



**TEKA**

User Manual

HMWE FS23 GC BK

**ES PT EN FR DE**

[teka.com](http://teka.com)

# Horno microondas

## Manual de instrucciones

**Modelo: HMWE FS23 GC BK**

**Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el horno de microondas y guárdelas cuidadosamente.**

Si sigue las instrucciones, su horno le proporcionará un buen servicio durante muchos años.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No intente hacer funcionar este horno microondas con la puerta abierta ya que podría suponer una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no forzar los cierres de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, y evite que se acumule suciedad o restos de detergentes limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) ADVERTENCIA: Si la puerta o juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona competente.

## ADDENDUM

Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, su superficie se podría degradar y afectar a la vida útil del aparato, dando lugar a una situación peligrosa.

## ESPECIFICACIONES

|                                         |                 |
|-----------------------------------------|-----------------|
| Modelo:                                 | HMWE FS23 GC BK |
| Tensión nominal:                        | 230 V~ 50 Hz    |
| Potencia de entrada (microondas):       | 1450 W          |
| Potencia de salida (microondas):        | 900 W           |
| Potencia Nominal de Entrada (Parrilla): | 1000 W          |
| convección                              | 1680 W          |

# **MEDIDAS DE SEGURIDAD**

## **ADVERTENCIAS**

Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio, lesiones o exposición excesiva a la energía del horno microondas al usar el electrodoméstico, siga las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea y siga las instrucciones específicas:  
"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS".
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada para evitar peligro. (Para aparato con accesorio tipo Y)
5. ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la bombilla de luz para evitar la posibilidad de electrocución.
6. Aviso: Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona competente llevar a cabo cualquier servicio o reparación que consista en la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.
7. Aviso: Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

8. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.
9. Sólo use utensilios adecuados para su uso en hornos microondas.
10. Si emite humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
11. El calentamiento por microondas de bebidas puede resultar en retraso en ebullición eruptiva; por lo tanto se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
12. El contenido de los biberones y potitos se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.
13. Los huevos con cáscara y huevos duros enteros no deben ser calentados en hornos microondas ya que podrían explotar, incluso después de que el calentamiento por microondas haya terminado.
14. El horno se debe limpiar con regularidad y los depósitos de alimentos deben ser eliminados.
15. Si no mantiene el horno en condiciones limpias podría dar lugar a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida del aparato y provocar una situación peligrosa.
16. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa con el fin de evitar sobrecalentamientos. (Esto no se aplica a los aparatos con puerta decorativa).
17. Utilice únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno (hornos con posibilidad de utilizar una sonda de temperatura).
18. El horno de microondas no debe colocarse en un gabinete a menos que haya sido probado en el mismo.
19. El horno de microondas deberá funcionar con la puerta decorativa abierta. (para hornos con puerta decorativa).

20. Este aparato está destinado a ser utilizado en hogares y aplicaciones similares, tales como:
- relacionadas con el personal de las áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
  - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
  - casas de campo;
  - entornos de tipo alojamiento y desayuno.
21. El horno de microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, inflamación o incendio.
22. Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no están permitidos durante la cocción con microondas.
23. El aparato no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
24. El aparato está diseñado para ser utilizado de forma independiente.
25. La parte trasera del aparato debe colocarse contra la pared.
26. Los electrodomésticos no están diseñados para ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
27. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
28. Advertencia: Cuando el electrodoméstico se utiliza en modo combinado, los niños deben usar el horno solo bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.

**LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE PARA  
FUTURAS CONSULTAS  
SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.  
(NO PARA USO COMERCIAL)**

# **REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS**

## **INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA**

### **PELIGRO**

Riesgo de choque eléctrico

Tocar alguno de los componentes internos puede provocar graves lesiones personales o incluso la muerte. No desarme este aparato.

### **ADVERTENCIA**

Riesgo de choque eléctrico

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede ocasionar un choque eléctrico. No conecte el dispositivo en un tomacorriente hasta que el primero haya sido correctamente instalado y conectado a tierra.

Este horno debe tener una conexión a tierra. En caso de corto circuito, este tipo de conexión reduce el riesgo de descargas eléctricas al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este dispositivo está equipado con un cable que cuenta con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe ser conectado a un tomacorriente correctamente instalado y conectado a tierra.

Consulte con un eléctrico o con personal de servicio técnico calificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si tiene dudas sobre si el microondas está conectado a tierra de forma adecuada. Si es necesario utilizar una extensión, sólo utilice una que cuente con 3 cables.

1. Este dispositivo cuenta con un cable de alimentación corto para evitar riesgos relacionados con personas que se puedan enredar o tropezar con un cable largo.
2. Puede utilizar cables más largos o extensiones si tiene cuidado a la hora de manejarlos.

3. Si utiliza cables o extensiones más largos:
- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable o extensión debe ser tan alta como la del propio dispositivo.
  - 2) La extensión debe tener un cable de conexión a tierra tipo 3.
  - 3) El cable más largo debe ser ordenado de tal manera que no represente un peligro para los niños y para evitar que estos últimos lo tiren o se tropiecen de forma involuntaria.

## LIMPIEZA

Asegúrese de desenchufar el aparato de la red eléctrica.

1. Limpie la cavidad del horno después de usar con un paño ligeramente húmedo.
2. Limpie los accesorios de la manera habitual con agua y jabón.
3. El marco de la puerta y el sello y partes vecinas deben limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo cuando estén sucias.
4. No use limpiadores abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede provocar la rotura del vidrio.
5. Sugerencia de limpieza --- Para facilitar la limpieza de las paredes internas que la comida cocinada puede tocar: coloque la mitad de un limón en un bol, añada 300 ml (1/2 pinta) de agua y caliente al 100 % de potencia en el microondas durante 10 minutos. Limpie el horno con un paño suave y seco.

# **UTENSILIOS**

## **PRECAUCIÓN**

### **Peligro de lesiones personales**

Los utensilios herméticamente cerrados podrían estallar. Los contenedores cerrados deben ser abiertos y las bolsas de plástico deben ser agujereadas antes de cocinar.

Consulte las instrucciones en "Materiales que puede utilizar en el horno microondas o para evitar en el horno de microondas ".Podrían existir ciertos utensilios no metálicos que podrían no ser seguros de usar en un horno de microondas. Si tiene dudas, puede revisar los utensilios en cuestión siguiendo el procedimiento que le presentamos a continuación:

### **Revisión de utensilios:**

- 1.Llene un contenedor microondeable con una taza de agua (250ml) fría junto con el utensilio que desee probar.
- 2.Cocine a máxima potencia durante un minuto.
- 3.Con cuidado toque el utensilio. Si el utensilio está caliente, entonces no lo utilice en el microondas.
- 4.No exceda el tiempo de 1 minuto.

## Materiales que se pueden utilizar en el horno de microondas

| Utensilios              | Observaciones                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plato para dorar        | Siga las recomendaciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe estar al menos 3/16 pulgadas (5mm) por sobre del plato giratorio. Su uso incorrecto podría provocar que el plato se quiebre.                                                                                                            |
| Vajilla                 | Utilice sólo vajilla microondeable. Siga las recomendaciones del fabricante. No use platos agrietados o astillados.                                                                                                                                                                                                 |
| Recipiente de vidrio    | Siempre retire la tapa. Sólo utilícelos para calentar comida. La mayoría de los recipientes de vidrio no son resistentes al calor y podrían quebrarse.                                                                                                                                                              |
| Cristalería             | Utilice sólo cristalería resistente al calor. Asegúrese de que no tengan bordes metálicos. No use platos agrietados o astillados.                                                                                                                                                                                   |
| Bolsas para hornear     | Siga las recomendaciones del fabricante. No cierre las bolsas usando ataduras de metal. Realice agujeros para permitir que escape el vapor.                                                                                                                                                                         |
| Platos y vasos de papel | Sólo utilícelos para periodos de cocción cortos. No deje el horno sin vigilancia cuando cocine con estos utensilios.                                                                                                                                                                                                |
| Toallas de papel        | Utilícelas para cubrir la comida cuando la recaliente y para absorber la grasa. Utilícelas bajo supervisión y durante periodos de cocción breves.                                                                                                                                                                   |
| Papel manteca           | Utilícelo como cubierta para evitar salpicones o como envoltura para el vapor.                                                                                                                                                                                                                                      |
| Plástico                | recomendaciones del fabricante. Debe tener una marca que señale que el producto es "Microondeable". Algunos contenedores de plástico se ablandan, pues la comida en su interior se calienta. Las "bolsas de cocción" y las bolsas de plásticos selladas deben ser agujereadas tal y como señalan sus instrucciones. |
| Envoltura plástica      | Utilice sólo productos microondeables. Utilícelo para cubrir la comida y retener la humedad. No permita que las envolturas de plástico toquen la comida.                                                                                                                                                            |
| Termómetros             | Utilice sólo utensilios microondeables (termómetros de carne y dulce).                                                                                                                                                                                                                                              |
| Papel encerado          | Utilícelo como cubierta para evitar salpicaduras y retener humedad.                                                                                                                                                                                                                                                 |

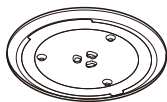
## Materiales que deben evitarse en el horno de microondas

| Utensilios                                       | Observaciones                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bandeja de aluminio                              | Podría provocar un arco eléctrico. Transfiera la comida a un plato microondeable.                                   |
| Comida envuelta con manijas de metal             | Podría provocar un arco eléctrico. Transfiera la comida a un plato microondeable.                                   |
| Utensilios de metal o con decoraciones metálicas | El metal blindo la comida de la energía de microondas. Las decoraciones de metal podrían producir arcos eléctricos. |
| Ataduras de metal                                | Podrían causar arcos eléctricos y provocar incendios en el horno.                                                   |
| Bolsas de papel                                  | Podrían provocar incendio en el horno.                                                                              |
| Porexpan                                         | El porexpan podría derretirse y contaminar la comida cuando se expone altas temperaturas.                           |
| Madera                                           | La madera podría secarse cuando la utilice en el horno de microondas y podría partirse o agrietarse.                |

# NOMBRES DE LAS PARTES Y ACCESORIOS DEL HORNO

(En caso de diferencias entre el aparato y las imágenes de este manual, prevalecerá el producto.)

Retire el horno y todos los materiales de la caja y de la cavidad del horno.  
Su horno viene con los siguientes accesorios:



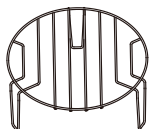
Bandeja de Vidrio



Anillo del plato giratorio



Manual de instrucciones



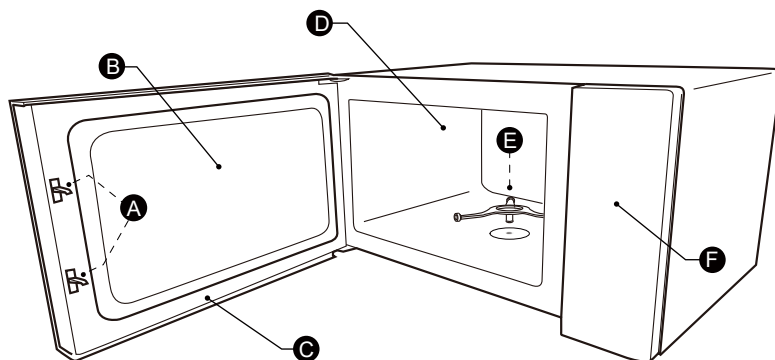
Rejilla superior para gratinar  
(no se puede utilizar en  
función microondas y se  
debe colocar sobre la  
bandeja de vidrio)



Rejilla inferior para gratinar  
(no se puede utilizar en  
función microondas y se  
debe colocar sobre la  
bandeja de vidrio)



Bandeja para hornear (no se  
puede usar junto con la  
función de microondas y se  
puede colocar en la rejilla  
del horno)



A) Sistema de Interbloqueo de  
Seguridad

B) Ventana de Observación

C) Puerta

D) Cavidad del Horno

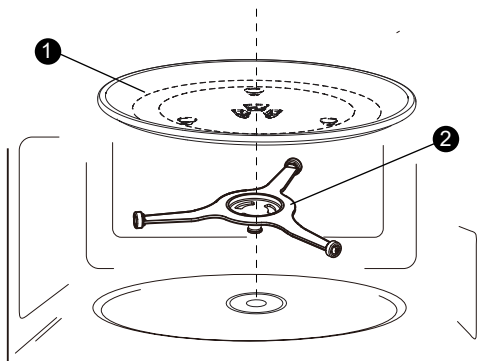
E) Anillo del plato giratorio

F) Panel de control

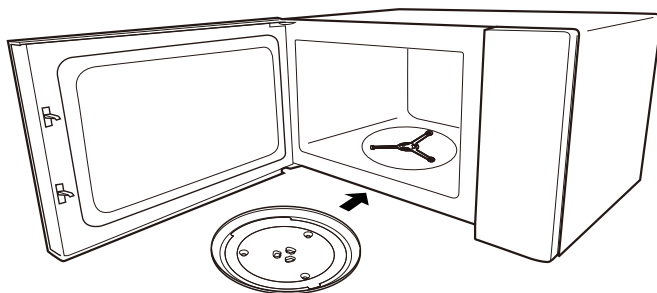
# INSTALACIÓN DEL PLATO GIRATORIO

Limpie el compartimento de cocción y coloque el plato giratorio.

Para instalaciones nuevas, asegúrese de haber retirado todo el embalaje y la cinta de envío del eje del plato giratorio. Antes de utilizar el aparato para preparar alimentos por primera vez, deberá colocar correctamente el plato giratorio. Debe limpiar el compartimento de cocción y los accesorios.



- 1) Bandeja de vidrio
- 2) Anillo del plato giratorio



## Notas:

1. Nunca utilice el aparato sin el plato giratorio. Asegúrate de que esté correctamente enganchado. El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario.
2. Nunca coloque la bandeja de vidrio al revés. La bandeja de vidrio nunca debe tener restricciones que la imposibiliten de girar.
3. Tanto la bandeja de vidrio como el ensamblaje del anillo de la misma deben usarse a la hora de cocinar.
4. Toda la comida y los contenedores de comida deben colocarse sobre la bandeja de vidrio para cocinar o calentar.
5. Nunca restrinja el movimiento del plato giratorio.
6. Si la bandeja de vidrio o el ensamblaje del anillo de la misma se triza o rompe, contacte al centro de servicio técnico autorizado más cercano.

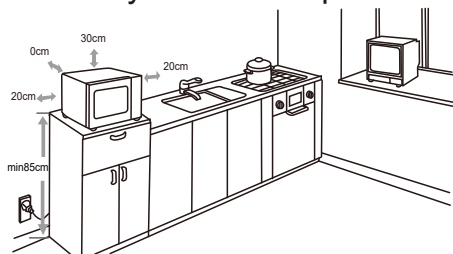
## Instalación de encimeras

Retire todo el material de embalaje y los accesorios. Revise el horno en busca de daños, como abolladuras o la puerta rota. No instale el horno si presenta daños.

Gabinete: Retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie del gabinete del horno de microondas. No retire la cubierta de la guía de ondas que está fijada a la cavidad del horno para proteger el magnetrón.

## Instalación

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione espacio suficiente para las ranuras de ventilación de entrada y salida del aparato.



(1) La altura mínima de instalación es de 85 cm.

(2) La parte trasera del aparato debe colocarse contra una pared. Deje un espacio libre mínimo de 30cm por encima del horno, se requiere un espacio libre mínimo de 20cm entre el horno y cualquier pared adyacente.

(3) No retire las patas de la parte inferior del horno.

(4) El bloqueo de las aberturas de entrada y/o salida puede dañar el horno.

(5) Coloque el horno lo más lejos posible de radios y TV. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en la recepción de su radio o TV.

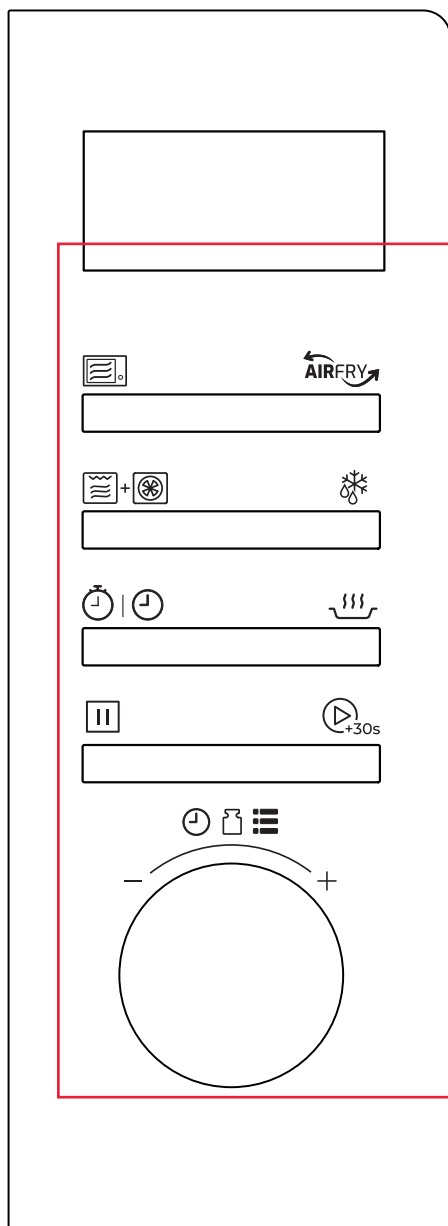
2. Conecte su horno en un tomacorriente casero estándar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean las mismas que aparecen en la etiqueta de clasificación del horno.

### ADVERTENCIA

No coloque el horno sobre una estufa o parrillas u otros aparatos productores de calor. Si instala el horno cerca o sobre una fuente de calor, podría dañarlo y la garantía quedaría inválida. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento.



# Panel de control



Microondas



Freír al aire



Parrilla/Combi./Cocina.



Descongelar



Temporizador/Reloj



Control de temperatura baja



Detener/Cancelar



Iniciar/+30 Seg.

# FUNCIONAMIENTO

## 1. Ajuste del reloj



- (1) Presione " | " dos veces y "00:00" aparecerá en pantalla.
- (2) Gire la perilla para ajustar las cifras de la hora.
- (3) Presione " | " para confirmar.
- (4) Gire la perilla para ajustar las cifras de los minutos.
- (5) Presione " | " para confirmar. El reloj habrá sido ajustado.

Notas:

- (1) El reloj posee una visualización de 24 horas. Si el reloj no se configura, no funcionará cuando esté encendido.
- (2) Para restablecer el reloj, repita desde el paso 1 al paso 5.

## 2. Ajuste del temporizador

- (1) Presione " | " una vez y "00:00" aparecerá en pantalla.
- (2) Gire la perilla para configurar el tiempo deseado. El tiempo máximo corresponde a "95:00".
- (3) Presione " " para confirmar. El temporizador iniciará la cuenta atrás.

## 3. Cocción por microondas

Existen 6 niveles de potencia disponibles.

| Potencia      | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% | 0% |
|---------------|------|-----|-----|-----|-----|----|
| Visualización | P100 | P80 | P50 | P30 | P10 | P0 |

- (1) Presione " " una vez y "P100" aparecerá en pantalla.
- (2) Presione " " repetidamente para ajustar el nivel de potencia. Existen 6 niveles de potencia disponibles.
- (3) Presione " " para confirmar el nivel de potencia.
- (4) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción. El tiempo máximo corresponde a "95:00".
- (5) Presione " " para iniciar la cocción.

Nota: Si se selecciona "P0", el horno funcionará con un ventilador sin potencia. Puede utilizar este nivel para eliminar olores del horno. El tiempo de cocción predeterminado en el nivel de potencia "P0" es de 5 minutos y no se puede cambiar, por favor omita los pasos 3-4.

## 4. Cocción a la Parrilla

- (1) Presione "  +  " una vez, y "G-1" aparecerá en pantalla.
- (2) Presione "  " para confirmar la modalidad.
- (3) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción. El tiempo máximo corresponde a "95:00".
- (4) Presione "  " para iniciar la cocción.

Nota: El zumbador sonará para recordarle que debe dar vuelta a los alimentos durante la cocción a la parrilla. Si no hay ninguna operación, el horno seguirá funcionando.

