd verschillende soorten voedsel bereiden.
5. Het voedsel moet voor het opdienen even rusten, dit verbetert de bereiding, aangezien de oven, nadat die uitgeschakeld is nog enkele seconden doorkookt.
6. Door het voedsel te bedekken kunt u de kooktijd verkorten en het vocht vasthouden (het voedsel droogt niet uit). De deksels moeten van doorzichtig materiaal zijn, en er moet een kleine opening in aangebracht zijn om de stoom te laten ontsnappen.

Als Grill

Om uw Grill zo optimaal mogelijk te benutten, moet u gebruik maken van het rooster dat bij het apparaat wordt geleverd.

Breng het rooster niet in contact met de metalen delen aan de binnenkant van de oven want hierdoor kan een elektrische boogontlading plaatsvinden waardoor er dus schade kan ontstaan.

BELANGRIJK:

1. Wanneer de grill voor het eerst gebruikt wordt is het normaal dat er rook en geuren vrijkomen dit komt door de olie die tijdens de fabricage ervan werd gebruikt.
2. Na enkele keren gebruikt te zijn is het normaal dat het geperforeerde gebied dat de weerstanden van de grill beschermt vervormt en goudkleurig wordt. Dit komt door de hoge temperaturen die de grill tijdens het functioneren bereikt
3. Het glas van de deur wordt zeer heet wanneer de Grill aanstaat. Om deze reden moet de oven zich minstens op 80 cm van de vloer bevinden, ZODAT DIE BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN BLIJFT.
4. Wanneer de Grill aanstaat worden de wanden en de binnenkant van de oven heel erg heet. Daarom wordt het gebruik van ovenhandschoenen aangeraden.
5. Wanneer de grill langdurig wordt gebruikt is het normaal dat de weerstanden zichzelf van tijd tot tijd uitschakelen, dit komt door de werking van de veiligheidsinrichting die de temperatuur begrenst.
6. Gebruikt nooit plastic bakschalen of andere materialen die slecht bestand zijn tegen temperaturen, aangezien die kapot kunnen gaan door de hoge temperaturen die door de grill bereikt worden...

Tips voor het Gebruik van Servies

Metaal

Gebruik in de magnetron nooit metalen voorwerpen (blikken, enz), verpakkingen of aluminiumfolie, vorken, lepels, messen, enz. Metaal weerkaatst microgolven en het voedsel wordt dan niet warm.

Het voedsel moet uit de verpakking van aluminiumfolie gehaald worden en in servies gestopt worden dat geschikt is voor magnetron. Aangezien de microgolven niet door de aluminiumfolie dringen wordt het voedsel alleen aan de bovenkant warm. Bij gebruik van het juiste servies zal de warmte gelijkmatig over het voedsel verdeeld worden.

UITZONDERINGEN

Om stukken vlees met onregelmatige vormen gelijkmatig te kunnen koken of ontdooien, wordt er aangeraden om de dunnere gedeeltes met aluminiumfolie te bedekken. De aluminiumfolie moet zich minimaal op 2 cm afstand van de wanden van de oven bevinden; wanneer dat niet het geval is kan er een elektrische boegontlading plaatsvinden.

Er kunnen metalen prikkers gebruikt worden, maar die moeten dan kleiner zijn dan het stuk vlees.

Glas

Alle soorten glasservies (kristal) die hoge temperaturen weerstaan mogen gebruikt worden.

Kristal bevat een bepaald percentage chroom dat zou kunnen gaan scheuren bij een lange kooktijd.

Porselein

Porselein mag in de magnetronoven gebruikt worden, maar er mogen geen motieven opstaan. Aan de binnenkant van de tekeningen kan vocht worden opgeslagen dat door de actie van de microgolven kan leiden tot een druktoename en een vernietiging van de tekening.

Schalen van Geëmailleerd aardewerk

Deze schalen kunnen heel heet worden wanneer de kooktijd heel lang is.

Het serviesgoed van geëmailleerd aardewerk met beschilderde motieven kan gebruikt worden in de magnetron indien de verf zich onder het geëmailleerde gedeelte bevindt.

Sommiges kristallen en kleuren bevatten metaaldeeltjes. Serviesgoed met dit soort kristal of kleur mag niet in de magnetron gebruikt worden aangezien het beschadigd kan worden.

Verguld of verzilverde schalen kunnen door de microgolven grijs kleuren.

Plastic

Plastic serviesgoed moet bestand zijn tegen temperaturen van tenminste 180° C. Wanneer dat niet het geval is kan dat vervormen. Servies van MELAMINE is niet geschikt voor magnetron aangezien dat te heet wordt.

Om voedsel op te warmen, of te koken in plastic zakken, moeten die doorgeprikt worden zodat de stoom eruit kan, om te voorkomen dat de zak uit elkaar barst.

Hout

Er mag geen houten servies in de oven gebruikt worden.

