

User Manual

MWE FS30TD GC FBK

ES PT FR EN DE

www.teka.com

MICROONDAS CON PARRILLA

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo:MWE FS30TD GC FBK

Lea atentamente estas instrucciones antes de usar su horno microondas y consérvelas con cuidado.

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no dañar ni manipular los interbloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumulen suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

(c) ADVERTENCIA: Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, el horno no debe ser operado hasta que sea reparado por una persona competente.

ESPECIFICACIONES

Model	MWE FS30TD GC FBK
Voltaje Nominal	220-230 V~
Frecuencia Nominal	50 Hz
ENTRADA CLASIFICADA (microondas)	1450-1500 W
SALIDA NOMINAL (microondas)	900-1000 W
Grill	2150-2400 W
Convección	2150-2400 W

CONSUMO DE ENERGIA

Información del producto sobre el consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de baja potencia aplicable

modo apagado	0,5 W
modo de espera	0,8 w
El tiempo máximo necesario para que el horno de microondas alcance automáticamente el modo o condición de baja potencia aplicable.	20 minutos

Probado para cumplir con los requisitos de las normativas 66/2014 (Eco-diseño) y 65/2014 (Etiquetado Energético) conforme al Reglamento EN 60350-1

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o exposición a una energía excesiva de microondas al usar su electrodoméstico, siga las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea y siga las precauciones específicas: "MEDIDAS DE PRECAUCIÓN PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA".
2. Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados
3. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado similar para evitar un riesgo.
5. Los electrodomésticos no están diseñados para ser operados mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
6. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el electrodoméstico está en funcionamiento.
7. Este electrodoméstico es un equipo ISM (Industrial, Científico y Médico) de Grupo 2, Clase B. Grupo 2 contiene todo el equipo ISM (Industrial, Científico y Médico) en el que

la energía de radiofrecuencia se genera intencionadamente y/o se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, y equipos de erosión

8. El equipo de clase B es adecuado para su uso en establecimientos domésticos y establecimientos directamente conectados red de suministro de energía de baja tensión.
9. El horno microondas está diseñado para ser utilizado de forma independiente.
10. ADVERTENCIA : Es peligroso que cualquier persona que no sea competente realice cualquier operación de servicio o reparación que implique la retirada de una cubierta que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas
11. ADVERTENCIA : No se deben calentar líquidos y otros alimentos en recipientes herméticos, ya que pueden explotar
12. Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado en hogares y aplicaciones similares, como:
    - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - casas rurales;
    - por clientes en hoteles, moteles y otros entornos tipo residencial;
    - entornos tipo casa de huéspedes.
13. Solo utilice utensilios que sean aptos para su uso en hornos microondas.
14. No se permiten recipientes metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción en microondas.
15. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, vigile el horno debido a la posibilidad de ignición.

16. El horno microondas está destinado para calentar alimentos y bebidas. La secado de alimentos o ropa, y el calentamiento de almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares puede llevar a riesgos de lesiones, ignición o incendio.
17. Si se observa humo, apague o desconecte el electrodoméstico y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.
18. El calentamiento de bebidas en el microondas puede resultar en una ebullición eruptiva retrasada, por lo que se debe tener cuidado al manipular el recipiente.
19. El contenido de biberones y tarros de comida para bebés debe ser removido o agitado, y la temperatura comprobada antes de su consumo, para evitar quemaduras
20. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos microondas, ya que pueden explotar, incluso después de que el calentamiento en microondas haya terminado
21. El horno debe limpiarse regularmente y se deben eliminar cualquier residuo de alimentos.
22. No mantener el horno en condiciones de limpieza podría llevar a la deterioración de la superficie, lo que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente resultar en una situación peligrosa.
23. Solo utilice la sonda de temperatura recomendada para este horno. (Para hornos que disponen de una instalación para usar una sonda de detección de temperatura
24. Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los recipientes del electrodoméstico.
25. El electrodoméstico no debe limpiarse con un limpiador a vapor.
26. El electrodoméstico no debe colocarse en un armario.

27. ADVERTENCIA : Cuando el electrodoméstico se opere en modo combinado, los niños solo deben usar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas
28. ADVERTENCIA : Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
29. El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento. (Esto no es aplicable para electrodomésticos con puerta decorativa.)
30. El horno microondas debe operarse con la puerta decorativa abierta. (Para hornos con puerta decorativa
31. La superficie trasera de los electrodomésticos debe colocarse contra una pared.
32. ADVERTENCIA : Asegúrese de que la cavidad no contenga ningún objeto o utensilio que no sea adecuado para su uso con el horno microondas antes de operar el electrodoméstico
33. ADVERTENCIA : No utilice la cavidad para almacenar productos combustibles, utensilios de cocina o alimentos y similares cuando el horno microondas no esté en uso.
34. La iluminación de la cavidad es una función principal que puede facilitar a los usuarios la limpieza y la observación de los alimentos que se están cocinando, etc. Cuando los usuarios ya no necesiten la iluminación, para ahorrar energía, por favor cierren la puerta del horno; la luz se apagará automáticamente en ese momento. (Para el horno con iluminación de la cavidad.
35. No opere el horno microondas vacío: Evite usar el microondas sin alimentos en su interior para prevenir el sobrecalentamiento y un posible daño a la cavidad.
36. No use el horno microondas de forma continua durante

un período prolongado, ya que esto puede activar el mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento y detener la cocción. Una vez que el horno se haya enfriado, se puede volver a utilizar.

37. El horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos, ropa cálida, almohadas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda y similares puede conllevar un riesgo de lesiones, incendios o ignición.
38. Este electrodoméstico está diseñado para su uso a altitudes de hasta 2000m.

LEA CON ATENCIÓN Y GUARDE PARA FUTURAS REFERENCIAS
ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO
(NO PARA USO COMERCIAL)

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A LAS PERSONAS INSTALACIÓN DE TIERRA

PELIGRO

Riesgo de descarga eléctrica

Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desarme este electrodoméstico.

ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica

El uso inadecuado del cable de tierra puede provocar una descarga eléctrica. No conecte el aparato a un enchufe hasta que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica proporcionando un conductor de escape para la corriente eléctrica Este electrodoméstico está equipado con un cable que tiene un cable de tierra y un enchufe de tierra. El enchufe debe ser conectado a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte a un electricista o técnico cualificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existe duda sobre si el electrodoméstico está correctamente conectado a tierra.

Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice solo un cable de extensión de 3 conductores.

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Si se utiliza un conjunto de cables largo o un cable de extensión:
   1) La potencia eléctrica marcada del conjunto de cables

o del cable de extensión debe ser al menos igual a la potencia eléctrica del electrodoméstico.

2) El cable de extensión debe ser un cable de tierra de 3 conductores.
3) El cable largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o alguien pueda tropezar accidentalmente.

LIMPIEZA

Asegúrese de desconectar el electrodoméstico de la fuente de alimentación.

1. Limpie la cavidad del horno después de usarlo con un paño ligeramente húmedo.
2. Limpie los accesorios de la forma habitual con agua y jabón.
3. El marco de la puerta, el sello y las partes adyacentes deben limpiarse cuidadosamente con un paño húmedo cuando estén sucios.
4. No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede resultar en la rotura del cristal
5. Consejo de limpieza---Para facilitar la limpieza de las paredes de la cavidad que el alimento cocinado puede tocar: Coloque medio limón en un bol, añada 300ml (1/2 pinta) de agua y caliente a 100% de potencia de microondas durante 10 minutos. Limpie el horno con un paño

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN

Riesgo de lesiones personales

Es peligroso que cualquier persona que no sea competente realice cualquier operación de servicio o reparación que implique la retirada de una cubierta que proporciona protección contra la exposición a la energía de microondas. Consulte las instrucciones sobre "Materiales que se pueden usar en el horno microondas o que se deben evitar en el horno microondas". Puede haber ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para usar en el microondas. Si tiene dudas, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento a continuación

Prueba de Utensilios:

1. Llene un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Sienta cuidadosamente el utensilio. Si el utensilio vacío está caliente, no lo use para cocinar en el microondas.
4. No exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.

Materiales que puede usar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante. El fondo del plato para dorar debe estar como mínimo a 3/16 de pulgada (5 mm) por encima del plato giratorio. Un uso incorrecto puede causar que el plato giratorio se rompa. (Para el modelo con plato giratorio.)
Vajilla	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No utilice recipientes agrietados o astillados.
Tarros de vidrio	Siempre retire la tapa. Utilice solo para calentar la comida hasta que esté tibia. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Vajilla de vidrio	Solo vajilla de cristal resistente al calor. Asegúrese de que no haya borde metálico. No utilice recipientes agrietados o astillados.
Bolsas para cocinar en horno	Siga las instrucciones del fabricante. No cierre con un lazo metálico. Haga cortes para permitir que escape el vapor.
Platos y tazas de papel	Úselo solo para cocción/calentamiento a corto plazo. No deje el horno sin vigilancia mientras cocina.
Toallas de papel	Úselo para cubrir los alimentos al recalentarlos y absorber la grasa. Úselo bajo supervisión solo para cocción a corto plazo.
Papel pergamino	Úselo como tapa para evitar salpicaduras o como envoltura para cocinar al vapor.
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. Debería estar etiquetado como "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que los alimentos en su interior se calientan. Las bolsas de cocción y las bolsas de plástico cerradas herméticamente deben cortarse, perforarse o ventilarse según las indicaciones
Film plástico	Solo apto para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener la humedad. No permita que el film plástico toque los alimentos.
Termómetros	Solo apto para microondas (termómetros de carne y caramelo).
Papel encerado	Úselo como tapa para evitar salpicaduras y retener la humedad.

Materiales que deben evitarse en el horno microondas

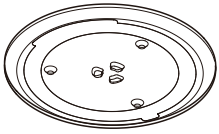
Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Cartón de alimentos con asas metálicas	Puede causar arcos eléctricos. Transfiera los alimentos a un recipiente apto para microondas.
Utensilios metálicos o con adornos metálicos	El metal protege los alimentos de la energía de microondas. Los bordes metálicos pueden causar arcos eléctricos.
Cierres metálicos	Puede causar arcos eléctricos y provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Puede causar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	El espuma de plástico puede derretirse o contaminar el líquido en su interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará cuando se use en el horno microondas y puede cortarse o rajarse.

NOMBRES DE LAS PARTES DEL HORNO Y ACCESORIOS

(En caso de cualquier diferencia entre el electrodoméstico y las imágenes de este manual, prevalecerá el producto.)

Retire el horno y todos los materiales del cartón y de la cavidad del horno.

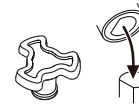
Su horno viene con los siguientes accesorios:



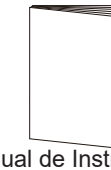
Bandeja de Vidrio



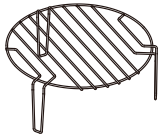
Conjunto del Anillo Giratorio



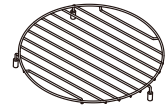
Eje del Plato Giratorio



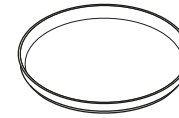
Manual de Instrucciones



Rejilla superior (debe colocarse sobre la bandeja de vidrio.)



Rejilla inferior (debe colocarse sobre la bandeja de vidrio.)

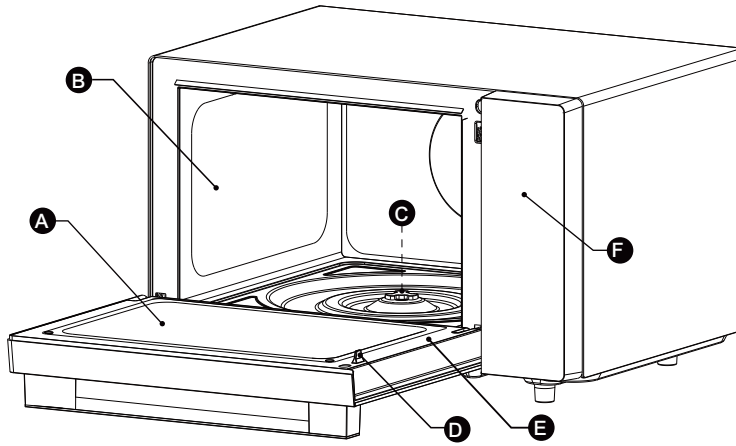


Bandeja para hornear

Tabla de Referencia de Accesorios

	 Rejilla Superior	 Rejilla Inferior	 Bandeja de Hornear
Microondas	×	×	×
Grill	√	√	√
Combi C-1	×	×	×
Combi C-2	×	×	×
Combi C-3	√	√	√
Combi C-4	×	×	×
Convección	√	√	√
Airefry	√	√	√
Descongelar	×	×	×
Menú Automático (A-01~A-09, A-11~A-15, A-18, A-20, A-23)	×	×	×
Menú Automático (A-10, A-16~A-17, A-19, A-21~A-22, A-24~A-32)	√	√	√

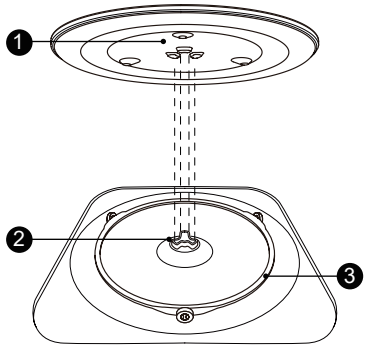
NOMBRES DE LAS PARTES DEL HORNO Y ACCESORIOS



A) Ventana de observación
B) Cavidad del horno
C) Eje giratorio
D) Sistema de interbloqueo de seguridad
E) Conjunto de la puerta
F) Panel de control

INSTALACIÓN DEL PLATO GIRATORIO

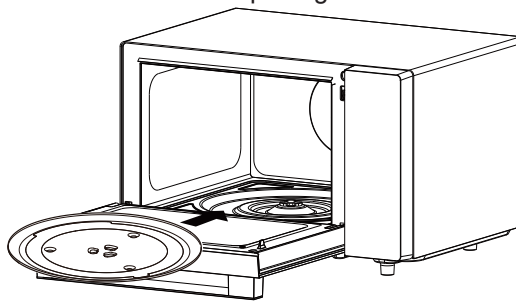
Limpie el compartimento de cocción y coloque el plato giratorio en su lugar. Para nuevas instalaciones, asegúrese de que se haya retirado todo el embalaje y la cinta de envío del eje del plato giratorio. Antes de usar el electrodoméstico por primera vez para preparar alimentos, deberá colocar correctamente el plato giratorio. Debe limpiar el compartimento de cocción y los



Cómo colocar el plato giratorio:

1. Coloque el conjunto del anillo del plato giratorio ③ en el hueco del compartimento de cocción.

2. Coloque la bandeja de vidrio ① en el anillo del plato giratorio ③ Ajuste las líneas curvas elevadas en el centro del fondo de la bandeja de vidrio entre los tres radios del eje. Asegúrese de que la bandeja de vidrio ① encaje en el eje del plato giratorio ② en el centro del suelo del compartimento de cocción. Los rodillos del eje deben ajustarse dentro del borde inferior del plato giratorio



Notas :

1. Nunca use el electrodoméstico sin el plato giratorio. Asegúrese de que esté bien encajado. El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario.
2. Nunca coloque la bandeja de vidrio boca abajo. La bandeja de vidrio nunca debe estar restringida.
3. Tanto la bandeja de vidrio como el conjunto del anillo del plato giratorio deben usarse siempre durante la cocción.
4. Todos los alimentos y recipientes con alimentos deben colocarse siempre en la bandeja de vidrio para cocinar.
5. Nunca restrinja el movimiento del plato giratorio.
6. Si la bandeja de vidrio o el conjunto del anillo del plato giratorio se agrietan o rompen, contacte con su centro de servicio autorizado más cercano.

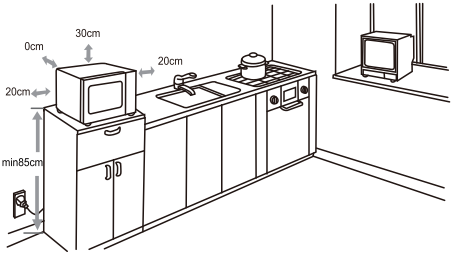
Instalación en encimera

Retire todo el material de embalaje y accesorios. Examine el horno para detectar cualquier daño, como abolladuras o puerta rota. No instale si el horno está dañado.

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

Instalación

1. Seleccione una superfcie nivelada que proporcione sufciente espacio abierto para las tomas y/o salidas de aire.



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

(2) La superfcie trasera del electrodoméstico debe colocarse contra una pared. Deje un espacio mínimo de 3 0cm por encima del horno, se requiere un espacio mínimo de 20cm entre el horno y cualquier pared adyacente.

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

(4) Bloquear las tomas y/ o salidas de aire puede dañar el horno.