## 5. Cocción Combinada

- (1) Presione "  +  " dos veces y "C-1" aparecerá en pantalla.
- (2) Gire la perilla para elegir la modalidad y luego se mostrarán "C-2", "C-3", "C-4" y "C-1" en orden.
- (3) Presione "  " para confirmar la modalidad.
- (4) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción. El tiempo máximo corresponde a "95:00".
- (5) Presione "  " para iniciar la cocción.

### Tabla de Cocción Combinada

| Instrucciones | Visualización | Microondas | Parrilla | Convección |
|---------------|---------------|------------|----------|------------|
| 1             | C-1           | ●          |          | ●          |
| 2             | C-2           | ●          | ●        |            |
| 3             | C-3           |            | ●        | ●          |
| 4             | C-4           | ●          | ●        | ●          |

## 6. Descongelar por tiempo

- (1) Presione "  " dos veces, la pantalla mostrará "dEF2".
- (2) Gire la perilla para configurar el tiempo de descongelamiento deseado. El tiempo máximo corresponde a "95:00".
- (3) Presione "  " para iniciar el descongelamiento.

Notas:

- (1) Durante el descongelamiento, el zumbador emitirá un pitido para recordarle que debe voltear los alimentos. Si no hay ninguna operación, el horno seguirá funcionando.
- (2) El nivel de potencia descongelamiento es de P30 y no puede ser cambiado.

## 7. Descongelar por peso

- (1) Pulse "  " una vez, la pantalla mostrará "dEF1".
- (2) Gire la perilla para configurar el peso de los alimentos. El rango de peso es de 100-2000g.
- (3) Presione "  " para iniciar el descongelamiento.

**Nota:** Durante el descongelamiento, el zumbador emitirá un pitido para recordarle que debe voltear los alimentos. Si no hay ninguna operación, el horno seguirá funcionando.

## 8. Cocción multietapa

**Notas:** (1) En la cocción multietapa se pueden ajustar dos etapas de cocción.

- (2) Si ajusta la función de descongelamiento, esta se convertirá en la primera etapa automáticamente.
- (3) El temporizador de cocina y el menú automático no pueden configurarse como una de las etapas múltiples.

**Ejemplo:** Descongele los alimentos durante 5 minutos y, a continuación, cocínelos a una potencia de microondas de 80% durante 7 minutos.

- (1) Presione "  " dos veces y "dEF2" aparecerá en pantalla.
- (2) Gire la perilla para configurar el tiempo de descongelación deseado a 5 minutos.
- (3) Presione "  " una vez y "P100" aparecerá en pantalla.
- (4) Presione "  " nuevamente o gire la perilla para configurar el nivel de potencia a P80.
- (5) Presione "  " para confirmar.
- (6) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción a 7 minutos.
- (7) Presione "  " para iniciar la cocción.

## 9. Cocción rápida

- (1) En modalidad de espera, presione "  " para cocinar los alimentos a un nivel de potencia de 100% durante 30 segundos. Cada pulsación del mismo botón puede aumentar 30 segundos y el valor máximo de tiempo es "95:00".
- (2) En modo de espera, gire la perilla a la izquierda para configurar un tiempo de cocción al 100% de potencia. Continúe girando la perilla para ajustar el tiempo de cocción. El valor máximo del tiempo es "95:00". Luego presione "  " para comenzar a cocinar.

**Nota:** En la modalidad de cocción y descongelamiento por tiempo, cada vez que presione "  " puede aumentar el tiempo de cocción en 30 segundos (excepto para el descongelamiento por peso, el menú automático y la primera etapa de cocción en múltiples etapas)

## 10. Función de bloqueo para niños

Puede utilizar esta función para evitar que los niños enciendan accidentalmente el horno.

Para activar la función de bloqueo:

En modalidad de espera, presione y mantenga presionado "  " durante 3 segundos. Sonará un pitido largo y se mostrará Bloqueo.

Para desactivar la función de bloqueo:

En estado de bloqueo, presione y mantenga presionado "  " durante tres segundos. Sonará un pitido largo.

## 11. Cocción por Convección (con precalentamiento y sin precalentamiento)

- (1) Presione "  +  " tres veces y luego se visualizará "110°C".
- (2) Gire la perilla para configurar la temperatura. Hay 10 opciones disponibles, incluyendo "110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200 (°C)".
- (3) Presione "  +30s " para confirmar la temperatura.
- (4) Presione "  +30s " nuevamente para comenzar el precalentamiento.  
Cuando finalice el precalentamiento, el horno emitirá dos pitidos. Abra la puerta y coloque la comida en el interior del horno. Luego cierre la puerta del horno.  
(Si no se necesita precalentamiento, omita este paso.)
- (5) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción. El tiempo máximo corresponde a "95:00".
- (6) Presione "  +30s " para iniciar la cocción.

## 12. Función ECO

Para ingresar a la modalidad ECO:

En modo de espera, presione "  " una vez o si no hay operación dentro de los diez minutos, la pantalla se apagará.

Para cancelar la modalidad ECO:

En modalidad ECO, presione cualquier botón o abra y cierre la puerta del horno para cancelarla.

### 13. Menú automático

- (1) Gire la perilla a la derecha y luego la pantalla mostrará "A-1".
- (2) Continúe girando la perilla para elegir el menú que necesita. Hay 10 menús automáticos disponibles.
- (3) Presione "  +30s " para confirmar.
- (4) Gire la perilla para configurar el peso de los alimentos.
- (5) Presione "  +30s " para iniciar la cocción.

**Tabla de menú automático**

| Menú                                 | Peso     | Visualización | Potencia |
|--------------------------------------|----------|---------------|----------|
| A-1<br>Recalentamiento<br>automático | 150g     | 150g          | P100     |
|                                      | 250g     | 250g          |          |
|                                      | 350g     | 350g          |          |
|                                      | 450g     | 450g          |          |
|                                      | 600g     | 600g          |          |
| A-2<br>Patatas                       | 1 (230g) | 1             |          |
|                                      | 2 (460g) | 2             |          |
|                                      | 3 (690g) | 3             |          |
| A-3<br>Carne                         | 150g     | 150g          | P80      |
|                                      | 300g     | 300g          |          |
|                                      | 450g     | 450g          |          |
|                                      | 600g     | 600g          |          |
| A-4<br>Verduras                      | 150g     | 150g          | P100     |
|                                      | 350g     | 350g          |          |
|                                      | 500g     | 500g          |          |
| A-5<br>Pescado                       | 150g     | 150g          | P80      |
|                                      | 250g     | 250g          |          |
|                                      | 350g     | 350g          |          |
|                                      | 450g     | 450g          |          |
|                                      | 650g     | 650g          |          |

|            |                              |       |                                 |
|------------|------------------------------|-------|---------------------------------|
|            |                              |       |                                 |
| A-6 Pasta  | 50g(con 450g de agua fría)   | 50g   | P80                             |
|            | 100g(con 800g de agua fría)  | 100g  |                                 |
|            | 150g(con 1200g de agua fría) | 150g  |                                 |
| A-7 Sopa   | 200ml                        | 200g  | P100                            |
|            | 400ml                        | 400g  |                                 |
|            | 600ml                        | 600g  |                                 |
| A-8 Pastel | 475g                         | 475g  | Conv.160°C con precalentamiento |
| A-9 Pizza  | 100g                         | 100g  | P100+<br>Conv.200°C             |
|            | 200g                         | 200g  |                                 |
|            | 300g                         | 300g  |                                 |
| A-10 Pollo | 500g                         | 500g  |                                 |
|            | 750g                         | 750g  |                                 |
|            | 1000g                        | 1000g |                                 |
|            | 1200g                        | 1200g |                                 |

Notas:

- (1) Para el menú "A-10", el zumbador emitirá un pitido para recordarle que debe voltear los alimentos durante la cocción. Si no hay ninguna operación, el horno seguirá funcionando.
- (2) Para el menú "A-8", por favor omita el paso 4.

## 14. Función Desodorizante

- (1) Presione "  " una vez, la pantalla mostrará "P100".
- (2) Gire la perilla para configurar el nivel de potencia a "P0".
- (3) Presione "  " para iniciar la cocción.

Nota: El tiempo predeterminado es de 5 minutos y no se puede cambiar.

## 15. Control de temperatura baja

- (1) Presione " " una vez y "L1" aparecerá en pantalla.
- (2) Gire la perilla para seleccionar el menú de "L1 a L5". Están disponibles los 5 menús.
- (3) Presione " " para confirmar.
- (4) Gire la perilla para configurar la temperatura.
- (5) Presione " " para confirmar la temperatura.
- (6) Gire la perilla para configurar el tiempo de cocción.
- (7) Presione " " para iniciar la cocción.

### Menú de control de temperatura baja

| Menú                  | Visualización | Rango de Temperatura    | Valor Máximo del Tiempo |
|-----------------------|---------------|-------------------------|-------------------------|
| Cocción lenta         | L1            | 90 °C / 100 °C / 110 °C | 12 horas (12:0H)        |
| Mantener caliente     | L2            | 60 °C / 70 °C / 80 °C   | 95:00                   |
| Secado de alimentos   | L3            | 40 °C - 90 °C           | 12 horas (12:0H)        |
| Yogurt                | L4            | 40 °C                   | 12 horas (12:0H)        |
| Caja de calentamiento | L5            | 40 °C - 100 °C          | 95:00                   |

## 16. Función de consultas

- (1) Si el reloj ha sido ajustado, la hora actual se mostrará durante tres segundos pulsando " |  " en la modalidad de cocción.
- (2) En el estado de cocción de microondas, parrilla y combinación, presione " " o " +  " para consultar el nivel de potencia o el modo de cocción. La potencia se visualizará durante 3 segundos.

## 17. Freír al aire

Para cocinar con la modalidad de freidora de aire, deberá seleccionar y confirmar el tipo de alimento, por favor consulte la tabla a continuación.

- (1) Presione "  " una vez y "AF-1" aparecerá en pantalla.
- (2) Presione "  " varias veces o gire la perilla para seleccionar el menú.  
Hay 9 menús disponibles.
- (3) Presione "  " para confirmar.
- (4) Presione "  " nuevamente para comenzar con la cocción.

**Nota:** Para los menús "AF-1, AF-5, AF-6 y AF-9", el timbre sonará para recordarle que debe dar vuelta a los alimentos durante la cocción. Si no hay ninguna operación, el horno seguirá funcionando.

### Menú para freír al aire

| Menú                          | Visualización | Peso(g) | Potencia |
|-------------------------------|---------------|---------|----------|
| Patatas congeladas            | AF-1          | 300     | Conv.    |
| Bolas de patatas congeladas   | AF-2          | 350     |          |
| Anillos de calamar congelados | AF-3          | 300     |          |
| Aros de cebolla congelados    | AF-4          | 250     |          |
| Nuggets de pollo congelados   | AF-5          | 350     |          |
| Filete                        | AF-6          | 400     |          |
| Camarones                     | AF-7          | 250     |          |
| Verduras                      | AF-8          | 200     |          |
| Rollitos de primavera         | AF-9          | 300     |          |

# Solución de problemas

| Normal                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El horno de microondas provoca interferencia con la recepción de la TV             | La recepción de radio y televisión podría ser interferida por el funcionamiento del horno microondas. Esta interferencia es similar a aquella que producen pequeños electrodomésticos como batidoras, aspiradoras y ventiladores eléctricos. Esto es normal. |
| Luz del horno con baja intensidad                                                  | Cuando cocine con baja potencia la luz del horno podría perder intensidad. Esto es normal.                                                                                                                                                                   |
| Se acumula vapor en la puerta y sale aire caliente por las ranuras de ventilación. | Cuando cocine la comida puede emitir vapor. La mayoría saldrá por las ranuras de ventilación. Pero se podría acumular en un lugar frío como la puerta del horno. Esto es normal.                                                                             |
| El horno se inicia accidentalmente sin comida en el interior.                      | Está prohibido hacer funcionar esta unidad sin comida en su interior. Esto es peligroso.                                                                                                                                                                     |

| Problema                    | Posible causa                                               | Solución                                                                          |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| El horno no puede iniciarse | (1) El cable de alimentación no está bien conectado.        | Desconecte el cable. Reconéctelo después de 10 segundos.                          |
|                             | (2) Falla de los fusibles o del sistema del cortacircuitos. | Remplace el fusible o haga que un profesional repare el cortacircuitos.           |
|                             | (3) Problema con el tomacorriente.                          | Verifique el normal funcionamiento del tomacorriente con otros electrodomésticos. |
| El horno no calienta        | (4) La puerta no cerró bien.                                | Cierre bien la puerta del horno.                                                  |



De acuerdo con la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE, por sus siglas en inglés), estos deben recolectarse y tratarse por separado. Si en el futuro, necesita desechar este producto, por favor NO se deshaga de él junto con los residuos del hogar, envíelo a alguno de los puntos de recolección dispuestos por la WEEE donde se encuentren disponibles.

# Forno micro-ondas

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Modelo: HMWE FS23 GC BK**

**Leia atentamente estas instruções antes de usar o forno micro-ondas e guarde-as num local seguro.**

Se seguir as instruções, o seu forno irá fornecer-lhe muitos anos de bons serviços.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES NUM LOCAL SEGURO**

## **PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO À ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA**

- (a) Não tente utilizar este forno com a porta aberta, pois isso pode resultar em exposição prejudicial à saúde à energia de micro-ondas. É importante não quebrar ou adulterar os bloqueios de segurança.
- (b) Não coloque nenhum objeto entre a face frontal do forno e a porta, nem deixe que sujeira ou resíduos de líquido de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
- (c) AVISO: Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser usado antes de ser reparado por uma pessoa competente.

### **TERMO ADITIVO**

Se o aparelho não for mantido em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar a vida útil do aparelho e causar uma situação perigosa.

## **ESPECIFICAÇÕES**

|                                           |                 |
|-------------------------------------------|-----------------|
| Modelo:                                   | HMWE FS23 GC BK |
| Tensão nominal:                           | 230 V~ 50 Hz    |
| Potência nominal de entrada (Microondas): | 1450 W          |
| Potência nominal de saída (Microondas):   | 900 W           |
| Potência nominal de entrada (Grill):      | 1000 W          |
| Convecção                                 | 1680 W          |

# **INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA**

## **AVISO**

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos em pessoas ou exposição à energia excessiva do forno micro-ondas quando usar o seu aparelho, siga as precauções básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia e siga as instruções específicas: "PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS".
2. Este aparelho pode ser usado por crianças com idade a partir dos 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção pelo usuário não deve ser feitas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
3. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar perigos.
5. AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
6. AVISO: É perigoso para qualquer pessoa não competente realizar qualquer operação de serviço ou reparo que envolva a remoção de uma tampa que forneça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
7. AVISO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes lacrados, pois podem explodir.

8. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, preste atenção ao forno devido à possibilidade de ignição.
9. Use apenas utensílios adequados para uso em fornos de micro-ondas.
10. Se houver emissão de fumaça, desligue ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
11. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em ebulição eruptiva retardada, portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
12. O conteúdo dos biberões e boiões de comida para bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
13. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o término do aquecimento por micro-ondas.
14. O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos removidos.
15. Não manter o forno limpo pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e, possivelmente, resultar em uma situação perigosa.
16. O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta de decoração para evitar sobreaquecimento. (Não se aplica a aparelho com porta de decoração.)
17. Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno. (Para fornos fornecidos com a possibilidade de ser usada uma sonda de detecção de temperatura.)
18. O forno microondas não deve ser colocado num armário a menos que tenha sido testado num armário.
19. O forno micro-ondas deve funcionar com a porta decorativa aberta. (para fornos com porta decorativa).

20. Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:
- áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - casas agrícolas;
  - ambientes tipo motéis.
21. O forno micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes podem causar risco de ferimentos, ignição ou incêndio.
22. Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o cozimento no micro-ondas.
23. O aparelho não deve ser limpo com máquinas de limpeza a vapor.
24. O aparelho destina-se a ser utilizado de forma independente.
25. A superfície traseira dos aparelhos deve ser colocada contra uma parede.
26. Os aparelhos não se destinam a ser operados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
27. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver em funcionamento.
28. AVISO: Quando o aparelho é operado no modo de combinação, as crianças devem operar o forno unicamente com a supervisão por adultos devido às temperaturas geradas.

**LEIA COM ATENÇÃO E MANTENHA PARA  
REFERÊNCIA FUTURA  
APENAS PARA USO DOMÉSTICO.  
(NÃO PARA USO COMERCIAL)**

# **PARA REDUZIR O RISCO DE FERIMENTOS A PESSOAS INSTALAÇÃO DE LIGAÇÃO DE TERRA PERIGO**

Risco de choque elétrico

Tocar em alguns dos componentes internos pode causar ferimentos graves ou morte. Não desmonte este aparelho.

## **AVISO**

Risco de choque elétrico - O uso inadequado da ligação de terra pode resultar em choque elétrico.

Não conecte em uma tomada até que o aparelho esteja devidamente instalado e a ligação de terra devidamente instalada.

Este aparelho deve ter ligação de terra. No caso de um curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um cabo de escape para a corrente elétrica. Este aparelho está equipado com um cabo de ligação à terra com uma ficha de ligação de terra. A ficha deve ser conectada a uma tomada devidamente instalada e com ligação de terra. Consulte um eletricitista ou técnico qualificado se as instruções de ligação de terra não forem totalmente compreendidas ou se houver dúvidas sobre se o aparelho está devidamente conectado a uma ligação de terra.

Se for necessário usar um cabo de extensão, use apenas um cabo de extensão de 3 conectores.

1. Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir os riscos resultantes de ficar enrolado ou tropeçar em um cabo mais longo.
2. Se um conjunto de cabo longo ou cabo de extensão for usado:
  - 1) A classificação elétrica marcada do conjunto de cabos ou cabo de extensão deve ser pelo menos tão grande quanto a classificação elétrica do aparelho.
  - 2) O cabo de extensão deve ser um cabo de 3 conectores do tipo terra.
  - 3) O cabo longo deve ser disposto de forma que não caia sobre o balcão ou mesa, onde possa ser puxado por crianças ou tropeçado involuntariamente.

# LIMPEZA

Certifique-se de desconectar o aparelho da fonte de alimentação.

1. Limpe a cavidade do forno após o uso com um pano levemente húmido.
2. Limpe os acessórios da forma habitual em água com sabão.
3. A moldura da porta e a vedação e as partes adjacentes devem ser limpas cuidadosamente com um pano húmido quando estiverem sujas.
4. Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
5. Dica de limpeza --- Para uma limpeza mais fácil das paredes da cavidade nos quais alimentos cozidos possam tocar: Coloque meio limão em uma tigela, adicione 300ml (1/2 litro) de água e aqueça 100% no micro-ondas por 10 minutos. Limpe o forno com um pano macio e seco.

# **UTENSÍLIOS**

## **CUIDADO**

### **Risco de lesão corporal**

É perigoso para qualquer pessoa que não seja competente realizar qualquer operação de serviço ou reparo que envolva a remoção de uma tampa que forneça proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.

Veja as instruções em "Materiais que pode usar no forno de micro-ondas ou que devem ser evitados no forno de micro-ondas."

Pode haver certos utensílios não metálicos que não são seguros para micro-ondas. Em caso de dúvida, pode testar o utensílio em questão seguindo o procedimento abaixo.