Test van het Serviesgoed

Om na te gaan of u glazen, aardewerk of porseleinen servies geschikt is om in de magnetron gebruikt te worden moet u de volgende test uitvoeren:

1. Plaats de lege schaal naast een glas met water in de oven;
2. Sluit de deur;
3. Zet de Functieschakelaar (3) op Magnetron en het vermogen op de hoogste stand;
4. Stel de kooktijd in op 1 minuut.

Opmerking: De oven begint te werken.

Wanneer u tijdens de werking van de oven geluiden hoort begeleidt door vonken, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit.

Het serviesgoed waarbij dit gebeurt of dat zeer heet is wanneer het uit de oven gehaald wordt is niet geschikt voor gebruik in de magnetron.

UITZONDERINGEN:

De geëmailleerde aardewerk schalen bevatten veel watermoleculen, en daarom worden die heel warm. Desalniettemin kunnen die in de magnetron gebruikt worden.

Neem, in geval van twijfel contact op met de verkoper van het servies en verzeker u ervan dat die geschikt is voor gebruik in een magnetronoven.

Deksels

Er wordt aangeraden om glazen en plastic deksels te gebruiken omdat die:

1. Het verlies van grote hoeveelheden stoom tegengaan vooral tijdens lange kooktijden.
2. Het opwarmingsproces van het voedsel versnellen.
3. Voorkomen dat het voedsel uitdroogt.
4. Voorkomen dat de geur verloren gaat.

De deksels moeten voorzien van openingen om drukverlies te voorkomen. De plastic laag moet geperforeerd zijn.

Flessen, potjes ander babyvoedsel, en gelijksoortige zaken moeten zonder deksel verwarmd worden. Anders kunnen die barsten

Onderhoud van de oven

Reiniging

CONTROLEER OF DE OVEN UIT STAAT ALVORENS DIE TE REINIGEN.

GEBRUIK GEEN BIJTENDE SCHOONMAAK-MIDDELEN

BUITENKANT

1. Reinig de buitenkant met een neutraal schoonmaakmiddel en lauw water, en droog het dan af met een vochtige doek.
2. Let op dat er geen water in de ventilatiegaten komt.

BINNENKANT

1. Reinig de wanden van de oven na ieder gebruik met een vochtige doek.
2. Let op dat er geen water in de het binnenste van de oven komt.
3. Wanneer u na het koken ontdekt dat de binnenkant van de oven zeer vuil is, zet dan een glas water op het draaiplateau en laat de oven gedurende 4 minuten op het maximumvermogen draaien. De vrijgekomen stoom zorgt dat de vuilaanslag loskomt waardoor die gemakkelijk met een zachte doek verwijderd kan worden.
4. Het draaiplateau kan gewoon met een vaatwasmiddel of in de vaatwasmachine gewassen worden.

DEUR, DEURAFDICHTING EN DE VOORKANT VAN DE OVEN

1. Deze zones moeten altijd goed gereinigd zijn, vooral de contactvlakken tussen de deur en voorkant van de oven om het lekken van microgolven te voorkomen.
2. Neutrale schoonmaakmiddelen en lauw water gebruiken, en daarna afdrogen met een zachte doek.

Vervangen van de lamp

Bij sommige modellen kan de lamp door de gebruiker vervangen, hiervoor is er aan de linkerkant van de oven een klep aangebracht.

Om de lamp te vervangen moet u als volgt te werk gaan:

1. Sluit de stroomtoevoer van de oven af.
2. Verwijder de klep van de lamp.
3. Vervang de lamp door een nieuwe van 25 W.
4. Zet de klep weer op zijn plaats.

BELANGRIJK: Bij alle modellen die geen klep hebben om de lamp te kunnen vervangen, moet deze handeling worden verricht door de Technische Dienst, aangezien hier speciaal gereedschap voor nodig is.

Technische Dienst (T.D.)

Oplossen van problemen

Alle reparaties en handelingen die worden verricht door personeel dat niet tot de Technische Dienst behoort kunnen gevaarlijk zijn.

Alle reparaties of handelingen moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, specialisten van de T.D. of door een erkend monteur.

Wanneer u een storing vaststelt dient u, alvorens contact op te nemen met de T.D., na te gaan of:

1. De stekker in het stopcontact zit, en of de oven stroom ontvangt (sluit een ander huishoudelijk apparaat aan op hetzelfde stopcontact en controleer of die het doet).
2. Wanneer de lamp van de oven oplicht maar het voedsel niet warm wordt, controleer dan of de deur goed gesloten is (indien de deur niet goed gesloten is worden er geen microgolven geproduceerd).

Vervanging van de voedingskabel

Wanneer de voedingskabel beschadigd is moet die vervangen worden door de fabrikant, de dealer of een erkende specialist van de Technische Dienst aangezien hier speciaal gereedschap voor nodig is.