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

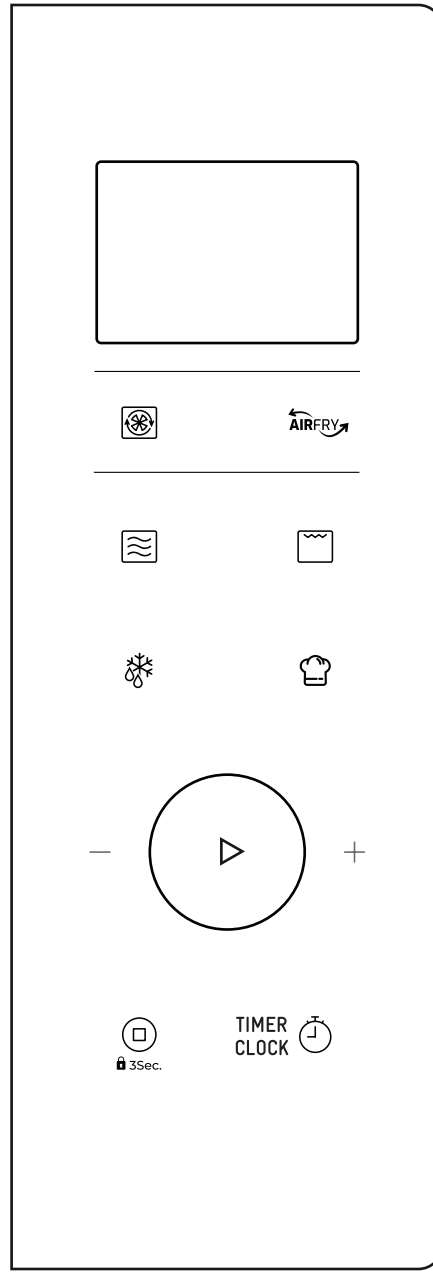
2. Conecte su horno a un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia sean los mismos que los indicados en la etiqueta de especifcaciones

ADVERTENCIA: No instale el horno sobre una placa de cocción o cualquier otro electrodoméstico que produzca calor. Si se instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y la garantía

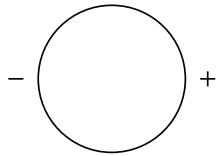
La superfcie accesible puede estar caliente durante la operación



PANEL DE CONTROL



VISIÓN GENERAL DE LA FUNCIÓN DE LOS BOTONES

Botón	Descripción
	Activa el ventilador incorporado para circular el aire caliente y obtener resultados de horneado uniformes
	Establecer el nivel de potencia para la operación del microondas
	Grill: Puede dorar o gratinar su comida utilizando la parrilla Combi: Se utilizan la energía de microondas, la parrilla y la convección para trabajar alternativamente
	Descongela rápidamente alimentos congelados según el peso o tiempo seleccionado
	Menú automático con programas preestablecidos por peso
	Iniciar cocción rápida por 30 segundos / Confirmar entrada / Iniciar operación / Añadir 30 segundos
	Ajustar parámetros (por ejemplo, tiempo, nivel de potencia, modo de cocción, peso, menú automático)
	Pausar el estado de cocción activo / Cancelar la operación actual / Función ecológica / Función de bloqueo para niños
	Temporizador de cuenta atrás / Establecer hora del día

OPERACIÓN

1. Ajuste del Reloj

Después de conectar el horno a la corriente, la pantalla muestra “0”, suena el zumbador y el horno entra en modo de espera.

(1) Presione " TIMER CLOCK " dos veces y luego se mostrará. "00:00".

(2) Gira el botón para establecer las cifras de la hora.

(3) Presione " TIMER CLOCK " para confirmar

(4) Gire el botón para ajustar las cifras de los minutos.

(5) Presione " TIMER CLOCK " para confirmar. El reloj está ajustado.

Notas:

(1) El reloj es una pantalla de 24 horas. Si el reloj no está configurado, no funcionará al encenderse.

(2) Para restablecer el reloj, repita el paso 1 al paso 5.

2. Ajuste del Temporizador de Cocina

(1) Presione " TIMER CLOCK " una vez y luego se mostrará “00:10”.

(2) Gire el botón para ajustar el tiempo deseado. El valor máximo de tiempo es “95:00”.

(3) Presione " ▷ " para confirmar. El temporizador comienza a contar hacia atrás.

Nota: El temporizador de cocina es un temporizador.

3. Cocción en Microondas

Están disponibles 11 niveles de potencia.

Potencia	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Pantalla	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10	P0

(1) Presione " ≋ " una vez y luego se mostrará “P100”.

(2) Presione " ≋ " repetidamente o gire el botón para establecer el nivel de potencia. Están disponibles 11 niveles de potencia.

(3) Presione " ▷ " para confirmar el nivel de potencia.

(4) Gire el botón para establecer el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es “95:00”.

(5) Presione " ▷ " para comenzar la cocción.

Nota: El nivel de potencia puede cambiarse durante la operación. Toca " ≋ " una vez y entonces la corriente de corriente se mostrará durante tres segundos. Toca " ≋ " repetidamente o gira la perilla para cambiar la potencia. El horno funcionará con la potencia seleccionada.

4. Descongelar por Peso

(1) Toque " " dos veces y luego la pantalla mostrará “dEF2”.

(2) Gire el mando para establecer el peso del alimento. El rango de peso es de 100 a 2000g.

(3) Presione " " para comenzar el descongelado.

Nota: El zumbador sonará para recordarle que debe dar la vuelta al alimento durante el descongelado.

Si no hay ninguna operación, el horno continuará funcionando.

5. Descongelar por Peso - Carne

(1) Presione " " repetidamente y luego la pantalla mostrará “d-2”.

(2) Gire el mando para establecer el peso del alimento. El rango de peso es de 100 a 2000g.

(3) Presione " " para comenzar el descongelado.

Nota: El zumbador sonará para recordarle que debe dar la vuelta al alimento durante el descongelado.

Si no hay ninguna operación, el horno continuará funcionando.

6. Descongelar por Peso - Pescado

(1) Presione " " repetidamente y luego la pantalla mostrará “d-3”.

(2) Gire el mando para establecer el peso del alimento. El rango de peso es de 100 a 2000g.

(3) Presione " " para comenzar el descongelado.

Nota: El zumbador sonará para recordarle que debe dar la vuelta al alimento durante el descongelado.

Si no hay ninguna operación, el horno continuará funcionando.

7. Descongelar por Peso - Aves

(1) Presione " " repetidamente y luego la pantalla mostrará “d-4”.

(2) Gire el mando para establecer el peso del alimento. El rango de peso es de 100 a 2000g.

(3) Presione " " para comenzar el descongelado.

Nota: El zumbador sonará para recordarle que debe dar la vuelta al alimento durante el descongelado.

Si no hay ninguna operación, el horno continuará funcionando.

8. Descongelar por Peso - Verduras

(1) Presione " " repetidamente y luego la pantalla mostrará “d-5”.

(2) Gire el mando para establecer el peso del alimento. El rango de peso es de 100 a 2000g.

(3) Presione " ▷ " para comenzar el descongelado.

9. Descongelar por Tiempo

(1) Toque " ❄ " una vez y luego la pantalla mostrará “dEF1”.

(2) Gire el botón para establecer el tiempo de descongelación deseado. El valor máximo de tiempo es “95:00”.

(3) Presione " ▷ " para comenzar el descongelado.

Notas :

(1) El zumbador sonará para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos durante el descongelado.
Si no hay ninguna operación, el horno continuará funcionando.

(2) El nivel de potencia predeterminado es P30 y no se puede cambiar.

10. Cocción Rápida

(1) En modo de espera, pulse " ▷ " una vez para cocinar los alimentos al 100% de potencia durante 30 segundos. Cada pulsación en la misma tecla puede aumentar 30 segundos y el valor máximo de tiempo es “99:50”.

(2) En modo de espera, gire primero el botón para establecer un tiempo de cocción al 100% de potencia. Siga girando el botón para ajustar el tiempo de cocción. Luego presione " ▷ " ara comenzar la cocción.
El valor máximo de tiempo es “99:50”.

Nota: En el estado de cocción del microondas, grill, combinación y descongelar por tiempo, pulsar " ▷ " o girar el botón puede cambiar el tiempo de cocción. (Excepto el menú automático y descongelar por peso.)

11. Descongelar por peso - Pan

(1) Presione " ❄ " repetidamente y luego la pantalla mostrará “d-1”.

(2) Gire el botón para establecer el peso del alimento.

(3) Presione " ▷ " para comenzar el descongelado.

Tabla de Descongelación de Pan

Menú	Peso	Pantalla
Descongelar Pan	250g	250g
	350g	350g
	500g	500g
	700g	700g

Nota: El zumbador sonará para recordarle que debe dar la vuelta al alimento durante el descongelado.

Si no hay ninguna operación, el horno continuará funcionando.

12. Cocción en Etapas Múltiples

Notas :

(1) Se pueden establecer dos etapas de cocción en la cocción por etapas.

(2) Si configura la función de descongelación, funcionará automáticamente en la primera etapa.

(3) El temporizador de cocina, desodorización, limpieza y menú automático no se pueden configurar como una de las etapas múltiples

Ejemplo: Descongele la comida de 500g y luego cocine con 80% de potencia de microondas durante 7 minutos.

(1) Toque " ❄ " dos veces y luego la pantalla mostrará “dEF2”.

(2) Gire el botón para establecer el peso de la comida en 500g.

(3) Presione " ≋ " una vez y luego se mostrará “P100”.

(4) Presione " ≋ " repetidamente para establecer el nivel de potencia en P80.

(5) Presione " ▷ " para confirmar la potencia de microondas.

(6) Gire el botón para establecer el tiempo de cocción a 7 minutos.

(7) Presione " ▷ " para comenzar la cocción.

13. Cocción a la Parrilla

(1) Presione " ▭ " una vez y luego se mostrará “G-1”.

(2) Presione " ▷ " para confirmar.

(3) Gire el botón para establecer el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es “95:00”.

(4) Presione " ▷ " para comenzar la cocción.

Nota: El zumbador sonará para recordarle que debe darle la vuelta al alimento durante la cocción a la parrilla.

Si no hay ninguna operación, el horno continuará funcionando.

14. Cocción Combinada

Su horno también ofrece la opción de cocción combinada, que utiliza energía de microondas junto con la cocción a la parrilla. Esto le permite cocinar con rapidez y precisión mientras logra un dorado y crujiente perfectos.

(1) Presione " ≋ " una vez y luego se mostrará “G-1”.

(2) Presione " ≋ " repetidamente para seleccionar el modo de cocción, y luego “C-1”, “C-2”, “C-3” o “C-4” se mostrarán.

(3) Presione " ▷ " para confirmar.

(4) Gire el botón para establecer el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es “95:00”.

(5) Presione " ▷ " para comenzar la cocción.

Tabla de Cocción Combinada

Instrucciones	Pantalla	Microondas	Grill	Convección
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

15. Función de Bloqueo para Niños

Puede usar esta función para desactivar los botones de la pantalla y evitar que su hijo encienda el horno accidentalmente.

Para activar el bloqueo:

En modo de espera, presione y mantenga " ⊡ 3Sec. " durante tres segundos. Sonará un pitido, y se mostrará el icono de bloqueo.

Para desactivar el bloqueo:

En estado de bloqueo, presione y mantenga " ⊡ 3Sec. " durante tres segundos. Sonará un pitido.

16. Función de Consulta

(1) Si se ha ajustado el reloj, la hora actual se mostrará durante tres segundos presionando " TIMER CLOCK " en el estado de cocción.

(2) En el estado de microondas, grill, combinación y cocción por convección, touqe " ≋ ", " ▭ ", " ✻ " o " AIRFRY " para consultar el nivel de potencia, el modo de cocción o la temperatura. Se mostrará durante tres segundos.

17. Función ECO

Para entrar en el modo ECO::

En modo de espera, presione " ⊡ 3Sec. " una vez o si no hay ninguna operación dentro de cinco minutos. La pantalla se apagará.

Para cancelar el modo ECO:

En el modo ECO, tocar o pulsar cualquier tecla, girar el pomo, abrir o cerrar la puerta lo cancela.

18. Cocción por convección (con y sin precalentamiento)

(1) Toque " ✻ " una vez, y luego se mostrará “180°C”.

(2) Toque "  " repetidamente o gire el botón para ajustar la temperatura. El 10 están disponibles las siguientes opciones: 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C.

(3) Presione " ▷ " para confirmar la temperatura.

(4) Presione " ▷ " de nuevo para comenzar el precalentamiento. Cuando se complete el precalentamiento, sonará el zumbador. Abra la puerta y coloque los alimentos en el horno. Luego cierre la puerta. (Si no es necesario el precalentamiento, por favor, omita este paso.)

(5) Gire el botón para establecer el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es “95:00”.

(6) Presione " ▷ " para comenzar la cocción.

19. Cocción al aire (con y sin precalentamiento)

(1) Toque " AIR FRY " una vez, y luego se mostrará “180°C”.

(2) Toque " AIR FRY " repetidamente o gire el botón para establecer la temperatura. Están disponibles 10 opciones, incluyendo 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 21 0°C, 220°C, 230°C.

(3) Presione " ▷ " para confirmar la temperatura.

(4) Presione " ▷ " de nuevo para comenzar el precalentamiento. Cuando se complete el precalentamiento, sonará el zumbador. Abra la puerta y coloque los alimentos en el horno. Luego cierre la puerta. (Si no es necesario el precalentamiento, por favor, omita este paso.)

(5) Gire el botón para establecer el tiempo de cocción. El valor máximo de tiempo es “95:00”.

(6) Presione " ▷ " para comenzar la cocción.

20. Menú automático

(1) Toque "  " una vezy luego la pantalla mostrará “A-01”.

(2) Toque "  " repetidamente ogire el botón para elegir el menú que necesita. Están disponibles 32 menús automáticos.

(3) Presione " ▷ " para confirmar.

(4) Gire el botón para establecer el peso del alimento.

(5) Presione " ▷ " para comenzar la cocción.

Tabla de Menú Automático

Menú	Peso	Pantalla	Potencia
A-01 Recalentar	200g	200g	P100
	400g	400g	

Menú	Peso	Pantalla	Potencia
A-02 Carne	250g	250g	P100
	350g	350g	
	450g	450g	
A-03 congelada verdura	200g	200g	P100
	300g	300g	
	400g	400g	
A-04 Pasta	50g (con 450g de agua fría)	50g	P80
	100g (con 800g de agua fría)	100g	
A-05 Patata	1 (230g)	1	P100
	2 (460g)	2	
	3 (690g)	3	
A-06 Pescado	250g	250g	P80
	350g	350g	
	450g	450g	
A-07 Bebida	1 taza (120ml)	1	P100
	2 tazas (240ml)	2	
	3 tazas (360ml)	3	
A-08 Palomitas de maíz	50g	50g	P100
	100g	100g	
A-09 Pizza	100g	100g	P100
	200g	200g	
	300g	300g	
	400g	400g	
A-10 Bizcocho	475g	475g	Conv.150°C + Conv.160°C
A-11 Pizza	200g	200g	C-4
	300g	300g	
	400g	400g	
A-12 Pollo	500g	500g	C-4
	750g	750g	
	1000g	1000g	
	1200g	1200g	
A-13 Pechuga de pollo	250g	250g	C-4+ Umluft230°C
	350g	350g	
	450g	450g	

Menú	Peso	Pantalla	Potencia
A-14 Brochetas de ternera	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-15 Brochetas de cordero	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-16 Calabaza bebé	200g	200g	Conv.200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-17 Espárragos	200g	200g	Conv.200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-18 Tomate	200g	200g	C-4+ Conv.220°C
	400g	400g	
	600g	600g	
A-19 Fresco mini pizza	100g	100g	Conv. 200°C com pré-aquecimento
	200g	200g	
A-20 Lasaña	400g	400g	C-4
	500g	500g	
	600g	600g	
A-21 Tostar	1 (50g)	1	C-3
	2 (100g)	2	
	3 (150g)	3	
A-22 Grillar Tocino	1 (18g)	1	C-3
	2 (36g)	2	
	3 (54g)	3	
A-23 Hamburguesa (Congelada)	1 (175g)	1	C-3
	2 (350g)	2	
	3 (525g)	3	
A-24 ongelado Patatas Fritas	300g	300g	Conv.230°C
A-25 Papa Congelada Croquetas	350g	350g	Conv.230°C

Menú	Peso	Pantalla	Potencia
A-26 Calamar Congelado	250g	250g	Conv.230°C
A-27 Congelado Anillos de Cebolla	250g	250g	Conv.230°C
A-28 Congelado Nuggets de Pollo	350g	350g	Conv.230°C
A-29 Escalope	400g	400g	Conv.230°C
A-30 Gambas	250g	250g	Conv.230°C
A-31 Verdura	200g	200g	Conv.230°C
A-32 Rollitos de Primavera	300g	300g	Conv.230°C

Nota: El menú para una porción puede omitir la selección de peso.

21. Outro

(1) Cuando el horno de microondas está conectado a un enchufe, si se inicia la cocción sin abrir y cerrar la puerta del horno, en la pantalla aparecerá "Food", indicando al usuario que agregue comida. En modo de espera o pausa, si se abre y cierra la puerta del horno pero se inicia la cocción después de más de 6 minutos, "Food" también aparecerá en la pantalla. Debe abrir y cerrar de nuevo la puerta del horno para borrar "Food" de la pantalla, y luego presionar " ▷ " para iniciar la cocción.