### **Teste de utensílios:**

1. Encha um recipiente adequado para micro-ondas com 1 xícara de água fria (250ml) junto com o utensílio em questão.
2. Cozinhe na potência máxima por 1 minuto.
3. Toque cuidadosamente o utensílio. Se o utensílio vazio estiver quente, não o utilize para cozinhar no micro-ondas.
4. Não exceda 1 minuto de tempo de cozimento

## Materiais que você pode usar no forno de micro-ondas

| Utensílios                     | Observações                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Prato para tostar              | Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato para tostar deve estar pelo menos 5 mm (3/16 inch) acima do prato giratório. O uso incorreto pode causar a quebra da plataforma giratória.                                                                                                                                                                                                |
| Louça                          | Use apenas louça própria para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não use pratos rachados ou lascados.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Jarras de vidro                | Remova sempre a tampa. Use apenas para aquecer os alimentos até ficarem mornos. A maioria dos jarras de vidro não são resistentes ao calor e podem quebrar.                                                                                                                                                                                                                                  |
| Recipientes de vidro           | Usar apenas recipientes de vidro resistentes ao calor. Certifique-se de que não haja acabamento metálico. Não use pratos rachados ou lascados.                                                                                                                                                                                                                                               |
| Sacos para cozinhar para forno | Siga as instruções do fabricante. Não feche os sacos plásticos com laço de metal. Faça fendas para permitir que o vapor escape.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Pratos e copos de papel        | Use apenas para cozinhar / aquecer por um período curto. Não deixe o forno sem vigilância durante o cozimento.                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Toalhas de papel               | Use para cobrir alimentos para reaquecimento e absorção de gordura. Use com supervisão e apenas para um cozimento de curto prazo.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Papel pergaminho               | Use como uma capa para evitar respingos ou como um envoltório para cozinhar.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Plástico                       | Usar apenas plástico próprio para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Deve ser rotulado como "Microwave Safe" (seguro para micro-ondas). Alguns recipientes de plástico amolecem à medida que os alimentos dentro deles ficam quentes. "Sacos de fervura" e sacos de plástico bem fechados devem ser cortados, perfurados ou ventilados de acordo com as instruções da embalagem. |
| Envoltório plástico            | Usar apenas plástico de embrulho próprio para micro-ondas. Use para cobrir os alimentos durante o cozimento para reter a umidade. Não deixe que o plástico encoste nos alimentos.                                                                                                                                                                                                            |
| Termômetros                    | Somente termômetros para micro-ondas (termômetros de carne e doces).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Papel de cera                  | Use como uma cobertura para evitar respingos e reter a umidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Materiais a serem evitados no forno de micro-ondas

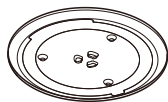
| Utensílios                               | Observações                                                                                               |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bandeja de alumínio                      | Pode causar deformação e dobragem. Transfira os alimentos para um prato adequado para micro-ondas.        |
| Caixa de alimentos com alça de metal     | Pode causar deformação e dobragem. Transfira os alimentos para um prato adequado para micro-ondas.        |
| Utensílios de metal ou aparados em metal | O metal protege a comida da energia de microondas. O acabamento de metal pode causar deformação e dobrar. |
| Objetos com torção de metal              | Pode causar deformação e dobragem e pode causar um incêndio no forno.                                     |
| Sacos de papel                           | Pode causar um incêndio no forno.                                                                         |
| Espuma plástica                          | A espuma plástica pode derreter ou contaminar o líquido interno quando exposta a altas temperaturas.      |
| Madeira                                  | A madeira pode secar quando usada no forno de micro-ondas e pode rachar.                                  |

# NOMES DAS PARTES E ACESSÓRIOS DO FORNO

(No caso de qualquer diferença entre o aparelho e as imagens neste manual, o produto prevalecerá.)

Retire o forno e todos os materiais da caixa e da cavidade do forno.

Seu forno vem com os seguintes acessórios:



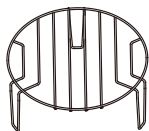
Prato de Vidro



Conjunto do Anel do Prato Giratório



Manual de Instruções



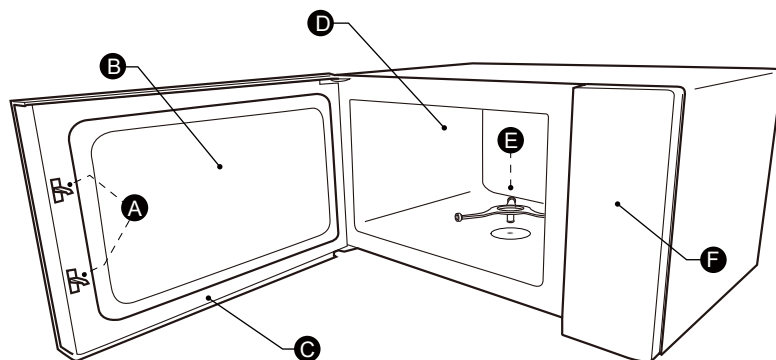
Grelha Alta (Não pode ser usada na função micro-ondas e deve ser colocada no prato de vidro.)



Grelha Baixa (Não pode ser usada na função micro-ondas e deve ser colocada no prato de vidro.)



Bandeja de Assar (Não pode ser usada em conjunto com a função micro-ondas e pode ser colocada na grelha.)



A) Sistema de travamento de segurança

B) Janela de observação

C) Conjunto da porta

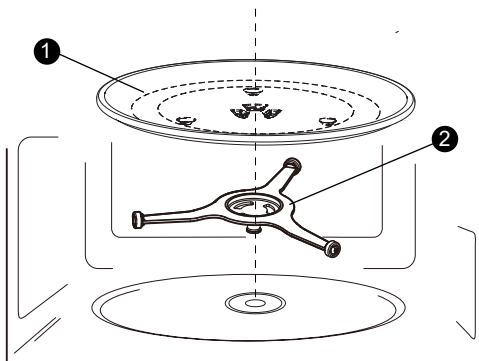
D) Cavidade do forno

E) Conjunto do Anel do Prato Giratório

F) Painel de controle

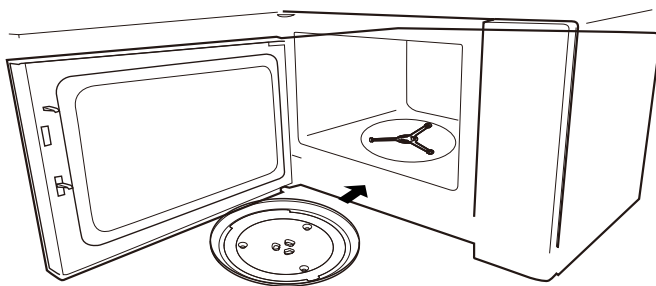
## NOMES DAS PARTES E ACESSÓRIOS DO FORNO

Limpe o compartimento de cozimento e coloque o prato giratório no lugar. Para novas instalações, certifique-se de que toda a embalagem e fita de envio foram removidas do eixo do prato giratório. Antes de usar o aparelho para preparar alimentos pela primeira vez, você precisará colocar o prato giratório corretamente. Você deve limpar o compartimento de cozimento e os acessórios.



1) Prato de Vidro

2) Conjunto do Anel do Prato Giratório



### Notas:

1. Nunca use o aparelho sem o prato giratório. Certifique-se de que está devidamente encaixado. O prato giratório pode girar no sentido horário ou anti-horário.
2. Nunca coloque o prato de vidro de cabeça para baixo. O prato de vidro nunca deve ser restringido.
3. Tanto o prato de vidro quanto o conjunto do anel do prato giratório devem sempre ser usados durante o cozimento.
4. Todos os alimentos e recipientes de alimentos devem sempre ser colocados no prato de vidro para cozinhar.
5. Nunca restrinja o movimento do prato giratório.
6. Se o prato de vidro ou o conjunto do anel do prato giratório rachar ou quebrar, entre em contato com o centro de serviço autorizado mais próximo.

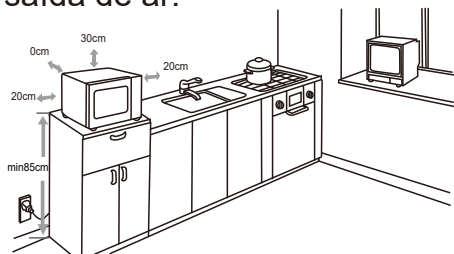
## Instalação de Bancada

Remova todo o material de embalagem e acessórios. Verifique se há algum dano no forno, como amassados ou porta quebrada. Não instale se o forno estiver danificado.

Gabinete: Remova qualquer filme protetor encontrado na superfície do gabinete do micro-ondas. Não remova a tampa da guia de ondas que está presa à cavidade do forno para proteger o magnetron

## Instalação

1. Selecione uma superfície nivelada que forneça espaço aberto suficiente para as aberturas de entrada e/ou saída de ar.



(1) A altura mínima de instalação é de 85 cm.

(2) A superfície traseira do aparelho deve ser colocada contra uma parede.

Deixe uma folga mínima de 30 cm acima do forno, e uma folga mínima de 20 cm é necessária entre o forno e quaisquer paredes adjacentes.

(3) Não remova os pés da parte inferior do forno.

(4) Bloquear as aberturas de entrada e/ou saída pode danificar o forno.

(5) Coloque o forno o mais longe possível de rádios e TVs. A operação do forno micro-ondas pode causar interferência na recepção do rádio ou da TV.

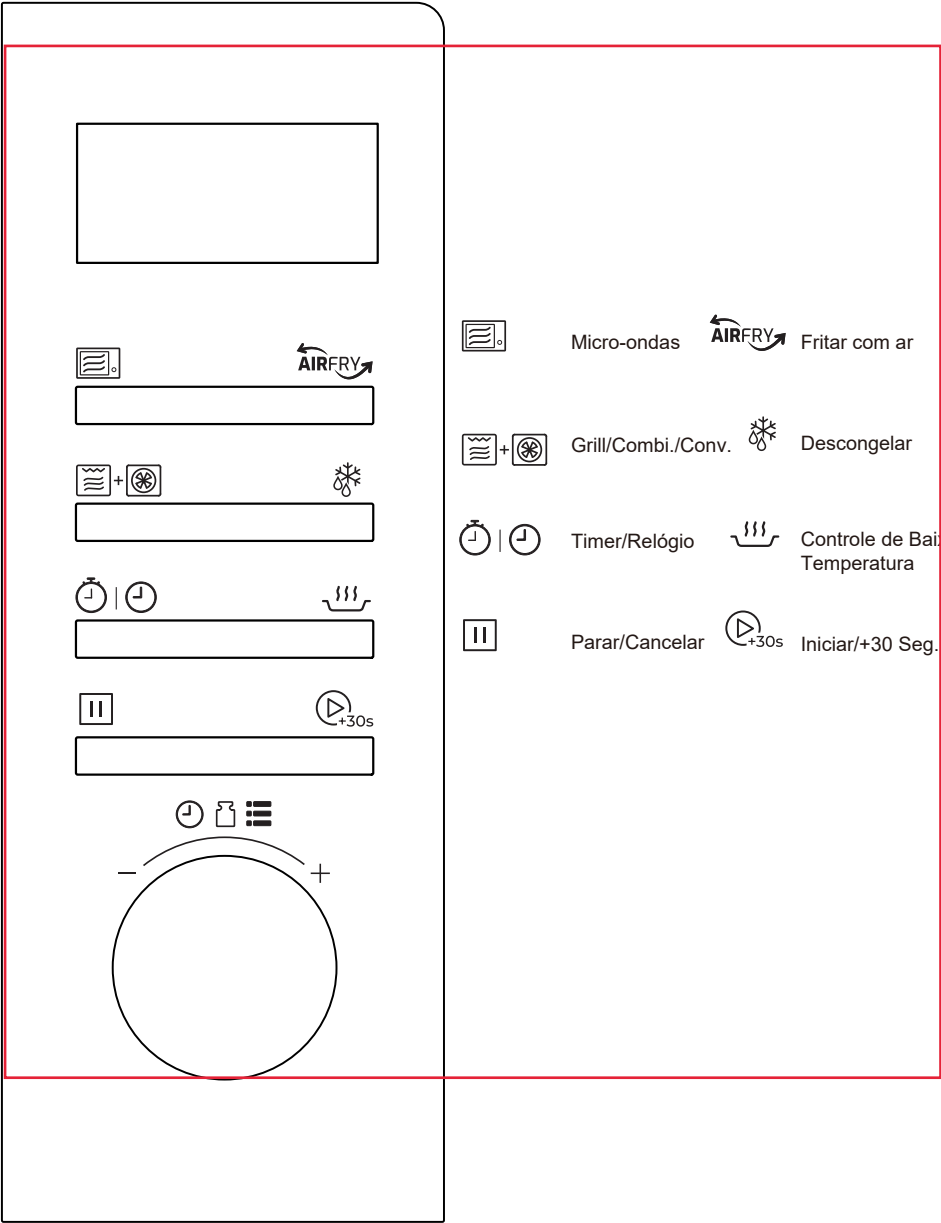
2. Conecte seu forno a uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que a voltagem e a frequência são as mesmas da voltagem e da frequência indicadas na etiqueta de classificação.

**AVISO:** Não instale o forno sobre um fogão ou outro aparelho que produza calor. Se instalado próximo ou sobre uma fonte de calor, o forno pode ser danificado e a garantia será anulada.

A superfície acessível pode estar quente durante a operação.



# Painel de Controle



# OPERACIONAL

## 1. Configurando o Relógio

- (1) Pressione “ |  ” duas vezes e então “00:00” será exibido.
- (2) Gire o botão para ajustar as horas.
- (3) Pressione “ |  ” para confirmar.
- (4) Gire o botão para ajustar os minutos.
- (5) Pressione “ |  ” para confirmar. O relógio está ajustado.

Notas:

- (1) O relógio é um display de 24 horas. Se o relógio não estiver ajustado, ele não funcionará quando ligado.
- (2) Para reajustar o relógio, repita o passo 1 ao passo 5.

## 2. Configurando o Timer de Cozinha

- (1) Pressione “ |  ” uma vez e então “00:00” será exibido.
- (2) Gire o botão para definir o tempo desejado. O valor máximo de tempo é “95:00”.
- (3) Pressione “ ” para confirmar. O timer começará a contagem regressiva.

## 3. Cozimento no Microondas

Existem 6 níveis de potência disponíveis.

|          |      |     |     |     |     |    |
|----------|------|-----|-----|-----|-----|----|
| Potência | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% | 0% |
| Exibição | P100 | P80 | P50 | P30 | P10 | P0 |

- (1) Pressione “ ” uma vez e então “P100” será exibido.
- (2) Pressione “ ” repetidamente ou gire o botão para ajustar o nível de potência. Os 6 níveis de potência estão disponíveis.
- (3) Pressione “ ” para confirmar o nível de potência.
- (4) Gire o botão para ajustar o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é “95:00”.
- (5) Pressione “ ” para iniciar o cozimento.

Nota: Se "P0" for selecionado, o forno funcionará com um ventilador sem potência. Você pode usar este nível para remover o odor do forno. O tempo padrão de cozimento no nível de potência “P0” é de 5 minutos e não pode ser alterado; por favor, pule os passos 3-4.

## 4. Cozimento no Grill

- (1) Pressione “+” uma vez e então “G-1” será exibido.
- (2) Pressione “ ” para confirmar o modo.
- (3) Gire o botão para ajustar o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é “95:00”.
- (4) Pressione “ ” para iniciar o cozimento.

Nota: O alarme sonoro lembrará você de virar o alimento durante o cozimento no grill. Se nenhuma operação for realizada, o forno continuará funcionando.

## 5. Cozimento Combinado

- (1) Pressione “+” duas vezes e então “C-1” será exibido.
- (2) Gire o botão para escolher o modo e então “C-2”, “C-3”, “C-4” e “C-1” serão exibidos na ordem.
- (3) Pressione “ ” para confirmar o modo.
- (4) Gire o botão para ajustar o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é “95:00”.
- (5) Pressione “ ” para iniciar o cozimento.

### Tabela de cozinha combinada

| Instruções | Exibição | Micro-ondas | Grill | Convecção |
|------------|----------|-------------|-------|-----------|
| 1          | C-1      | ●           |       | ●         |
| 2          | C-2      | ●           | ●     |           |
| 3          | C-3      |             | ●     | ●         |
| 4          | C-4      | ●           | ●     | ●         |

## 6. Descongelamento por Tempo

- (1) Pressione “” duas vezes, a tela exibirá “dEF2”.
- (2) Gire o botão para definir o tempo desejado de descongelamento. O valor máximo de tempo é “95:00”.
- (3) Pressione “ ” para iniciar o descongelamento.

Notas:

- (1) O alarme soará para lembrá-lo de virar o alimento durante o descongelamento. Se não houver operação, o forno continuará funcionando.
- (2) A potência de descongelamento é P30 e não pode ser alterada.

## 7. Descongelamento por Peso

- (1) Pressione “” uma vez, a tela exibirá “dEF1”.
- (2) Gire o botão para definir o peso do alimento. A faixa de peso é de 100 a 2000g.
- (3) Pressione “” para iniciar o descongelamento.

Nota: O alarme soará para lembrá-lo de virar o alimento durante o descongelamento. Se não houver operação, o forno continuará funcionando.

## 8. Cozimento Multifásico

Notas:(1) Duas etapas de cozimento podem ser configuradas no cozimento multi-etapas.

- (2) Se você configurar a função de descongelamento, ela funcionará automaticamente na primeira etapa.
- (3) O timer da cozinha, o menu automático não podem ser configurados como uma das multi-etapas.

Exemplo: Descongele alimentos por 5 minutos e depois cozinhe com 80% de potência do micro-ondas por 7 minutos.

- (1) Pressione “” duas vezes, a tela exibirá “dEF2”.
- (2) Gire o botão para definir o tempo desejado de descongelamento para 5 minutos.
- (3) Pressione “” uma vez e então “P100” será exibido.
- (4) Pressione “” novamente ou gire o botão para definir o nível de potência para P80.
- (5) Pressione “” para confirmar.
- (6) Gire o botão para definir o tempo de cozimento para 7 minutos.
- (7) Pressione “” para iniciar o cozimento.

## 9. Speedy Cooking

- (1) In standby mode, press “” to cook food at 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is “95:00”.
- (2) In standby mode, turn the knob left to set a cooking time at 100% power. Continue to turn the knob to adjust the cooking time. Then press “” to start cooking. The maximum time value is “95:00”.

Note: In the cooking state and defrosting by time state, each more press on “” can increase the cooking time by 30 seconds (except for defrosting by weight, the auto menu, the microwave cooking at 0% power and the first stage of multi-stage cooking).

## 10. Função de Bloqueio para Crianças

Você pode usar esta função para evitar que as crianças liguem o forno acidentalmente.

Para ativar o bloqueio:

No modo de espera, pressione e segure “” por três segundos. Um longo bip soará e Bloqueio será exibido.

Para desativar o bloqueio:

No estado bloqueado, pressione e segure “” por três segundos. Um longo bip soará.

## 11. Cozimento por Convecção (com pré-aquecimento e sem pré-aquecimento)

(1) Pressione “+” três vezes e então “110 °C” será exibido.

(2) Gire o botão para ajustar a temperatura. Existem 10 opções disponíveis, incluindo “110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200°C.

(3) Pressione “+30s” para confirmar a temperatura.

(4) Pressione “+30s” novamente para iniciar o pré-aquecimento.

Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o forno emitirá dois bipes. Abra a porta e coloque o alimento no forno. Em seguida, feche a porta.

(Se o pré-aquecimento não for necessário, por favor, pule este passo.)

(5) Gire o botão para ajustar o tempo de cozimento. O valor máximo de tempo é “95:00”.

(6) Pressione “+30s” para iniciar o cozimento.

## 12. Função ECO

Para entrar no modo ECO:

Em modo de espera, pressione “” uma vez ou se não houver operação por dez minutos. A tela se apagará.

Para cancelar o modo ECO:

No modo ECO, pressionar qualquer tecla ou abrir a porta cancelará o modo.

### 13. Menu Automático

- (1) Gire o botão para a direita e então a tela exibirá “A-1”.
- (2) Continue girando o botão para escolher o menu desejado. Os 10 menus automáticos estão disponíveis.
- (3) Pressione “+30s” para confirmar.
- (4) Gire o botão para ajustar o peso dos alimentos.
- (5) Pressione “+30s” para iniciar o cozimento.

