

Bedienungsanweisung	DE
Instructions for Use	EN
Mode d'Emploi	FR

MWL 20 BI



Teka

Verehrter Kunde,

zunächst möchten wir Ihnen dafür danken, dass Sie unserem Produkt den Vorzug gegeben haben. Wir sind sicher, dass dieser moderne und praktische Mikrowellenherd - hergestellt aus Materialien bester Qualität - Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie um aufmerksame Lektüre der Anweisungen in diesem Heft und des beigefügten Faltblatts, damit Sie beim Gebrauch Ihres Mikrowellenherdes beste Resultate erzielen.

BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF

ACHTUNG!

Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben!

Hinweise zum Umweltschutz

Verpackungsentsorgung

Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.



Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren.

Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Deshalb Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	3
Installationsanleitung	5
Gerätebeschreibung	6
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes	7
Funktionsweise des Mikrowellengerätes	7
Wie sich die Speisen erwärmen	7
Bedienungsanleitung	8
Funktion: Mikrowelle	8
Funktion: Grill	9
Funktion: Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill	9
Betriebszeit	9
Während des Betriebs	10
Betriebsunterbrechung	10
Funktionsende	10
Auftauen	11
Allgemeine Hinweise zum Auftauen	12
Programmablauf des Mikrowellengerätes	13
Worauf Sie achten müssen!	14
Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse	15
Tabellen und Tipps – Garen von Fisch	15
Programmablauf Grill	16
Tabellen und Tipps – Grillen ohne Mikrowelle	17
Tabellen und Tipps – Mikrowelle und Grill	18
Welches Geschirr kann verwendet werden?	19
Mikrowellenbetrieb	19
Mikrowellengeschirrttest	19
Grillbetrieb	19
Kombibetrieb	19
Aluminiumschalen/Alufolie	19
Deckel	19
Geschirrtabelle	20
Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes	21
Was tun bei Störungen?	22
Technische Eigenschaften	23
Funktionsbeschreibung der Schalter	23
Leistungsbeschreibung	23

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Zur Vermeidung von Feuer, das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht betreiben. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
- Wenn Rauch bzw. Brand beobachtet wird, muss die Tür des Gerätes geschlossen bleiben, um evtl. vorhandene Flammen zu ersticken. Das Gerät ausschalten und die Verbindung zur Stromversorgung unterbrechen.
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (gilt auch für Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis geeignet, es sei denn, diese Personen unterliegen in Bezug auf den Gebrauch des Geräts der Aufsicht oder Unterweisung einer für die Sicherheit zuständigen Person.
- **Achtung!** Es muss sichergestellt werden, dass Kinder das Gerät nicht zum Spielen benutzen.
- **Achtung!** Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden!
- Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Bestimmungen und dem Gesetz über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff - oder Papierbehälter, muss das Mikrowellengerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet sind. Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Die Netzanschlussleitung darf nicht mit Feuchtigkeit, mit scharfen Gegenständen oder mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
- Bei Anschluss von Elektrogeräten in Gerätenähe darauf achten, dass deren Anschlussleitungen nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen oder unter der heißen Gerätetür eingeklemmt werden, um Beschädigung und Gefährdung zu vermeiden.
- Achten Sie auf Fehlfunktionen. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
 - Die Tür nicht richtig schließt;
 - Die Türscharniere beschädigt sind;
 - Die Dichtflächen an der Tür beschädigt sind;
 - Das Sichtfenster beschädigt ist;
 - Häufige Funkenüberschläge im Garraum auftreten, ohne dass sich Metallteile darin befinden.
- Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.

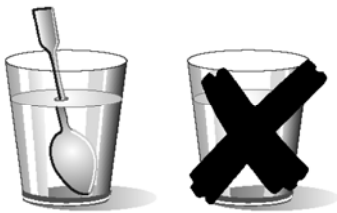
Reinigung / Wartung:

- Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.
- Bitte Reinigungshinweise im Absatz „Reinigung und Pflege“ beachten.
- Beim Reinigen des Türglases keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und somit zum Zersplittern des Glases führen können.
- Die Dichtflächen (vierseitig um den Garraum und an der Türinnenseite) müssen besonders sauber gehalten werden, um ein sicheres Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten. Reinigen Sie die Dichtflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht kratzenden oder scheuernden Reinigungstuch.
- **Achtung:** Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn die Dichtflächen beschädigt sind. Nehmen Sie das Gerät erst dann wieder in Betrieb, wenn eine Instandsetzung durch einen geschulten Kundendiensttechniker erfolgt ist.

Sicherheitshinweise

So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

- Das Gerät nicht ohne Drehteller und Drehteller-Führungsring betreiben.
- Schalten Sie das Gerät nicht im leeren Zustand ein. Ohne Speisen im Garraum könnte das Gerät überlastet werden.
- Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Garraum auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Eier mit Schale oder ganze hartgekochte Eier sollen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie explodieren können.
- Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke nicht im Mikrowellengerät erhitzen. **ES BESTEHT ENTZÜNDUNGSGEFAHR.**
- Achtung: Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) kann durch Siedeverzug die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen!
- Zur Vermeidung dieses physikalischen Vorganges muss beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein Kunststofflöffel oder ein Glasstab in das Gefäß gestellt werden.

Vorsicht!

- Um Überhitzung und Entzündungsgefahr von Speisen zu vermeiden, ist unbedingt darauf zu achten, dass beim **Erwärmen kleiner Speisemengen** die Zeit- und Leistungseinstellung nicht zu hoch gewählt wird. So kann sich z.B. ein Brötchen innerhalb von 3 Min. entzünden, wenn die Leistung zu hoch eingestellt wird.
- **Toasten darf nur in der Betriebsart Grill und unter Aufsicht durchgeführt werden. Beim Toasten im Kombi-Betrieb (Mikrowelle mit Grill) kann sich das Brot in kürzester Zeit entzünden.**
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Überprüfen Sie die Temperatur der Speise, bevor Sie sie dem Kind geben. **Verbrennungsgefahr!**

Im Reparaturfall:

- **Achtung - Mikrowellenenergie! Das Gehäuse darf nicht entfernt werden.** Wartung oder Reparatur von Mikrowellengeräten durch andere Personen als vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker ist gefährlich.
- **Achtung:** Die Garraumlampe darf nur vom Kundendienst ausgetauscht werden.
- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf die vorhandene Gerätezuleitung nur gegen eine baugleiche vom Kundendienst ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Reparaturen und Wartungen insbesondere an Stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Elektrofachleute durchgeführt werden.

Installationsanleitung

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

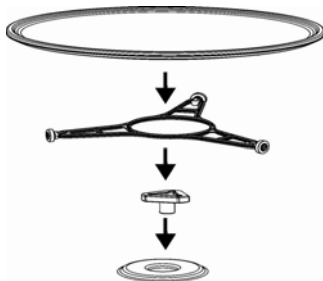
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

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

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an den Teka_Kundendienst.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

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



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

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

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

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

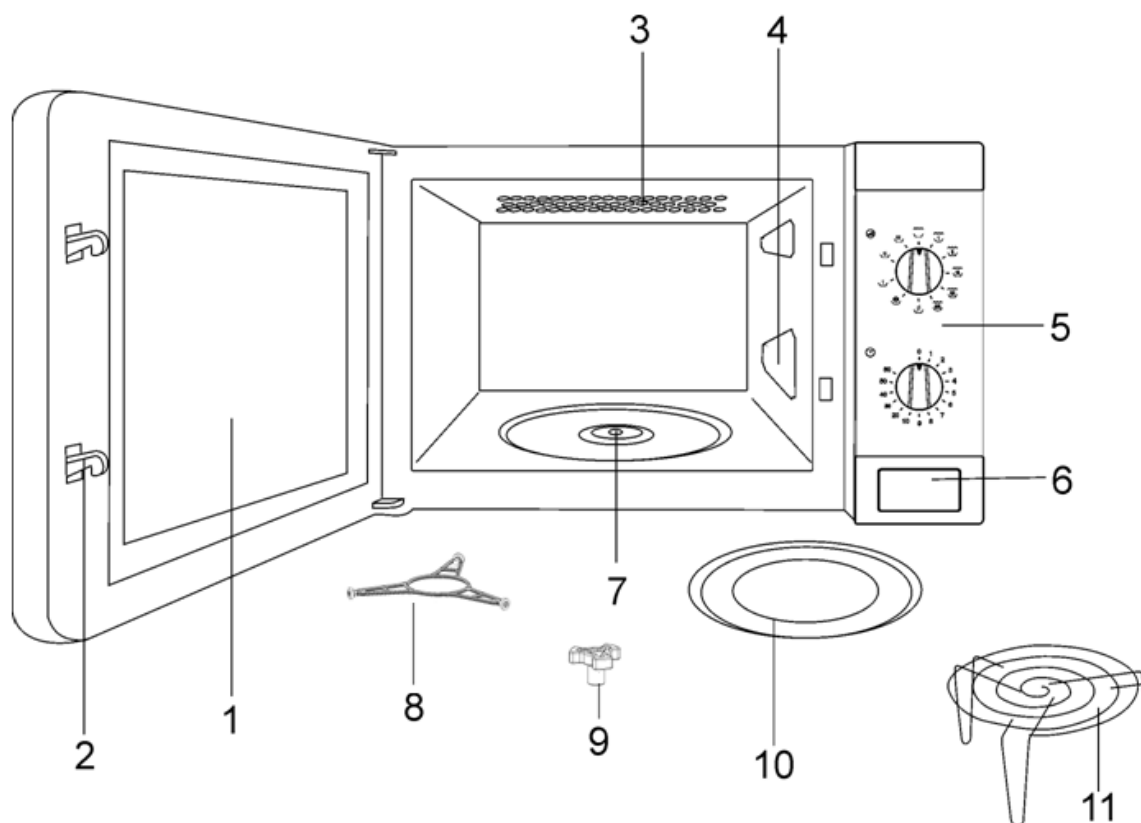
Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.