(2) Al final de la cocción, si la temperatura de la cavidad supera los 140°C, se muestra "COOL" y el ventilador funciona durante 10 segundos.

Resolución de problemas

Antes de llamar para solicitar servicio

Las averías pueden ocurrir en todos los electrodomésticos eléctricos. Esto no significa necesariamente que haya un defecto en el electrodoméstico. Por esta razón, por favor, revise las tablas para ver si puede corregir la avería. Lea la información de solución de problemas antes de contactar con el servicio postventa. Esto evitará costes de reparación innecesarios. Si no puede solucionarlo por sí mismo, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado de la marca más

⚠ ADVERTENCIA-Riesgo de lesiones!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas

Las reparaciones del electrodoméstico solo deben realizarse por un técnico profesional.

Si el electrodoméstico está defectuoso, llame al Servicio de Atención al Cliente.

Nunca intente reparar un electrodoméstico defectuoso o sospechoso de estar defectuoso por sí mismo.

PROBLEMA COMÚN	CAUSA POSIBLE	REPARACIÓN POSIBLE
El electrodoméstico no funciona.	El enchufe principal del cable de alimentación no está conectado.	Desconecte, luego vuelva a conectar firmemente.
	Ha habido un corte de electricidad.	Compruebe si la iluminación en su cocina u otros electrodomésticos están funcionando.
	La puerta no está completamente cerrada.	Compruebe si hay restos de comida u objetos extraños atrapados en la puerta y asegúrese de que la puerta esté correctamente cerrada.
Sin calefacción	La puerta no está cerrada bien.	Asegúrese de que la puerta esté correctamente cerrada.
Ruido	Los hornos microondas hacen ruido mientras funcionan, pero si el ruido se vuelve inusualmente fuerte o extraño, puede deberse a que el plato giratorio no esté colocado en la posición correcta (Para el modelo con plato giratorio.)	Coloque el plato giratorio en la posición correcta.

Resolución de problemas

PROBLEMA COMÚN	CAUSA POSIBLE	REPARACIÓN POSIBLE
Descongelación inadecuada	La potencia del microondas está ajustada a un nivel inferior. La comida está más fría de lo habitual.	-
	Se utilizaron materiales que deben evitarse.	Utilice únicamente recipientes aptos para microondas.
	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
	La comida no se da vuelta ni se remueve.	Dese la vuelta o remueva la comida.
Alimentos cocinados de forma irregular; Comida poco hecha	La potencia del microondas está ajustada a un nivel inferior.	-
	Se utilizaron materiales que deben evitarse.	Utilice únicamente recipientes aptos para microondas.
	La comida no se ha descongelado completamente	Descongele completamente la comida.
	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
	El alimento no se da la vuelta ni se remueve.	Dé la vuelta o remueva la comida de vez en cuando durante la cocción.
Comida pasada de cocción	La potencia del microondas está ajustada a un nivel superior. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
El microondas está produciendo chispas y arcos eléctricos.	Se utilizaron materiales que deben evitarse.	Utilice únicamente recipientes aptos para microondas.
	El horno se opera sin alimentos en su interior.	Está prohibido encender el horno sin ningún alimento en su interior. Es muy peligroso.
	Los alimentos derramados permanecen en la cavidad.	Limpie la cavidad con un paño húmedo.



De acuerdo con la directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los RAEE deben recogerse y tratarse por separado. Si en algún momento futuro necesita deshacerse de este producto, NO lo deseche con los residuos domésticos. Por favor, envíe este producto a los puntos de recogida de RAEE donde estén disponibles.

MICRO-ONDAS COM GRELHA

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MWE FS30TD GC FBK

Leia estas instruções cuidadosamente antes de usar o seu forno de micro-ondas e guarde-as com cuidado.

Se seguir as instruções, o seu forno proporcionará muitos anos de bom serviço.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA

(a) Não tente operar este forno com a porta aberta, pois isso pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas. É importante não danificar ou manipular os dispositivos de segurança.

(b) Não coloque nenhum objeto entre a face frontal do forno e a porta, nem permita que resíduos de sujidade ou de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação

(c) AVISO: Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser utilizado até que seja reparado por uma pessoa competente.

ADENDO

Se o aparelho não for mantido num bom estado de limpeza, a sua superfície poderá degradar-se, afetando a vida útil do aparelho e podendo originar uma situação perigosa

ESPECIFICAÇÕES

Model	MWE FS30TD GC FBK
Tensão Nominal	220-230 V~
Frequência Nominal	50 Hz
ENTRADA NOMINAL (micro-ondas)	1450-1500 W
SAÍDA NOMINAL (micro-ondas)	900-1000 W
Grelhador	2150-2400 W
Convecção	2150-2400 W

CONSUMO DE ENERGIA

Informação do produto sobre o consumo de energia e o tempo máximo para atingir o modo de baixa potência aplicável

Modo desligado	0.5 W
Modo de espera	0,8 w
O tempo máximo necessário para o forno de micro-ondas atingir automaticamente o modo ou condição de baixa potência aplicável.	20 minutos

Testado para cumprir os requisitos dos regulamentos 66/2014 (Eco-Design) e 65/2014 (Rotulagem Energética), em conformidade com o Regulamento EN 60350-1

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA
AVISO

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

1. Leia e siga as específicas: "PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS".
2. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que tenham sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e estejam supervisionadas.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos
5. Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
6. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
7. Este aparelho é um equipamento ISM Classe B do Grupo 2. Grupo 2 contém todo o equipamento ISM (Industrial, Científico e Médico) no qual a energia de radiofrequência

é intencionalmente gerada e/ou utilizada sob a forma de radiação electromagnética para o tratamento de materiais, e equipamento de erosão por faísca.

8. O equipamento de Classe B é adequado para uso em estabelecimentos domésticos e estabelecimentos diretamente ligados rede de alimentação de baixa tensão.
9. O forno de micro-ondas destina-se a ser utilizado de forma independente.
10. AVISO : É perigoso para qualquer pessoa que não seja competente realizar qualquer operação de serviço ou reparação que envolva a remoção de uma cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
11. AVISO : Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois podem explodir
12. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
    - áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
    - casas de campo;
    - por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
    - ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.
13. Utilize apenas utensílios adequados para uso em fornos de micro-ondas.
14. Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante a cozedura no micro-ondas.
15. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno devido à possibilidade de ignição.
16. O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas térmicas, chinelos, esponjas,

panos húmidos e similares pode levar a risco de ferimentos, ignição ou incêndio.

17. Se for observado fumo, desligue ou desligue o aparelho da tomada e mantenha a porta fechada para abafar quaisquer chamas.
18. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em ebulição eruptiva retardada, pelo que se deve ter cuidado ao manusear o recipiente.
19. O conteúdo de biberões e frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
20. Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no micro-ondas.
21. O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos removidos.
22. A falta de manutenção do forno em condições limpas pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.
23. Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno. (Para fornos fornecidos com a possibilidade de usar uma sonda de deteção de temperatura
24. Deve ter-se cuidado para não deslocar o prato giratório ao retirar recipientes do aparelho.
25. O aparelho não deve ser limpo com um limpador a vapor.
26. O aparelho não deve ser colocado dentro de um armário.
27. AVISO : Quando o aparelho for utilizado no modo combinado, as crianças devem usar o forno apenas sob supervisão de um adulto devido às temperaturas geradas
28. AVISO : Certifique-se de que o aparelho está desligado

antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

29. O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento. (Isto não é aplicável para aparelhos com porta decorativa.)
30. O forno de micro-ondas deve ser operado com a porta decorativa aberta. (Para fornos com porta decorativa.)
31. A superfície traseira dos aparelhos deve ser colocada contra uma parede.
32. AVISO: Certifique-se de que a câmara não contém quaisquer objetos ou utensílios que não sejam adequados para uso com o forno de micro-ondas antes de operar o aparelho.
33. AVISO : Não utilize a câmara para armazenar produtos combustíveis, utensílios de cozinha, alimentos ou similares quando o forno de micro-ondas não estiver em uso.
34. A iluminação da câmara é uma função principal, que pode facilitar aos utilizadores a limpeza e a observação dos alimentos a cozinhar, etc. Quando os utilizadores já não precisarem da iluminação, para poupança de energia, por favor feche a porta do forno, a luz desligar-se-á automaticamente neste momento. (Para o forno com iluminação
35. Não opere o forno de micro-ondas vazio: Evite fazer funcionar o micro-ondas sem alimentos dentro para prevenir sobreaquecimento e possíveis danos na câmara
36. Não utilize o forno de micro-ondas continuamente por um período prolongado, pois pode ativar o mecanismo de proteção contra sobreaquecimento e parar o aquecimento. Uma vez que o forno tenha arrefecido, pode ser utilizado novamente
37. O forno de micro-ondas foi concebido para aquecer

alimentos e bebidas. Secar alimentos ou aquecer roupas e almofadas, chinelos, esponjas, roupas molhadas e similares pode envolver risco de ferimentos, incêndio ou ignição.

38. Este aparelho destina-se a ser utilizado em altitudes até 2000m.

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTA FUTURA USO DOMÉSTICO

APENAS (NÃO PARA USO COMERCIAL)

PARA REDUZIR O RISCO DE FERIMENTOS PESSOAIS
INSTALAÇÃO DE ATERRAMENTO

PERIGO

Risco de choque elétrico

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

AVISO

Risco de choque elétrico

O uso incorreto da ligação à terra pode resultar em choque elétrico. Não ligue o aparelho a uma tomada até que esteja devidamente instalado e aterrado.

Este aparelho deve ser aterrado. Em caso de curto-circuito elétrico, a ligação à terra reduz o risco de choque elétrico ao fornecer um caminho de fuga para a corrente elétrica. Este aparelho está equipado com um cabo que possui um fio de aterramento com um plugue de aterramento. O plugue deve ser ligado a uma tomada que esteja devidamente instalada e aterrada. Consulte um eletricista qualificado ou técnico de serviço se as instruções de aterramento não forem completamente compreendidas ou se houver dúvidas quanto à correta ligação à terra Se for necessário usar uma extensão, utilize apenas uma extensão com 3 fios.

1. Um cabo de alimentação curto é fornecido para reduzir os riscos decorrentes de enroscar-se ou tropeçar num cabo mais longo.
2. Se for utilizado um cabo de alimentação longo ou uma extensão:
    1) A classificação elétrica marcada no cabo de alimentação ou na extensão deve ser pelo menos tão alta quanto a classificação elétrica do aparelho.

2) A extensão deve ser um cabo de 3 fios com ligação à terra.
3) O cabo longo deve ser disposto de forma a não ficar pendurado sobre a bancada ou mesa, onde possa ser puxado por crianças ou causar tropeções acidentais.

LIMPEZA

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

1. Limpe a câmara do forno após o uso com um pano ligeiramente húmido.
2. Limpe os acessórios da forma habitual, em água com sabão.
3. A moldura da porta, a vedação e as partes vizinhas devem ser cuidadosamente limpas com um pano húmido quando estiverem sujas.
4. Não utilize produtos de limpeza abrasivos agressivos nem raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem riscar a superfície, o que pode resultar na fragmentação do vidro
5. Dica de Limpeza---Para facilitar a limpeza das paredes da câmara que o alimento cozinhado pode tocar: Coloque meio limão numa tigela, adicione 300 ml (1/2 pinta) de água e aqueça a 100% da potência do micro-ondas durante 10 minutos. Limpe o forno com um pano macio e

UTENSÍLIOS

CUIDADO

Risco de Lesões Pessoais

É perigoso para qualquer pessoa que não seja competente realizar qualquer operação de serviço ou reparação que envolva a remoção de uma cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.

Consulte as instruções em "Materiais que pode usar no forno de micro-ondas ou que deve evitar no forno de micro-ondas." Podem existir certos utensílios não metálicos que não são seguros para utilização no micro-ondas. Em caso de dúvida, pode testar o utensílio em questão seguindo o procedimento abaixo

Teste do Utensílio:

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

Materiais que pode usar no forno de micro-ondas

Utensílios	Observações
Prato para dourar	Siga as instruções do fabricante. A base do prato dourador deve estar pelo menos a 3/16 polegadas (5 mm) acima do prato giratório. O uso incorreto pode causar a quebra do prato giratório. (Para o modelo com prato giratório.)
Louça	Apenas seguro para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não utilize pratos rachados ou lascados.
Frascos de vidro	Remova sempre a tampa. Use apenas para aquecer alimentos até ficarem mornos. A maioria dos frascos de vidro não é resistente ao calor e pode partir-se.
Vidraria	Apenas vidro resistente ao calor para forno. Certifique-se de que não há ornamentos metálicos. Não utilize pratos rachados ou lascados.
Sacos para cozedura no forno	Siga as instruções do fabricante. Não feche com fita metálica. Faça cortes para permitir a saída do vapor.
Pratos e copos de papel	Use apenas para cozedura/aquecimento de curta duração. Não deixe o forno sem vigilância durante a cozedura.
Toalhas de papel	Use para cobrir alimentos para reaquecimento e absorção de gordura. Use sob supervisão apenas para cozedura de curta duração
Papel vegetal	Use como cobertura para evitar salpicos ou como embrulho para cozer a vapor.
Plástico	Apenas seguro para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Deve estar rotulado como "Seguro para Micro-ondas". Alguns recipientes de plástico amolecem quando o alimento no interior aquece. "Sacos de fervura" e sacos plásticos bem fechados devem ser cortados, perfurados ou ventilados conforme indicado na embalagem
Papel aderente	Apenas seguro para micro-ondas. Use para cobrir alimentos durante a cozedura para reter a humidade. Não permita que o plástico aderente toque nos alimentos.
Termómetros	Apenas seguro para micro-ondas (termómetros de carne e doces).
Papel encerado	Use como cobertura para evitar salpicos e reter a humidade.

Materiais a evitar no forno de micro-ondas

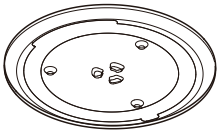
Utensílios	Observações
Tabuleiro de alumínio	Pode causar arco elétrico. Transfira a comida para um recipiente seguro para micro-ondas.
Caixa de alimentos com alça metálica	Pode causar arco elétrico. Transfira a comida para um recipiente seguro para micro-ondas.
Utensílios metálicos ou com acabamento metálico	O metal protege a comida da energia das micro-ondas. O acabamento em metal pode causar arco elétrico.
Fios metálicos torcidos	Pode causar arco elétrico e provocar um incêndio no forno.
Sacos de papel	Pode causar um incêndio no forno.
Espuma plástica	A espuma plástica pode derreter ou contaminar o líquido no interior quando exposta a altas temperaturas.
Madeira	A madeira seca quando usada no forno de micro-ondas e pode rachar ou partir-se.

NOMES DAS PARTES E ACESSÓRIOS DO FORNO

(Em caso de quaisquer diferenças entre o aparelho e as imagens neste manual, prevalecerá o produto.)

Remova o forno e todos os materiais da caixa e do interior do forno.

O seu forno vem com os seguintes acessórios:



Tabuleiro de Vidro



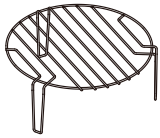
Conjunto do Anel do Prato Giratório



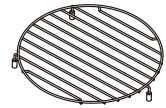
Eixo do Prato Giratório



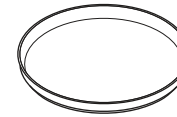
Manual de Instruções



Grelha Superior (deve ser colocada na bandeja de vidro.)



Grelha Inferior (deve ser colocada na bandeja de vidro.)

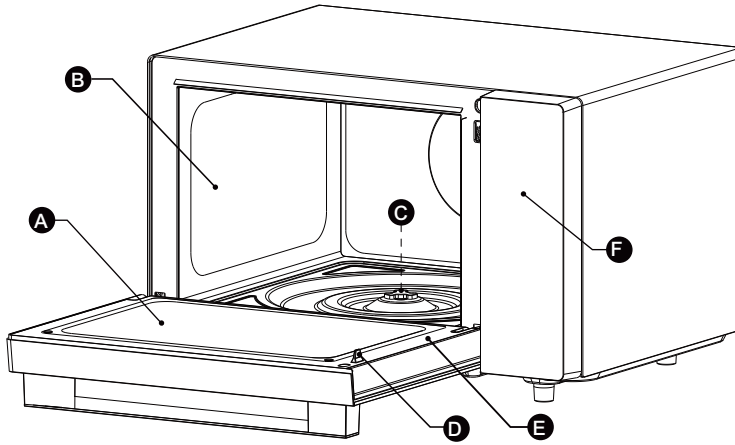


Bandeja de Cozedura

Tabela de Referência de Acessórios

	 Grelha Superior	 Grelha Inferior	 Tabuleiro de Cozedura
Micro-ondas	×	×	×
Grelhador	√	√	√
Combi C-1	×	×	×
Combi C-2	×	×	×
Combi C-3	√	√	√
Combi C-4	×	×	×
Convecção	√	√	√
Airfry	√	√	√
Descongelar	×	×	×
Menu Automático (A-01~A-09, A-11~A-15, A-18, A-20, A-23)	×	×	×
Menu Automático (A-10, A-16~A-17, A-19, A-21~A-22, A-24~A-32)	√	√	√

NOMES DAS PARTES E ACESSÓRIOS DO FORNO

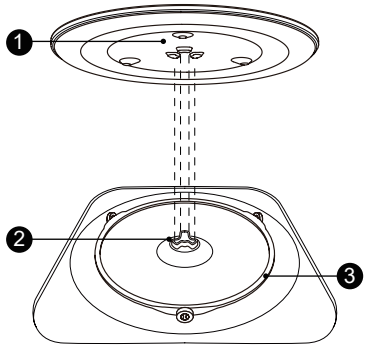


A) Janela de observação
B) Cavidade do forno
C) Eixo do prato giratório
D) Sistema de bloqueio de segurança
E) Conjunto da porta
F) Painel de controlo

INSTALAÇÃO DO PRATO GIRATÓRIO

Limpeza do compartimento de cozedura e colocação do prato giratório no lugar.