**Tabela de Menu Automático**

| Menu                               | Peso     | Exibição | Potência |
|------------------------------------|----------|----------|----------|
| A-1<br>Reaquecimento<br>Automático | 150g     | 150g     | P100     |
|                                    | 250g     | 250g     |          |
|                                    | 350g     | 350g     |          |
|                                    | 450g     | 450g     |          |
|                                    | 600g     | 600g     |          |
| A-2<br>Batata                      | 1 (230g) | 1        |          |
|                                    | 2 (460g) | 2        |          |
|                                    | 3 (690g) | 3        |          |
| A-3<br>Carne                       | 150g     | 150g     | P80      |
|                                    | 300g     | 300g     |          |
|                                    | 450g     | 450g     |          |
|                                    | 600g     | 600g     |          |
| A-4<br>Vegetais                    | 150g     | 150g     | P100     |
|                                    | 350g     | 350g     |          |
|                                    | 500g     | 500g     |          |
| A-5<br>Peixe                       | 150g     | 150g     | P80      |
|                                    | 250g     | 250g     |          |
|                                    | 350g     | 350g     |          |
|                                    | 450g     | 450g     |          |
|                                    | 650g     | 650g     |          |

|                |                               |       |                                   |
|----------------|-------------------------------|-------|-----------------------------------|
|                |                               |       |                                   |
| A-6<br>Massa   | 50g (com 450g de água fria)   | 50g   | P80                               |
|                | 100g (com 800g de água fria)  | 100g  |                                   |
|                | 150g (com 1200g de água fria) | 150g  |                                   |
| A-7<br>Sopa    | 200ml                         | 200g  | P100                              |
|                | 400ml                         | 400g  |                                   |
|                | 600ml                         | 600g  |                                   |
| A-8<br>Bolo    | 475g                          | 475g  | Conv.160°C com<br>pré-aquecimento |
| A-9<br>Pizza   | 100g                          | 100g  | P100+<br>Conv.200°C               |
|                | 200g                          | 200g  |                                   |
|                | 300g                          | 300g  |                                   |
| A-10<br>Frango | 500g                          | 500g  |                                   |
|                | 750g                          | 750g  |                                   |
|                | 1000g                         | 1000g |                                   |
|                | 1200g                         | 1200g |                                   |

Notas:

- (1) Para o menu "A-10", o alarme sonoro lembrará você de virar o alimento durante o cozimento. Se nenhuma operação for realizada, o forno continuará funcionando.
- (2) Para o menu "A-8", por favor, pule o passo 4.

## 14. Função Desodorizante

- (1) Pressione "  " uma vez, a tela exibirá "P100".
- (2) Gire o botão para definir o nível de potência como "P0".
- (3) Pressione "  " para iniciar o funcionamento.

Nota: O tempo padrão é de 5 minutos e não pode ser alterado.

## 15. Controle de Baixa Temperatura

- (1) Pressione " " uma vez e então "L1" será exibido.
- (2) Gire o botão para selecionar o menu de "L1 a L5". Os 5 menus estão disponíveis.
- (3) Pressione " " para confirmar.
- (4) Gire o botão para ajustar a temperatura.
- (5) Pressione " " para confirmar a temperatura.
- (6) Gire o botão para ajustar o tempo de cozimento.
- (7) Pressione " " para iniciar o cozimento.

### Menu de Controle de Baixa Temperatura

| Menu                 | Exibição | Faixa de Temperatura    | Valor Máximo de Tempo |
|----------------------|----------|-------------------------|-----------------------|
| Cozimento Lento      | L1       | 90 °C / 100 °C / 110 °C | 12 hours (12:0H)      |
| Manter Aquecido      | L2       | 60 °C / 70 °C / 80 °C   | 95:00                 |
| Secagem de Alimentos | L3       | 40 °C - 90 °C           | 12 hours (12:0H)      |
| logurte              | L4       | 40 °C                   | 12 hours (12:0H)      |
| Caixa de Aquecimento | L5       | 40 °C - 100 °C          | 95:00                 |

## 16. Função de Consulta

- (1) Se o relógio estiver ajustado, o horário atual será exibido por três segundos ao pressionar " |  " no estado de cozimento.
- (2) No estado de cozimento por micro-ondas, grill e combinação, pressione " " ou " +  " para consultar o nível de potência ou modo de cozimento. Será exibido por três segundos.

## 17. Fritura sem óleo

Para cozinhar com fritura sem óleo, você precisará selecionar e confirmar o tipo de alimento, consulte o quadro abaixo.

- (1) Pressione " " uma vez e então "AF-1" será exibido.
- (2) Pressione " " repetidamente ou gire o botão para selecionar o menu.  
Os 9 menus estão disponíveis.
- (3) Pressione " " para confirmar.
- (4) Pressione " " novamente para iniciar o cozimento.

Nota: Para os menus "AF-1, AF-5, AF-6 e AF-9", o alarme sonoro lembrará você de virar o alimento durante o cozimento. Se nenhuma operação for realizada, o forno continuará funcionando.

### Menu de Air Fry (Fritura sem óleo)

| Menu                          | Exibição | Peso (g) | Potência |
|-------------------------------|----------|----------|----------|
| Batatas Congeladas            | AF-1     | 300      | Conv.    |
| Bolinhas de Batata Congeladas | AF-2     | 350      |          |
| Anéis de Lula Congelados      | AF-3     | 300      |          |
| Anéis de Cebola Congelados    | AF-4     | 250      |          |
| Nuggets de Frango Congelados  | AF-5     | 350      |          |
| Bife                          | AF-6     | 400      |          |
| Camarões                      | AF-7     | 250      |          |
| Vegetais                      | AF-8     | 200      |          |
| Rolinhos Primavera            | AF-9     | 300      |          |

# Solução de problemas

| Normal                                                     |                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno micro-ondas interfere com a recepção da TV.        | A recepção de rádio e TV pode sofrer interferências durante o funcionamento do forno de micro-ondas. É semelhante à interferência de pequenos aparelhos elétricos, como bateadeira, aspirador de pó e ventilador elétrico. É normal. |
| Forno com luz mais fraca.                                  | No cozimento de micro-ondas de baixa potência, a luz do forno pode ficar fraca. É normal.                                                                                                                                            |
| Vapor acumula-se na porta, ar quente saindo das aberturas. | Ao cozinhar, pode sair vapor dos alimentos. A maioria sairá da porta do forno. É normal.                                                                                                                                             |
| O forno foi ligado acidentalmente sem nenhum alimento.     | É proibido operar a unidade sem nenhum alimento no interior. É muito perigoso.                                                                                                                                                       |

| Problema                       | Possível causa                                             | Solução                                                                                   |
|--------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| O forno não pode ser iniciado. | (1) O cabo de alimentação não está conectado corretamente. | Desconecte. Em seguida, conecte novamente após 10 segundos.                               |
|                                | (2) Fusível queimado ou disjuntor não funciona             | Substitua o fusível ou reinicie o disjuntor (reparado por profissionais da nossa empresa) |
|                                | (3) Problemas com a tomada.                                | Teste a tomada com outros aparelhos elétricos.                                            |
| Forno não aquece.              | (4) A porta não está bem fechada.                          | Feche bem a porta.                                                                        |



De acordo com a diretiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos (WEEE), os WEEE devem ser coletados e tratados separadamente. Se em algum momento no futuro você precisar descartar este produto, NÃO o descarte junto com o lixo doméstico. Envie este produto para pontos de coleta de WEEE, onde disponível.

# Microwave Oven

## INSTRUCTION MANUAL

### Model: HMWE FS23 GC BK

**Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.**

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

## ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

## SPECIFICATIONS

|                         |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Model                   | HMWE FS23 GC BK |
| Rated Voltage/Frequency | 230 V~ 50 Hz    |
| Microwave Input         | 1450 W          |
| Microwave Output        | 900 W           |
| Grill                   | 1000 W          |
| Convection              | 1680 W          |

# **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

## **WARNING**

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
6. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
7. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
16. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
17. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
18. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.
19. The microwave oven must be operated with the

- decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - farm houses;
    - bed and breakfast type environments.
  21. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
  22. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
  23. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
  24. The appliance is intended to be used freestanding.
  25. The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
  26. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  27. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
  28. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE  
REFERENCE  
HOUSEHOLD USE ONLY  
(NOT FOR COMMERCIAL USE)**

# **TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION**

## **DANGER**

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

## **WARNING**

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock.

Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
  - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

## CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

# **UTENSILS**

## **CAUTION**

### **Personal Injury Hazard**

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

### **Utensil Test:**

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

## Materials you can use in microwave oven

| Utensils              | Remarks                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Browning dish         | Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.                                                                                                |
| Dinnerware            | Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.                                                                                                                                                                         |
| Glass jars            | Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.                                                                                                                                                        |
| Glassware             | Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.                                                                                                                                                         |
| Oven cooking bags     | Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.                                                                                                                                                                  |
| Paper plates and cups | Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.                                                                                                                                                                                   |
| Paper towels          | Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.                                                                                                                                                                 |
| Parchment paper       | Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.                                                                                                                                                                                                          |
| Plastic               | Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package. |
| Plastic wrap          | Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.                                                                                                                                                     |
| Thermometers          | Microwave-safe only ( meat and candy thermometers).                                                                                                                                                                                                                    |
| Wax paper             | Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.                                                                                                                                                                                                             |

## Materials to be avoided in microwave oven

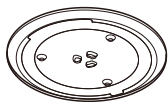
| Utensils                        | Remarks                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminum tray                   | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.                                |
| Food carton with metal handle   | May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.                                |
| Metal or metal-trimmed utensils | Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.               |
| Metal twist ties                | May cause arcing and could cause a fire in the oven.                                     |
| Paper bags                      | May cause a fire in the oven.                                                            |
| Plastic foam                    | Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature. |
| Wood                            | Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.                |

# NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

(In case of any differences between the appliance and the pictures in this manual, the product shall prevail.)

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:



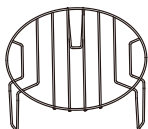
Glass Tray



Turntable Ring Assembly



Instruction Manual



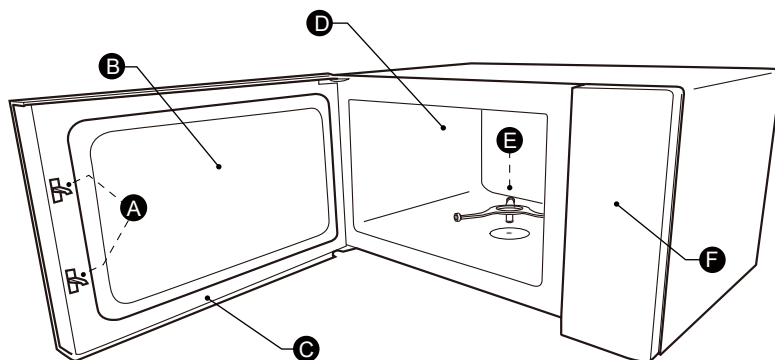
Higher Grill Rack(Can not be used in microwave function and must be placed on the glass tray.)



Lower Grill Rack(Can not be used in microwave function and must be placed on the glass tray.)



Bake Tray (Cannot be used in conjunction with microwave function and can be placed on the grill rack.)

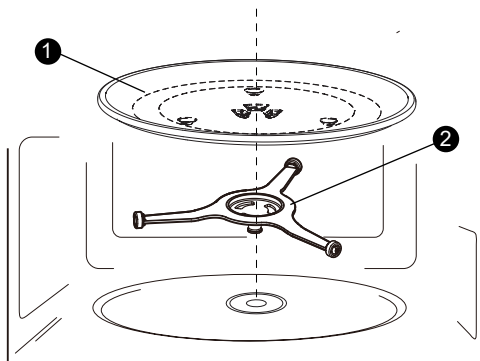


A) Safety interlock system  
B) Observation window  
C) Door assembly

D) Oven cavity  
E) Turntable Ring Assembly  
F) Control panel

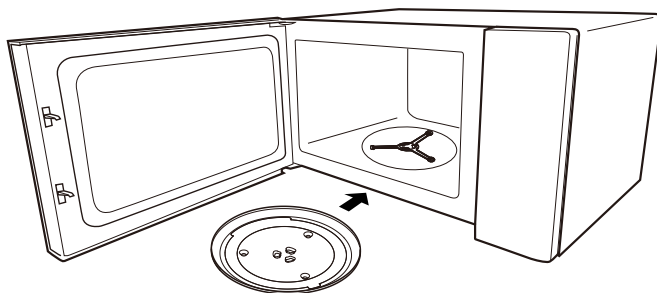
## NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place. For new installations, make sure all packaging and shipping tape has been removed. Before using the appliance to prepare food for the first time, you will need to put the turntable in place correctly. You must clean the cooking compartment and accessories.



1) Glass Tray

2) Turntable Ring Assembly



### Notes:

1. Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
2. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
3. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
4. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
5. Never restrict the movement of the turntable.
6. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

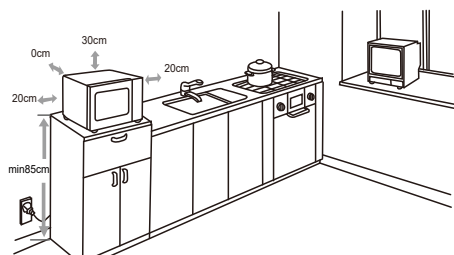
## Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the waveguide cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

## Installation

1. Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.

(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.

Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.

(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

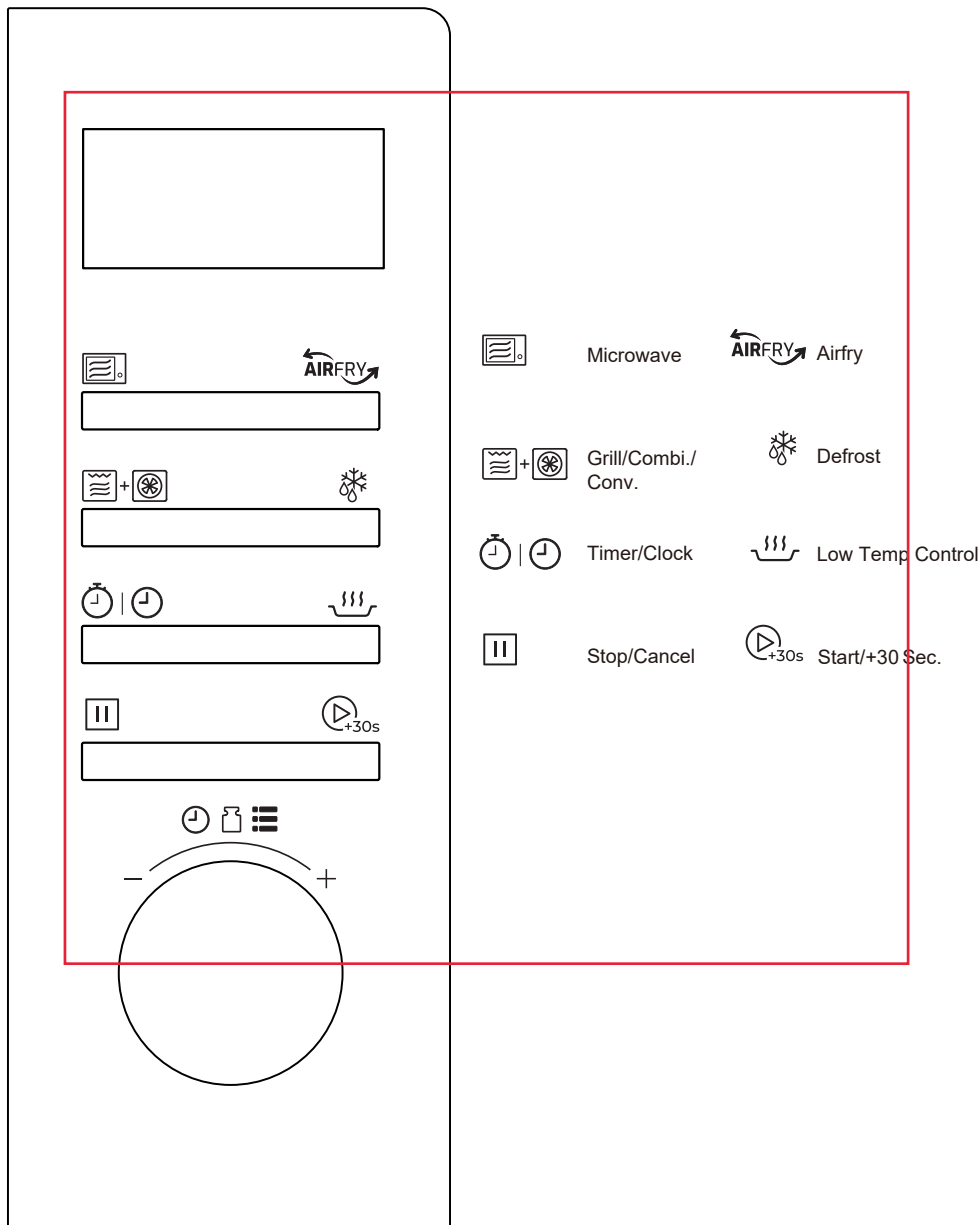
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

**WARNING:** Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

The accessible surface may be hot during operation.



# Control Panel



# OPERATION

## 1. Setting the Clock

- (1) Press “  |  ” twice and then “00:00” will display.
- (2) Turn the knob to set the hour figures.
- (3) Press “  |  ” to confirm.
- (4) Turn the knob to set the minute figures.
- (5) Press “  |  ” to confirm. The clock is set.

Notes:

- (1) The clock is a 24-hour display. If the clock is not set, it will not work when powered.
- (2) To reset the clock, please repeat step 1 to step 5.

## 2. Setting the Kitchen Timer

- (1) Press “  |  ” once and then “00:00” will display.
- (2) Turn the knob to set the desired time. The maximum time value is “95:00”.
- (3) Press “  ” to confirm. The timer starts counting down.

## 3. Microwave Cooking

6 power levels are available.

|         |      |     |     |     |     |    |
|---------|------|-----|-----|-----|-----|----|
| Power   | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% | 0% |
| Display | P100 | P80 | P50 | P30 | P10 | P0 |

- (1) Press “  ” once and then “P100” will display.
- (2) Press “  ” repeatedly or turn the knob to set the power level.

The 6 power levels are available.

- (3) Press “  ” to confirm the power level.
- (4) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “95:00”.
- (5) Press “  ” to start cooking.

Note : If “P0” is selected, the oven will work with a fan for no power. You can use this level to remove the odor of the oven. Default cooking time at the “P0” power level is 5 minutes and it cannot be changed , please skip the steps 3-4.

4. Grill Cooking

- (1) Press “ + ” once and then “G-1” will display.
- (2) Press “ ” to confirm the mode.
- (3) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “95:00”.
- (4) Press “ ” to start cooking.

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during grill cooking.  
If no operation, the oven will continue working.

5. Combination Cooking

- (1) Press “ + ” twice and then “C-1” will display.
- (2) Turn the knob to choose the mode and then “C-2”, “C-3”, “C-4”, and “C-1” will display in order.
- (3) Press “ ” to confirm the mode.
- (4) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “95:00”.
- (5) Press “ ” to start cooking.

Combination Cooking Chart

| Instructions | Display | Microwave | Grill | Convection |
|--------------|---------|-----------|-------|------------|
| 1            | C-1     | ●         |       | ●          |
| 2            | C-2     | ●         | ●     |            |
| 3            | C-3     |           | ●     | ●          |
| 4            | C-4     | ●         | ●     | ●          |

6. Defrost by Time

- (1) Press “ ” twice and then the screen will display “dEF2”.
- (2) Turn the knob to set the desired defrost time. The maximum time value is “95:00”.
- (3) Press “ ” to start defrosting.

Notes:

- (1) The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting.  
If no operation, the oven will continue working.
- (2) The default power level is P30 and it cannot be changed.

## 7. Defrost by Weight

- (1) Press “  ” once and then the screen will display “dEF1”.
- (2) Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 to 2000g.
- (3) Press “  ” to start defrosting.

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting.  
If no operation, the oven will continue working.

## 8. Multi-Stage Cooking

Notes: (1) Two cooking stages can be set in multi-stage cooking.

(2) If you set the defrost function, it will work automatically in the first stage.

(3) The kitchen timer, the auto menu, preheating and the speedy cooking cannot be set as one of the multi-stage.

Example: Defrost food for 5 minutes and then cook with 80% microwave power for 7 minutes.

- (1) Press “  ” twice and then the screen will display “dEF2”.
- (2) Turn the knob to set the desired defrost time to 5 minutes.
- (3) Press “  ” once and then “P100” will display.
- (4) Press “  ” repeatedly or turn the knob to set the power level to P80.
- (5) Press “  ” to confirm the microwave power.
- (6) Turn the knob to set the cooking time to 7 minutes.
- (7) Press “  ” to start cooking.

## 9. Speedy Cooking

- (1) In standby mode, press “  ” to cook food at 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is “95:00”.
- (2) In standby mode, turn the knob left to set a cooking time at 100% power.  
Continue to turn the knob to adjust the cooking time. Then press “  ” to start cooking. The maximum time value is “95:00”.

Note: In the cooking state and defrosting by time state, each more press on “  ” can increase the cooking time by 30 seconds (except for defrosting by weight, the auto menu, the microwave cooking at 0% power and the first stage of multi-stage cooking).

## 10. Lock Function for Children

You can use this function to prevent children from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

In standby mode, press and hold “  ” for three seconds. A long beep sounds and the locked icon will display.

To deactivate the lock:

In a locked state, press and hold “  ” for three seconds. A long beep sounds.