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

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

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

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



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

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

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

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

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

Die Vorteile im Überblick:

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

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

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

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäßig erhitzt.

Wie sich die Speisen erwärmen

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

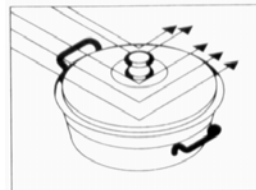
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

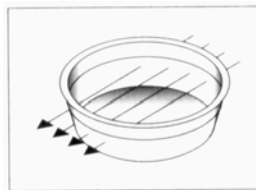
- Die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- Im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- Die natürliche Farbe und das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

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

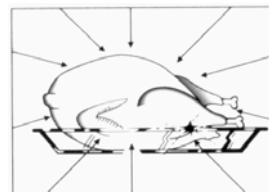
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

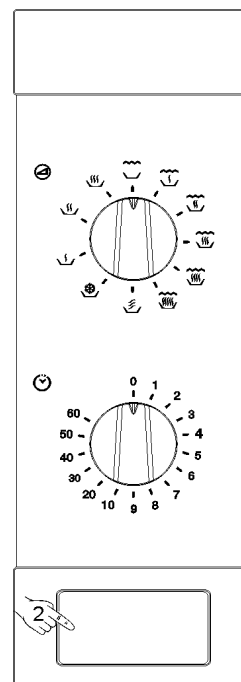


Bedienungsanleitung

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

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

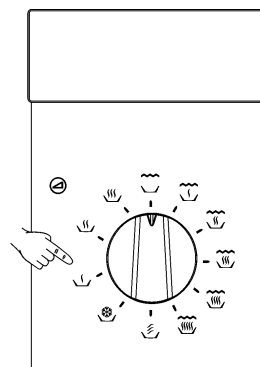
1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **TÜRÖFFNUNGSTASTE**. Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäß mit den Speisen auf den Drehteller oder den Grillrost.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



Funktion: Mikrowelle


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

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



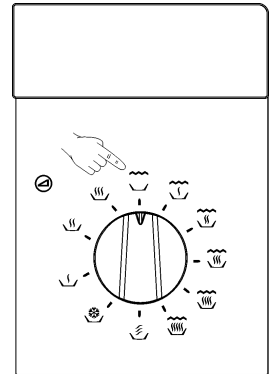
Bedienungsanleitung

Funktion: Grill

Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf .

Der Herd ist mit einem Thermostat ausgestattet, der die elektrischen Widerstände kontrolliert. Je nach Bedarf werden sie zur Temperaturbegrenzung ein- bzw. ausgeschaltet.

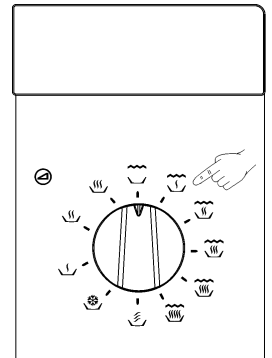
Es ist ratsam, den Rost zu benutzen, denn dadurch sind die Lebensmittel näher am Grill und der Garvorgang gewinnt deutlich an Qualität.



Funktion: Kombinationsbetrieb Mikrowelle + Grill

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

Position	Leistungsstufe	Mikrowellen- ausgangsleistung
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W



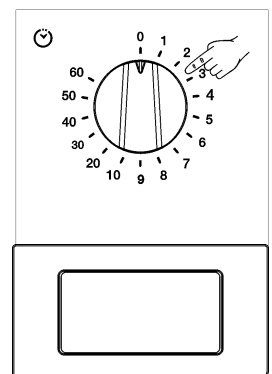
Betriebszeit

Durch Drehen der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein.

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

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

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



Während des Betriebs

Während des Betriebs können Sie die Einstellungen der Zeitschaltuhr und des Funktionswahlschalters jederzeit ändern.

Sie können die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem Fall

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

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

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

Schliessen Sie wieder die Tür. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

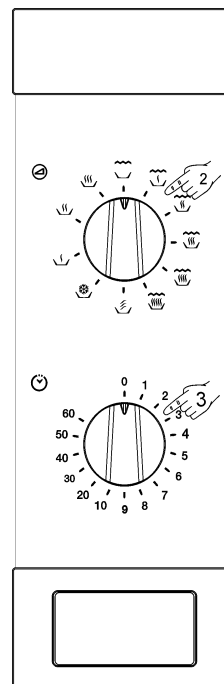
Betriebsunterbrechung

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

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

Funktionsende

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



Auftauen

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen eine Übersicht über die verschiedenen Auftau- und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur

des Auftaugutes zu gewährleisten) und, abhängig von Art und Gewicht der Speisen, entsprechende zusätzliche Empfehlungen.

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

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

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

Programmablauf des Mikrowellengerätes

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

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

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

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

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

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

Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

1. Je größer die Speisemenge, desto länger die Garzeit. Bitte folgende Faustregel beachten:
 - Doppelte Menge - doppelte Zeit
 - Halbe Menge - halbe Zeit







2. Je niedriger die Temperatur der Lebensmittel, desto länger die Garzeit.
3. Weniger feste Lebensmittel werden schneller erwärmt.
4. Eine gute Verteilung der Speisen auf dem Drehteller begünstigt gleichmäßiges Garen. Wenn Sie die festeren Speisen auf den äußeren Rand und die weniger festen auf die Tellermitte legen, können Sie verschiedene Gargut gleichzeitig zubereiten.
5. Die Tür des Gerätes kann jederzeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet dabei automatisch ab. Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen wird.
6. Zugedeckte Speisen verkürzen die Garzeit. Außerdem behält die Speise mehr Eigenflüssigkeit. Der Deckel muss mikrowellendurchlässig sein und eine kleine Öffnung für den Dampfaustritt besitzen.

Worauf Sie achten müssen!




- Kochen Sie **keine Eier** mit Schale im Mikrowellengerät, da der in der Schale entstehende Druck das Ei zum Platzen bringt. Bei Spiegeleiern den Eidotter mehrmals anstechen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder **Haut** (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erwärmen oder Garen **anstechen**, damit diese nicht platzen.
- Beim Zubereiten von Speisen mit geringer Feuchtigkeit (z.B. beim **Auftauen von Brot**, Erhitzen von Popcorn u.ä.) wird die Feuchtigkeit sehr schnell entzogen. Das Gerät wird dann ohne Last (leer) betrieben und das Lebensmittel kann verkohlen. Dadurch können Schäden am Gerät und am Geschirr auftreten. Deshalb nur die benötigte Zeit einstellen und den Vorgang beobachten.
- Das Erhitzen von größeren Mengen Speiseöl (**Frittieren**) darf im Mikrowellengerät nicht vorgenommen werden.
- Keine Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern erhitzen. **Explosionsgefahr!**
- **Reiner Alkohol bzw. alkoholhaltige Getränke** nicht im Mikrowellengerät erhitzen.
- **Keine explosiven Stoffe** bzw. Flüssigkeiten im Mikrowellengerät erhitzen.
- **Fertiggerichte** vor dem Garen aus der Verpackung nehmen, da diese meistens nicht hitzebeständig ist. Die Zubereitungshinweise des Herstellers sind zu beachten.
- **Mehrere Gefäße** wie z.B. Tassen sollten gleichmäßig auf dem Drehteller verteilt werden.
- Erwärmen Sie **Babynahrung** in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen die Babynahrung gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Durch das Erwärmen im Mikrowellengerät wird die Nahrung wesentlich heißer als es die Außentemperatur des Gefäßes erahnen lässt. Bevor die Nahrung dem Kind gegeben wird, ist deshalb die Temperatur der Speise unbedingt zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Kunststoffbeutel** nicht mit Drahtklammern, sondern nur mit Kunststoffklammern verschließen. Dabei mehrmals anstechen, damit der sich schnell entwickelnde Dampf entweichen kann.
- Bitte sicherstellen, dass die Speisen beim Garen und Erhitzen eine Mindesttemperatur von **70°C** erreichen.
- Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit auf **dem** Sichtfenster **Kondenswasser** niederschlagen und eventuell unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser abwischen.