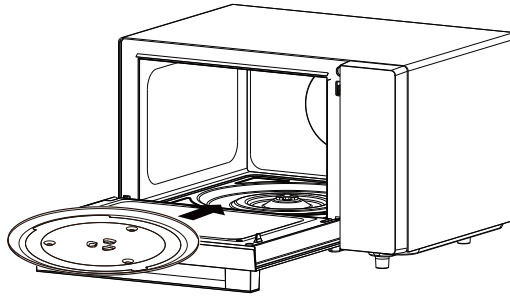
Para novas instalações, certifique-se de que toda a embalagem e fita de transporte foram removidas do eixo do prato giratório. Antes de usar o aparelho para preparar alimentos pela primeira vez, deverá colocar corretamente o prato giratório no lugar. Deve limpar o compartimento de cozedura e os acessórios



Como colocar o prato giratório no lugar:

1. Coloque o conjunto do anel do prato giratório ③ na reentrância do compartimento de cozedura.

2. Coloque o tabuleiro de vidro ① sobre o conjunto do anel do prato giratório ③ Encaixe as linhas elevadas e curvas no centro da base do prato de vidro entre os três raios do eixo. Certifique-se de que o prato de vidro ① se encaixa no eixo do prato giratório ② no centro do piso do compartimento de cozedura. Os roletes no eixo devem encaixar-se dentro da saliência inferior do prato



Notas :

1. Nunca utilize o aparelho sem o prato giratório. Certifique-se de que está corretamente encaixado. O prato giratório pode rodar no sentido horário ou anti-horário
2. Nunca coloque o tabuleiro de vidro ao contrário. O tabuleiro de vidro nunca deve estar restringido.
3. Tanto o tabuleiro de vidro como o conjunto do anel do prato giratório devem ser sempre usados durante a cozedura.
4. Todos os alimentos e recipientes de alimentos são sempre colocados no tabuleiro de vidro para cozedura.
5. Nunca restrinja o movimento do prato giratório.
6. Se o tabuleiro de vidro ou o conjunto do anel do prato giratório rachar ou partir, contacte o centro de assistência autorizado mais próximo.

Instalação em bancada

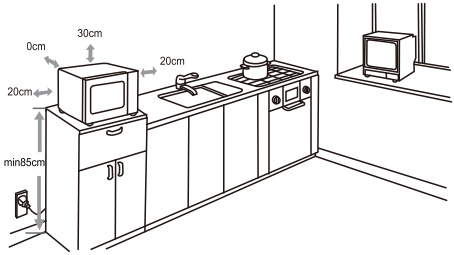
Remova todo o material de embalagem e acessórios. Examine o forno para verificar se há danos, como amolgadelas ou porta partida. Não instale se o forno estiver danificado.

Armário: Remova qualquer película protetora encontrada na superfície do armário do forno de micro-ondas.

Não remova a cobertura do guia de ondas que está fixada na câmara do forno para proteger o magnetrão.

Instalação

1.Selecione uma superfície nivelada que forneça espaço aberto suficiente para as entradas e/ou saídas de ventilação



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

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

Deixe um espaço mínimo de 30cm acima do forno, é necessário um espaço mínimo de 20cm entre o forno e quaisquer paredes adjacentes

(3) Não remova as pernas da parte inferior do forno.

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

(5) Coloque o forno o mais longe possível de rádios e televisores. O funcionamento do forno de micro-ondas pode causar interferência na receção do seu rádio ou televisão

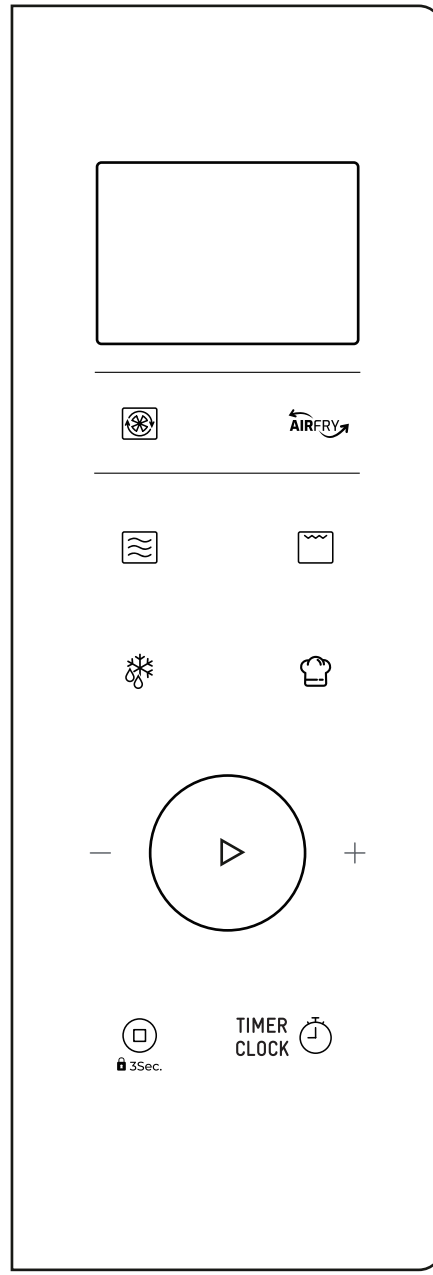
2. Ligue o seu forno a uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que a voltagem e a frequência são as mesmas indicadas na etiqueta de classificação.

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

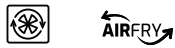
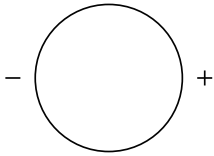
A superfície acessível pode estar quente durante a operação



PAINEL DE CONTROLO



VISÃO GERAL DAS FUNÇÕES DOS BOTÕES

Bouton	Description
	Ativa o ventilador incorporado para circular o ar quente e obter resultados uniformes na cozedura
	Definir nível de potência para operação do micro-ondas
	Grelhador: Pode dourar ou gratinar os seus alimentos usando o grelhador Combi: Energia de micro-ondas, grelhador e convecção são usados alternadamente
	Descongela rapidamente alimentos congelados com base no peso ou tempo selecionado
	Menu automático com programas predefinidos por peso
	Iniciar cozedura rápida por 30 segundos / Confirmar entrada / Iniciar operação / Adicionar 30 segundos
	Ajustar parâmetros (ex.: tempo, nível de potência, modo de cozedura, peso, menu automático
	Pausa no estado de cozedura ativo / Cancela a operação atual / Função Eco / Função de bloqueio para crianças
	Temporizador regressivo / Definir hora do dia

OPERAÇÃO

1. Definição do Relógio

Após ligar o forno à corrente, o visor mostra "0", o sinal sonoro toca e o forno entra em modo de espera.

(1) Prima " TIMER CLOCK " duas vezes e depois será exibido "00:00".

(2) Gire o botão para definir as horas.

(3) Prima " TIMER CLOCK " para confirmar.

(4) Gire o botão para definir os minutos.

(5) Prima " TIMER CLOCK " para confirmar. O relógio está definido.

Notas:

(1) O relógio apresenta o formato de 24 horas. Se o relógio não estiver definido, não funcionará quando ligado.

(2) Para redefinir o relógio, por favor repita os passos 1 a 5.

2. Definição do Temporizador de Cozinha

(1) Prima " TIMER CLOCK " uma vez e depois será exibido "00:10"

(2) Gire o botão para definir o tempo desejado. O valor máximo do tempo é "95:00".

(3) Prima " ▷ " para confirmar. O temporizador começa a contar decrescentemente.

Nota: O temporizador da cozinha é um temporizador.

3. Cozedura no Micro-ondas

Estão disponíveis 11 níveis de potência.

Potência	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Ecrã	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10	P0

(1) Prima " ≋ " uma vez e depois aparecerá "P100"..

(2) Prima " ≋ " repetidamente ou rode o botão para definir o nível de potência. Estão disponíveis 11 níveis de potência.

(3) Prima " ▷ " para confirmar o nível de potência.

(4) Rode o botão para definir o tempo de cozedura. O valor máximo do tempo é "30:00".

(5) Prima " ▷ " para iniciar a cozedura.

Nota: O nível de potência pode ser alterado durante a operação. Toque " ≋ " uma vez e depois a potência atual será exibida durante três segundos. Toque " ≋ " repetidamente ou roda o botão para mudar a potência. O forno funciona com a potência selecionada.

4. Descongelação por Peso

(1) Toque "❄ " duas vezes e depois o ecrã mostrará " dEF2 ".

(2) Rode o botão para definir o peso do alimento. O intervalo de peso é de 100 a 2000g.

(3) Prima " ▷ " para iniciar o descongelamento.

Nota : O sinal sonoro irá avisar para virar o alimento durante o descongelamento.
Se não houver operação, o forno continuará a funcionar.

5. Descongelação por Peso - Carne

(1) Prima " ❄ " repetidamente e depois o ecrã exibirá " d - 2 ".

(2) Rode o botão para definir o peso do alimento. O intervalo de peso é de 100 a 2000g.

(3) Prima " ▷ " para iniciar o descongelamento.

Nota : O sinal sonoro irá avisar para virar o alimento durante o descongelamento.
Se não houver operação, o forno continuará a funcionar.

6. Descongelação por Peso - Peixe

(1) Prima " ❄ " repetidamente e depois o ecrã exibirá " d - 3 ".

(2) Rode o botão para definir o peso do alimento. O intervalo de peso é de 100 a 2000g.

(3) Prima " ▷ " para iniciar o descongelamento.

Nota : O sinal sonoro irá avisar para virar o alimento durante o descongelamento.
Se não houver operação, o forno continuará a funcionar.

7. Descongelação por Peso - Aves

(1) Prima " ❄ " repetidamente e então o ecrã mostrará " d - 3 ".

(2) Rode o botão para definir o peso do alimento. O intervalo de peso é de 100 a 2000g.

(3) Prima " ▷ " para iniciar o descongelamento.

Nota: O sinal sonoro irá avisar para virar o alimento durante o descongelamento.
Se não houver operação, o forno continuará a funcionar.

8. Descongelar por peso - Legumes

(1) Prima " ❄ " repetidamente e depois o ecrã mostrará “d-5”.

(2) Rode o botão para definir o peso do alimento. O intervalo de peso é de 100 a 2000g.

(3) Prima " ▷ " para iniciar o descongelamento.

9. Descongelação por Tempo

(1) Toque "❄ " uma vez e depois o ecrã mostrará " dEF1 ” .

(2) Rode o botão para definir o tempo de descongelação desejado. O valor máximo do tempo é "95:00".

(3) Prima " ▷ " para iniciar o descongelamento.

Notas:

(1) O sinal sonoro irá avisar para virar o alimento durante a descongelação. Se não houver operação, o forno continuará a funcionar.

(2) O nível de potência predefinido é P30 e não pode ser alterado.

10. Cozedura Rápida

(1) Em modo de espera, pressione " ▷ " uuma vez para cozinhar alimentos a 100% do nível de potência durante 30 segundos. Cada pressão na mesma tecla pode aumentar 30 segundos e o valor máximo de tempo é " 95:00 ".

(2) Em modo de espera, primeiro gire o botão para definir o tempo de cozedura a 100% de potência. Continue a girar o botão para ajustar o tempo de cozedura. Depois pressione " ▷ " para iniciar a cozedura. O valor máximo do tempo é " 95:00 "..

Nota: No estado de cozedura micro-ondas, grelhador, combinação e descongelar por tempo, pressionar " ▷ " ou rodar o botão pode alterar o tempo de cozedura. (Exceto o menu automático e descongelar por peso.

11. Descongelar por Peso - Pão

(1) Prima " ❄ " repetidamente e depois o ecrã mostrará “d-1”.

(2) Gire o botão para definir o peso do alimento.

(3) Prima " ▷ " para iniciar o descongelamento.

Tabela de Descongelação de Pão

Menu	Peso	Ecrã
Descongelar Pão	250g	250g
	350g	350g
	500g	500g
	700g	700g

12. Cozedura em Múltiplas Etapas

Notas:

(1) Podem ser definidas duas etapas de cozedura na cozedura em múltiplas etapas.

(2) Se definir a função de descongelar, esta funcionará automaticamente na primeira etapa.

(3) O temporizador de cozinha, desodorização, limpeza e menu automático não podem ser definidos como uma das múltiplas etapas

Exemplo: Descongele o alimento de 500g e depois cozinhe com 80% da potência do micro-ondas durante 7 minutos.

(1) Toque " ❄ " duas vezes e depois o ecrã mostrará " dEF2 ".

(2) Gire o botão para definir o peso do alimento para 500g.

(3) Prima " ≋ " uma vez e depois aparecerá “P100”.

(4) Pressione " ≋ " repetidamente para definir o nível de potência para P80.

(5) Pressione " ▷ " para confirmar a potência do micro-ondas.

(6) Gire o botão para definir o tempo de cozedura para 7 minutos.

(7) Pressione " ▷ " para iniciar a cozedura.

13. Cozedura no Grelhador

(1) Prima " ▭ " uma vez e depois aparecerá “G-1”.

(2) Prima " ▷ " para confirmar.

(3) Gire o botão para definir o tempo de cozedura. O valor máximo do tempo é “95:00”.

(4) Pressione " ▷ " para iniciar a cozedura.

Nota: O sinal sonoro irá avisá-lo para virar o alimento durante a cozedura no grelhador.

Se não houver operação, o forno continuará a funcionar.

14. Cozedura Combinada

O seu forno também oferece a opção de cozedura combinada, que utiliza energia de micro-ondas juntamente com cozedura no grelhador. Isto permite cozinhar com rapidez e precisão, ao mesmo tempo que se obtém um dourado e crocante perfeitos.

(1) Prima " ≋ " uma vez e depois aparecerá “G-1”.

(2) Prima " ≋ " repetidamente para escolher o modo de cozedura, e depois “C-1”, “C-2”, “C-3” ou “C-4” será exibido.

(3) Prima " ▷ " para confirmar.

(4) Rode o botão para definir o tempo de cozedura. O valor máximo do tempo é “95:00”.

(5) Primar " ▷ " para iniciar a cozedura.

Tabela de Cozedura Combinada

Instruções	Ecrã	Micro-ondas	Grelhador	Convecção
1	C-1	●		●
2	C-2	●	●	
3	C-3		●	●
4	C-4	●	●	●

15. Função de Bloqueio para Crianças

Pode usar esta função para desativar os botões do ecrã e evitar que a sua criança ligue o forno acidentalmente.

Para ativar o bloqueio:

No modo de espera, pressione e mantenha premido " 

" durante três segundos. Ouve-se um sinal sonoro, e o ícone de bloqueio será exibido.

Para desativar o bloqueio:

Em estado bloqueado, pressione e mantenha premido " 

" durante três segundos.

Ouve-se um sinal sonoro.

16. Função de Consulta

(1) Se o relógio estiver ajustado, a hora atual será exibida durante três segundos ao pressionar " 

" no estado de cozedura.

(2) No estado de cozedura por micro-ondas, grelhador, combinação e convecção, Toque " 
", "
", " 
" ou " 

" para consultar o nível de potência, modo de cozedura ou temperatura. Será exibido durante três segundos.

17. Função ECO

Para entrar no modo ECO:

No modo de espera, pressione " 

" ma vez ou não haja operação durante cinco minutos. O ecrã desligar-se-á.

Para cancelar o modo ECO:

No modo ECO, tocar ou carregar em qualquer tecla, rodar o puxador, abrir ou fechar a porta cancela-o.

18. Cozedura por Convecção (com pré-aquecimento e sem pré-aquecimento)

(1) Toque " 
" uma vez, e então será exibido “180°C”.

(2) Toque " 
" repetidamente ou gire o botão para definir a temperatura. O 10 estão disponíveis opções, incluindo 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C , 220°C, 230°C.

(3) Prima " 
" para confirmar a temperatura.

(4) Pressione " 
" novamente para iniciar o pré-aquecimento. Quando o préaquecimento estiver concluído, o sinal sonoro irá tocar. Abra a porta e coloque a comida no forno. Depois feche a porta. (Se o pré-aquecimento não for necessário, por favor, ignore este passo.)

(5) Gire o botão para definir o tempo de cozedura. O valor máximo do tempo é "95:00"

(6) Prima " ▷ " para iniciar a cozedura.