## 11. Convection Cooking (with preheating & without preheating)

(1) Press “  +  ” three times, and then “110°C” will display.

(2) Turn the knob to set the temperature. The 10 options are available, including “110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200” (°C).

(3) Press “  +30s ” to confirm the temperature.

(4) Press “  +30s ” again to start preheating.

When preheating is completed, the oven will beep twice. Open the door and place food in the oven. Then close the door.

(If preheating is not needed, please skip this step.)

(5) Turn the knob to set the cooking time. The maximum time value is “95:00”.

(6) Press “  +30s ” to start cooking.

## 12. ECO Function

To enter ECO mode:

In standby mode, press “  ” once or if there is no operation within ten minutes. The screen will turn off.

To cancel ECO mode:

In ECO mode, pressing any key, or opening the door will cancel it.

13. Auto Menu

- (1) Turn the knob right and then the screen will display “A-1”.
- (2) Continue to turn the knob to choose the menu you need. The 10 auto menus are available.
- (3) Press “  ” to confirm.
- (4) Turn the knob to set the weight of the food.
- (5) Press “  ” to start cooking.

Auto Menu Chart

| Menu               | Weight   | Display | Power |
|--------------------|----------|---------|-------|
| A-1<br>Auto Reheat | 150g     | 150g    | P100  |
|                    | 250g     | 250g    |       |
|                    | 350g     | 350g    |       |
|                    | 450g     | 450g    |       |
|                    | 600g     | 600g    |       |
| A-2<br>Potato      | 1 (230g) | 1       | P100  |
|                    | 2 (460g) | 2       |       |
|                    | 3 (690g) | 3       |       |
| A-3<br>Meat        | 150g     | 150g    | P80   |
|                    | 300g     | 300g    |       |
|                    | 450g     | 450g    |       |
|                    | 600g     | 600g    |       |
| A-4<br>Vegetable   | 150g     | 150g    | P100  |
|                    | 350g     | 350g    |       |
|                    | 500g     | 500g    |       |
| A-5<br>Fish        | 150g     | 150g    | P80   |
|                    | 250g     | 250g    |       |
|                    | 350g     | 350g    |       |
|                    | 450g     | 450g    |       |
|                    | 650g     | 650g    |       |

| Menu            | Weight                      | Display | Power                         |
|-----------------|-----------------------------|---------|-------------------------------|
| A-6<br>Pasta    | 50g(with 450g cold water)   | 50g     | P80                           |
|                 | 100g(with 800g cold water)  | 100g    |                               |
|                 | 150g(with 1200g cold water) | 150g    |                               |
| A-7<br>Soup     | 200ml                       | 200g    | P100                          |
|                 | 400ml                       | 400g    |                               |
|                 | 600ml                       | 600g    |                               |
| A-8<br>Cake     | 475g                        | 475g    | Conv.160°C<br>with preheating |
| A-9<br>Pizza    | 100g                        | 100g    | P100+<br>Conv.200°C           |
|                 | 200g                        | 200g    |                               |
|                 | 300g                        | 300g    |                               |
| A-10<br>Chicken | 500g                        | 500g    |                               |
|                 | 750g                        | 750g    |                               |
|                 | 1000g                       | 1000g   |                               |
|                 | 1200g                       | 1200g   |                               |

Notes:

- (1) For the menu "A-10", the buzzer will sound to remind you to turn the food over during cooking. If no operation, the oven will continue working.
- (2) For the menu "A-8", please skip the step 4.

## 14. Deodoriser Function

- (1) Press "  " once, the screen will display " P100 ".
- (2) Turn the knob to set the power level to " P0 ".
- (3) Press "  " to start working.

Note: The default time is 5 minutes, and it can not be changed.

## 15. Low Temp Control

- (1) Press "  " once and then " L1 " will display.
- (2) Turn the knob to select the menu from "L1 to L5". The 5 menus are available.
- (3) Press "  " to confirm.
- (4) Turn the knob to set the temperature.
- (5) Press "  " to confirm the temperature.
- (6) Turn the knob to set the cooking time.
- (7) Press "  " to start cooking.

### Low Temp Control Menu

| Menu        | Display | Temperature Range | The Maximum Time Value |
|-------------|---------|-------------------|------------------------|
| Slow cook   | L1      | 90℃ / 100℃ / 110℃ | 12 hours (12:0H)       |
| Keep warm   | L2      | 60℃ / 70℃ / 80℃   | 95:00                  |
| Food dry    | L3      | 40℃ - 90℃         | 12 hours (12:0H)       |
| Yogurt      | L4      | 40℃               | 12 hours (12:0H)       |
| Warming box | L5      | 40℃ - 100℃        | 95:00                  |

## 16. Inquiring Function

- (1) If the clock has been set, the current time will display for three seconds by pressing "  |  " in the cooking state.
- (2) In the microwave, grill, and combination cooking state, press "  " or "  +  " to inquire about the power level or cooking mode. It will display for three seconds.

### 17. Air Fry

For air fry cooking you will need to select & confirm the type of food, please refer to the chart below.

- (1) Press "  " once and then " AF-1 " will display.
- (2) Press "  " repeatedly or turn the knob to select the menu.

The 9 menus are available.

- (3) Press "  " to confirm.
- (4) Press "  " again to start cooking.

Note: For the menus "AF-1, AF-5, AF-6, and AF-9" , the buzzer will sound to remind you to turn the food over during cooking. If no operation, the oven will continue working.

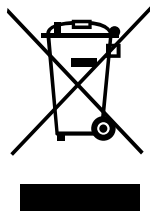
#### Air Fry Menu

| Menu                   | Display | Weight(g) | Power |
|------------------------|---------|-----------|-------|
| Frozen Chips           | AF-1    | 300       | Conv. |
| Frozen Potato Balls    | AF-2    | 350       |       |
| Frozen Squid Rings     | AF-3    | 300       |       |
| Frozen Onion Rings     | AF-4    | 250       |       |
| Frozen Chicken Nuggets | AF-5    | 350       |       |
| Steak                  | AF-6    | 400       |       |
| Shrimps                | AF-7    | 250       |       |
| Vegetable              | AF-8    | 200       |       |
| Spring Rolls           | AF-9    | 300       |       |

# Trouble shooting

| Normal                                           |                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Microwave oven interfering TV reception          | Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal. |
| Dim oven light                                   | In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.                                                                                                                              |
| Steam accumulating on door, hot air out of vents | In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.                                                             |
| Oven started accidentally with no food in.       | It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.                                                                                                                        |

| Trouble                 | Possible Cause                             | Remedy                                                                                    |
|-------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oven cannot be started. | (1) Power cord is not plugged in tightly.  | Unplug. Then plug again after 10 seconds.                                                 |
|                         | (2) Fuse blowing or circuit breaker works. | Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company) |
|                         | (3) Trouble with outlet.                   | Test outlet with other electrical appliances.                                             |
| Oven does not heat.     | (4) Door is not closed well.               | Close door well.                                                                          |



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.

# Four à micro-ondes

## MANUEL D'UTILISATION

**Modèle: HMWE FS23 GC BK**

**Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four à micro-ondes et conservez-les soigneusement.**

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four à micro-ondes et conservez-les soigneusement.

**CONSERVEZ PRECIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## PRÉCAUTIONS AFIN D'ÉVITER UNE ÉVENTUELLE SUREXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car ceci pourrait entraîner une exposition dangereuse à l'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas détruire ou essayer de forcer les verrous de sécurité.
- (b) Ne placez pas d'objet entre la façade et la porte du four et ne laissez pas de résidus ou de produits d'entretien s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) **AVERTISSEMENT:** Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne compétente.

## INDEX

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut être dégradée, affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.

## SPECIFICATIONS

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Modèle:                             | HMWE FS23 GC BK |
| Tension nominale:                   | 230 V~ 50 Hz    |
| Puissance d'entrée (micro-ondes) :  | 1450 W          |
| Puissance de sortie (micro-ondes) : | 900 W           |
| Puissance d'entrée (Grill) :        | 1000 W          |
| La Convection                       | 1680 W          |

# **INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTE**

## **AVERTISSEMENT**

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures corporelles ou d'exposition excessive aux micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez-les précautions, incluant les suivantes:

1. Lisez et suivez les instructions spécifiques: «PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE DOSE EXCESSIVE DE MICRO-ONDES».
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par les personnes (notamment les enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec un manque d'expérience ou de connaissances, sans surveillance ou consigne sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Les jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou une personne du même niveau de qualification, afin d'éviter tout danger. (Pour appareil avec accessoire de type Y)
5. **AVERTISSEMENT:** assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.
6. **AVERTISSEMENT:** il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer un entretien ou une réparation opération qui implique le retrait d'un couvercle qui offre une protection contre l'exposition aux micro-ondes.
7. **AVERTISSEMENT:** les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés car ils sont susceptibles d'exploser.

8. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveiller le four en raison du risque d'incendie.
9. Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans des fours à micro-ondes.
10. Si de la fumée se dégage, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
11. Le réchauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition retardée, il faut donc faire attention lors de la manipulation du récipient.
12. Le contenu des biberons et des bouchons pour bébé doit être agité ou secoué et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
13. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage par micro-ondes.
14. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt d'aliments doit être retiré.
15. Le fait de ne pas garder le four propre peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et peut entraîner des situations dangereuses.
16. L'appareil ne doit pas être installé derrière un porte décorative et ce afin d'éviter toute surchauffe. (Ceci ne s'applique pas aux appareils avec porte décorative.)
17. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four (pour les fours pourvus d'une possibilité d'utiliser une sonde de détection de température.)
18. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire à moins d'avoir été testé dans une armoire.
19. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec porte décorative ouverte. (pour les fours avec une porte décorative.)

20. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un usage domestique et des applications similaires telles que:
- coins cuisine réservés au personnel de magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - par les clients dans les hôtels, des motels et des autres lieux à caractère résidentiel ;
  - les exploitations agricoles ;
  - hébergements de type chambre d'hôtes.
21. Le four à micro-ondes est prévu pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Séchage des aliments ou des vêtements et chauffage des coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides et autres peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
22. Des récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pour la cuisson au micro-ondes.
23. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur vapeur.
24. L'appareil est destiné à être utilisé seul.
25. La face arrière des appareils doit être placée contre un mur.
26. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
27. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
28. AVERTISSEMENT : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.

**LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER  
POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE  
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT  
(NON POUR USAGE COMMERCIAL)**

# **INSTRUCTIONS POUR EVITER LES RISQUES DE DOMMAGES AUX PERSONNES INSTALLATION DE MISE A LA TERRE DANGER**

Risque de décharge électrique. Toucher certains composants internes peut causer des blessures graves voire la mort. Ne démontez pas cet appareil.

## **AVERTISSEMENT**

Risque de décharge électrique. Une utilisation incorrecte de la mise à la terre peut entraîner une décharge électrique. Ne branchez pas l'appareil à une prise tant qu'il n'est pas correctement installé et relié à la terre.

Cet appareil doit être relié à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de décharge électrique en procurant un câble d'évacuation au courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon électrique e pourvu d'une mise à la terre.

La fiche de la prise doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

Consultez un électricien ou un technicien de SAV qualifié si vous ne comprenez pas totalement les consignes de mise à la terre ou si vous vous demandez si l'appareil est correctement raccordé à la terre. Si une rallonge électrique est nécessaire, utilisez uniquement une rallonge électrique à 3 fils.

1. Un câble d'alimentation court est fourni pour réduire les risques provoqués en trébuchant ou en s'empêtrant dans un cordon plus long.
2. Si un cordon long ou une rallonge électrique sont utilisés:
  - 1) La capacité nominale indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la capacité nominale de l'appareil.
  - 2) La rallonge électrique doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
  - 3) Le cordon long doit être disposé de manière à ne pas être tendu au-dessus du coin d'une table ou d'un plan de travail, où il peut être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement involontaire.

# NETTOYAGE

N'oubliez pas de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

1. Nettoyez la cavité du four après l'avoir utilisée avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer les accessoires de manière habituelle avec de l'eau et du savon.
3. Le cadre de la porte, le joint et les pièces voisines doivent être nettoyés soigneusement avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
5. Conseils de nettoyage --- Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité que les aliments cuits peuvent toucher: Placez un demi-citron dans un bol, ajouter 300 ml (1/2 pinte) d'eau et positionnez votre four sur une puissance de 100% pendant 10 minutes. Essuyez le four avec un chiffon doux et sec.

# USTENSILES

## ATTENTION

### Risque de blessures

Il est dangereux pour toute personne non compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation nécessitant de retirer les parois extérieures qui protègent de l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Consultez les consignes dans la rubrique «Matières que vous pouvez utiliser dans le four micro-ondes ou à éviter dans le four micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques ne peuvent être passés au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

### Contrôle de l'ustensile :

1. Dans un récipient pour four micro-ondes, versez une tasse d'eau froide (250 ml) et ajoutez l'ustensile en question.
2. Faites chauffer à la puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez attentivement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour cuire au micro-ondes.
4. N'excédez pas un temps de cuisson d'1 minute.

## Matières que vous pouvez utiliser dans le four micro-ondes

| Ustensiles                      | Remarques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plat à gratin                   | Suivez les instructions du fabricant. L'arrière du plat à gratin doit être placé à au moins 3/16 pouce (5cm) sur le plateau tournant. Un usage incorrect peut entraîner la cassure du plateau tournant.                                                                                                                                                                    |
| Vaisselle                       | Uniquement compatible pour four à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle cassée ou ébréchée.                                                                                                                                                                                                                                       |
| Bocaux en verre                 | Enlevez toujours le couvercle. Utilisez uniquement pour chauffer de la nourriture jusqu'à qu'elle soit chaude. La plupart des bocaux en verre ne sont pas résistants à la chaleur et peuvent se casser.                                                                                                                                                                    |
| Verrerie                        | Uniquement de la verrerie pour four résistant à la chaleur. Soyez sûr qu'il n'y a pas de coupe métallique. N'utilisez pas de vaisselle cassée ou ébréchée.                                                                                                                                                                                                                 |
| Sacs de cuisson                 | Suivez les instructions du fabricant. Ne les fermez pas avec une cravate en au four métal. Faites des fentes pour permettre à la vapeur de s'échapper.                                                                                                                                                                                                                     |
| Assiettes et gobelets en papier | Utilisez uniquement pour une cuisson courte/chaude. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Serviettes en papier            | Utilisez-les pour couvrir la nourriture pour réchauffer ou pour absorber le gras. Utilisez uniquement sous surveillance pour une cuisson courte.                                                                                                                                                                                                                           |
| Papier de parchemin             | Utilisez comme une couverture pour empêcher l'éclaboussement ou comme une enveloppe pour une cuisson vapeur.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Plastique                       | Uniquement compatible au four à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Devrait être labellisé "Adapté à une cuisson au four à micro-ondes". Certains récipients en plastique assèchent, comme la nourriture à l'intérieur chauffe. "Les sachets de cuisson" et les sacs hermétiquement fermés doivent être entaillés, percés selon les instructions du paquet. |
| Film plastique                  | Uniquement compatible au four à micro-ondes. Sert à couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments.                                                                                                                                                                                           |
| Thermomètre                     | Uniquement compatible au four à micro-ondes (viande et thermomètres de confiserie).                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Papier sulfurisé                | Utilisez comme une couverture pour empêcher l'éclaboussement ou conserver l'humidité.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

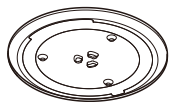
| Ustensiles                                 | Remarques                                                                                                                         |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plateau d'aluminium                        | Peut provoquer des étincelles vaisselle sûr de four à micro-ondes Transférez la nourriture dans une.                              |
| Carton de nourriture avec poignée en métal | Peut provoquer des étincelles.. Transférez la nourriture dans une vaisselle sûr de four à micro-ondes.                            |
| Ustensiles en métal ou en métal garnis     | Protection métallique de la nourriture contre l'énergie micro-ondes. Les garnitures métalliques peuvent provoquer des étincelles. |
| Attaches métalliques                       | Peut s'enflammer dans le four.                                                                                                    |
| Sacs en papier                             | Peut s'enflammer dans le four.                                                                                                    |
| Mousse en plastique                        | La mousse en plastique peut faire fondre le liquide à l'intérieur quand il est exposé à une température élevée.                   |
| Bois                                       | Le bois s'assèchera quand il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.                             |

# NOMS DES PIECES ET ACCESSOIRES DU FOUR

(En cas de différences entre l'appareil et les images de ce manuel, c'est le produit qui prévaut.)

Retirer le four et tous les matériaux du carton et de la cavité du four.

Votre four est livré avec les accessoires suivants :



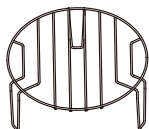
Plateau en Verre



Assemblage de l'anneau du plateau tournant



Manuel d'instructions



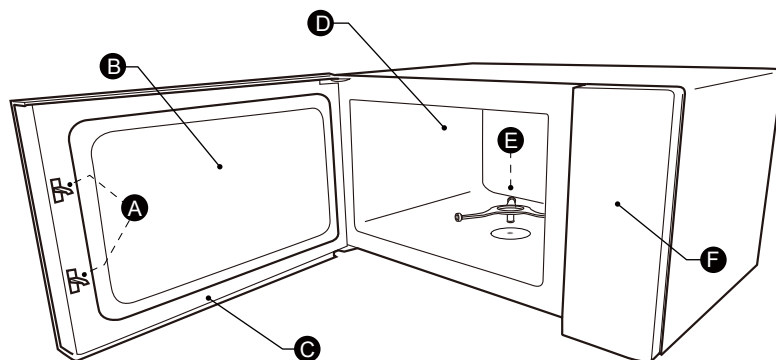
Grille supérieure du grill (Ne peut pas être utilisée en mode micro-ondes et doit être placée sur le plateau en verre.)



Grille inférieure du grill (Ne peut pas être utilisée en mode micro-ondes et doit être placée sur le plateau en verre.)



Plat à pâtisserie (Ne peut pas être utilisé en mode micro-ondes et peut être placé sur la grille du grill.)



A) Système de verrouillage de sécurité

B) Fenêtre d'observation

C) Assemblage de la porte

D) Cavité du four

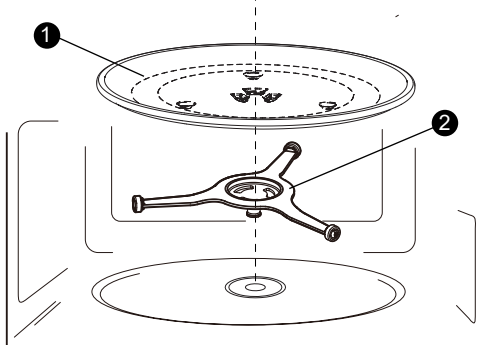
E) Assemblage de l'anneau du plateau tournant

F) Panneau de commandes

## NOMS DES PIÈCES ET ACCESSOIRES DU FOUR

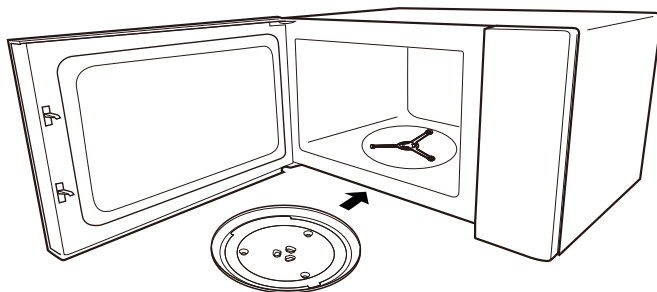
Nettoyer le compartiment de cuisson et mettre le plateau tournant en place. Pour les nouvelles installations, vérifier que tous les emballages et le ruban d'expédition ont été retirés de l'axe du plateau tournant.

Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, il faut mettre le plateau tournant en place correctement. Il faut nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires.



1) Plateau en Verre

2) Assemblage de l'anneau du plateau tournant



### Remarques :

1. Ne jamais utiliser l'appareil sans le plateau tournant. Vérifier qu'il soit correctement imbriqué. Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.
2. Ne jamais placer le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être restreint.
3. Le plateau en verre et l'anneau du plateau tournant doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
4. Tous les aliments et récipients d'aliments sont toujours placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
5. Ne jamais limiter le mouvement du plateau tournant.
6. Si le plateau en verre ou l'anneau du plateau tournant se fissure ou se brise, contacter le centre de service agréé le plus proche.