Programmablauf des Mikrowellengerätes

Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

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

Tabellen und Tipps – Garen von Fisch

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

Programmablauf Grill

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

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

WICHTIGE HINWEISE:

1. Bei der ersten Benutzung des Grills ist eine Rauch- und Geruchsentwicklung auf Grund der während des Fertigungsprozesses verwendeten Öle normal.
2. Bedingt durch die hohen Betriebstemperaturen des Grills, ist es normal, dass sich der perforierte Bereich, der die Heizstäbe schützt, nach den ersten Benutzungen verformt und goldgelb anläuft.
3. Die Glastür erreicht während des Grillbetriebs sehr hohe Temperaturen. Damit das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern bleibt, sollte das Gerät auf einer Mindesthöhe von 80 cm vom Boden installiert werden.
4. Während des Grillbetriebs erreichen die Wände des Garraums und der Grillrost sehr hohe Temperaturen. Es wird die Benutzung von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Während einer länger dauernden Nutzung des Grills ist es normal, dass sich die Heizwiderstände aufgrund des Thermostats für einen kurzen Zeitraum abschalten.
6. Wichtig: Wenn die Speisen in Gefäßen gegrillt oder überbacken werden, müssen diese für den Grillbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!
7. Beim Grillen können Fettspritzer an den Heizkörper gelangen und verbrennen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und stellt keine Fehlfunktion dar.
8. Nach jedem Garvorgang den Garraum und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Programmablauf Grill

Tabellen und Tipps – Grillen ohne Mikrowelle

Gericht	Menge (g)	Grilldauer (min.)	Tipps/Hinweise
Fisch			
Goldmakrelen	800	18-24	Leicht mit Butter bestreichen oder ölen. Nach Hälfte der Grillzeit wenden.
Sardinen/Rötlinge	6-8 Stck.	15-20	
Fleisch			
Bratwurst	6-8 Stck.	22-26	Nach Hälfte der Grillzeit anstechen und wenden.
Hacksteak tiefgefroren	3 Stck.	18-20	
Rumpsteak (ca. 3 cm dick)	400	25-30	Nach Hälfte der Grillzeit ölen und wenden.
Sonstiges			
Toast	4 Stck.	1½-3	Bräunung beobachten.
Belegte Toast überbacken	2 Stck.	5-10	Bräunung beobachten.

Grill 2 Minuten vorheizen. Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Grillrost gearbeitet. Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig. Fisch und Fleisch bekommt einen besonders guten Geschmack, wenn man sie vor dem Grillen mit einer Marinade aus Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern einpinselt und einige Stunden durchziehen lässt. Salz sollte erst nach dem Grillen verwendet werden.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel eingestochen wurden.



Nach der halben Grillzeit das Grillgut kontrollieren, gegebenenfalls wenden oder mit Öl bepinseln

Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke. Flache Fleischstücke müssen Sie nur einmal wenden, größere, runde Stücke mehrmals. Fische legen Sie am besten immer Kopf an Schwanz auf den Grillrost.

Tabellen und Tipps – Mikrowelle und Grill

Die Kombination Mikrowelle mit Grill ist ideal für das schnelle Garen und gleichzeitige Bräunen von Fleisch oder Geflügel. Außerdem eignet sie sich auch zum Überbacken und gleichzeitigen Garen von Aufläufen und Gratins.

Mikrowelle und Grill sind abwechselnd in Betrieb. So gart die Mikrowelle von innen heraus und der Grill sorgt für eine knusprige Bräunung.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Position	Dauer (min.)
Nudelauflauf	500	flache Auflaufform	390		12-17
Kartoffelgratin	800g	flache Auflaufform	800		20-22
Lasagne	ca. 800	flache Auflaufform	800		15-20
Quarkauflauf	ca. 500	flache Auflaufform	680		18-20
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Grillrost)	je 200	flache Auflaufform	530		8-10
Hackbraten	ca.500	hohes, offenes Gefäß	680		17-19
Gratinieren von Zwiebelsuppe	2 Tassen von 200 g	Suppentassen	530		2-4

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr

Wichtig! Für den Kombibetrieb muss das Geschirr sowohl für den Grillbetrieb als auch für den Mikrowellenbetrieb geeignet sein. Siehe Geschirrtabelle!

Die angegebenen Zeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Zusammensetzung und Menge des Gargutes sowie der gewünschten Beschaffenheit abhängig.

Reicht die Bräunung nicht aus, im Anschluss das Gericht mit Grillbetrieb ca. 5 bis 10 Min. nachbräunen lassen.

Lassen Sie vor allem Aufläufe, Gratins und Geflügel 3 bis 5 Min. nachgaren, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilen kann.

Wenn nicht anders angegeben, wird auf dem Drehteller gearbeitet.

Die Tabellen gelten, sofern nicht anders angegeben, für das Einsetzen in den kalten Garraum (Vorheizen des Gerätes ist nicht nötig).

Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

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

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

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

Mikrowellengeschirrtest

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

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

Grillbetrieb

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

Kunststoffgeschirr ist nicht geeignet.

Kombibetrieb

Für die Kombi-Betriebsarten muss das Geschirr sowohl für den Mikrowellen- als auch für den Grillbetrieb geeignet sein.

Aluminiumschalen/Alufolie

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

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

Deckel

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

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

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

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

DE Welches Geschirr kann verwendet werden?

Geschirrtabelle

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

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

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

Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

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

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

Außenflächen:

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

Garraum:

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

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

Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden.

Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.

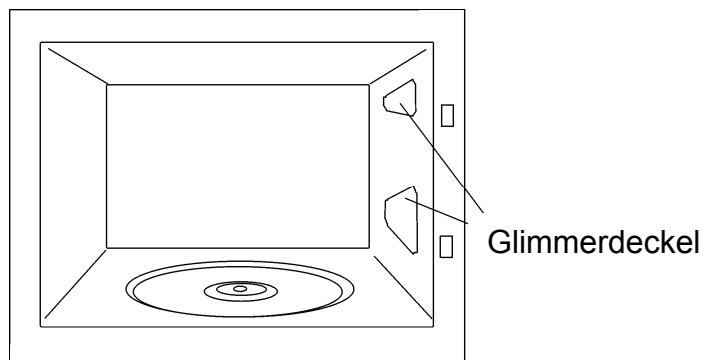
4. Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite:

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

Glimmerdeckel:

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



Was tun bei Störungen?

Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:

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

Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:

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

Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:

- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?

Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

- Springen im Garraum Funken zu Metallteilen über?
- Berührt das Geschirr die Garraumwand?
- Berühren sich lose Gegenstände wie Fleischspieße oder Löffel im Garraum?

Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

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

Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

- Dieser Eingriff kann nur durch den Kundendienst ausgeführt werden, da Spezialwerkzeuge eingesetzt werden müssen.

Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.

ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.

Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung der Schalter

Symbol	Beschreibung	Mikrowellen- ausgangsleistung	Anwendung
	Warmhalten	150 W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
	Auftauen	290 W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis Schnelles Auftauen
	Niedrigstufe	460 W	Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung
	Mittlere Stufe	650 W	Garen von Gemüse und Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von kleinen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen
	Höchststufe	800 W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und fertigen Gerichten,
	1	240 W	Überbacken von Toast
	2	390 W	Grillen von Geflügel und Fleisch
	3	530 W	Garen von Aufläufen und Gratins
	4	680 W	Zubereiten von Hackbraten
	5	800 W	Kartoffelgratin
	Grill	---	Speisen grillen

Leistungsbeschreibung

- Wechselspannung Siehe: Typenschild
- Sicherung 12 A / 250 V
- Eingangsleistung 2200 W
- Grillleistung 1050 W
- Mikrowellenausgangsleistung 800 W
- Mikrowellenfrequenz 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T) 595 × 390 × 320 mm
- Innenabmessungen (B×H×T) 305 × 210 × 280 mm
- Fassungsvermögen 18 l
- Gewicht 18,6 kg

Dear Customer:

First of all, we would like to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with the highest quality materials, will live up to your expectations.

Please read the instructions in this book carefully, as they will help you to get better results in using your microwave oven.

PLEASE KEEP THE DOCUMENTATION ON THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Keep your instructions manual close at hand. If you give the appliance to another person, remember to give them the corresponding manual as well!

Tips on environmental protection

Eliminating the packaging

The packaging carries the Green Dot. Use the right bins when discarding all of the packaging materials, such as the cardboard, styrene and plastic films. This will ensure that the packaging materials are recycled.



Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Before you dispose of your appliance, remove the power cable, cut it and dispose of it.

Table of contents

Safety tips	26
Installation instructions	28
Description of the appliance	29
Advantages of the microwave oven	30
Microwave oven operating mode.....	30
Why the food is heated.....	30
Instructions for use	31
Function: Microwave.....	31
Function: Grill	32
Function: Microwave + Grill	32
Operating time	32
During operation	33
Interrupting function.....	33
End of Function:	33
Defrosting	34
General tips for defrosting	35
Cooking with microwaves	36
Important tips!.....	37
Tables and suggestions – Cooking vegetables	38
Tables and suggestions – Cooking fish.....	38
Cooking with Grill	39
Tables and suggestions – Grill without microwave	40
Tables and tips – Microwave and grill.....	41
What type of containers may be used?	42
Microwave function.....	42
Test the dishes	42
Grill function.....	42
Combined function.....	42
Aluminium containers and foils	42
Lids.....	42
Table – dishware	43
Cleaning and care	44
Troubleshooting	45
Technical Features	46
Description of functions of buttons.....	46
Specifications	46



- **Warning!** In order to avoid any type of flame, only use the microwave when you are there to supervise. Very high power levels or very long cooking times may heat the food to excess and cause fires.
 - If you see smoke or fire, keep the door closed, to put out the flames. Switch off the appliance and remove the plug from the socket.
 - **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities; or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - **Warning!** Considerable care is required when the grill is functioning. Keep children away from the appliance!
 - Our appliances meet the necessary regulations and rules for technical equipment. However, these do not cover all the possible accident risks.
 - When using inflammable materials, such as plastics or paper containers, to heat or cook foods, the cooking process must be monitored on a continuous basis, because of the risk of fire.
 - Before using dishes or containers in the microwave, check if they are microwave-safe-Only use microwave-safe dishes.
 - The power cable should not touch damp, sharp-edged objects or the appliance when it is hot.
 - When connecting electrical appliances in the vicinity of the microwave, ensure that the power cables do not touch the microwave when it is hot and that they do not get caught in the oven door, in order to avoid damage and danger.
 - Pay attention to operating faults. The appliance may not be used in the following cases:
 - If the door does not close properly;
 - If the door-hinges are damaged;
 - If the contact surfaces between the door and the front are damaged;
 - If the glass in the window is damaged;
 - If there is often an electrical arch inside the oven, without the presence of any metallic object.
 - The ventilation holes may not be covered.
- Cleaning / maintenance:**
- Before carrying out any maintenance or cleaning, remove the plug from the socket.
 - Please remember the cleaning tips contained in the section "Cleaning and care".
 - 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.
 - The contact surfaces (the front of the cavity and the inside of the door) must be kept quite clean in order to guarantee correct functioning. Clean the contact surfaces with a neutral detergent and a cloth that does not scratch or cause any type of friction.
 - **Warning:** Never use the appliance if the contact surfaces are damaged. Only use the appliance again if it has been repaired by a technician from the Technical Support Service.