19. Cozedura Air Fry (com pré-aquecimento e sem pré-aquecimento)

(1) Toque " AIR FRY " uma vez, e então será exibido “180°C”.

(2) Toque " AIR FRY " repetidamente ou gire o botão para definir a temperatura. Estão disponíveis 10 opções, incluindo 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 21 0°C, 220°C, 230°C.

(3) Prima " ▷ " para confirmar a temperatura.

(4) Pressione " ▷ " novamente para iniciar o pré-aquecimento. Quando o préaquecimento estiver concluído, o sinal sonoro irá tocar. Abra a porta e coloque a comida no forno. Depois feche a porta. (Se o pré-aquecimento não for necessário, por favor, ignore este passo.)

(5) Gire o botão para definir o tempo de cozedura. O valor máximo do tempo é "95:00"

(6) Prima " ▷ " para iniciar a cozedura.

20. Menu Auto

(1) Toque " 🍲 " uma vezecrã mostrará “A-01”.

(2) Toque " 🍲 " repetidamente ougire o botão para escolher o menu desejado. Estão disponíveis 32 menus automáticos.

(3) Prima " ▷ " para confirmar.

(4) Gire o botão para definir o peso do alimento.

(5) Prima " ▷ " para iniciar a cozedura.

Tabela do Menu Automático

Menu	Peso	Ecrã	Potência
A-01 Reaquecer	200g	200g	P100
	400g	400g	
A-02 Carne	250g	250g	P100
	350g	350g	
	450g	450g	
A-03 Congelado legume	200g	200g	P100
	300g	300g	
	400g	400g	

Menu	Peso	Ecrã	Potência
A-04 Massa	50g (com 450g de água fria)	50g	P80
	100g (com 800g de água fria)	100g	
A-05 Batata	1 (230g)	1	P100
	2 (460g)	2	
	3 (690g)	3	
A-06 Peixe	250g	250g	P80
	350g	350g	
	450g	450g	
A-07 Bebida	1 chávena (120ml)	1	P100
	2 chávenas (240ml)	2	
	3 chávenas (360ml)	3	
A-08 Pipocas	50g	50g	P100
	100g	100g	
A-09 Pizza	100g	100g	P100
	200g	200g	
	300g	300g	
	400g	400g	
A-10 Bolo	475g	475g	Conv.150°C + Conv.160°C
A-11 Pizza	200g	200g	C-4
	300g	300g	
	400g	400g	
A-12 Frango	500g	500g	C-4
	750g	750g	
	1000g	1000g	
	1200g	1200g	
A-13 Peito de frango	250g	250g	C-4+ Umluft230°C
	350g	350g	
	450g	450g	
A-14 Espetadas de vaca	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-15 Espetadas de borrego	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	

Menu	Peso	Ecrã	Potência
A-16 Abóbora bebé	200g	200g	Conv.200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-17 Espargos	200g	200g	Conv.200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-18 Tomate	200g	200g	C-4+ Conv.220°C
	400g	400g	
	600g	600g	
A-19 Fresco mini pizza	100g	100g	Conv. 200°C com pré-aquecimento
	200g	200g	
A-20 Lasanha	400g	400g	C-4
	500g	500g	
	600g	600g	
A-21 Tosta	1 (50g)	1	C-3
	2 (100g)	2	
	3 (150g)	3	
A-22 Grelhar Bacon	1 (18g)	1	C-3
	2 (36g)	2	
	3 (54g)	3	
A-23 Hambúrguer (Congelado)	1 (175g)	1	C-3
	2 (350g)	2	
	3 (525g)	3	
A-24 Congelado Batatas Fritas	300g	300g	Conv.230°C
A-25 Batata Congelada Croquetes	350g	350g	Conv.230°C
A-26 Lula Congelada	250g	250g	Conv.230°C
A-27 Congelado Anéis de Cebola	250g	250g	Conv.230°C
A-28 Congelado Nuggets de Frango	350g	350g	Conv.230°C

Menu	Peso	Ecrã	Potência
A-29 Escalope	400g	400g	Conv.230°C
A-30 Camarões	250g	250g	Conv.230°C
A-31 Legumes	200g	200g	Conv.230°C
A-32 Rolinhos Primavera	300g	300g	Conv.230°C

Nota: O menu para uma única dose pode dispensar a seleção do peso.

21. Outro

(1) Quando o forno de micro-ondas está ligado a uma tomada, se o cozimento for iniciado sem abrir e fechar a porta do forno, "Food" será exibido no ecrã, solicitando ao utilizador que adicione comida. Em modo de espera ou pausa, se a porta do forno for aberta e fechada mas o cozimento for iniciado após mais de 6 minutos, "Food" também será exibido no ecrã. Deve abrir e depois fechar novamente a porta do forno para limpar "Food" do ecrã, e então pressionar " ▷ " para iniciar o cozimento.

(2) No final do cozimento, se a temperatura da cavidade exceder 140°C, "COOL" é exibido e o ventilador funciona durante 10 segundos.

Resolução de problemas

Antes de chamar o serviço técnico

Podem ocorrer avarias em todos os aparelhos elétricos. Isto não significa necessariamente que há um defeito no aparelho. Por esta razão, por favor verifique as tabelas para ver se consegue corrigir a avaria. Leia as informações de resolução de problemas antes de contactar o serviço pós-venda. Isto evitará custos desnecessários de reparação. Se não conseguir resolver sozinho, por favor contacte o centro de assistência autorizado da marca mais

⚠ AVISO - Risco de ferimentos!

Reparações inadequadas são perigosas

As reparações do aparelho devem ser realizadas apenas por técnico profissional.
Se o aparelho estiver defeituoso, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
Nunca tente reparar um aparelho defeituoso ou suspeito de defeito por si próprio.

PROBLEMA COMUM	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO POSSÍVEL
O aparelho não está a funcionar.	A ficha da tomada do cabo de alimentação não está ligada.	Desligue da tomada e volte a ligar firmemente.
	Houve uma falha de energia .	Verifique se a iluminação da sua cozinha ou outros aparelhos estão a funcionar.
	A porta não está completamente fechada.	Verifique se restos de comida ou materiais estranhos estão presos na porta e certifique-se de que a porta está devidamente fechada.
Sem aquecimento	A porta não está bem fechada.	Certifique-se de que a porta está devidamente fechada.
Ruído	Os fornos de micro-ondas fazem ruído durante o funcionamento, mas se o ruído se tornar excessivamente alto ou invulgar, pode dever-se ao prato giratório não estar colocado na posição (Para o modelo com prato giratório.)	Coloque o prato giratório na posição correta.

Resolução de problemas

PROBLEMA COMUM	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO POSSÍVEL
Descongelação inadequada	A potência do micro-ondas está ajustada para um nível mais baixo. A comida está mais fria do que habitualmente.	-
	Foram utilizados materiais a evitar.	Use apenas utensílios próprios para micro-ondas.
	O tempo de cozedura e o nível de potência não são adequados.	Use o tempo de cozedura e o nível de potência corretos.
	A comida não é virada ou mexida.	Vire ou mexa a comida.
Comidas cozinhadas de forma irregular; Comidas mal cozinhadas	A potência do micro-ondas está ajustada para um nível mais baixo.	-
	Foram utilizados materiais a evitar.	Use apenas utensílios próprios para micro-ondas.
	A comida não está completamente descongelada.	Descongele completamente a comida.
	O tempo de cozedura e o nível de potência não são adequados.	Use o tempo de cozedura e o nível de potência corretos.
	A comida não é virada ou mexida.	Vire ou mexa a comida de vez em quando durante a cozedura.
Comidas demasiado cozinhadas	A potência do micro-ondas está ajustada para um nível mais alto. O tempo de cozedura e o nível de potência não são adequados.	Use o tempo de cozedura e o nível de potência corretos.
O micro-ondas está a fazer faíscas e ocorre arco elétrico.	Foram utilizados materiais a evitar.	Use apenas utensílios próprios para micro-ondas.
	O forno é utilizado sem comida no seu interior.	É proibido ligar o forno sem qualquer alimento no interior. É muito perigoso.
	Restos de comida derramados permanece na câmara	Limpe a câmara com um pano húmido.



Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sollten WEEE getrennt gesammelt und behandelt werden. Wenn Sie dieses Produkt zukünftig entsorgen müssen, entsorgen Sie es bitte NICHT mit dem Hausmüll. Bitte geben Sie dieses Produkt an WEEE-Sammelstellen ab, wo verfügbar.

FOUR À MICRO-ONDES AVEC GRIL
MANUEL D'INSTRUCTIONS

Modèle :MWE FS30TD GC FBK

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser votre four à micro-ondes, et conservez-les précieusement.

Si vous suivez les instructions, votre four vous offrira de nombreuses années de bon service.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE

(a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte car cela peut entraîner une exposition nocive à l 'énergie micro-ondes. Il est important de ne pas casser ni altérer les dispositifs de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la face avant du four et la porte, et ne laissez pas de saleté ou de résidus de nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader, affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse

SPÉCIFICATIONS

Modèle	MWE FS30TD GC FBK
Tension nominale	220-230 V~
Fréquence nominale	50 Hz
ENTRÉE NOMINALE (micro-ondes)	1450-1500 W
SORTIE NOMINALE (micro-ondes)	900-1000 W
Gril	2150-2400 W
Convection	2150-2400 W

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations produit sur la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Mode arrêt	0.5 W
Mode arrêt	0,8 w
Temps maximal nécessaire pour que le four à microondes atteigne automatiquement le mode basse consommation ou condition applicable.	20 minutes

Testé pour se conformer aux exigences des règlements 66/2014 (Éco-Design) et 65/2014 (Étiquetage énergétique) conformément au Règlement EN 60350-1

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES AVERTISSEMENT

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique, de blessures aux personnes ou d'exposition excessive à l'énergie du four à micro-ondes lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, notamment les suivantes :

1. Lisez et suivez les instructions spécifiques : «PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION POSSIBLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDES EXCESSIVE».
2. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou instruits quant à l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont au moins 8 ans et sont sous surveillance.
3. Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
5. Les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
6. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
7. Cet appareil est un équipement ISM de Groupe 2 Classe B. Groupe 2 contient tous les équipements ISM (Industriels, Scientifiques et Médicaux) dans lesquels

l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux, ainsi que les équipements d'érosion par étincelles

8. L'équipement de classe B est adapté à une utilisation dans les établissements domestiques et les établissements directement connectésréseau d'alimentation basse tension.
9. Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé en pose libre.
10. AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour toute personne autre qu 'un professionnel compétent d'effectuer toute opération de service ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle assurant une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes
11. AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés car ils risquent d'exploser.
12. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
    - les espaces cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
    - les fermes ;
    - par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
    - les environnements de type chambres d'hôtes.
13. N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans les fours à micro-ondes.
14. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés lors de la cuisson au micro-ondes.
15. Lors du chauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four en raison du risque d'allumage.

16. Le four à micro-ondes est destiné au chauffage des aliments et des boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements ainsi que le chauffage de coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et similaires peut entraîner un risque de blessure, d'allumage
17. En cas d'observation de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer toute flamme.
18. Le chauffage au micro-ondes des boissons peut provoquer un ébullition retardée et explosive, il convient donc de manipuler le récipient avec précaution.
19. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébé doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
20. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes car ils peuvent exploser, même après la fin du chauffage.
21. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt alimentaire doit être enlevé.
22. Le défaut d'entretien du four en état de propreté peut entraîner la détérioration de la surface, ce qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement provoquer une situation dangereuse.
23. N'utilisez que la sonde de température recommandée pour ce four. (Pour les fours équipés d'une fonction permettant l 'utilisation d'une sonde de détection de température.)
24. Il convient de faire attention à ne pas déplacer le plateau tournant lors du retrait des récipients de l'appareil
25. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
26. L'appareil ne doit pas être placé dans un meuble.
27. AVERTISSEMENT : Lorsque l'appareil est utilisé en mode

combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées

28. AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe afin d'éviter tout risque de choc électrique.
29. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. (Cela ne s' applique pas aux appareils avec porte décorative.)
30. Le four à micro-ondes doit être utilisé porte décorative ouverte. (Pour les fours avec porte décorative
31. La surface arrière des appareils doit être placée contre un mur.
32. AVERTISSEMENT : Assurez-vous que la cavité ne contient aucun objet ou ustensile non adapté à l'utilisation avec le four à microondes avant de faire fonctionner l'appareil.
33. AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la cavité pour stocker des produits combustibles, des ustensiles de cuisine, des aliments ou similaires lorsque le four à micro-ondes n'est pas en fonctionnement
34. L'éclairage de la cavité est une fonction principale, qui peut faciliter aux utilisateurs le nettoyage et l'observation des aliments en cours de cuisson, etc. Lorsque les utilisateurs n'ont plus besoin de l'éclairage, pour économiser de l'énergie, veuillez fermer la porte du four, la lumière s'éteindra automatiquement à ce moment. (Pour le four avec éclairage de la cavité .)
35. Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide : Évitez de faire fonctionner le micro-ondes sans aliments à l'intérieur afin de prévenir la surchauffe et les dommages potentiels à la cavité.
36. Ne pas utiliser le four à micro-ondes de manière continue

pendant une longue période, car cela peut activer le mécanisme de protection contre la surchauffe et arrêter le chauffage. Une fois que le four a refroidi, il peut être utilisé à nouveau

37. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou le réchauffage de vêtements, d'oreillers, de chaussons, d'éponges, de vêtements humides et similaires peut entraîner un risque de blessure, d'incendie ou d'allumage.
38. Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude de 2000 m.

LIRE ATTENTIVEMENT ET GARDER POUR RÉFÉRENCE FUTURE USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT (NON DESTINÉ À UN USAGE COMMERCIAL)

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE INSTALLATION DE LA MISE À LA TERRE

DANGER

Risque d'électrocution

Le contact avec certains composants internes peut causer des blessures graves ou la mort. Ne pas démonter cet appareil.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Ne pas brancher l'appareil avant qu'il ne soit correctement installé et mis à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un chemin de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon comportant un fil de mise à la terre avec une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre Consultez un électricien qualifié ou un technicien si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou si vous avez un doute quant à la mise à la terre correcte de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils.

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques liés à l'emmêlement ou au trébuchement sur un cordon plus long.
2. Si un cordon d'alimentation long ou une rallonge est utilisé:
    1) La puissance électrique indiquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.

2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec mise à la terre.
3) Le cordon long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le plan de travail ou la table où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement involontaire.

NETTOYAGE

Assurez-vous de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

1. Nettoyez la cavité du four après utilisation avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires de la manière habituelle dans de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint et les parties voisines doivent être nettoyés soigneusement avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.
4. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner la rupture du verre.
5. Conseil de nettoyage---Pour faciliter le nettoyage des parois de la cavité en contact avec les aliments cuits : Placez un demi-citron dans un bol, ajoutez 300 ml (1/2 pinte) d'eau et chauffez à 100 % de la puissance micro-ondes pendant 10 minutes. Essuyez le four avec un chiffon doux et sec.

USTENSILES

ATTENTION

Risque de blessure personnelle

Il est dangereux pour toute personne autre qu'un professionnel compétent d'effectuer une opération de service ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes Voir les instructions sur « Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes ou à éviter dans le four à micro-ondes ». Certains ustensiles non métalliques peuvent ne pas être sûrs pour la cuisson au micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en suivant la procédure ci-dessous.

Test de l'ustensile :

1. Remplissez un récipient compatible micro-ondes avec 1 tasse d'eau froide (250 ml) ainsi que l'ustensile en question.
2. Faites cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Touchez soigneusement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne l'utilisez pas pour la cuisson au micro-ondes.
4. Ne dépassez pas 1 minute de cuisson.

Matériaux que vous pouvez utiliser dans le four à micro-ondes

Ustensiles	Remarques
Plat à brunir	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du plat à brunir doit être à au moins 3/16 pouce (5 mm) au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut provoquer la casse du plateau tournant. (Pour le modèle avec plateau tournant.)
Vaisselle	Uniquement compatible micro-ondes. Suivre les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Bocaux en verre	Toujours retirer le couvercle. Utiliser uniquement pour réchauffer les aliments jusqu'à ce qu'ils soient juste tièdes. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se casser.
Verre	Uniquement de la verrerie résistante à la chaleur pour four. Assurez-vous qu'il n'y a pas de bordure métallique. Ne pas utiliser de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Cuisson au four Sacs	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez pas avec un lien métallique. Faites des entailles pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et gobelets en papier	Utilisez uniquement pour une cuisson ou un réchauffage de courte durée. Ne laissez pas le four sans surveillance pendant la cuisson.
Essuie-tout	Utilisez pour couvrir les aliments lors du réchauffage et pour absorber les graisses. Utilisez sous surveillance uniquement pour une cuisson de courte durée
Papier sulfurisé	Utilisez comme couvercle pour éviter les éclaboussures ou comme emballage pour la cuisson à la vapeur.
Plastique	Uniquement compatible micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Doit être étiqueté « Compatible micro-ondes ». Certains contenants en plastique ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur chauffent. Les « sacs bouillants » et les sacs plastiques fermés hermétiquement doivent être fendus, percés ou ventilés selon les indications du paquet.
Film plastique	Uniquement compatible micro-ondes. Utilisez pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de conserver l'humidité. Ne laissez pas le film plastique toucher les aliments
Thermomètres	Uniquement compatible micro-ondes (thermomètres pour viande et bonbons).
Papier ciré	Utilisez comme couvercle pour éviter les éclaboussures et conserver l'humidité.