## Installation de comptoir

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires.

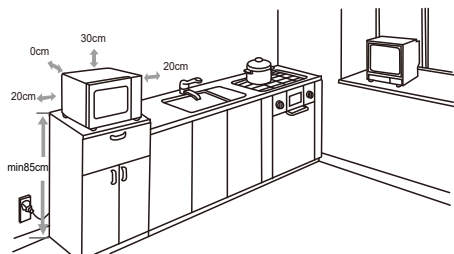
Vérifiez le four pour tous dommages éventuels tels que des bosses ou une porte cassée. Ne pas installer un four endommagé.

Châssis: Retirez le film de protection sur la surface de l'armoire de four à micro-ondes.

Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes qui est fixée à la cavité du four pour protéger le magnétron.

## Installation

1. Sélectionnez une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.



(1) La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

(2) L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur. Laissez un dégagement minimum de 30 cm au-dessus du four et un dégagement minimum de 20 cm entre le four et tout mur adjacent.

(3) Ne retirez pas les pieds du bas du four.

(4) Bloquer les ouvertures d'entrée et/ou de sortie peut endommager le four.

(5) Placez le four aussi loin

que possible des radios et des télévisions. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut perturber la réception de votre radio ou de votre télévision.

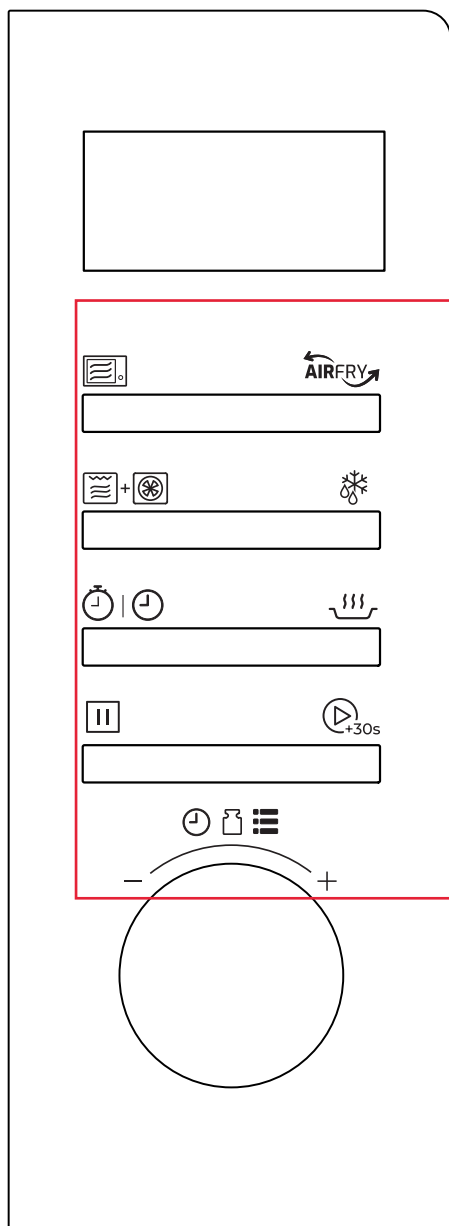
2. Branchez votre four dans une prise de courant standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence sont identiques à celles indiquées sur l'étiquette de notation.

**ATTENTION:** Ne pas installer le four au-dessus d'une cuisinière ou de tout autre appareil produisant de la chaleur. Une installation à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur pourrait endommager le four et annuler la garantie.

La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.



# Panneau de contrôle



Micro-ondes



Friture à air



Grill/Combiné/  
Convection



Décongélation



Minuteur/Horloge



Contrôle basse  
température



Arrêt/Annuler



Démarrer/+30 Sec.

# OPÉRATION

## 1. Réglage de l'horloge

- (1) Appuyez deux fois sur "  |  " et "00:00" s'affichera.
- (2) Tournez le bouton pour régler les heures.
- (3) Appuyez sur "  |  " pour confirmer.
- (4) Tournez le bouton pour régler les minutes.
- (5) Appuyez sur "  |  " pour confirmer. L'horloge est réglée.

Remarques:

- (1) L'horloge affiche l'heure au format 24 heures. Si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas lorsque le courant est allumé.
- (2) Pour réinitialiser l'horloge, veuillez répéter les étapes 1 à 5.

## 2. Réglage du minuteur de cuisine

- (1) Appuyez une fois sur "  |  " et "00:00" s'affichera.
- (2) Tournez le bouton pour régler le temps souhaité. La valeur maximale est "95:00".
- (3) Appuyez sur "  <sub>+30s</sub> " pour confirmer. Le minuteur commence à décompter.

## 3. Cuisson au micro-ondes

6 niveaux de puissance sont disponibles.

| Puissance | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% | 0% |
|-----------|------|-----|-----|-----|-----|----|
| Affichage | P100 | P80 | P50 | P30 | P10 | P0 |

- (1) Appuyez une fois sur "  " et "P100" s'affichera.
- (2) Appuyez de nouveau sur "  " ou tournez le bouton pour régler le niveau de puissance. Il y a 6 niveaux de puissance disponibles.
- (3) Appuyez sur "  <sub>+30s</sub> " pour confirmer le niveau de puissance.
- (4) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale est "95:00".
- (5) Appuyez sur "  <sub>+30s</sub> " pour démarrer la cuisson.

Remarque: Si "P0" est sélectionné, le four fonctionnera avec un ventilateur sans puissance. Vous pouvez utiliser ce niveau pour éliminer les odeurs du four. Le temps de cuisson par défaut au niveau "P0" est de 5 minutes et ne peut pas être modifié, veuillez sauter les étapes 3-4.

4. Cuisson au Grill

- (1) Appuyez une fois sur " + " et "G-1" s'affichera.
- (2) Appuyez sur " " pour confirmer le mode.
- (3) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale est "95:00".
- (4) Appuyez sur " " pour démarrer la cuisson.

Remarque: Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la cuisson au grill. En cas d'absence d'intervention, le four continuera de fonctionner.

5. Cuisson Combinée

- (1) Appuyez deux fois sur " + " et "C-1" s'affichera.
- (2) Tournez le bouton pour choisir le mode et ensuite "C-2", "C-3", "C-4" et "C-1" s'afficheront dans cet ordre.
- (3) Appuyez sur " " pour confirmer le mode.
- (4) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale est "95:00".
- (5) Appuyez sur " " pour démarrer la cuisson.

Tableau de Cuisson Combinée

| Instructions | Affichage | Micro-ondes | Grill | Convection |
|--------------|-----------|-------------|-------|------------|
| 1            | C-1       | ●           |       | ●          |
| 2            | C-2       | ●           | ●     |            |
| 3            | C-3       |             | ●     | ●          |
| 4            | C-4       | ●           | ●     | ●          |

6. Décongélation par Temps

- (1) Appuyez deux fois sur " ", l'écran affichera "dEF2".
- (2) Tournez le bouton pour régler le temps de décongélation souhaité. La valeur maximale est "95:00".
- (3) Appuyez sur " " pour démarrer la décongélation.

Remarques:

- (1) Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation. En cas d'absence d'intervention, le four continuera de fonctionner.
- (2) La puissance de décongélation est P30 et ne peut pas être modifiée.

## 7. Décongélation par Poids

- (1) Appuyez une fois sur "  ", l'écran affichera "dEF1".
- (2) Tournez le bouton pour régler le poids des aliments. La plage de poids est de 100 à 2000 g.
- (3) Appuyez sur "  " pour démarrer la décongélation.

Remarque: Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation. En cas d'absence d'intervention, le four continuera de fonctionner.

## 8. Cuisson Multi-étapes

Remarques: (1) Deux étapes de cuisson peuvent être programmées en cuisson multi-étapes.

- (2) Si vous programmez la fonction de décongélation, elle fonctionnera automatiquement à la première étape.
- (3) Le minuteur de cuisine et le menu automatique ne peuvent pas être programmés comme l'une des étapes multi-étapes.

Exemple: Décongeler les aliments pendant 5 minutes puis cuire avec une puissance de micro-ondes de 80% pendant 7 minutes.

- (1) Appuyez deux fois sur "  ", l'écran affichera "dEF2".
- (2) Tournez le bouton pour régler le temps de décongélation souhaité à 5 minutes.
- (3) Appuyez une fois sur "  " et "P100" s'affichera.
- (4) Appuyez de nouveau sur "  " ou tournez le bouton pour régler le niveau de puissance à P80.
- (5) Appuyez sur "  " pour confirmer.
- (6) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson à 7 minutes.
- (7) Appuyez sur "  " pour démarrer la cuisson.

## 9. Cuisson Rapide

- (1) En mode veille, appuyez sur "  " pour cuire les aliments à 100% de puissance pendant 30 secondes. Chaque pression sur la même touche augmente de 30 secondes, avec une valeur maximale de "95:00".
- (2) En mode veille, tournez le bouton vers la gauche pour régler le temps de cuisson à 100% de puissance. Continuez à tourner le bouton pour ajuster le temps de cuisson. La valeur maximale est "95:00". Ensuite, appuyez sur "  " pour démarrer la cuisson.

Remarque: En état de cuisson et de décongélation par temps, chaque pression supplémentaire sur "  " peut augmenter le temps de cuisson de 30 secondes (sauf pour la décongélation par poids, le menu automatique et la première étape de la cuisson multi-étapes).

## 10. Verrouillage pour enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour empêcher les enfants d'allumer accidentellement le four.

Pour activer le verrouillage:

En mode veille, maintenez enfoncé " " pendant trois secondes. Un long bip retentit et Verrouillage s'affiche.

Pour désactiver le verrouillage:

En état verrouillé, maintenez enfoncé " " pendant trois secondes. Un long bip retentit.

## 11. Cuisson par Convection (avec préchauffage et sans préchauffage)

- (1) Appuyez trois fois sur "+ ", puis "110°C" s'affichera.
- (2) Tournez le bouton pour régler la température. Il y a 10 options disponibles, de 110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200 (°C).
- (3) Appuyez sur "+30s " pour confirmer la température.
- (4) Appuyez de nouveau sur "+30s " pour commencer le préchauffage.  
Lorsque le préchauffage est terminé, le four émettra deux bips. Ouvrez la porte et placez les aliments dans le four. Puis refermez la porte.
- (Si le préchauffage n'est pas nécessaire, veuillez sauter cette étape.)
- (5) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale est "95:00".
- (6) Appuyez sur "+30s " pour démarrer la cuisson.

## 12. Fonction ECO

Pour activer le mode ECO:

En mode veille, appuyez une fois sur " " ou s'il n'y a aucune opération pendant dix minutes. L'écran s'éteindra.

Pour annuler le mode ECO:

En mode ECO, appuyez sur n'importe quelle touche ou ouvrez la porte pour l'annuler.

### 13. Menu Automatique

- (1) Tournez le bouton vers la droite et l'écran affichera "A-1".
- (2) Continuez à tourner le bouton pour choisir le menu dont vous avez besoin. Les 10 menus automatiques sont disponibles.
- (3) Appuyez sur " " pour confirmer.
- (4) Tournez le bouton pour régler le poids des aliments.
- (5) Appuyez sur " " pour démarrer la cuisson.

**Tableau des Menus Automatiques**

| Menu                              | Poids    | Affichage | Puissance |
|-----------------------------------|----------|-----------|-----------|
| A-1<br>Réchauffage<br>automatique | 150g     | 150g      | P100      |
|                                   | 250g     | 250g      |           |
|                                   | 350g     | 350g      |           |
|                                   | 450g     | 450g      |           |
|                                   | 600g     | 600g      |           |
| A-2<br>Pomme de terre             | 1 (230g) | 1         | P100      |
|                                   | 2 (460g) | 2         |           |
|                                   | 3 (690g) | 3         |           |
| A-3<br>Viande                     | 150g     | 150g      | P80       |
|                                   | 300g     | 300g      |           |
|                                   | 450g     | 450g      |           |
|                                   | 600g     | 600g      |           |
| A-4<br>Légumes                    | 150g     | 150g      | P100      |
|                                   | 350g     | 350g      |           |
|                                   | 500g     | 500g      |           |
| A-5<br>Poisson                    | 150g     | 150g      | P80       |
|                                   | 250g     | 250g      |           |
|                                   | 350g     | 350g      |           |
|                                   | 450g     | 450g      |           |
|                                   | 650g     | 650g      |           |

|                |                                |       |                                            |
|----------------|--------------------------------|-------|--------------------------------------------|
|                |                                |       |                                            |
| A-6<br>Pâtes   | 50g (avec 450g d'eau froide)   | 50g   | P80                                        |
|                | 100g (avec 800g d'eau froide)  | 100g  |                                            |
|                | 150g (avec 1200g d'eau froide) | 150g  |                                            |
| A-7<br>Soupe   | 200ml                          | 200g  | P100                                       |
|                | 400ml                          | 400g  |                                            |
|                | 600ml                          | 600g  |                                            |
| A-8<br>Gâteau  | 475g                           | 475g  | Convection à<br>160°C avec<br>préchauffage |
| A-9<br>Pizza   | 100g                           | 100g  | P100+<br>Convection<br>200°C               |
|                | 200g                           | 200g  |                                            |
|                | 300g                           | 300g  |                                            |
| A-10<br>Poulet | 500g                           | 500g  |                                            |
|                | 750g                           | 750g  |                                            |
|                | 1000g                          | 1000g |                                            |
|                | 1200g                          | 1200g |                                            |

Remarques:

- (1) Pour le menu "A-10", le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la cuisson. En cas d'absence d'intervention, le four continuera de fonctionner.
- (2) Pour le menu "A-8", veuillez sauter l'étape 4.

## 14. Fonction désodorisante

- (1) Appuyez une fois sur "", l'écran affichera " P100 ".
- (2) Tournez le bouton pour régler le niveau de puissance sur " P0 ".
- (3) Appuyez sur " " pour démarrer.

Remarque: Le temps par défaut est de 5 minutes et ne peut pas être modifié.

## 15. Contrôle basse température

- (1) Appuyez une fois sur " " et " L1 " s'affichera.
- (2) Tournez le bouton pour sélectionner le menu de "L1 à L5". Les 5 menus sont disponibles.
- (3) Appuyez sur " " pour confirmer.
- (4) Tournez le bouton pour régler la température.
- (5) Appuyez sur " " pour confirmer la température.
- (6) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson.
- (7) Appuyez sur " " pour démarrer la cuisson.

### Menu Contrôle basse température

| Menu                 | Affichage | Plage de température    | Valeur maximale du temps |
|----------------------|-----------|-------------------------|--------------------------|
| Cuisson lente        | L1        | 90 °C / 100 °C / 110 °C | 12 heures (12:0H)        |
| Maintien au chaud    | L2        | 60 °C / 70 °C / 80 °C   | 95:00                    |
| Séchage des aliments | L3        | 40 °C - 90 °C           | 12 heures (12:0H)        |
| Yaourt               | L4        | 40 °C                   | 12 heures (12:0H)        |
| Boîte de réchauffage | L5        | 40 °C - 100 °C          | 95:00                    |

## 16. Fonction d'interrogation

- (1) Si l'horloge a été réglée, l'heure actuelle s'affichera pendant trois secondes en appuyant sur " |  " en état de cuisson.
- (2) En mode micro-ondes, grill et cuisson combinée, appuyez sur " " ou " +  " pour interroger le niveau de puissance ou le mode de cuisson. L'information s'affichera pendant trois secondes.

## 17. Air Fry

Pour la cuisson à l'air, vous devez sélectionner et confirmer le type d'aliment. Veuillez vous référer au tableau ci-dessous.

- (1) Appuyez une fois sur "  " et " AF-1 " s'affichera.
- (2) Appuyez de nouveau sur "  " ou tournez le bouton pour sélectionner le menu. Les 9 menus sont disponibles.
- (3) Appuyez sur "  " pour confirmer.
- (4) Appuyez de nouveau sur "  " pour démarrer la cuisson.

Remarque: Pour les menus "AF-1, AF-5, AF-6 et AF-9", le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la cuisson. En cas d'absence d'intervention, le four continuera de fonctionner.

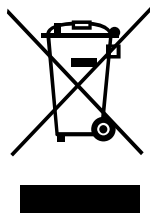
### Menu Air Fry

| Menu                                | Affichage | Poids (g) | Puissance |
|-------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Frites surgelées                    | AF-1      | 300       | Conv.     |
| Boules de pommes de terre surgelées | AF-2      | 350       |           |
| Anneaux de calmar surgelés          | AF-3      | 300       |           |
| Rondelles d'oignon surgelées        | AF-4      | 250       |           |
| Nuggets de poulet surgelés          | AF-5      | 350       |           |
| Steak                               | AF-6      | 400       |           |
| Crevettes                           | AF-7      | 250       |           |
| Légumes                             | AF-8      | 200       |           |
| Rouleaux de printemps               | AF-9      | 300       |           |

# Dépannage

| Normal                                                              |                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Four à micro-ondes interférant la réception TV                      | La réception radio et TV peuvent être interférées pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Il est similaire à l'interférence des petits appareils électriques, comme le mixeur, l'aspirateur, et le ventilateur électrique. C'est normal. |
| Lumière du four terne                                               | En faible puissance de cuisson du four, la lumière du four peut devenir terne. C'est normal.                                                                                                                                                  |
| Accumulation de la vapeur sur la porte, air chaud de la ventilation | En cuisson, de la vapeur peut provenir de la nourriture. La majeure partie sortira par les orifices. Mais certaines vapeurs peuvent s'accumuler dans d'autres endroits comme la porte. C'est normal.                                          |
| Accumulation de la vapeur sur la porte, air chaud de la ventilation | Il est interdit de faire fonctionner le four sans nourriture à l'intérieur. C'est dangereux.                                                                                                                                                  |

| Panne                              | Cause possible                                           | Remède                                                                                                     |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne peut pas être démarré.  | (1) Le câble d'alimentation n'est pas fermement branché. | Débranchez. Rebranchez après 10 secondes.                                                                  |
|                                    | (2) Fusible soufflant ou disjoncteur fonctionne.         | Remplacez le fusible ou réinitialisez le disjoncteur (réparé par un personnel qualifié de notre compagnie) |
|                                    | (3) Problème avec la prise de courant                    | Testez la prise de courant avec d'autres matériels électriques.                                            |
| Le four ne produit pas de chaleur. | (4) La porte n'est pas bien fermée.                      | Fermez bien la porte.                                                                                      |



Conformément à la directive Déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les DEEE doivent être collectés et traités séparément. Si à l'avenir vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, veuillez ne PAS le jeter avec les déchets domestiques. Veuillez envoyer ce produit aux points de collecte DEEE disponibles.

**FR**

Cet appareil se recycle

REPRISE À LA LIVRAISON

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# Mikrowelle

## **BEDIENUNGSANLEITUNG**

### **Modell: HMWE FS23 GC BK**

**Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese für ein zukünftiges Nachschlagen gut auf.**

Sofern Sie die Bedienungsanleitung befolgen, wird Ihnen diese Mikrowelle über viele Jahre hinweg gute Dienste leisten.

**BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUF**

# SICHERHEITSVORKEHRUNGEN ZUM SCHUTZ VOR ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENSTRAHLUNG

- (a) Verwenden Sie die Mikrowelle nicht mit geöffneter Tür, da Sie sich anderenfalls gefährlicher Mikrowellenstrahlung aussetzen. Die Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht zerstört oder modifiziert werden.
- (b) Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Tür und die Vorderseite des Geräts. Sorgen Sie dafür, dass sich weder Schmutz noch Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtungen ansammeln.
- (c) **WARNUNG:** Falls die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät erst wieder verwendet werden, wenn es von einer qualifizierten Fachkraft repariert wurde.

## ERGÄNZUNG

Wird das Gerät nicht in einem guten und sauberen Zustand gehalten, könnten die Oberfläche zerstört und dadurch die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und Gefahrensituationen verursacht werden.