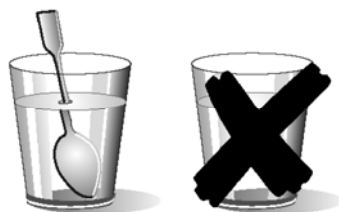
Safety tips

The following tips avoid damage to the appliance:

- Do not switch on the appliance without the turntable support and respective plate.
- Do not switch on the appliance when it is empty. This may result in overload, if there is no food inside.
- Only use microwave-safe dishes.
- Do not keep any inflammable object inside the oven, because it may go on fire when the oven is switched on.
- Eggs with shells and whole boiled eggs should not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave.

THIS IS A FIRE HAZARD.

- Warning: do not heat liquids or other foods in closed containers, because they could easily explode.



Be careful when heating liquids!

- When heating liquids (water, coffee, tea, milk, etc.), they may almost reach boiling point inside the appliance and if they are removed suddenly, may fly out of the container. This may cause injuries and burns!
- In order to avoid this type of situations, put a plastic spoon or glass rod in the container when heating liquids.

Be careful!

- When heating **small amounts of food**, it is very important not to select long periods of time or very high power levels, because the food may overheat or burn. For example, bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- **To toast, only use the grill function and supervise the oven at all times. If you are using the combined function (microwave and grill) to toast, the bread will go on fire in a very short period of time.**
- Always heat **baby food** in jars or bottles without lids or teats. After heating the food, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. Check the temperature of the food before giving it to the child, **Burning hazard!**

In case of repair:

- **Warning – Microwaves! The outer protection should not be removed.** Any repair or maintenance carried out by persons that have not been authorised by the manufacturer is dangerous.
- **Warning:** The light bulb may only be replaced by the Technical Support Service.
- If the power cable is damaged, only the Technical Support Service may replace it with one of the same characteristics, in order to avoid damage.
- Repairs and maintenance, especially of charged parts, may only be carried out by technicians that have been authorised by the manufacturer.

Installation instructions

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

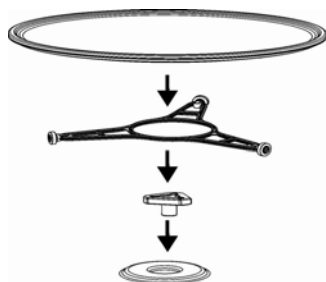
Ensure that the following parts are in good condition:

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

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

Place the appliance on a stable, flat surface.

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



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

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

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

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

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

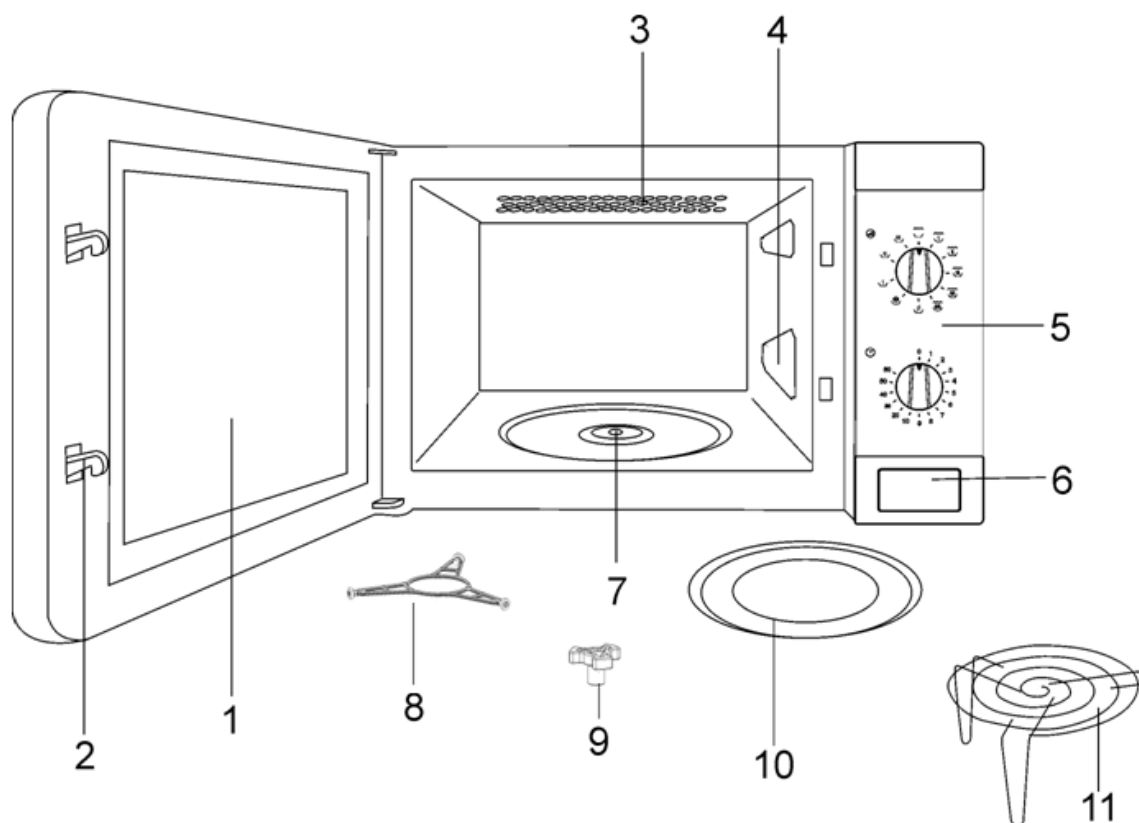
The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

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

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

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

Description of the appliance



1. Glass window on the door
2. Catch
3. Quartz grill
4. Mica covers
5. Control panel

6. Open button
7. Slot for the motor coupling
8. Turntable support
9. Motor coupling
10. Rotating plate
11. Grille

Advantages of the microwave oven

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

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

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

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

Microwave oven operating mode

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

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

Why the food is heated

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

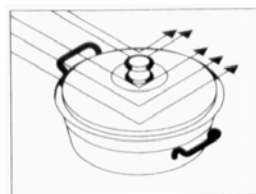
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

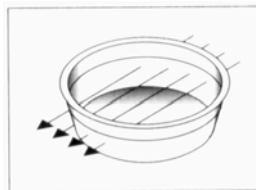
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

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

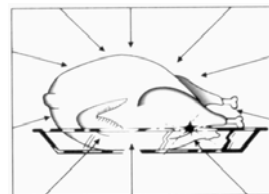
Microwaves are reflected by metal...



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



... and are absorbed by the foods.

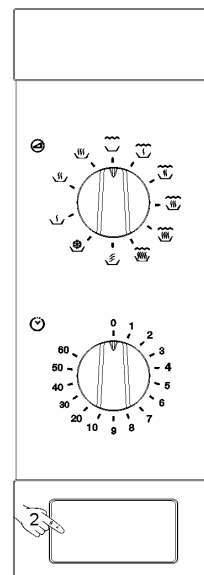


Instructions for use

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

Look at the diagram and proceed as follows:

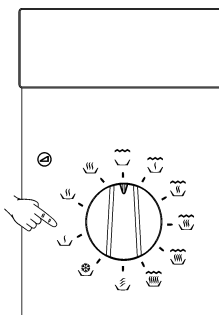
1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.
3. Place the container with the food on the plate or on the grille.
4. Select the function and the cooking time, according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



Function: Microwave


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

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



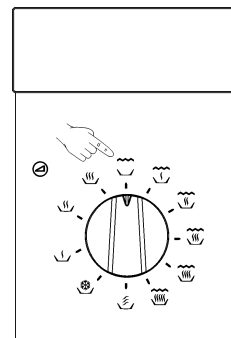
Instructions for use

Function: Grill

Set the function selector to the appropriate position .






The oven has a temperature limiting device that controls the electrical resistances, connecting and disconnecting them to keep the temperature within certain limits.

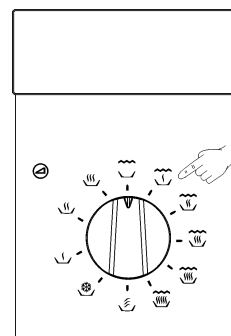
We recommend that the grille be used to bring the foods closer to the grill and thus obtain better results.



Function: Microwave + Grill

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

Position	Power level	Power
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W



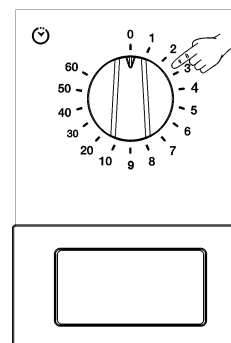
Operating time

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

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

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

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



During operation...