Matériaux à éviter dans le four à micro-ondes

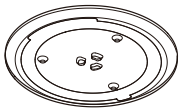
Ustensiles	Remarques
Plateau en aluminium	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat compatible micro-ondes.
Carton alimentaire avec poignée métallique	Peut provoquer des arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat compatible micro-ondes.
Ustensiles en métal ou garnis de métal	Le métal protège les aliments de l'énergie micro-ondes. La garniture métallique peut provoquer des arcs électriques.
Ficelles métalliques	Peut provoquer des arcs électriques et causer un incendie dans le four.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie dans le four.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur lorsqu'elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois sèche lorsqu'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut se fendre ou se fissurer.

NOMS DES PIÈCES ET ACCESSOIRES DU FOUR

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

Retirez le four ainsi que tous les matériaux de l'emballage et de la cavité du four.

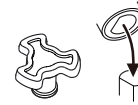
Votre four est livré avec les accessoires suivants :



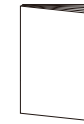
Plateau en verre



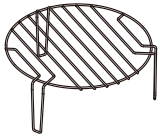
Ensemble anneau du plateau tournant



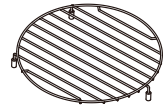
Arbre du plateau tournant



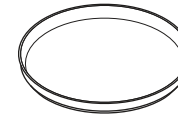
Manuel d'instructions



Grille supérieure (doit être placée sur le plateau en verre.)



Grille inférieure (doit être placée sur le plateau en verre.)

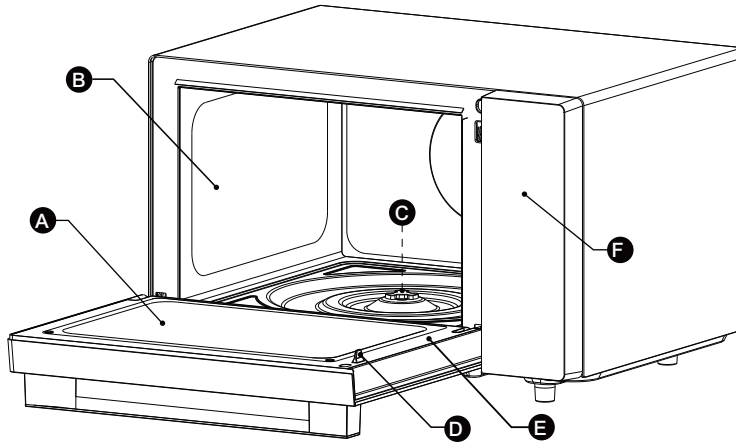


Plaque de cuisson

Tableau de référence des accessoires

	 **Grille métallique supérieure**	 **Grille métallique supérieure**	 **Plaque de cuisson**
Micro-ondes	×	×	×
Gril	√	√	√
Combi C-1	×	×	×
Combi C-2	×	×	×
Combi C-3	√	√	√
Combi C-4	×	×	×
Convection	√	√	√
Airfry	√	√	√
Décongélation	×	×	×
Menu Auto (A-01~A-09, A-11~A-15, A-18, A-20, A-23)	×	×	×
Menu Auto (A-10, A-16~A-17, A-19, A-21~A-22, A-24~A-32)	√	√	√

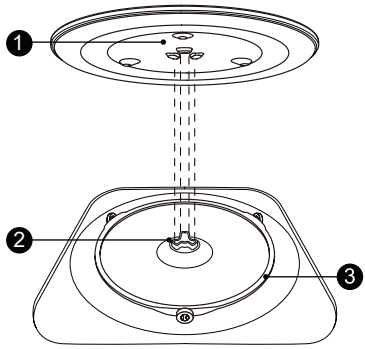
NOMS DES PIÈCES ET ACCESSOIRES DU FOUR



A) Fenêtre d'observation
B) Cavité du four
C) Axe du plateau tournant
D) Système de verrouillage de sécurité
E) Assemblage de la porte
F) Panneau de commande

INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT

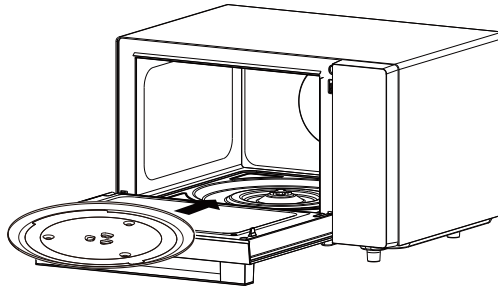
Nettoyage du compartiment de cuisson et mise en place du plateau tournant. Pour les nouvelles installations, assurez-vous que tous les emballages et rubans d' expédition ont été retirés de l'axe du plateau tournant. Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, vous devez correctement mettre en place le plateau tournant. Vous devez nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires.



Comment mettre le plateau tournant en place:

1. Placez l'ensemble de la bague du plateau tournant ③ dans la cavité du compartiment de cuisson.

2. Placez le plateau en verre ① sur l' anneau du plateau tournant ③ . Placez les lignes surélevées et courbées au centre du dessous du plateau en verre entre les trois rayons de l'arbre. Assurez-vous que le plateau en verre ① s'enclenche dans l'arbre du plateau tournant ② au centre du fond de la cavité de cuisson. Les rouleaux sur l' arbre doivent s'insérer à l'intérieur de la rainure inférieure du plateau tournant



Notes :

1. N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau tournant. Assurez-vous qu'il est correctement engagé. Le plateau tournant peut tourner dans le sens horaire ou antihoraire
2. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Le plateau en verre ne doit jamais être restreint.
3. Le plateau en verre et l'ensemble de la bague du plateau tournant doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
4. Tous les aliments et contenants d'aliments sont toujours placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
5. Ne restreignez jamais le mouvement du plateau tournant.
6. Si le plateau en verre ou l'ensemble de la bague du plateau tournant se fissure ou se casse, contactez votre centre de service agréé le plus proche.

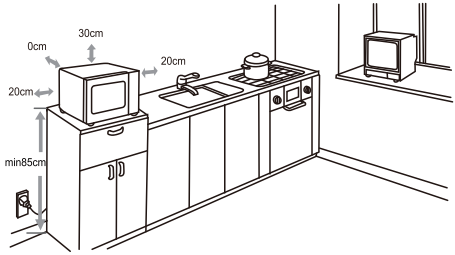
Installation sur plan de travail

Retirez tous les matériaux d'emballage et accessoires. Examinez le four pour détecter tout dommage tel que bosses ou porte cassée. Ne pas installer si le four est détérioré.

Meuble : Retirez tout film protecteur présent sur la surface du meuble du four à micro-ondes.
Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes fixé à la cavité du four pour protéger le magnétron.

Installation

1. Sélectionnez une surface plane qui prévoir suffisamment d'espace libre pour les orifices d'entrée et/ou de sortie d'air.

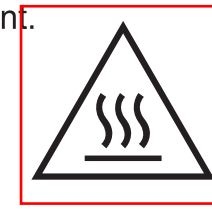


(1) La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.
(2) La surface arrière de l'appareil doit être placée contre un mur.

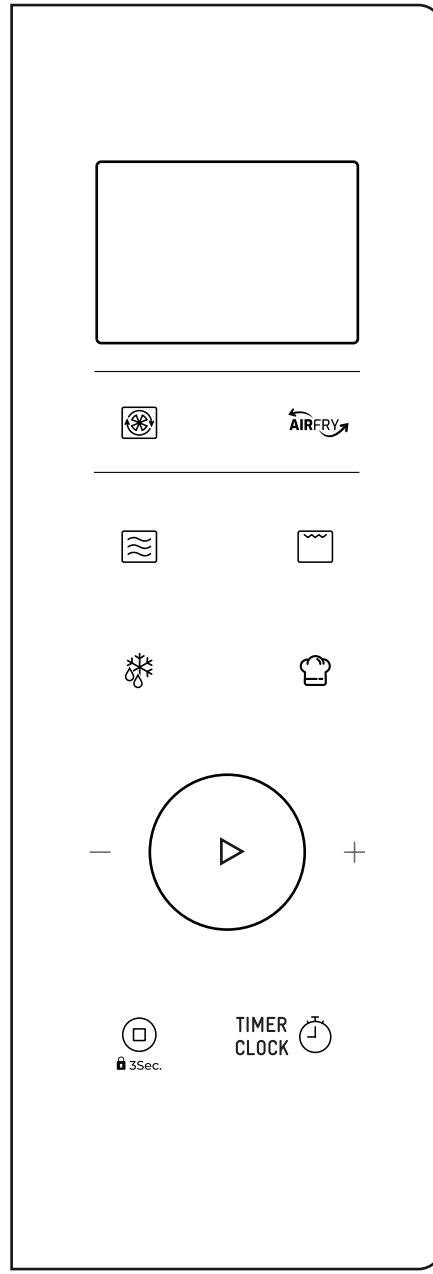
Laissez un dégagement minimum de 30 cm au-dessus du four, un dégagement minimum de 20 cm est requis entre le four et tout mur adjacent.
(3) Ne retirez pas les pieds situés sous le four.
(4) Bloquer les orifices d'entrée et/ou de sortie peut endommager le four.
(5) Placez le four aussi loin que possible des radios et téléviseurs. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences avec la réception de votre radio ou télévision
2. Branchez votre four dans une prise domestique standard. Assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à celles indiquées sur l'étiquette de caractéristiques.

AVERTISSEMENT : Ne pas installer le four au-dessus d'une plaque de cuisson ou d'un autre appareil produisant de la chaleur. S'il est installé à proximité ou au-dessus d'une source de chaleur, le four pourrait être endommagé et la garantie serait annulée

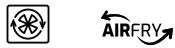
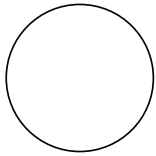
La surface accessible peut être chaude pendant le fonctionnement.



PANNEAU DE CONTRÔLE



APERÇU DES FONCTIONS DES BOUTONS

Bouton	Description
	Active le ventilateur intégré pour faire circuler l'air chaud et obtenir une cuisson uniforme
	Réglez le niveau de puissance pour le fonctionnement du micro-ondes
	Gril : Vous pouvez dorer ou gratiner vos aliments en utilisant le gril Combi : L'énergie micro-ondes, le gril et la convection sont utilisés alternativement
	Décongèle rapidement les aliments surgelés en fonction du poids ou du temps sélectionné
	Menu automatique avec programmes prédéfinis par poids
	Démarrage rapide de la cuisson pendant 30 secondes / Confirme la saisie / Démarre l'opération / Ajoute 30 secondes
–  +	Ajustez les paramètres (par ex., temps, niveau de puissance, mode de cuisson, poids, menu automatique)
	Pause du mode cuisson actif / Annule l'opération en cours / Fonction éco / Fonction de verrouillage pour enfants
TIMER CLOCK 	Minuteur / Réglage de l'heure

FONCTIONNEMENT

1. Réglage de l'horloge

Après avoir branché le four, l'affichage montre “0”, le buzzer sonne, et le four passe en mode veille.

(1) Appuyez deux fois sur " TIMER CLOCK " puis "00:00" s'affichera

(2) Tournez le bouton pour régler les heures.

(3) Appuyez sur " TIMER CLOCK " pour confirmer.

(4) Tournez le bouton pour régler les minutes.

(5) Appuyez sur " TIMER CLOCK " pour confirmer. L'horloge est réglée.

Notes:

(1) L'horloge affiche l'heure au format 24 heures. Si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas lorsqu'elle sera alimentée.

(2) Pour réinitialiser l'horloge, veuillez répéter les étapes 1 à 5.

2. Réglage du minuteur de cuisine

(1) Appuyez deux fois sur " TIMER CLOCK " une fois puis "00:10" s'affichera.

(2) Tournez le bouton pour régler le temps désiré. La valeur maximale du temps est "95:00".

(3) Appuyez sur " ▷ " pour confirmer. Le minuteur commence le compte à rebours.

Remarque : Le minuteur de cuisine est un minuteur.

3. Cuisson au micro-ondes

Les 11 niveaux de puissance sont disponibles.

Puissance	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Affichage	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10	P0

(1) Appuyez deux fois sur " ≋ " une fois puis "P100 s'affichera.

(2) Appuyez sur " ≋ " plusieurs fois ou tournez le bouton pour régler le niveau de puissance.
Les 11 niveaux de puissance sont disponibles.

(3) Appuyez sur " ▷ " pour confirmer le niveau de puissance.

(4) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est "95:00".

(5) Appuyez sur " ▷ " pour démarrer la cuisson.

Remarque : Le niveau de puissance peut être modifié pendant le fonctionnement. Touchez " ≋ " une fois, puis la puissance actuelle s’affichera pendant trois secondes. Touchez " ≋ " ou tournez le bouton pour changer l’alimentation. Le four fonctionnera avec la puissance sélectionnée.

4. Décongélation par poids

(1) Appuyez deux fois sur " ❄ " deux fois puis l'écran affichera "dEF2".

(2) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment. La plage de poids est de 100 à 2000g.

(3) Appuyez sur " ▷ " pour commencer la décongélation.

Remarque : Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation.

En l'absence d'opération, le four continuera de fonctionner.

5. Décongélation par poids - Viande

(1) Appuyez deux fois sur " ❄ " plusieurs fois puis l'écran affichera "d-2".

(2) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment. La plage de poids est de 100 à 2000g.

(3) Appuyez sur " ▷ " pour commencer la décongélation.

Remarque : Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation.

En l'absence d'opération, le four continuera de fonctionner.

6. Décongélation par poids - Poisson

(1) Appuyez deux fois sur " ❄ " plusieurs fois puis l'écran affichera "d-3".

(2) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment. La plage de poids est de 100 à 2000g.

(3) Appuyez sur " ▷ " pour commencer la décongélation.

Remarque : Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation.

En l'absence d'opération, le four continuera de fonctionner.

7. Décongélation par poids - Volaille

(1) Appuyez deux fois sur " ❄ " plusieurs fois puis l'écran affichera "d-4".

(2) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment. La plage de poids est de 100 à 2000g.

(3) Appuyez sur " ▷ " pour commencer la décongélation.

Remarque : Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation.

En l'absence d'opération, le four continuera de fonctionner.

8. Décongélation par poids - Légumes

(1) Appuyez deux fois sur " ❄ " plusieurs fois puis l'écran affichera "d-5".

(2) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment. La plage de poids est de 100 à 2000g.

(3) Appuyez sur " ▷ " pour commencer la décongélation.

9. Décongélation par temps

(1) Appuyez deux fois sur " ❄ " une fois puis l'écran affichera "dEF1".

(2) Tournez le bouton pour régler le temps de décongélation souhaité. La valeur maximale du temps est "95:00".

(3) Appuyez sur " ▷ " pour commencer la décongélation.

Notes:

(1) Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la décongélation.
En l'absence d'opération, le four continuera de fonctionner.

(2) Le niveau de puissance par défaut est P30 et il ne peut pas être modifié.

10. Cuisson rapide

(1) En mode veille, appuyer sur " ▷ " une fois pour cuire les aliments à 100 % de puissance pendant 30 secondes. Chaque pression sur la même touche peut augmenter de 30 secondes et la durée maximale est "95:00".

(2) En mode veille, tournez d'abord le bouton vers la gauche pour régler un temps de cuisson à 100 % de puissance. Continuez tourner le bouton pour ajuster le temps de cuisson. Puis appuyez sur " ▷ " pour démarrer la cuisson.
La valeur maximale du temps est " 95:00 ".

Note: En mode cuisson micro-ondes, grill, combiné et décongélation par temps, appuyer sur " ▷ " ou tourner le bouton peut modifier le temps de cuisson. (Sauf pour le menu automatique et la décongélation par poids.)

11. Décongeler par poids - Pain

(1) Appuyez deux fois sur " ❄ " plusieurs fois puis l'écran affichera “d-1”.

(2) Tournez le bouton pour régler le poids de l'aliment.

(3) Appuyez sur " ▷ " pour commencer la décongélation.

Tableau de décongélation du pain

Menu	Poids	Affichage
Décongélation du pain	250g	250g
	350g	350g
	500g	500g
	700g	700g

Remarque : Le buzzer sonnera pour vous rappeler de retourner l'aliment pendant la décongélation.

En l'absence d'opération, le four continuera de fonctionner.

12. Cuisson à plusieurs étapes

Remarques:

(1) Deux étapes de cuisson peuvent être programmées dans la cuisson à plusieurs étapes.

(2) Si vous réglez la fonction de décongélation, elle fonctionnera automatiquement lors de la première étape.

(3) Le minuteur de cuisine, déodorant, nettoyage et menu automatique ne peuvent pas être programmés comme l'une des étapes multiples.

Exemple : Décongelez les aliments pour 500 g puis cuisez-les à 80 % de puissance micro-ondes pendant 7 minutes.