## TECHNISCHE DATEN

|                                    |                 |
|------------------------------------|-----------------|
| Modell:                            | HMWE FS23 GC BK |
| Nennspannung:                      | 230 V~ 50 Hz    |
| Nenningangsleistung (Mikrowelle):  | 1450 W          |
| Nennausgangsleistung (Mikrowelle): | 900 W           |
| Nenningangsleistung (Grill):       | 1000 W          |
| Konfiguriert.                      | 1680 W          |

# **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

## **WARNUNG**

Um das Risiko eines Brands, elektrischen Schlags, einer Verletzung oder Exposition gegen übermäßige Mikrowellenstrahlung zu verringern, müssen die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen und befolgen Sie die folgenden Punkte für:  
„VORKEHRUNGEN ZUR VERMEIDUNG EINER  
MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER  
ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENSTRAHLUNG“.
2. Dieses Gerät ist geeignet für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren sowie für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder hinsichtlich der sicheren Nutzung unterwiesen werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungsarbeiten und Benutzerwartungen dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
3. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
4. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
5. **WARNUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Auswechseln der Lampe ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
6. **WARNUNG:** Es besteht eine Gefahrensituation, falls Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht fachkundigen Personen durchgeführt werden, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Exposition von Mikrowellenstrahlung schützt.

7. **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
8. Wenn Sie Speisen in Plastik- oder Papierbehältern aufwärmen, dürfen Sie die Mikrowelle nicht aus den Augen lassen, da Brandgefahr besteht.
9. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Zubehör.
10. Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Tür geschlossen, um mögliche Flammen zu ersticken.
11. Flüssigkeiten, die in der Mikrowelle erhitzt werden, können verzögert überkochen. Deren Behälter müssen daher besonders vorsichtig gehandhabt werden.
12. Inhalte in Babyflaschen und Kindernahrung in Gläsern müssen umgerührt oder geschüttelt werden. Überprüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur, um Verbrennungen zu vermeiden.
13. Ungeschälte sowie ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellen erhitzt werden; sie könnten explodieren, auch wenn der Kochvorgang bereits abgeschlossen ist.
14. Reinigen Sie die Mikrowelle regelmäßig und entfernen Sie Essensrückstände.
15. Wird das Gerät nicht in einem guten und sauberen Zustand gehalten, könnten die Oberfläche zerstört und dadurch die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigt und Gefahrensituationen verursacht werden.
16. Um Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer Dekotür installiert werden. (Dies gilt nicht für Geräte mit Dekotür.)
17. Verwenden Sie nur den mit diesem Gerät mitgelieferten Temperaturfühler (nur bei Geräten mit einer Vorrichtung zum Gebrauch eines Temperaturmessfühlers).
18. Die Mikrowelle darf nicht in einem Schrank platziert werden, es sei denn, sie wurde in einem Schrank getestet.

19. Während des Betriebs der Mikrowelle muss die Dekotür geöffnet werden (nur bei Mikrowellen mit Dekotür).
20. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z.B.:
  - Mitarbeiterküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  - Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
  - Gutshäuser;
  - Frühstückspensionen.
21. Die Mikrowelle ist zum Erhitzen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung, sowie das Erhitzen von Wärmepads, Schuhen, Schwämmen, feuchter Kleidung oder ähnlichem können Verletzungen oder Feuer verursachen.
22. Lebensmittel- und Getränkebehälter aus Metall dürfen nicht zum Kochen in der Mikrowelle verwendet werden.
23. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
24. Das Gerät muss freistehend verwendet werden.
25. Die Hinterseite des Geräts muss an einer Wand stehen.
26. Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
27. Während des Betriebs werden die zugänglichen Oberflächen sehr heiß.
28. **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsbetriebsmodus verwendet wird, dürfen Kinder den Mikrowellenherd nur unter Aufsicht von Erwachsenen verwenden, aufgrund der entstehenden Temperaturen.

**DIE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR  
DAS SPÄTERE NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN  
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH BESTIMMT  
(NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH)**

# **ZUR REDUZIERUNG VON VERLETZUNGSRISEN FÜR PERSONEN AUFGRUND DER ERDUNGSINSTALLATION GEFAHR**

Stromschlaggefahr:

Das Berühren einiger interner Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder gar zum Tode führen. Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander.

## **WARNUNG**

Stromschlaggefahr

Bei unsachgemäßer Erdung besteht Stromschlaggefahr. Schließen Sie das Gerät erst dann an das Netz an, wenn es ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses reduziert der Schutzleiter die Gefahr eines Stromschlags, indem er für den Stromfluss einen Fluchtweg bietet. Das Netzkabel dieses Geräts verfügt über einen Schutzleiter mit Erdungsvorrichtung am Stecker.

Schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose an.

Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Techniker, falls Sie die Anleitungen zur Erdung nicht verstehen oder falls Sie Zweifel haben, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß geerdet ist. Falls Sie eine

Verlängerungsschnur verwenden, dann nur ein 3-adriges Verlängerungskabel mit 3-zackigem Stecker. Die auf dem Netzkabel gekennzeichneten

Leistungsangaben müssen den elektrischen

Leistungsangaben des Geräts entsprechen oder höher sein.

1. Das Gerät verfügt über ein kurzes Netzkabel, um ein Verheddern des Kabels oder Stolpergefahren für Personen zu vermeiden.

2. Beachten Sie beim Gebrauch eines längeren Netzkabels oder Verlängerungskabels folgendes:
  - 1) Die Leistungsangaben auf dem Kabel oder Verlängerungskabel müssen mindestens genauso hoch sein wie die Leistungsangaben auf dem Gerät.
  - 2) Bei der Verlängerungsschnur muss es sich um ein 3-adriges, geerdetes Kabel handeln.
  - 3) Längere Kabel müssen so verlegt werden, dass niemand versehentlich darüber stolpern kann und dass sie nicht über Arbeitsflächen oder Tischkanten herunterhängen, wo Kinder daran ziehen könnten.

## REINIGUNG

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

1. Reinigen Sie den Garraum des Geräts nach dem Gebrauch mit einem leicht angefeuchteten Lappen.
2. Reinigen Sie das Zubehör normal in Spülwasser.
3. Wenn der Rahmen und die Dichtungen der Tür und angrenzende Teile schmutzig sind, müssen sie mit einem feuchten Lappen gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallkratzer zum Reinigen der Glastür, da anderenfalls die Oberfläche beschädigt und daraus resultierend das Glas zerbrechen könnte.
5. Tipps für die Reinigung---Zum Entfernen von Essensrückständen an den Wänden des Garraums: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, fügen Sie 300 ml (1/2 Pint) Wasser hinzu und erhitzen Sie das Gemisch 10 Minuten lang bei 100% Mikrowellenleistung. Wischen Sie das Gerät danach mit einem weichen, trockenen Lappen aus.

# KÜCHENGESCHIRR

## VORSICHT

### **Verletzungsgefahr:**

Es besteht eine Gefahrensituation, falls Wartungs- oder Reparaturarbeiten von nicht fachkundigen Personen durchgeführt werden, bei denen eine Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Exposition von Mikrowellenstrahlung schützt.

Beachten Sie die Hinweise unter „Verwendbare Materialien in der Mikrowelle“ bzw. „Nicht verwendbare Materialien in der Mikrowelle“.

Es kann möglicherweise sein, dass bestimmtes nichtmetallisches Kochgeschirr nicht zur sicheren Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist. Im Zweifelsfall können Sie das betreffende Kochgeschirr nach dem folgenden Verfahren testen.

### **Kochgeschirr-Test:**

1. Füllen Sie ein mikrowellengeeignetes Gefäß mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) und stellen Sie das entsprechende Kochgeschirr hinein.
2. Betreiben Sie die Mikrowelle für 1 Minute lang bei maximaler Leistung.
3. Berühren Sie das Gerät vorsichtig. Falls das leere Kochgeschirr warm ist, darf es nicht für Garvorgänge in der Mikrowelle verwendet werden.
4. Überschreiten Sie nicht die Garzeit von 1 Minute.

## Verwendbare Materialien in der Mikrowelle

| Kochgeschirr           | Anmerkungen                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bräunungsschale        | Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Der Boden der Bräunungsschale muss sich mindestens 5 mm (3/16 Zoll) über dem Drehteller befinden. Bei unsachgemäßer Verwendung kann der Drehteller brechen.                                                                                                                                                                                      |
| Essgeschirr            | Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie kein gesprungenes Geschirr oder Geschirr mit Absplitterungen.                                                                                                                                                                                                                        |
| Glasgefäße             | Deckel immer abnehmen. Nur zum Anwärmen von Speisen verwenden. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und können zerbrechen.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Glaswaren              | Nur hitzebeständiges Ofen-Glasgeschirr verwenden. Achten Sie darauf, dass keine Metallteile vorhanden sind. Verwenden Sie kein gesprungenes Geschirr oder Geschirr mit Absplitterungen.                                                                                                                                                                                                        |
| Bratschläuche          | Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit Metallbändern verschließen. Schlitze einfügen, damit der Dampf entweichen kann.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pappteller und -becher | Nur zum kurzfristigen Garen/Aufwärmen verwenden. Lassen Sie die Mikrowelle während des Garens nicht unbeaufsichtigt.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Papierhandtücher       | Zum Abdecken von Speisen für das Aufwärmen und zum Aufsaugen von Fett verwenden. Nur unter Aufsicht für kurzzeitiges Garen verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Backpapier             | Zum Abdecken, um Spritzer zu vermeiden oder zum Einwickeln beim Dampfgaren.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Kunststoffe            | Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Sollte als „mikrowellengeeignet“ beschriftet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn die Lebensmittel darin heiß werden. „Kochbeutel“ und fest verschlossene Kunststoffbeutel sollten entsprechend den Anweisungen auf der Verpackung aufgeschlitzt, durchstochen oder belüftet werden. |
| Frischhaltefolie       | Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Zum Abdecken von Lebensmitteln während des Garvorgangs zum Beibehalten der Feuchtigkeit verwenden. Vergewissern Sie sich, dass die Frischhaltefolie die Lebensmittel nicht berührt.                                                                                                                                                              |
| Thermometer            | Nur mikrowellengeeignete (Fleisch- und Zuckerthermometer) verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Wachspapier            | Zum Abdecken, um Spritzer zu vermeiden und zur Beibehaltung der Feuchtigkeit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

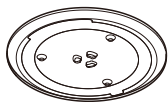
## Nicht verwendbare Materialien in der Mikrowelle

| Kochgeschirr                                               | Anmerkungen                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminiumschale                                            | Kann zu Funkenbildung führen. Speisen in eine mikrowellengeeignete Schale umfüllen.                                       |
| Lebensmittelkarton mit Metallgriff                         | Kann zu Funkenbildung führen. Speisen in eine mikrowellengeeignete Schale umfüllen.                                       |
| Kochgeschirr aus Metall oder metallverziertes Kochgeschirr | Metall schirmt die Lebensmittel vor der Mikrowellenstrahlung ab. Metallverzierungen können Funkenbildung verursachen.     |
| Mit Metall versehene Bänder                                | Kann zu Funkenbildung und zu einem Brand in der Mikrowelle führen.                                                        |
| Papiertüten                                                | Können einen Brand in der Mikrowelle verursachen.                                                                         |
| Schaumstoff                                                | Schaumstoff kann schmelzen bzw. Flüssigkeiten der Lebensmittel kontaminieren, wenn es hohen Temperaturen ausgesetzt wird. |
| Holz                                                       | Holz trocknet bei Verwendung in der Mikrowelle aus und kann splintern oder brechen.                                       |

# GERÄTETEILE UND ZUBEHÖR

(Im Falle von Unterschieden zwischen dem Gerät und den Bildern in diesem Handbuch ist das Produkt maßgebend.)

Entfernen Sie den Ofen und alle Materialien aus dem Karton und dem Garraum. Ihre Mikrowelle wird mit folgendem Zubehör geliefert:



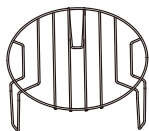
Glasteller



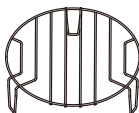
Drehring



Bedienungsanleitung



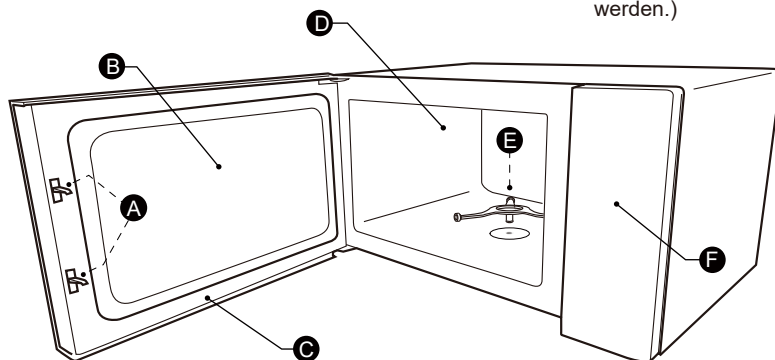
Oberer Grillrost (Kann nicht im Mikrowellenmodus verwendet werden und muss auf dem Glasschale platziert werden.)



Unterer Grillrost (Kann nicht im Mikrowellenmodus verwendet werden und muss auf dem Glasschale platziert werden.)



Backblech (Kann nicht zusammen mit dem Mikrowellenmodus verwendet werden und kann auf dem Grillrost platziert werden.)

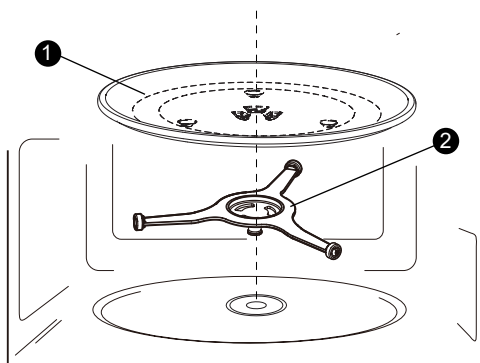


- A) Sicherheitsverriegelungs-system
- B) Beobachtungsfenster
- C) Türmontage

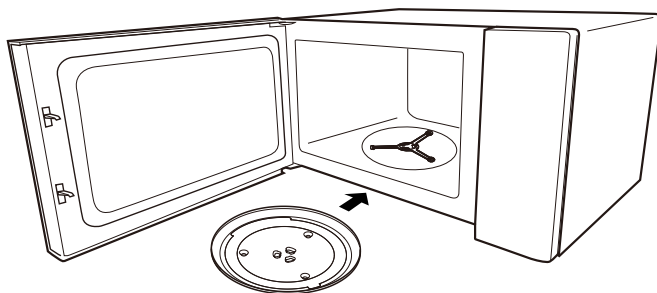
- D) Ofenhöhle
- E) Drehring
- F) Bedienfeld

## GERÄTETEILE UND ZUBEHÖR

Reinigen Sie den Garraum und installieren Sie den Drehteller entsprechend. Entfernen Sie vor der erstmaligen Installation alle Verpackungsmaterialien und Klebebänder von der Drehwelle. Achten Sie darauf, den Drehteller richtig zu positionieren. Reinigen Sie den Garraum und das gesamte Zubehör.



- 1) Glasteller
- 2) Drehring



### Hinweis:

1. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Drehteller. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller immer sicher installiert ist. Der Glasteller kann sich im und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
2. Drehen Sie den Glasteller nicht um; der Glasteller darf nicht blockiert werden.
3. Sowohl Glasteller als auch Drehtellerring und Welle müssen während des Kochvorgangs verwendet werden.
4. Einige Speisen bzw. Behälter werden zum Kochen immer auf die Mitte des Glastellers gestellt.
5. Die Bewegung des Glastellers darf nicht eingeschränkt sein.
6. Falls der Glasteller oder der Drehring bzw. die Welle kaputt gehen, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst.

## Installation auf Arbeitsflächen

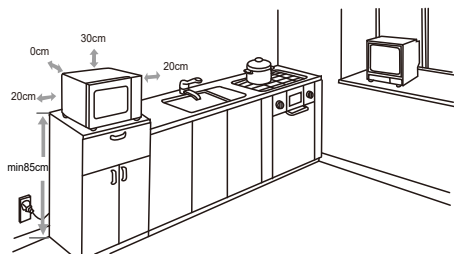
Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und Zubehör. Untersuchen Sie die Mikrowelle auf mögliche Schäden wie Dellen oder Risse in der Tür. Im Schadensfall darf die Mikrowelle nicht installiert werden.

Gehäuse: Entfernen Sie Schutzfolien auf der Gehäuseoberfläche des Geräts.

Entfernen Sie nicht die hellbraune Glimmerscheibe im Inneren der Mikrowelle. Diese schützt das Magnetron.

## Installation

1. Wählen Sie einen ebenen Untergrund mit genügend Platz für die Lufteingänge und/oder Luftausgänge.



(1) Die Mindesthöhe für die Installation beträgt 85 cm.

(2) Die Hinterseite des Geräts muss an einer Wand stehen. Halten Sie über dem Gerät einen Sicherheitsabstand von mindestens 30 cm ein. Lassen Sie zwischen der Mikrowelle und angrenzenden Wänden mindestens 20 cm Platz.

(3) Entfernen Sie nicht die Standfüße an der Unterseite des Geräts.

(4) Bei einer Blockierung der Lufteingänge und/oder Luftausgänge kann das Gerät beschädigt werden.

(5) Stellen Sie das Gerät so weit weg wie möglich von Radios und Fernsehern auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann den Empfang Ihres Radios oder Fernsehers stören.

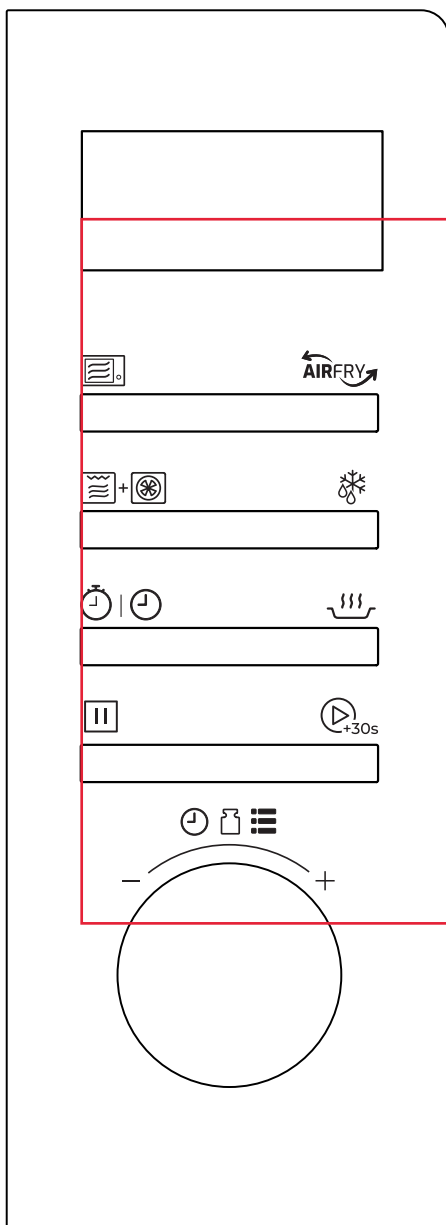
2. Schließen Sie Ihre Mikrowelle an eine herkömmliche Steckdose an. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

**WARNUNG:** Installieren Sie die Mikrowelle nicht über einem Küchenherd oder anderen wärmeerzeugenden Geräten. Wird die Mikrowelle in der Nähe oder oberhalb eines wärmeerzeugenden Geräts installiert, könnte die Mikrowelle beschädigt werden. Die Garantie wird in solch einem Fall nichtig.

Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.



# Bedienfeld



Mikrowelle



Heißluft-  
fritteuse



Grill/Kombi/ Konv.



Auftauen



Timer/Uhr



Niedrige  
Temperaturs  
steuerung



Stopp/Abbrechen



Start/+30 Sek.

# BETRIEB

## 1. Einstellen der Uhrzeit

- (1) Drücken Sie zweimal „ | “ und dann wird „00:00“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die Stunden einzustellen.
- (3) Drücken Sie „ | “, um zu bestätigen.
- (4) Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen.
- (5) Drücken Sie „ | “, um zu bestätigen. Die Uhr ist eingestellt.

Hinweise:

- (1) Die Uhr zeigt die Zeit im 24-Stunden-Format an. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert sie nicht bei eingeschalteter Stromversorgung.
- (2) Um die Uhr zurückzusetzen, wiederholen Sie bitte Schritt 1 bis Schritt 5.

## 2. Einstellen des Küchentimers

- (1) Drücken Sie einmal „ | “ und dann wird „00:00“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „95:00“.
- (3) Drücken Sie „“, um zu bestätigen. Der Timer beginnt mit der Countdown-Zählung.