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

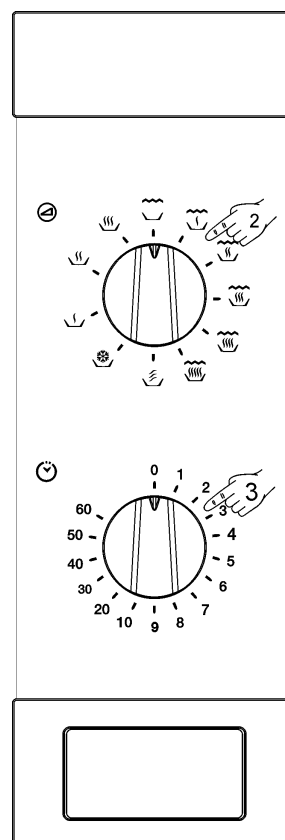
It is possible to open the door of the oven at any moment while the foods are being cooked. In this case:

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

If you wish, you may:

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

Close the door again. The oven starts to function.



Interrupting function

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

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

End of Function:

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

Defrosting

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

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

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

Defrosting

General tips for defrosting

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

Cooking with microwaves

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

Cut the food before starting to prepare it.

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

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

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

Cooking with microwaves...

1. The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:

- Double the quantity - double the time
- Half the quantity – half the time

2. The lower the temperature, the longer the cooking time.

3. Liquid foods heat faster.

4. Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.

5. The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.

6. Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.






Cooking with microwaves

Important tips!




- Eggs with shells and whole eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode.
- Before heating or cooking foods with shells or **skin** (e.g., apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them with a fork** so that they do not open up.
- When foods are prepared with very little humidity (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.), the humidity evaporates very fast. The appliance then functions with a vacuum and the food may be carbonised. This situation may cause damage to the appliance and to the container being used. Therefore, the oven should be set only for the necessary time and the cooking process should be supervised.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**fry**) in the microwave.
- Do not heat liquids in airtight containers. **Explosion hazard!**
- **Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks** in the microwave.
- Do not heat any kind of explosive material or liquid in the microwave.
- Remove **precooked foods from the packaging**, because the latter is not always heat-resistant. Follow the manufacturer's instructions.
- **If there are various different containers**, such as cups for example, place them uniformly on the rotating plate.
- Always heat baby bottles or **jars of baby food** without lids or teats. After heating, shake or stir it well to ensure that the heat is uniformly distributed. The temperature of the containers is considerably lower than that of the heated food. Check the temperature of the food before giving it to the child, to avoid burns.
- **Plastic bags** should not be closed with metal clips, but with plastic ones. The bag should be perforated several times so that the steam may come out easily.
- When heating or cooking foods, ensure that they reach a minimum temperature of **70°C**.
- During the cooking process, **water vapour** may form on the glass window of the door and may drip down after a time. This is a normal situation and may even be significant if the room temperature is low. This does not represent a hazard for the safety of the appliance. After cooking, clean the water resulting from the condensation.

Cooking with microwaves

Tables and suggestions – Cooking vegetables

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

Tables and suggestions – Cooking fish

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

Cooking with Grill

In order to get the best results from the grill, use the grille that is supplied along with the appliance.

Place the grille in such a position so that it does not come into contact with the metallic surfaces of the cavity, as there is the danger of an electrical arch being formed, which could damage the appliance.

IMPORTANT TIPS:

1. When the microwave is being used for the first time, it produces some smoke and a smell, which occur because of the use of oils during the manufacture process.
2. After the grill has been used for the first time, it is normal that the area with the holes that protects the grill resistances should start to deform slightly and turn a golden colour, due to the high temperatures.
3. The glass in the door reaches very high temperatures while the grill is being used. In order that the appliance be out of reach of children, it should be situated at a minimum height of 80 cm.
4. While the grill is operating, the walls of the cavity and the grille reach very high temperatures. The use of oven gloves is recommended.
5. During a longer use of the grill, it is normal for the resistances to switch off on a temporary basis, due to the safety thermostat.
6. Important: when the food is grilled or cooked in containers, it is important to check if the container is suitable or not. See the table on the types of dishes!
7. When using the grill, the splashes of grease may reach the resistance and be burned. This is a normal situation and does not represent any operating fault.
8. After each cooking process, clean the inside and the accessories, to prevent the dirt from sticking.

Cooking with Grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Food	Quantity (g)	Time (min.)	Tips
Fish			
Dorada	800	18-24	Spread a light layer of butter on the fish. When half the time has elapsed, turn them around.
Sardine/red scorpion fish	6-8 Units	15-20	
Meat			
Sausage	6-8 Units	22-26	Prick with a fork half way through the cooking process and turn them around.
Frozen hamburger	3 Units	18-20	
Entrecote (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Half way through the process, spread a little oil or butter on it and turn it around.
Others			
Toast	4 Units	1½-3	Supervise the browning process.
Grilled sandwiches	2 Units	5-10	Supervise the browning process.

Heat the grill for 2 minutes before use. If there is no reason not to do so, use the grille. The times that are indicated are merely indicative and they may vary depending on the composition and the quantity of food, as well as on the desired results. Fish and meat will taste best if they are coated in a little vegetable oil, herbs and spices and left to marinade for a few hours before being grilled. The salt should only be added after cooking on the grill.

Sausages will not open if they are picked with a fork before being grilled.

Half way through the grill process, supervise the cooking and if necessary, turn the food around or add a little more oil.








The grill is particularly suitable for preparing thin pieces of meat and fish. Thin pieces of meat need only be turned once, while larger pieces will need to be turned several times. In the case of fish, we recommend that the two ends of the fish be joined together, the mouth and the tail before placing on the grille.

Cooking with Grill

Tables and tips – Microwave and grill

The microwave with grill function is ideal for cooking fast and browning meat at the same time. It may also be used to prepare foods “au gratin”.

The microwave and the grill function on an alternate basis. The microwaves cook and the grill browns the food.

Dish	Quantity (g)	Type of container	Power (Watts)	Position	Time (min.)
Pasta “au gratin”	500g	Low dish	390		12-17
Potatoes “au gratin”	800g	Low dish	800		20-22
Lasagne	approx. 800 g	Low dish	800		15-20
Cottage cheese “au gratin”	approx. 500 g	Low dish	680		18-20
2 fresh chicken drumsticks (on the grille)	200 g each	Low dish	530		8-10
Meat round	approx. 500 g	Tall, wide container	680		17-19
Onion soup “au gratin”	2 200g cups	Soup bowls	530		2-4

Before using dishes and containers in the microwave, check that they are microwave-safe. Only use dishes that are microwave-safe.

The dishes used in the combined function must be suitable for both microwave and grill. See the table on the types of dishes to be used.

Remember that the values provided are merely indicative in nature and that they may vary depending on the initial state, the temperature, humidity and the type of food.

If the time is not sufficient to brown the food properly, set the grill function for 5 or 10 minutes more.

“Au gratin” dishes and poultry require between 3 and 5 minutes more cooking time, so that the temperature is distributed uniformly in the food.

If there are no instructions to the contrary, the rotating plate should be used in the cooking process.

The values indicated in the tables are valid for when the cavity is cold (no preheating required in advance).

What type of containers may be used?

Microwave function

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

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

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

Test the dishes

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

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

Grill function

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

Plastic dishes are not suitable.

Combined function

In the combined function, the dishes that are used must be suitable for both microwave and grill cooking.

Aluminium containers and foils

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

- Pay attention to the manufacturer's instructions that are printed on the packaging,
- Aluminium containers should not be higher than 3 cm and they should not come into contact with the walls of the cavity (minimum distance 3 cm). The aluminium lid should be removed.
- Place the aluminium container directly on the rotating plate. If the grille is used, the container should be placed on a porcelain plate. Never put the container directly on the grille!
- The cooking time will be longer because the microwaves only enter the food from above. In case of doubt, only use microwave-safe dishes.
- Aluminium foil may be used to reflect the microwaves during the defrosting process. Delicate foods, such as poultry or minced meat, may be protected from excessive heat by covering the respective ends.
- **Important:** the aluminium foil must not come into contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.

Lids

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

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

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

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

What type of containers may be used?

Table – dishware

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

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

Cleaning and care

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

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

Outer surface:

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

Inside:

1. After each use, clean the inside walls with a damp cloth.
2. Do not allow water to enter the ventilation holes of the microwave oven.
3. If it has been some time since the last cleaning and the cavity of the microwave oven is dirty, put a glass of water on the tray and connect the microwave at maximum power for 4 minutes. The steam that is released will soften the dirt, which will be easy to clean with a soft cloth.

Important! The appliance should not be cleaned with steam cleaning machines. The steam may reach the charged parts and cause a short circuit.

The most soiled stainless steel surfaces may be cleaned using a non-abrasive cleaning product.

Then they should be rinsed with hot water and dried well.

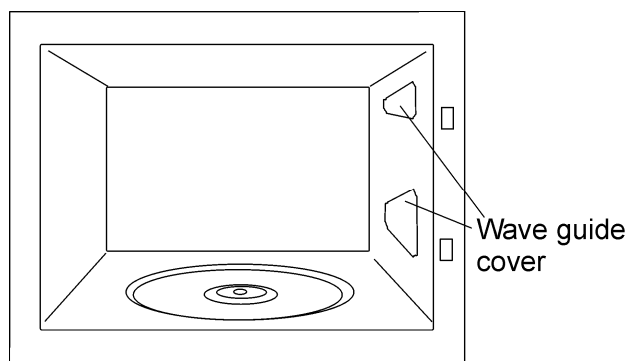
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

Door, door-hinges and front of the appliance:

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

Mica covers:

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



Troubleshooting

The appliance does not function properly:

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

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

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

The food is too hot, dry or burned:

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

There are noises while the appliance is in operation:

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

The inside lighting does not come on:

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

The power cable is damaged:












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

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

All repairs must be performed by specialised technicians.