(1) Appuyez deux fois sur " " deux fois puis l'écran affichera "dEF2".

(2) Tournez le bouton pour régler le poids des aliments à 500 g.

(3) Appuyez sur " " une fois puis "P100" s'affichera.

(4) Appuyez sur " " de manière répétée pour régler le niveau de puissance à P80.

(5) Appuyez sur " " pour confirmer la puissance du micro-ondes.

(6) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson à 7 minutes.

(7) Appuyez sur " " pour démarrer la cuisson.

13. Cuisson au gril

(1) Appuyez deux fois sur " " une fois puis “G-1” s’affichera.

(2) Appuyez sur " " pour confirmer.

(3) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est “95:00”.

(4) Appuyez sur " " pour démarrer la cuisson.

Remarque : Le buzzer retentira pour vous rappeler de retourner les aliments pendant la cuisson au gril.

En l'absence d'opération, le four continuera de fonctionner.

14. Cuisson combinée

Votre four offre également l'option de cuisson combinée, qui utilise l'énergie micro -ondes en même temps que la cuisson au gril. Cela vous permet de cuire rapidement et précisément tout en obtenant un brunissement et un croustillant parfaits

(1) Appuyez deux fois sur " ≋ " une fois puis “G-1” s'affichera.

(2) Appuyez sur " ≋ " plusieurs fois pour choisir le mode de cuisson, puis “C-1”, “C-2”, “C-3” ou “C-4” s’affichera.

(3) Appuyez sur " ▷ " pour confirmer.

(4) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est “95:00”.

(5) Appuyez sur " ▷ " pour commencer la cuisson.

Tableau de cuisson combinée

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

15. Fonction de verrouillage pour enfants

Vous pouvez utiliser cette fonction pour désactiver les boutons de l'écran et empêcher votre enfant d'allumer accidentellement le four.

Pour activer le verrouillage :

En mode veille, appuyez et maintenez " □ 3Sec. " pendant trois secondes. Un bip retentit,et l’icône de verrouillage s’affiche.

Pour désactiver le verrouillage :

En état verrouillé, appuyez et maintenez " □ 3Sec. " pendant trois secondes. Un bip retentit.

16. Fonction de demande d’information

(1) Si l'horloge a été réglée, l'heure actuelle s'affichera pendant trois secondes en appuyant sur " TIMER CLOCK " en état de cuisson.

(2) En mode cuisson micro-ondes, grill, combiné et convection, toucher " ≋ ", " ▭ ", " ✻ " ou " AIRFRY " pour demander le niveau de puissance, le mode de cuisson ou la température. Cela s'affichera pendant trois secondes..

17. Fonction ECO

Pour activer le mode ECO:

En mode veille, appuyez une fois sur "  " ou sans opération pendant cinq minutes.

L'écran s'éteindra.

Pour annuler le mode ECO :

En mode ECO, toucher ou appuyer sur une touche, tourner la poignée, ouvrir ou fermer la porte annule ce problème.

18. Cuisson par convection (avec préchauffage & sans préchauffage)

(1) Toucher "  " une fois, puis "180°C" s'affichera.

(2) Toucher "  " plusieurs fois ou tournez le bouton pour régler la température.
Les 10 options disponibles sont : 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C.

(3) Appuyez sur "  " pour confirmer la température.

(4) Appuyez sur " " de nouveau pour démarrer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, le buzzer retentira. Ouvrez la porte et placez la nourriture dans le four. Puis fermez la porte. (Si le préchauffage n'est pas nécessaire, veuillez passer cette étape.)

(5) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est "95:00"

(6) Appuyez sur "  " pour démarrer la cuisson.

19. Cuisson à l'air frit (avec préchauffage & sans préchauffage)

(1) Toucher "  " une fois, puis "180°C" s'affichera.

(2) Toucher "  " de manière répétée ou tournez le bouton pour régler la température. Les 5 options disponibles sont : 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C.

(3) Appuyez sur "  " pour confirmer la température.

(4) Appuyez sur " " de nouveau pour démarrer le préchauffage. Lorsque le préchauffage est terminé, le buzzer retentira. Ouvrez la porte et placez la nourriture dans le four. Puis fermez la porte. (Si le préchauffage n'est pas nécessaire, veuillez passer cette étape.)

(5) Tournez le bouton pour régler le temps de cuisson. La valeur maximale du temps est "95:00"

(6) Appuyez sur " " pour démarrer la cuisson.

20. Menu Auto

(1) Toucher "  " une foispuis l'écran affichera "A-01".

(2) Toucher "  " outournez le bouton pour choisir le menu dont vous avez besoin.
Les 32 menus automatiques sont disponibles.

(3) Appuyez sur "  " pour confirmer.

(4) Tournez le bouton pour régler le poids de la nourriture.

(5) Appuyez sur "  " pour démarrer la cuisson.

Tableau du menu automatique

Menu	Poids	Affichage	Puissance
A-01 Réchauffer	200g	200g	P100
	400g	400g	
A-02 Viande	250g	250g	P100
	350g	350g	
	450g	450g	
A-03 Congelé Légume	200g	200g	P100
	300g	300g	
	400g	400g	
A-04 Pâtes	50g (avec 450g d'eau froide)	50g	P80
	100g (avec 800g d'eau froide)	100g	
A-05 Pomme de terre	1 (230g)	1	P100
	2 (460g)	2	
	3 (690g)	3	
A-06 Poisson	250g	250g	P80
	350g	350g	
	450g	450g	
A-07 Boisson	1 tasse (120ml)	1	P100
	2 tasses (240ml)	2	
	3 tasses (360ml	3	
A-08 Popcorn	50g	50g	P100
	100g	100g	
A-09 Pizza	100g	100g	P100
	200g	200g	
	300g	300g	
	400g	400g	

Menu	Poids	Affichage	Puissance
A-10 Gâteau	475g	475g	Conv.150°C + Conv.160°C
A-11 Pizza	200g	200g	C-4
	300g	300g	
	400g	400g	
A-12 Poulet	500g	500g	C-4
	750g	750g	
	1000g	1000g	
	1200g	1200g	
A-13 Poitrine de poulet	250g	250g	C-4+ Conv.230°C
	350g	350g	
	450g	450g	
A-14 Brochettes de boeuf	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-15 Brochettes d'agneau	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-16 Potimarron	200g	200g	Conv.200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-17 Asperges	200g	200g	Conv.200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-18 Tomate	200g	200g	C-4+ Conv.220°C
	400g	400g	
	600g	600g	
A-19 Frais mini pizza	100g	100g	Conv. 200°C com pré-aquecimento
	200g	200g	
A-20 Lasagnes	400g	400g	C-4
	500g	500g	
	600g	600g	
A-21 Toast	1 (50g)	1	C-3
	2 (100g)	2	
	3 (150g)	3	

Menu	Poids	Affichage	Puissance
A-22 Grill Speck	1 (18g)	1	C-3
	2 (36g)	2	
	3 (54g)	3	
A-23 Burger (surgelé)	1 (175g)	1	C-3
	2 (350g)	2	
	3 (525g)	3	
A-24 Congelé Frites	300g	300g	Convection 230°C
A-25 Pommes de terre surgelées Croquettes	350g	350g	Convection 230°C
A-26 Calmar surgelé	250g	250g	Convection 230°C
A-27 Rondelles d'oignon	250g	250g	Convection 230°C
A-28 Congelé Nuggets de poulet	350g	350g	Convection 230°C
A-29 Escalope	400g	400g	Convection 230°C
A-30 Crevettes	250g	250g	Convection 230°C
A-31 Légume	200g	200g	Convection 230°C
A-32 Rouleaux de printemps	300g	300g	Convection 230°C

Remarque : Le menu à portion unique peut ignorer la sélection du poids.

21. Autre

(1) Lorsque le four à micro-ondes est branché sur une prise, si la cuisson est lancée sans ouvrir et fermer la porte du four, "Food" s'affiche à l'écran, invitant l'utilisateur à ajouter de la nourriture. En mode veille ou pause, si la porte du four est ouverte et fermée mais que la cuisson est lancée après plus de 6 minutes, "Food" s'affiche également à l'écran. Vous devez ouvrir puis refermer la porte du four pour effacer "Food" de l'affichage, puis appuyer " ▷ " pour démarrer la cuisson.

(2) À la fin de la cuisson, si la température de la cavité dépasse 140°C, "COOL" s'affiche et le ventilateur fonctionne pendant 10 secondes.

Dépannage

Avant d'appeler le service après-vente

Des dysfonctionnements peuvent survenir dans tous les appareils électriques. Cela ne signifie pas nécessairement qu'il y a un défaut dans l'appareil. Pour cette raison, veuillez consulter les tableaux pour voir si vous pouvez corriger le dysfonctionnement. Lisez les informations de dépannage avant de contacter le service après-vente. Cela évitera des frais de réparation inutiles. Si vous ne pouvez pas résoudre le problème vous-même, veuillez contacter le centre de service agréé de la marque le plus proche

⚠ AVERTISSEMENT - Risque de blessure

Les réparations inappropriées sont dangereuses

Les réparations de l'appareil doivent être effectuées uniquement par un technicien professionnel.

Si l'appareil est défectueux, appelez le Service Client.

Ne tentez jamais de réparer un appareil défectueux ou suspecté défectueux vous-même.

PROBLÈME COURANT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation n'est pas branchée.	Débranchez, puis rebranchez fermement.
	Il y a eu une coupure de couran .	Vérifiez si l'éclairage de votre cuisine ou d'autres appareils fonctionnent.
	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez s'il reste des aliments ou des corps étrangers coincés dans la porte, et assurez-vous que la porte est correctement fermée.
Pas de chauffage	La porte n'est pas bien fermée.	Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
Bruit	Les fours à micro-ondes émettent du bruit pendant leur fonctionnement, mais si le bruit devient anormalement fort ou inhabituel, cela peut être dû au fait que le plateau tournant n'a pas été placé correcte (Pour le modèle avec plateau tournant.)	Placez le plateau tournant dans la bonne position. ment

Dépannage

PROBLÈME COURANT	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Décongélation incorrecte	Le réglage de la puissance du micro-ondes est réglé sur une valeur plus basse. La nourriture est plus froide que d'habitude.	-
	Des matériaux à éviter ont été utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles compatibles micro-ondes
	Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne conviennent pas.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
	La nourriture n'est pas retournée ou remuée.	Retournez ou remuez la nourriture.
Aliments cuits de manière inégale ; Aliments insuffisamment cuits	Le réglage de la puissance du micro-ondes est réglé sur une valeur plus basse.	-
	Des matériaux à éviter ont été utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles compatibles micro-ondes
	La nourriture n'est pas complètement décongelée.	Décongelez complètement les aliments.
	Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne conviennent pas.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
	La nourriture n'est pas retournée ou remuée.	Retournez ou remuez la nourriture de temps en temps pendant la cuisson.
Aliments trop cuits	Le réglage de la puissance du micro-ondes est réglé sur une valeur plus élevée. Le temps de cuisson et le niveau de puissance ne conviennent pas.	Utilisez le temps de cuisson et le niveau de puissance corrects.
Le micro-ondes produit des étincelles et des arcs électriques.	Des matériaux à éviter ont été utilisés.	Utilisez uniquement des ustensiles compatibles micro-ondes
	Le four fonctionne sans nourriture à l'intérieur.	Il est interdit de faire fonctionner le four sans nourriture à l' intérieur. C'est très dangereux.
	Des aliments renversés restent dans la cavité.	Nettoyez la cavité avec un chiffon humide.



Conformément à la directive sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), ces déchets doivent être collectés et traités séparément. Si, à l'avenir, vous devez vous débarrasser de ce produit, veuillez NE PAS le jeter avec les déchets ménagers. Veuillez envoyer ce produit aux points de collecte DEEE lorsque cela est possible.

MICROWAVE OVEN WITH GRILL

INSTRUCTION MANUAL

Model: MWE FS30TD GC FBK

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the sfetn-telck.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

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

SPECIFICATIONS

Model	MWE FS30TD GC FBK
Rated Voltage	220-230 V~
Rated Frequency	50 Hz
Rtaed Input(microwave)	1450-1500 W
Rated Output(microwave)	900-1000 W
Grill	2150-2400 W
Convection	2150-2400 W

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Off mode	0.5 W
Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the microwave oven to automatically reach the applicable low power mode or condition.	20 minutes

Tested to comply with the requirements of the 66/2014 (Eco-Design) and 65/2014 (Energy Labelling) regulations in accordance with Regulation EN 60350-1

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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

1. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
2. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
7. This appliance is a Group 2 Class B ISM equipment. Group 2 contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment.
8. Class B equipment is suitable for use in domestic establishments and establishments directly connected to a

low voltage power supply network.

9. The microwave oven is intended to be used freestanding.
10. WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
11. WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
12. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - farm houses;
    - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
    - bed and breakfast type environments.
13. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
14. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
15. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
16. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar can lead to risk of injury, ignition or fire.
17. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
18. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

19. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
20. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they can explode, even after microwave heating has ended.
21. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
22. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
23. Only use the temperature probe recommended for this oven. (For ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
24. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
25. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
26. The appliance must not be placed in a cabinet.
27. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
28. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
29. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
30. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (For ovens with a decorative door.)

31. The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
32. WARNING: Ensure that the cavity does not contain any items or utensils that are not suitable for the use with the microwave oven before you operate the appliance.
33. WARNING: Do not use the cavity for storing combustible products, cooking utensils, or food and similar when the microwave oven is not in use.
34. The cavity lighting is a main function, which can facilitate users to clean and observe the food being cooked, etc. When users no longer need the lighting, for energy conservation, please close the oven door, the light will turn off automatically at this time. (For the oven with the cavity lighting.)
35. Do not operate the microwave oven when empty: Avoid running the microwave without food inside to prevent overheating and potential damage to the cavity.
36. Do not use the microwave oven continuously for an extended period, as it may activate the overheating protection mechanism and stop heating. Once the oven has cooled down, it can be used again.
37. The microwave oven is designed to heat food and drink. Drying food or warm clothes and pillow, slippers, sponges, wet clothes and the like may involve risk of injury, fire or ignition.
38. This appliance is intended for use at altitudes up to 2000 m.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

HOUSEHOLD USE ONLY
(NOT FOR COMMERCIAL USE)

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS GROUNDING INSTALLATION

DANGER

Electric Shock Hazard

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

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock.

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

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

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

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

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

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

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

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

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

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

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

Utensil Test:

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

Materials you can use in microwave oven

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

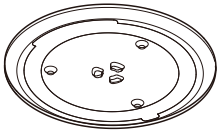
Materials to be avoided in microwave oven

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

NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

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

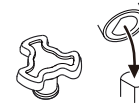
Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.
Your oven comes with the following accessories:



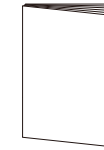
Glass Tray



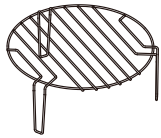
Turntable Ring Assembly



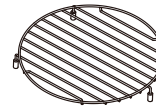
Turntable Shaft



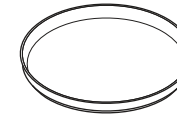
Instruction Manual



Higher Wire Rack (must be placed on the glass tray.)

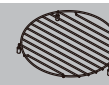


Lower Wire Rack (must be placed on the glass tray.)

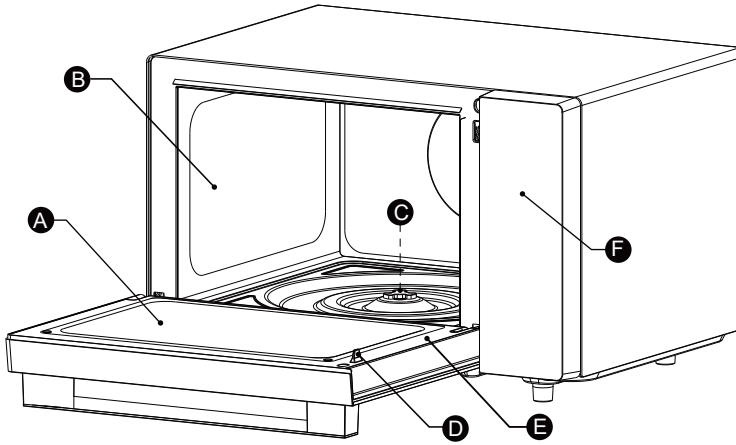


Bake Tray

Accessories Reference Chart

	 Higher Wire Rack	 Lower Wire Rack	 Bake Tray
Microwave	×	×	×
Grill	√	√	√
Combi C-1	×	×	×
Combi C-2	×	×	×
Combi C-3	√	√	√
Combi C-4	×	×	×
Convection	√	√	√
Airfry	√	√	√
Defrost	×	×	×
Auto Menu (A-01~A-09, A-11~A-15, A-18, A-20, A-23)	×	×	×
Auto Menu (A-10, A-16~A-17, A-19, A-21~A-22, A-24~A-32)	√	√	√

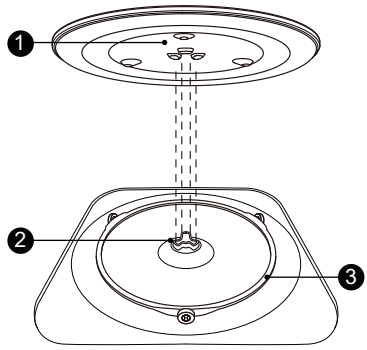
NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES



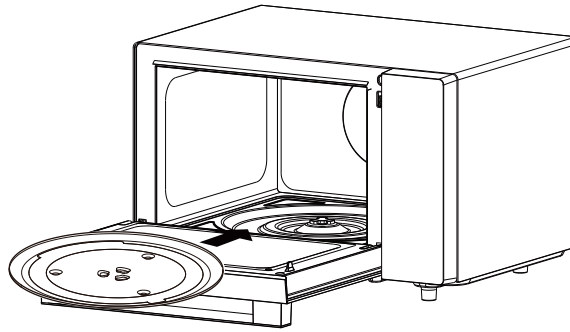
A) Observation window
B) Oven cavity
C) Turntable shaft
D) Safety interlock system
E) Door assembly
F) Control panel

TURNTABLE INSTALLATION

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



How to put the turntable in place:
1. Place the turntable ring assembly ③ into the recess in the cooking compartment.
2. Place the glass tray ① on the turntable ring assembly ③. Fit the raised, curved lines in the center of the glass tray bottom between the three spokes of the shaft. Make sure that the glass tray ① engages in the turntable shaft ② in the centre of the cooking compartment floor. The rollers on the shaft should fit inside the turntable bottom ridge.