## 3. Mikrowellenkochen

Es stehen 6 Leistungsstufen zur Verfügung.

| Leistung | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% | 0% |
|----------|------|-----|-----|-----|-----|----|
| Anzeige  | P100 | P80 | P50 | P30 | P10 | P0 |

- (1) Drücken Sie einmal auf „“, dann wird „P100“ angezeigt.
- (2) Drücken Sie wiederholt auf „“ oder drehen Sie den Knopf, um die Leistungsstufe einzustellen. Es gibt 6 Leistungsstufen.
- (3) Drücken Sie „“, um die Leistungsstufe zu bestätigen.
- (4) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „95:00“.
- (5) Drücken Sie „“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Hinweis: Wenn „P0“ ausgewählt ist, arbeitet der Ofen mit einem Lüfter ohne Leistung. Sie können diese Stufe verwenden, um den Geruch des Ofens zu entfernen. Die Standardkochzeit bei der „P0“-Leistungsstufe beträgt 5 Minuten und kann nicht geändert werden. Bitte überspringen Sie die Schritte 3-4.

## 4. Grillen

- (1) Drücken Sie einmal auf „  +  “, dann wird „G-1“ angezeigt.
- (2) Drücken Sie „  +30s “, um den Modus zu bestätigen.
- (3) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „95:00“.
- (4) Drücken Sie „  +30s “, um mit dem Grillen zu beginnen.

Hinweis: Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Grillens umzudrehen. Wenn keine Operation erfolgt, wird der Ofen weiterarbeiten.

## 5. Kombinationskochen

- (1) Drücken Sie zweimal auf „  +  “, dann wird „C-1“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um den Modus zu wählen, dann werden „C-2“, „C-3“, „C-4“ und „C-1“ nacheinander angezeigt.
- (3) Drücken Sie „  +30s “, um den Modus zu bestätigen.
- (4) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „95:00“.
- (5) Drücken Sie „  +30s “, um mit dem Kochen zu beginnen.

### Kombinationskochen-Tabelle

| Anleitung | Anzeige | Mikrowelle | Grill | Konvektion |
|-----------|---------|------------|-------|------------|
| 1         | C-1     | ●          |       | ●          |
| 2         | C-2     | ●          | ●     |            |
| 3         | C-3     |            | ●     | ●          |
| 4         | C-4     | ●          | ●     | ●          |

## 6. Auftauen nach Zeit

- (1) Drücken Sie zweimal „  “, dann wird „dEF2“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Auftauzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „95:00“.
- (3) Drücken Sie „  +30s “, um mit dem Auftauen zu beginnen.

Hinweise:

- (1) Der Summer wird Sie daran erinnern, das Essen während des Auftauens umzudrehen. Wenn keine Operation erfolgt, wird der Ofen weiterarbeiten.
- (2) Die Auftauleistung beträgt P30 und kann nicht geändert werden.

## 7. Auftauen nach Gewicht

- (1) Drücken Sie einmal „“, dann wird „dEF1“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Lebensmittels einzustellen. Der Bereich des Gewichts liegt zwischen 100 und 2000 g.
- (3) Drücken Sie „“, um mit dem Auftauen zu beginnen.

Hinweis: Der Summer wird Sie daran erinnern, das Essen während des Auftauens umzudrehen. Wenn keine Operation erfolgt, wird der Ofen weiterarbeiten.

## 8. Mehrstufiges Kochen

Hinweise:(1) Im Mehrstufen-Kochen können zwei Kochstufen eingestellt werden.

- (2) Wenn Sie die Auftau-Funktion einstellen, wird diese automatisch in der ersten Stufe aktiviert.
- (3) Der Küchentimer und das Automatikmenü können nicht als eine der Mehrstufen eingestellt werden.

Beispiel: Lebensmittel 5 Minuten auftauen und dann 7 Minuten mit 80 % Mikrowellenleistung kochen.

- (1) Drücken Sie zweimal „“, dann wird „dEF2“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Auftauzeit auf 5 Minuten einzustellen.
- (3) Drücken Sie einmal „“ und dann wird „P100“ angezeigt.
- (4) Drücken Sie „“ erneut oder drehen Sie den Knopf, um die Leistungsstufe auf P80 einzustellen.
- (5) Drücken Sie „“, um zu bestätigen.
- (6) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit auf 7 Minuten einzustellen.
- (7) Drücken Sie „“, um mit dem Kochen zu beginnen.

## 9. Schnellkochen

- (1) Im Bereitschaftsmodus drücken Sie „“, um das Essen mit 100 % Leistung für 30 Sekunden zu kochen. Jedes weitere Drücken auf die gleiche Taste erhöht die Zeit um 30 Sekunden, der maximale Zeitwert beträgt „95:00“.
- (2) Im Bereitschaftsmodus drehen Sie den Knopf nach links, um eine Kochzeit mit 100 % Leistung einzustellen. Drehen Sie weiter am Knopf, um die Kochzeit anzupassen. Der maximale Zeitwert beträgt „95:00“. Drücken Sie dann „“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Hinweis: Im Koch- und Auftau-Modus nach Zeit erhöht jedes weitere Drücken auf „“ die Kochzeit um 30 Sekunden (außer beim Auftauen nach Gewicht, Automatikmenü und der ersten Stufe des Mehrstufen-Kochens).

## 10. Kindersicherung

Diese Funktion verhindert, dass Kinder den Ofen versehentlich einschalten können.

Um die Sperre zu aktivieren:

Im Bereitschaftsmodus halten Sie „“ für drei Sekunden gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton und Kindersicherung wird angezeigt.

Um die Sperre zu deaktivieren:

Im gesperrten Zustand halten Sie „“ für drei Sekunden gedrückt. Es ertönt ein langer Piepton.

## 11. Heißluftbacken (mit Vorheizen & ohne Vorheizen)

- (1) Drücken Sie dreimal auf „+“, dann wird „110 °C“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen. Es stehen 10 Optionen zur Verfügung, einschließlich „110, 120, 130, 140, 150, 160, 170, 180, 190, 200 (°C)“.
- (3) Drücken Sie „“, um die Temperatur zu bestätigen.
- (4) Drücken Sie erneut auf „“, um mit dem Vorheizen zu beginnen.  
Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt der Ofen zweimal. Öffnen Sie die Tür und legen Sie das Essen in den Ofen. Schließen Sie dann die Tür.  
(Wenn kein Vorheizen erforderlich ist, überspringen Sie diesen Schritt bitte.)
- (5) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der maximale Zeitwert beträgt „95:00“.
- (6) Drücken Sie „“, um mit dem Kochen zu beginnen.

## 12. ECO-Funktion

Im Bereitschaftsmodus einmal auf „“ drücken oder bei keiner Bedienung innerhalb von zehn Minuten. Der Bildschirm wird dunkel.

Um den ECO-Modus zu beenden:

Im ECO-Modus wird das Drücken einer beliebigen Taste oder das Öffnen der Tür den Modus beenden.

### 13. Automatik-Menü

- (1) Drehen Sie den Knopf nach rechts, dann wird „A-1“ angezeigt.
- (2) Fahren Sie fort, den Knopf zu drehen, um das gewünschte Menü auszuwählen. Es stehen 10 Automatik-Menüs zur Verfügung.
- (3) Drücken Sie „“ , um zu bestätigen.
- (4) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Lebensmittels einzustellen.
- (5) Drücken Sie „“ , um mit dem Kochen zu beginnen.

#### Automatik-Menü-Tabelle

| Menü                              | Gewicht  | Anzeige | Leistung |
|-----------------------------------|----------|---------|----------|
| A-1<br>Automatisches<br>Aufwärmen | 150g     | 150g    | P100     |
|                                   | 250g     | 250g    |          |
|                                   | 350g     | 350g    |          |
|                                   | 450g     | 450g    |          |
|                                   | 600g     | 600g    |          |
| A-2<br>Kartoffel                  | 1 (230g) | 1       |          |
|                                   | 2 (460g) | 2       |          |
|                                   | 3 (690g) | 3       |          |
| A-3<br>Fleisch                    | 150g     | 150g    | P80      |
|                                   | 300g     | 300g    |          |
|                                   | 450g     | 450g    |          |
|                                   | 600g     | 600g    |          |
| A-4<br>Gemüse                     | 150g     | 150g    | P100     |
|                                   | 350g     | 350g    |          |
|                                   | 500g     | 500g    |          |
| A-5<br>Fisch                      | 150g     | 150g    | P80      |
|                                   | 250g     | 250g    |          |
|                                   | 350g     | 350g    |          |
|                                   | 450g     | 450g    |          |
|                                   | 650g     | 650g    |          |

|            |                                  |       |                                 |
|------------|----------------------------------|-------|---------------------------------|
|            |                                  |       |                                 |
| A-6Pasta   | 50 g (mit 450 g kaltem Wasser)   | 50g   | P80                             |
|            | 100 g (mit 800 g kaltem Wasser)  | 100g  |                                 |
|            | 150 g (mit 1200 g kaltem Wasser) | 150g  |                                 |
| A-7 Suppe  | 200ml                            | 200g  | P100                            |
|            | 400ml                            | 400g  |                                 |
|            | 600ml                            | 600g  |                                 |
| A-8 Kuchen | 475g                             | 475g  | Heißluft 160°C<br>mit Vorheizen |
| A-9Pizza   | 100g                             | 100g  | P100+<br>Heißluft<br>200°C      |
|            | 200g                             | 200g  |                                 |
|            | 300g                             | 300g  |                                 |
| A-10 Huhn  | 500g                             | 500g  |                                 |
|            | 750g                             | 750g  |                                 |
|            | 1000g                            | 1000g |                                 |
|            | 1200g                            | 1200g |                                 |

Hinweise:

- (1) Für das Menü „A-10“ ertönt ein Summer, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Kochens umzudrehen. Wenn keine Operation erfolgt, wird der Ofen weiterhin arbeiten.
- (2) Für das Menü „A-8“ überspringen Sie bitte Schritt 4.

## 14. Entkeimer-Funktion

- (1) Drücken Sie einmal auf „“, dann wird „P100“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um die Leistungsstufe auf „P0“ einzustellen.
- (3) Drücken Sie „“, um mit der Arbeit zu beginnen.

Hinweis: Die Standardzeit beträgt 5 Minuten und kann nicht geändert werden.

## 15. Niedrigtemperatursteuerung

- (1) Drücken Sie einmal auf „“, dann wird „L1“ angezeigt.
- (2) Drehen Sie den Knopf, um das Menü von „L1 bis L5“ auszuwählen. Es stehen 5 Menüs zur Verfügung.
- (3) Drücken Sie „“, um zu bestätigen.
- (4) Drehen Sie den Knopf, um die Temperatur einzustellen.
- (5) Drücken Sie „“, um die Temperatur zu bestätigen.
- (6) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen.
- (7) Drücken Sie „“, um mit dem Kochen zu beginnen.

### Niedrigtemperatursteuerung Menü

| Menü                  | Anzeige | Temperaturbereich       | Maximaler Zeitwert |
|-----------------------|---------|-------------------------|--------------------|
| Langsamkochen         | L1      | 90 °C / 100 °C / 110 °C | 12 Stunden (12:0H) |
| Warmhalten            | L2      | 60 °C / 70 °C / 80 °C   | 95:00              |
| Lebensmittel trocknen | L3      | 40 °C - 90 °C           | 12 Stunden (12:0H) |
| Joghurt               | L4      | 40 °C                   | 12 Stunden (12:0H) |
| Warmhaltebox          | L5      | 40 °C - 100 °C          | 95:00              |

## 16. Abfrage-Funktion

- (1) Wenn die Uhrzeit eingestellt ist, wird durch Drücken von „ | “ im Kochzustand die aktuelle Uhrzeit für drei Sekunden angezeigt.
- (2) Im Mikrowellen-, Grill- und Kombinationskochzustand drücken Sie „“ oder „ + “, um die Leistungsstufe oder den Kochmodus abzufragen. Es wird für drei Sekunden angezeigt.

## 17. Airfry

Für das Airfry-Kochen müssen Sie den Typ des Lebensmittels auswählen und bestätigen. Bitte beachten Sie die untenstehende Tabelle.

- (1) Drücken Sie einmal „“, dann wird „AF-1“ angezeigt.
- (2) Drücken Sie wiederholt „“ oder drehen Sie den Knopf, um das Menü auszuwählen. Es stehen 9 Menüs zur Verfügung.
- (3) Drücken Sie „“, um zu bestätigen.
- (4) Drücken Sie erneut „“, um mit dem Kochen zu beginnen.

Hinweis: Für die Menüs „AF-1, AF-5, AF-6 und AF-9“ ertönt ein Summer, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Kochens umzudrehen. Wenn keine Operation erfolgt, wird der Ofen weiterhin arbeiten.

### Airfry Menü

| Menü                       | Anzeige | Gewicht (g) | Leistung |
|----------------------------|---------|-------------|----------|
| Tiefkühl-Pommes            | AF-1    | 300         | Konv.    |
| Tiefkühl-Kartoffelbällchen | AF-2    | 350         |          |
| Tiefkühl-Tintenfischringe  | AF-3    | 300         |          |
| Tiefkühl-Zwiebelringe      | AF-4    | 250         |          |
| Tiefkühl-Hühnernuggets     | AF-5    | 350         |          |
| Steak                      | AF-6    | 400         |          |
| Garnelen                   | AF-7    | 250         |          |
| Gemüse                     | AF-8    | 200         |          |
| Frühlingsrollen            | AF-9    | 300         |          |

# STÖRBEHEBUNG

| Normal                                                                           |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Betrieb der Mikrowelle stört den Fernsehempfang                              | Während des Betriebs der Mikrowelle kann der Radio- und Fernsehempfang gestört sein. Dies ähnelt den Störungen kleiner elektrischer Geräte wie Mixer, Staubsaugern und Ventilatoren. Das ist normal.      |
| Lampe ist dunkel                                                                 | Bei Kochprogrammen der niedrigen Leistungsstufe kann die Beleuchtung dunkler werden. Das ist normal.                                                                                                      |
| Dampf bildet sich an der Tür, heißer Dampf tritt aus den Belüftungsöffnungen aus | Während des Kochens erzeugen die Speisen heißen Dampf, der zum größten Teil über die Belüftungsöffnungen abgeleitet wird. Ein weiterer Teil kann sich an der kühleren Gerätetür absetzen. Das ist normal. |
| Gerät versehentlich ohne Speisen gestartet                                       | Das Gerät darf nicht ohne Speisen gestartet werden. Dieser Zustand ist sehr gefährlich.                                                                                                                   |

| Problem                  | Mögliche Ursache                                                   | Behebung                                                                                                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrowelle startet nicht | 1) Netzkabel nicht richtig angeschlossen.                          | Trennen Sie das Netzkabel und schließen es nach 10 Sekunden erneut an.                                                                    |
|                          | 2) Sicherung durchgebrannt oder Leistungsschutzschalter aktiviert. | Ersetzen Sie die Sicherung oder stellen Sie den Leistungsschutzschalter zurück (muss von einer Fachkraft unserer Firma repariert werden). |
|                          | 3) Steckdose fehlerhaft.                                           | Schließen Sie zum Test andere elektrische Geräte an die gleiche Steckdose an.                                                             |
| Mikrowelle erhitzt nicht | 4) Tür nicht richtig geschlossen.                                  | Schließen Sie die Tür ordnungsgemäß.                                                                                                      |



Im Einklang mit der Richtlinie zur Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte (WEEE) müssen Altgeräte getrennt entsorgt und behandelt werden. Entsorgen Sie dieses Produkt zum gegebenen Zeitpunkt NICHT über den normalen Haushaltsmüll sondern geben Sie es an entsprechenden WEEE-Sammelstellen, sofern vorhanden, ab.



# Teka Subsidiaries

| Country                     | Subsidiary                                     | Address                                              | City                                  | Phone             |
|-----------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|
| <b>Austria</b>              | Küppersbusch Austria                           | Eitnergasse, 13                                      | 1231 Wien                             | +43 18 668 022+   |
| <b>Belgium</b>              | Küppersbusch Belgium S.P.R.L.                  | Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7         | 1731 Zellik                           | 32 24 668 740+    |
| <b>Bulgaria</b>             | Teka Bulgaria EOOD                             | Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135                      | 1784 Sofia                            | 359 29 768 330+   |
| <b>Chile</b>                | Teka Chile S.A.                                | Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea | Pudahuel, Santiago de Chile           | 56 24 386 000+86  |
| <b>China</b>                | Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd. | No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.  | Xuhui, Dist. 200030 Shanghai          | 2 153 076 996+    |
| <b>Czech Republic</b>       | Teka CZ S.R.O.                                 | V Holesovickách, 593                                 | 182 00 Praha 8 - Liben                | 420 284 691 940+  |
| <b>Ecuador</b>              | Teka Ecuador S.A.                              | Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12          | Guayaquil                             | 593 42 100 311+   |
| <b>Greece</b>               | Teka Hellas A.E.                               | Thesi Roupaki - Aspropyrgos                          | 193 00 Athens                         | 30 2 109 760 283+ |
| <b>Hungary</b>              | Teka Magyarországi Zrt.                        | Terv u. 92                                           | 9200 Mosonmagyaróvár                  | 36 96 574 500+62  |
| <b>Indonesia</b>            | PT Teka Buana                                  | Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3          | 12950 Jakarta                         | 215 762 272+60    |
| <b>Malaysia</b>             | Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd          | 10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie | 40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan | 376 201 600+52 5  |
| <b>Mexico</b>               | Teka Mexicana S.A. de C.V.                     | Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec  | 11000 Mexico D.F.                     | 551 330 493+212   |
| <b>Morocco</b>              | Teka Maroc S.A.                                | 73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa        | Casablanca                            | 22 674 462+51 14  |
| <b>Peru</b>                 | Teka Küchentechnik Perú S.A.                   | Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco       | Lima                                  | 363 078+48 227    |
| <b>Poland</b>               | Teka Polska Sp. ZO.O.                          | ul. 3-go Maja 8 / A2                                 | 05-800 Pruszkow                       | 383 270+35 1 234  |
| <b>Portugal</b>             | Teka Portugal S.A.                             | Estrada da Mota - Apdo 533                           | 3834-909 Ilhavo, Aveiro               | 329 500+40 212    |
| <b>Romania</b>              | S.G. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.         | Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15            | 010992 Bucharest Sector 1             | 334 450+7 4 956   |
| <b>Russia/Россия</b>        | Teka Rus LLC/OOO "Teka Рус"                    | Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia   | 121087 Россия, Москва                 | 450 064+65 67     |
| <b>Singapore</b>            | Teka Singapore PTE Ltd                         | Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square            | 239920 Singapore                      | 342 415+34 942    |
| <b>Spain</b>                | Teka Industrial, S.A.                          | C/ Cajo,17                                           | 39011 Santander                       | 355 050+66 -26    |
| <b>Thailand</b>             | Teka (Thailand) Co. Ltd.                       | 364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee      | 10400 Bangkok                         | 424 888+90 2 122  |
| <b>Turkey</b>               | Teka Teknik Mutfa Aletleri Sanayi Ve           | Büyükdere Cad. 24/13                                 | 80290 Mecidiyeköy, Istanbul           | 883 134+380 444   |
| <b>Ukraine</b>              | Teka Ukraine LLC                               | 86-e, Bozhenko Str. 2nd floor, 4th entrance          | 03150 Kyiv                            | 960 680+971 48    |
| <b>United Arab Emirates</b> | Teka Middle East Fze                           | Building LOB 16, Office 417                          | P.O. Box 18251 Dubai                  | 872 912+971 42    |
| <b>United Arab Emirates</b> | Teka Küchentechnik U.A.E LLC                   | Bin Khedia Centre                                    | P.O. Box 35142 Dubai                  | 833 047+58 2 122  |
| <b>Venezuela</b>            | Teka Andina S.A.                               | Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)        | 1070 Caracas                          | 912 821+84 854    |
| <b>Vietnam</b>              | TEKA Vietnam Co., Ltd.                         | Tòa nhà Thiên Sơn, 05 Nguyễn Gia Thiệu,              | Phường Xuân Hòa, Quận 3, Hồ Chí Minh  | 1800-8227         |



teka.com

Teka Industrial S.A.  
C/Cajo, 17 – 39011, Santander (Cantabria), España

"for further information and updated contact addresses,  
please refer to the corporate website"

PN:16170000B05120

**'TEKA**



[teka.com](http://teka.com)

**Asped mos eriatius sit atet hicil et velit**