Technical Features

Description of functions of buttons

Symbol	Description	Power	Foods
	Keep hot	150W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
	Defrost	290W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
	Minimum	460W	Melting butter Heating baby food
	Medium	650W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
	Maximum	800W	Cooking and heating liquids and other foods fast
	1	240W	Browning toast
	2	390W	Grilling poultry and meat
	3	530W	Cooking meatloaves and "au gratin" dishes
	4	680W	Preparing meat round
	5	800W	Potatoes "au gratin"
	Grill	---	Grill all sorts of foods

Specifications

- AC voltage..... See characteristics plate
- Fuse. 12 A / 250 V
- Power required 2200 W
- Grill power. 1050 W
- Microwave output power..... 800 W
- Microwave frequency..... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D)..... 595 × 390 × 320 mm
- Cavity dimensions (W×A×D)..... 305 × 210 × 280mm
- Oven capacity..... 18 l
- Weight 18,6 kg

Cher Client,

Avant toute chose, nous souhaitons vous remercier d'avoir choisi notre produit. Nous sommes sûrs que ce four micro-ondes, moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de première qualité, satisfera toutes vos attentes.

Nous vous prions de lire attentivement les instructions qui figurent dans ce manuel car elles vous assureront de meilleurs résultats lors de l'utilisation de votre four micro-ondes.

CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

Gardez le mode d'emploi à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez lui remettre également le manuel.

Indications sur la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage



L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.



Élimination des appareils hors d'usage

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations d'une collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'élimination de leur appareil hors d'usage

Avant d'éliminer votre appareil, rendez-le inutilisable. Tirez le câble d'alimentation, coupez-le et jetez-le.

Sommaire

Consignes de sécurité	49
Instructions pour l'installation	51
Description de l'appareil	52
Les avantages des micro-ondes	53
Mode de fonctionnement du four micro-ondes	53
Comment les aliments chauffent-ils ?	53
Instructions d'utilisation	54
Fonction : Micro-ondes	54
Fonction : Gril	55
Fonction : Micro-ondes + Gril	55
Temps de fonctionnement	55
Pendant le fonctionnement	56
Interruption de la fonction	56
Fin du programme	56
Décongélation	57
Indications générales pour la décongélation	58
Cuisiner aux micro-ondes	59
Indications importantes.....	60
Tableaux et suggestions – Cuire des légumes	61
Tableaux et suggestions – Cuire du poisson	61
Cuisiner au Gril	62
Tableaux et suggestions – Gril sans Micro-ondes	63
Tableaux et conseils – Micro-ondes + Gril.....	64
Quel type de vaisselle utiliser ?	65
Fonction Micro-ondes	65
Testez la vaisselle	65
Fonction Gril	65
Fonction Combinée	65
Récipients et papier d'aluminium.....	65
Couvercles.....	65
Tableau – vaisselle.....	66
Nettoyage et entretien du four	67
Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?	68
Caractéristiques techniques	69
Description des fonctions	69
Spécifications	69

Consignes de sécurité



- **Attention** : Afin d'éviter tout type de flamme, n'utilisez le micro-ondes que sous surveillance. Les niveaux de puissance très élevés ou les temps de cuisson prolongés peuvent chauffer excessivement l'aliment et provoquer des incendies.
 - Si vous observez de la fumée ou du feu, laissez la porte fermée afin que les flammes s'éteignent. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
 - **Attention** : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) qui auraient des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées; ou qui ne possèderaient pas l'expérience et la connaissance nécessaire, à moins qu'elles ne soient supervisées ou que des instructions ne leur aient été fournies par une personne responsable de leur sécurité, pour l'utilisation appropriée de l'appareil.
 - **Attention** : Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
 - **Attention** : Lors du fonctionnement du gril, il convient de redoubler d'attention. Maintenez les enfants éloignés.
 - Nos appareils respectent les dispositions et normes applicables aux équipements électriques. Toutefois, tous les risques possibles d'accident ne sont pas couverts.
 - Lorsque vous utilisez des matériaux inflammables, comme du plastique ou des récipients en papier, pour chauffer ou cuire des aliments, il faut surveiller de façon continue le processus de cuisson en raison du risque d'incendie.
 - Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.
 - Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec une source d'humidité, des objets à arrêtes vives ou l'appareil lorsqu'il est chaud.
 - Lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité du micro-ondes, assurez-vous que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec ci lorsqu'il est chaud ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte, afin d'éviter tout dommage et tout risque d'accident.
 - Prêtez attention aux problèmes de fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil si :
 - La porte ne se ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal sont endommagées;
 - La vitre de la porte est endommagée;
 - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.
 - Les orifices de ventilation ne doivent jamais être couverts.
- Nettoyage / entretien :**
- Avant d'effectuer toute tâche d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
 - Veuillez suivre les indications de nettoyage figurant dans la section « Nettoyage et entretien du four ».
 - Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte vitrée du four car ils risqueraient de rayer la surface, qui pourrait ensuite voler en éclat.
 - Les surfaces de contact (le panneau frontal et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues propres afin de garantir un fonctionnement correct. Nettoyez les surfaces de contact à l'aide d'un détergent neutre et d'un chiffon qui ne raye pas et ne provoque aucun type de friction.
 - **Attention** : N'utilisez jamais l'appareil si les surfaces de contact sont endommagées. Ne réutilisez l'appareil que si celui-ci a été réparé par un technicien du Service d'Assistance Technique.

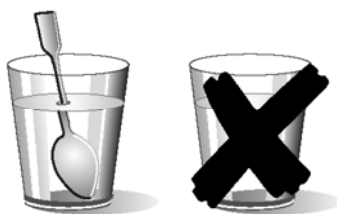
Consignes de sécurité

Le respect des indications suivantes permet d'éviter d'endommager l'appareil :

- Ne mettez pas l'appareil en marche sans le plateau rotatif et son support.
- N'allumez pas l'appareil à vide. Une surcharge peut se produire lorsqu'il n'y a pas d'aliments en son intérieur.
- Utilisez uniquement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Ne placez aucun objet inflammable à l'intérieur du four, car celui-ci pourrait prendre feu si le four était mis en marche.
- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- Ne chauffez pas d'alcool pur ni de boissons alcooliques dans le micro-ondes.

IL EXISTE UN RISQUE D'INCENDIE.

- Attention : Ne chauffez pas de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient éclater facilement.



Faites attention lorsque vous chauffez des liquides !

- Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc.) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. Danger de lésions et de brûlures !
- Afin d'éviter ce type de situation, placez une cuillère en plastique ou une tige en verre dans le récipient lorsque vous chauffez des liquides.

Attention !

- Lorsque vous chauffez de **petites quantités d'aliments**, il est très important de ne pas sélectionner de périodes prolongées, ni des niveaux de puissance trop élevés, afin d'éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu. À titre d'exemple, le pain peut s'enflammer au bout de 3 minutes si vous sélectionnez une puissance trop élevée.
- **Pour griller, n'utilisez que la fonction Gril et surveillez bien votre four. Si vous utilisez la fonction Combinée (Micro-ondes + Gril), le pain prend feu en très peu de temps.**
- Chauffez toujours les **aliments pour bébés** dans des pots ou biberons sans couvercle ni tétine. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien pour que la chaleur se distribue de façon uniforme. Vérifiez la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. **Il existe un danger de brûlure !**

En cas de réparation !

- «**Attention – Micro-ondes !**». **La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute tâche de réparation ou d'entretien effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est source de risque.
- **Attention** : La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'Assistance Technique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, seul le Service d'Assistance Technique peut procéder à son remplacement par un câble aux mêmes caractéristiques afin d'éviter tout dommage ou risque d'accident.
- Les réparations et l'entretien, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être effectuées que par des techniciens agréés par le fabricant.

Instructions pour l'installation

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

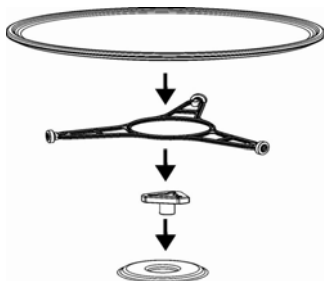
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état :

- Porte et gonds
- Panneau frontal du micro-ondes
- Surfaces intérieures et extérieures de l'appareil

N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL si vous observez un défaut au niveau des parties mentionnées ci-dessus. Si tel est le cas, contactez le Service d'Assistance Technique.

Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support du plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau rotatif et son support soient correctement installés à l'intérieur. Le plateau rotatif tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre que dans le sens contraire.



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

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

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

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

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

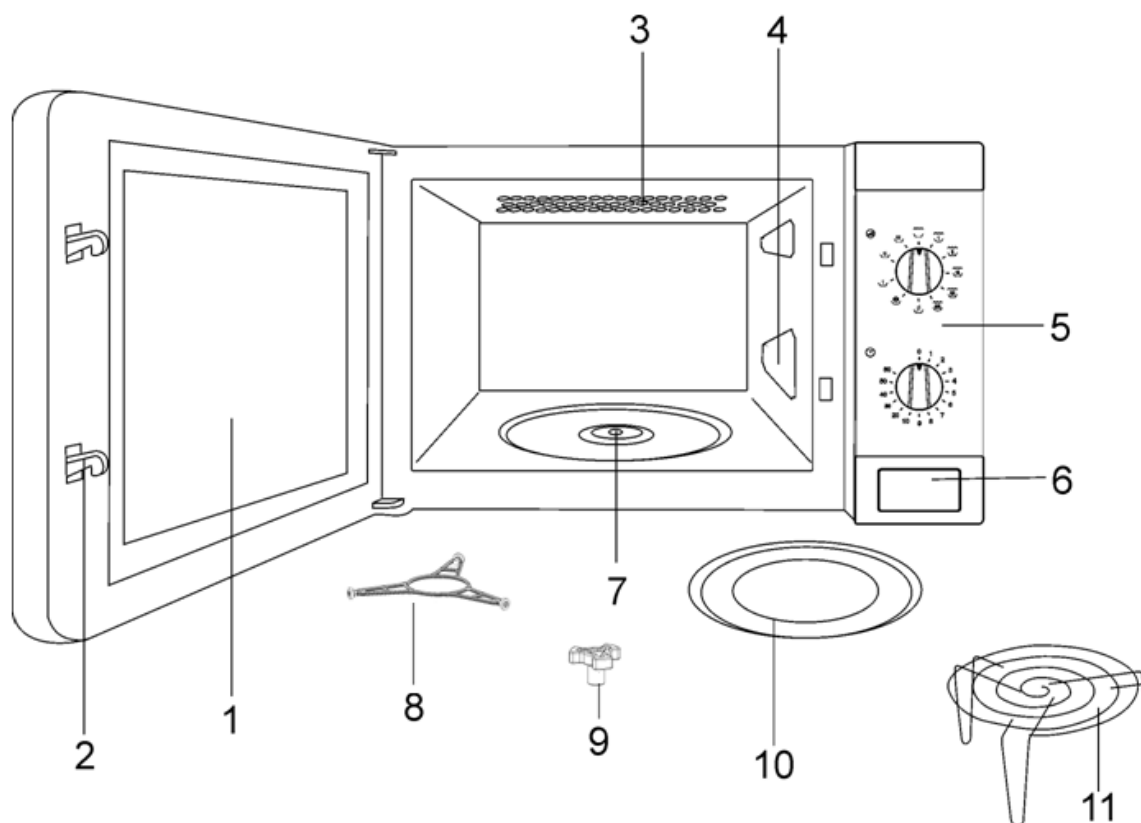
L'appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios et de téléviseurs.

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

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

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

Description de l'appareil



1. Vitre de la porte

2. Languettes

3. Gril en quartz

4. Couvercle en mica

5. Panneau de contrôle

6. Bouton d'ouverture

7. Orifice pour le manchon du moteur

8. Support du plateau

9. Manchon de moteur

10. Plateau rotatif

11. Grille

Les avantages des micro-ondes

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

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

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

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

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

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

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

Comment les aliments chauffent-ils ?

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

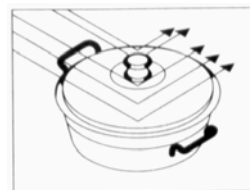
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

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

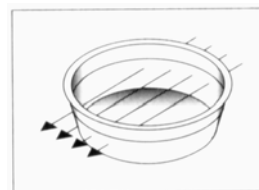
- Ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- Décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- La couleur et l'arôme naturels des aliments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

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

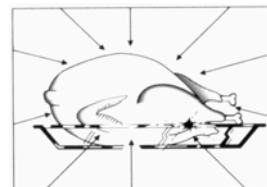
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



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



... et sont absorbées par les aliments.

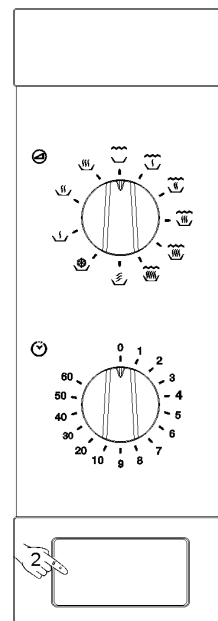


Instructions d'utilisation

Attention ! N'utilisez jamais le micro-ondes à vide, à savoir sans aliments.

Observez la figure ci-contre et procédez comme suit :

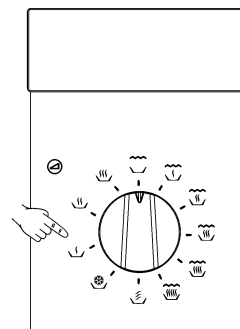
1. Branchez le four micro-ondes dans une prise de courant appropriée.
2. Pour ouvrir la porte, appuyez sur le **BOUTON D'OUVERTURE**. La lampe du micro-ondes s'allume.
3. Placez le récipient contenant les aliments sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, comme décrit dans les sections suivantes.
5. Fermez la porte.
6. Le four se met en marche.



Fonction : Micro-ondes


Mettez le sélecteur de fonctions sur la position correspondant au niveau de puissance souhaité conformément au tableau suivant (voir section « Caractéristiques Techniques »).

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



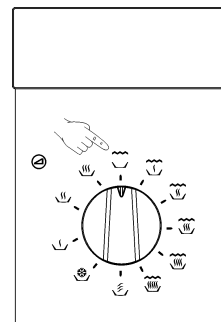
Instructions d'utilisation

Fonction : Gril

Mettez le sélecteur de fonctions sur la position correspondante .






Le four dispose d'un limiteur de température qui contrôle les résistances électriques, les connectant et les déconnectant afin de maintenir la température entre certaines limites.

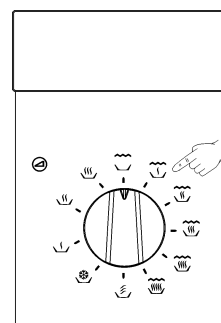
Il est conseillé d'utiliser la grille afin de rapprocher les aliments du gril et obtenir ainsi de meilleurs résultats.



Fonction : Micro-ondes + Gril

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

Position	Niveau de puissance	Puissance
	5	800 W
	4	680 W
	3	530 W
	2	390 W
	1	240 W



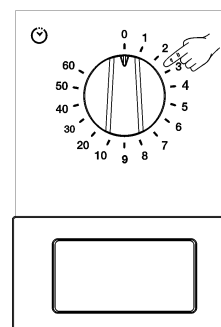
Temps de fonctionnement

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

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

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

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



Pendant le fonctionnement...

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

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

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES S'INTERROMPT IMMÉDIATEMENT ;
- Le gril se désactive mais reste toutefois à une température élevée;
- Le temporisateur s'arrête automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez alors :

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

Refermez la porte. Le four se remet en marche.

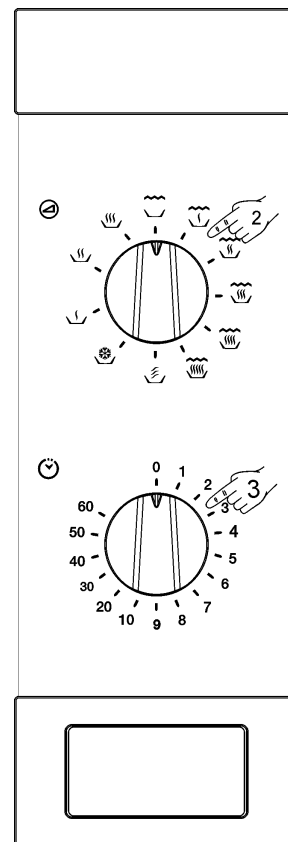
Interruption de la fonction

Pour interrompre le fonctionnement du micro-ondes, tournez le Bouton du Temporisateur jusqu'à ZÉRO ou ouvrez la porte. Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, tournez le Bouton du Temporisateur jusqu'à ZÉRO, puis fermez la porte.

ATTENTION : Lorsque vous avez fini d'utiliser le four, tournez toujours le Bouton du Temporisateur jusqu'à zéro, sinon le four commence à fonctionner quand vous refermez la porte, risquant de s'endommager s'il fonctionne à vide.

Fin du programme

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



Décongélation

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

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

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Morceaux de viande (veau, bœuf, porc)	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	500 g	14 - 15 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
	700 g	20 - 21 min	20 - 25 min	Retourner 2 x
	1 000 g	29 - 30 min	25 - 30 min	Retourner 3 x
	1500 g	42 - 45 min	30 - 35 min	Retourner 3 x
Viande à l'étouffée	500 g	12 - 14 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
	1000 g	24 - 25 min	25 - 30 min	Retourner 3 x
Viande hachée	100 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retourner 1 x
	300 g	8 - 9 min	8 - 10 min	Retourner 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
Saucisse	125 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	250 g	8 - 9 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	500 g	15 - 16 min	10 - 15 min	Retourner 1 x
Volaille, pièces de volaille	200 g	7 - 8 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	500 g	17 - 18 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
Poulet	1000 g	34 - 35 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
	1200 g	39 - 40 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
	1500 g	48 - 50 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
Poisson	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
Truite	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
Crevettes	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retourner 1 x
	500 g	12 - 15 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
Fruit	200 g	4 - 5 min	5 - 8 min	Retourner 1 x
	300 g	8 - 9 min	10 - 15 min	Retourner 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retourner 3 x
Pain	100 g	2 - 3 min	2 - 3 min	Retourner 1 x
	200 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retourner 1 x
	500 g	10 - 12 min	8 - 10 min	Retourner 2 x
	800 g	15 - 18 min	15 - 20 min	Retourner 2 x
Beurre	250 g	8 - 10 min	10 - 15 min	Retourner 1 x, couvrir
Fromage blanc	250 g	6 - 8 min	5 - 10 min	Retourner 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7 - 8 min	10 - 15 min	Retirer le couvercle

Indications générales pour la décongélation

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

Cuisiner aux micro-ondes

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

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

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

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

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

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson est long. Tenez compte des règles suivantes :

- Double de la quantité – double du temps
- Moitié de la quantité – moitié du temps







2. Plus la température est faible, plus le temps de cuisson est long.
3. Les aliments liquides chauffent plus vite.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif favorise une cuisson uniforme. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre, vous pouvez chauffer différents types d'aliment simultanément.
5. Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil quand bon vous semble. L'appareil se déconnecte alors automatiquement. Le micro-ondes ne continue à fonctionner que si vous refermez la porte.
6. Les aliments couverts requièrent un temps de cuisson plus court et, de plus, préservent mieux leurs caractéristiques. Le couvercle doit laisser passer les micro-ondes et avoir de petits orifices permettant la sortie de la vapeur.

Indications importantes




- Vous ne pouvez pas cuire les œufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- Avant de chauffer ou de cuire des aliments avec une coquille ou de la **peau** (par exemple, des pommes, des tomates, des pommes de terre ou des saucisses), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas.
- Lorsque vous chauffez des aliments qui contiennent peu d'eau (par exemple, lorsque vous **décongelez du pain** ou que vous faites du pop-corn) une évaporation rapide se produit. L'appareil fonctionne alors comme s'il était à vide et l'aliment peut se carboniser. Cette situation peut causer des dommages à l'appareil et au récipient utilisé. Il convient donc de régler juste le temps nécessaire et de surveiller la cuisson.
- Il ne faut pas chauffer de grandes quantités d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Ne chauffez pas de liquides dans des récipients hermétiques. **Il existe un danger d'explosion !**
- **Ne chauffez pas d'alcool pur ni de boissons alcooliques** dans le micro-ondes.
- Ne chauffez aucun type de matériau ou de liquide explosif dans le micro-ondes.
- Retirez les **plats pré-cuisinés de leur emballage** car ceux-ci ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, comme par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Retirez toujours la tétine ou le couvercle des biberons et des **petits pots pour bébés** avant de les chauffer. Après les avoir chauffés, remuez ou agitez bien le contenu pour que la chaleur se distribue uniformément. La température des récipients est plus faible que celle des aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou attaches métalliques, mais utilisez des pinces en plastique. Perforez le sac plusieurs fois pour que la vapeur puisse sortir facilement.
- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments, assurez-vous qu'ils atteignent une température minimale de **70°C**.
- Pendant la cuisson, il peut se former de la **vapeur d'eau** sur la vitre de la porte qui peut ensuite former des gouttes. Cette situation est normale et peut y compris s'accroître si la température ambiante est basse. Il n'y a aucun risque pour la sécurité de l'appareil. Après la cuisson, épongez l'eau provenant de la condensation.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

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

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

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

Cuisiner au Gril

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec l'appareil.

Placez la grille de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de l'intérieur du micro-ondes, afin d'éviter tout risque d'étincelle, ce qui pourrait endommager l'appareil.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois, il dégage de la fumée et une odeur caractéristique, dues à l'utilisation d'huiles lors du processus de fabrication.
2. Après la première utilisation du gril, il est normal que la zone à orifices qui protège les résistances du gril commence à se déformer et à brunir légèrement en raison des températures élevées.
3. La vitre de la porte atteint des températures très élevées lors de l'utilisation du gril. Pour que l'appareil soit hors de portée des enfants, placez-le à une hauteur minimale de 80 cm.
4. Lors du fonctionnement du gril, les parois intérieures et la grille atteignent des températures très élevées. L'utilisation de gants de cuisine est conseillée.
5. Pendant une utilisation prolongée du gril, il est normal que les résistances s'éteignent temporairement sous l'action du thermostat de sécurité.
6. Important : Lorsque les aliments sont cuits au gril dans des récipients, il faut vérifier si ceux-ci sont appropriés ou non. Voir le tableau sur le type de vaisselle.
7. Lorsque vous utilisez le gril, il est possible que des éclaboussures de graisse atteignent la résistance et brûlent. Il s'agit d'une situation normale qui ne représente aucun type de problème de fonctionnement.
8. Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires pour que la saleté ne s'incruste pas.

Cuisiner au Gril

Tableaux et suggestions – Gril sans Micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (min)	Indications
Poisson			
Dorade	800-	18 - 24	Beurrer légèrement. Une fois la moitié du temps écoulée, retourner.
Sardine	6 - 8 unités	15 - 20	
Viande			
Saucisse	6 - 8 unités	22 - 26	Une fois la moitié du temps écoulée, percer avec une fourchette et retourner.
Hamburger congelé	3 unités	18 - 20	
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25 - 30	Une fois la moitié du temps écoulée, beurrer et retourner.
Autres			
Toasts	4 unités	1½ - 3	Surveiller.
Gratiner un sandwich	2 unités	5 - 10	Surveiller.

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Les temps indiqués sont donnés à titre d'information et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité de l'aliment, ainsi que du degré de cuisson souhaité. Le poisson et la viande acquièrent une saveur optimale s'ils sont badigeonnés d'huile végétale, assaisonnés avec des épices et des herbes, et laissés à mariner pendant quelques heures avant de les cuire au gril. N'ajoutez le sel qu'après la cuisson au gril.

Les saucisses n'éclatent pas si elles sont percées au préalable avec une fourchette.








Une fois la moitié du temps écoulée, surveillez la cuisson et, si nécessaire, retournez ou badigeonnez d'huile.

Le gril est particulièrement indiqué pour cuire de petits morceaux de viande et de poisson. Les petits morceaux de viande ne doivent être retournés qu'une seule fois, les plus grands plusieurs fois. Dans le cas du poisson, il est conseillé d'unir les deux extrémités de celui-ci, la tête avec la queue, et de le placer sur la grille.

Tableaux et conseils – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes + Gril est idéale pour cuire rapidement de la viande, tout en la dorant. Elle est également utile pour gratiner des aliments.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent alternativement. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Position	Temps (min)
Pâtes gratinées	500 g	Forme basse	390		12 - 17
Pommes de terre gratinées	800 g	Forme basse	800		20 - 22
Lasagne	environ 800 g	Forme basse	800		15 - 20
Fromage gratiné	environ 500 g	Forme basse	680		18 - 20
2 cuisses de poulet frais (sur la grille)	environ 200 g	Forme basse	530		8 - 10
Rôti	environ 500 g	Récipient haut et large	680		17 - 19
Soupe à l'oignon gratiné	2 bols de 200 g	Bols de soupe	530		2 - 4

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment.

Si le temps s'est avéré insuffisant pour bien dorer l'aliment, mettez-le pendant 5 ou 10 min de plus sur la fonction gril.

Les gratins et les volailles requièrent un temps de cuisson extra, de 3 à 5 min, pour que la température se distribue uniformément.

Sauf indication contraire, utilisez le plateau rotatif pour cuire.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont indiquées pour un four froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Quel type de vaisselle utiliser ?

Fonction Micro-ondes

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

C'est pourquoi, les **casserolles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes.**

Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., le verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisinés.

Testez la vaisselle

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

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

Fonction Gril

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

La vaisselle en plastique n'est pas adéquate.

Fonction Combinée

Avec la fonction combinée, la vaisselle à utiliser doit être apte tant pour le micro-ondes que pour le gril.

Récipients et papier d'aluminium

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

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

Couvercles

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

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

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

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

Quel type de vaisselle utiliser ?

Tableau – vaisselle

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

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

4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Nettoyage et entretien du four

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

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

Surface extérieure :

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

Intérieur :

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

Important : L'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut atteindre les parties sous tension et provoquer un court-circuit.

Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.

Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.

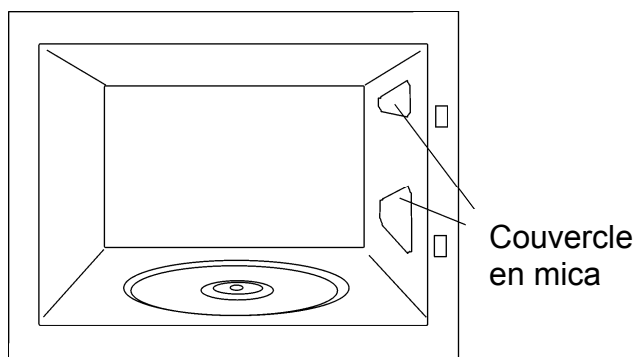
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez-les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau rotatif et son support soient toujours propres.

Porte, gonds de la porte et panneau frontal de l'appareil :

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

Couvercle en mica :

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



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

L'appareil ne fonctionne pas correctement :

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

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement :

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

L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé :

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

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

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes ?
- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures ?
- Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four ?

La lampe intérieure ne s'allume pas :

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

Le câble d'alimentation est endommagé :












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

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

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

Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Maintenir chaud	150 W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Maintenir chaud.
	Décongeler	290 W	Cuisiner à faible température, cuire du riz. Décongélation rapide.
	Minimum	460 W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
	Moyen	650 W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
	Maximum	800 W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.
	1	240 W	Gratiner des toasts.
	2	390 W	Cuire de la volaille et de la viande au gril.
	3	530 W	Cuire des tourtes et des gratins.
	4	680 W	Préparer des rôtis.
	5	800 W	Cuire des gratins de pommes de terre.
	Gril	---	Griller

Spécifications

- Tension AC..... Voir plaque des caractéristiques
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Puissance requise 2200 W
- Puissance du gril..... 1050 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 800 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (L×H×P). 595 × 390 × 320 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P). 305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four. 18 l
- Poids 18,6 kg

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â™™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646