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

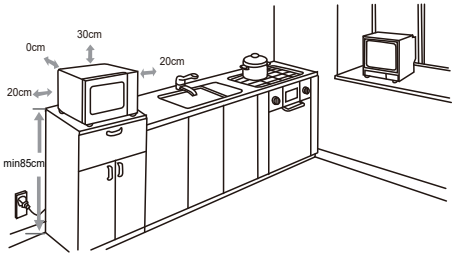
Countertop Installation

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

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

Installation

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



(1) The minimum installation height is 85cm.
(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
(4) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.

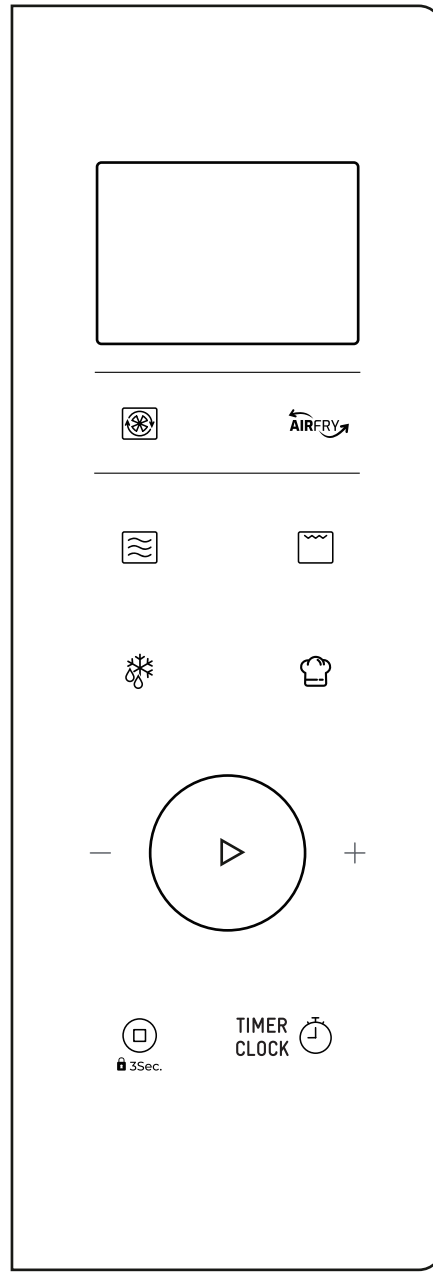
(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

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

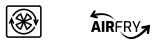
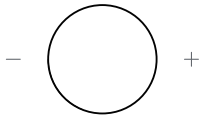
The accessible surface may be hot during operation.



CONTROL PANEL



BUTTON FUNCTION OVERVIEW

Button	Description
	Activates the built-in fan to circulate hot air for even baking results
	Set power level for microwave operation
	Grill: You can brown or gratinate your food using the grill Combi: Microwave energy, grill and convection are used to work alternately
	Quickly defrosts frozen foods based on the selected weight or time
	Auto menu with preset programs by weight
	Start speedy cooking for 30 seconds / Confirm input / Start operation / Add 30 seconds
	Adjust parameters (e.g., time, power level, cooking mode, weight, auto menu)
	Pause active cooking status / Cancels current operation / Eco function / Lock function for children
	Countdown timer / Set time of day

OPERATION

1. Setting the Clock

After connecting the oven to the power, the display shows “0”, the buzzer sounds, and the oven enters standby mode.

(1) Press “ TIMER CLOCK ” twice and then “00:00” will display.

(2) Turn the knob to set the hour figures.

(3) Press “ TIMER CLOCK ” to confirm.

(4) Turn the knob to set the minute figures.

(5) Press “ TIMER CLOCK ” to confirm. The clock is set.

Notes:

(1) The clock is a 24-hour display. If the clock is not set, it will not work when powered.

(2) To reset the clock, please repeat step 1 to step 5.

2. Setting the Kitchen Timer

(1) Press “ TIMER CLOCK ” once and then “00:10” will display.

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

(3) Press “ ▷ ” to confirm. The timer starts counting down.

Note: The kitchen timer is a timer.

3. Microwave Cooking

The 11 power levels are available.

Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Display	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10	P0

(1) Press “ ≋ ” once and then “P100” will display.

(2) Press “ ≋ ” repeatedly or turn the knob to set the power level.

The 11 power levels are available.

(3) Press “ ▷ ” to confirm the power level.

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

(5) Press “ ▷ ” to start cooking.

Note: The power level can be changed during operation. Touch “ ≋ ” once and then the current power will display for three seconds. Touch “ ≋ ” repeatedly or turn the knob to change the power. The oven will work with the selected power.

4. Defrost by Weight

(1) Touch “  ” twice and then the screen will display “dEF2”.

(2) Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 to 2000g.

(3) Press “  ” to start defrosting.

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting.

If no operation, the oven will continue working.

5. Defrost by Weight - Meat

(1) Press “  ” repeatedly and then the screen will display “d-2”.

(2) Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 to 2000g.

(3) Press “  ” to start defrosting.

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting.

If no operation, the oven will continue working.

6. Defrost by Weight - Fish

(1) Press “  ” repeatedly and then the screen will display “d-3”.

(2) Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 to 2000g.

(3) Press “  ” to start defrosting.

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting.

If no operation, the oven will continue working.

7. Defrost by Weight - Poultry

(1) Press “  ” repeatedly and then the screen will display “d-4”.

(2) Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 to 2000g.

(3) Press “  ” to start defrosting.

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting.

If no operation, the oven will continue working.

8. Defrost by Weight - Vegetables

(1) Press “  ” repeatedly and then the screen will display “d-5”.

(2) Turn the knob to set the weight of the food. The range of weight is 100 to 2000g.

(3) Press “  ” to start defrosting.

9. Defrost by Time

(1) Touch “  ” once and then the screen will display “dEF1”.

(2) Turn the knob to set the desired defrosting time. The maximum time value is “95:00”.

(3) Press “  ” to start defrosting.

Notes:

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

(2) The default power level is P30 and it cannot be changed.

10. Speedy Cooking

(1) In standby mode, press “  ” once to cook food at 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is “99:50”.

(2) In standby mode, first turn the knob to set a cooking time at 100% power. Continue to turn the knob to adjust the cooking time. Then press “  ” to start cooking. The maximum time value is “99:50”.

Note: In the microwave, grill, combination, and defrost by time cooking state, pressing “  ” or turning the knob can change the cooking time. (Except the auto menu and defrost by weight.)

11. Defrost by Weight -Bread

(1) Press “  ” repeatedly and then the screen will display “d-1”.

(2) Turn the knob to set the weight of the food.

(3) Press “  ” to start defrosting.

Bread Defrost Chart

Menu	Weight	Display
Bread Defrost	250g	250g
	350g	350g
	500g	500g
	700g	700g

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during defrosting.

If no operation, the oven will continue working.

12. Multi-Stage Cooking

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

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

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

Example: Defrost the food for 500g and then cook with 80% microwave power for 7 minutes.

(1) Press “  ” twice and then the screen will display “dEF2”.

(2) Turn the knob to set the weight of the food to 500g.

(3) Press “  ” once and then “P100” will display.

(4) Press “  ” repeatedly to set the power level to P80.

(5) Press “  ” to confirm the microwave power.

(6) Turn the knob to set the cooking time to 7 minutes.

(7) Press “  ” to start cooking.

13. Grill Cooking

(1) Press “  ” once and then “G-1” will display.

(2) Press “  ” to confirm.

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

(4) Press “  ” to start cooking.

Note: The buzzer will sound to remind you to turn the food over during grilling.

If no operation, the oven will continue working.

14. Combination Cooking

Your oven also offers the option of combination cooking, which uses microwave energy along with grill cooking. This allows you to cook with speed and accuracy while achieving perfect browning and crisping.

(1) Press “  ” once and then “G-1” will display.

(2) Press “  ” repeatedly to choose the cooking mode, and then “C-1”, “C-2”, “C-3”, or “C-4” will display.

(3) Press “  ” to confirm.

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

(5) Press “  ” to start cooking.

Combination Cooking Chart

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

15. Lock Function for Children

You can use this function to disable the screen buttons and prevent your child from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

In standby mode, press and hold “ 

” for three seconds. A beep sounds, and the locked icon will display.

To deactivate the lock:

In a locked state, press and hold “ 

” for three seconds. A beep sounds.

16. Inquiring Function

(1) If the clock has been set, the current time will display for three seconds by pressing “ 

” in the cooking state.

(2) In the microwave, grill, combination, and convection cooking state, touch “ 
”, “ 
”, “ 
”, or “ 

” to inquire about the power level, cooking mode, or temperature. It will display for three seconds.

17. ECO Function

To enter ECO mode:

In standby mode, press “ 

” once or there is no operation within five minutes. The screen will turn off.

To cancel ECO mode:

In ECO mode, touching or pressing any key, turning the knob, opening or closing the door will cancel it.

18. Convection Cooking (with preheating & without preheating)

(1) Touch “  ” once, and then “180°C” will display.

(2) Touch “  ” repeatedly or turn the knob to set the temperature. The 10 options are available, including 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C.

(3) Press “  ” to confirm the temperature.

(4) Press “  ” again to start preheating. When preheating is completed, the buzzer will sound. Open the door and place the food in the oven. Then close the door. (If preheating is not needed, please skip this step.)

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

(6) Press “  ” to start cooking.

19. Air fry Cooking (with preheating & without preheating)

(1) Touch “ 

” once, and then “180°C” will display.

(2) Touch “ 

” repeatedly or turn the knob to set the temperature. The 10 options are available, including 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C.

(3) Press “  ” to confirm the temperature.

(4) Press “  ” again to start preheating. When preheating is completed, the buzzer will sound. Open the door and place the food in the oven. Then close the door. (If preheating is not needed, please skip this step.)

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

(6) Press “  ” to start cooking.

20. Auto Menu

(1) Touch “  ” onceand then the screen will display “A-01”.

(2) Touch “  ” repeatedly orturn the knob to choose the menu you need.

The 32 auto menus are available.

(3) Press “  ” to confirm.

(4) Turn the knob to set the weight of the food.

(5) Press “  ” to start cooking.

Auto Menu Chart

Menu	Weight	Display	Power
A-01 Reheat	200g	200g	P100
	400g	400g	
A-02 Meat	250g	250g	P100
	350g	350g	
	450g	450g	
A-03 Frozen vegetable	200g	200g	P100
	300g	300g	
	400g	400g	
A-04 Pasta	50g (with 450g cold water)	50g	P80
	100g (with 800g cold water)	100g	
A-05 Potato	1 (230g)	1	P100
	2 (460g)	2	
	3 (690g)	3	
A-06 Fish	250g	250g	P80
	350g	350g	
	450g	450g	

Menu	Weight	Display	Power
A-07 Beverage	1 cup (120ml)	1	P100
	2 cups (240ml)	2	
	3 cups (360ml)	3	
A-08 Popcorn	50g	50g	P100
	100g	100g	
A-09 Pizza	100g	100g	P100
	200g	200g	
	300g	300g	
	400g	400g	
A-10 Cake	475g	475g	Conv.150°C + Conv.160°C
A-11 Pizza	200g	200g	C-4
	300g	300g	
	400g	400g	
A-12 Chicken	500g	500g	C-4
	750g	750g	
	1000g	1000g	
	1200g	1200g	
A-13 Chicken breast	250g	250g	C-4+ Conv.230°C
	350g	350g	
	450g	450g	

Menu	Weight	Display	Power
A-14 Beef skewers	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-15 Lamb skewers	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-16 Baby pumpkin	200g	200g	Conv.200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-17 Asparagus	200g	200g	Conv.200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-18 Tomato	200g	200g	C-4+ Conv.220°C
	400g	400g	
	600g	600g	
A-19 Fresh mini pizza	100g	100g	Conv.200°C with preheating
	200g	200g	
A-20 Lasagna	400g	400g	C-4
	500g	500g	
	600g	600g	

Menu	Weight	Display	Power
A-21 Toast	1 (50g)	1	C-3
	2 (100g)	2	
	3 (150g)	3	
A-22 Grill Bacon	1 (18g)	1	C-3
	2 (36g)	2	
	3 (54g)	3	
A-23 Burger (Frozen)	1 (175g)	1	C-4
	2 (350g)	2	
	3 (525g)	3	
A-24 Frozen French Fries	300g	300g	Conv.230°C
A-25 Frozen Potato Croquettes	350g	350g	Conv.230°C
A-26 Frozen Squid	250g	250g	Conv.230°C
A-27 Frozen Onion Rings	250g	250g	Conv.230°C
A-28 Frozen Chicken Nuggets	350g	350g	Conv.230°C
A-29 Escalope	400g	400g	Conv.230°C
A-30 Shrimps	250g	250g	Conv.230°C
A-31 Vegetable	200g	200g	Conv.230°C
A-32 Spring Rolls	300g	300g	Conv.230°C

Note: Single-serving menu can skip weight selection.

21. Other

(1) When the microwave oven is plugged into an outlet, if cooking is started without opening and closing the oven door, “Food” will display on the screen, prompting the user to add food. In standby or pause mode, if the oven door is opened and closed but cooking is started after more than 6 minutes, “Food” will also display on the screen. You must open then close the oven door again to clear “Food” from the display, and then press “ ▷ ” to start cooking.

(2) At the end of cooking, if the cavity temperature exceeds 140°C, “COOL” is displayed and the fan runs for 10 seconds.

Troubleshooting

Before calling for service

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary repair costs. If you cannot solve it by yourself, please contact your nearest brand authorized service center.

⚠WARNING-Risk of injury!

Improper repairs are dangerous

Repairs to the appliance should only be carried out by professional technician.
If the appliance is defective, call Customer Service.
Never try to repair a defective or suspected defective appliance by yourself.

COMMON PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in.	Unplug, then plug again tightly.
	There has been a power cut.	Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.
	The door is not fully closed.	Check whether food remains or foreign material are trapped in the door, and make sure the door is properly closed.
No heating	The door is not closed well.	Make sure the door is properly closed.
Noise	Microwave ovens make noise while working, but if the noise becomes unusually loud or unusual, it may be due to the turntable was not placed in the correct position. (For the model with turntable.)	Place the turntable in the correct position.

Troubleshooting

COMMON PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Improper defrosting	The microwave power setting is set to lower. The food is colder than usual.	-
	Materials to be avoided were used.	Use microwave-safe cookware only.
	The cooking time, and power level is not suitable.	Use correct the cooking time, and power level.
	The food is not turned over or stirred.	Turn over or stir the food.
Unevenly cooked foods; Undercooked foods	The microwave power setting is set to lower.	-
	Materials to be avoided were used.	Use microwave-safe cookware only.
	The food is not defrosted completely.	Completely defrost food.
	The cooking time, and power level is not suitable.	Use correct the cooking time, and power level.
	The food is not turned or stirred.	Turn or stir the food from time to time during cooking.
Overcooked foods	The microwave power setting is set to higher. The cooking time, and power level is not suitable.	Use correct the cooking time, and power level.
The microwave is sparking, and arcing occurs.	Materials to be avoided were used.	Use microwave-safe cookware only.
	The oven is operated with no food in it.	It is forbidden to run the oven without any food inside. It is very dangerous.
	Spilled food remains in the cavity.	Clean the cavity with a wet towel.



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

MIKROWELLENOFEN MIT GRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

Modell:MWE FS30TD GC FBK

Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Mikrowellenherd verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf

Wenn Sie die Anweisungen befolgen, wird Ihnen Ihr Ofen viele Jahre guten Dienst leisten.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG AUF

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER EXPOSITION GEGEN ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENSTRAHLUNG

(a) Versuchen Sie nicht, diesen Ofen mit geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu schädlicher Exposition gegenüber Mikrowellenstrahlung führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelungen nicht zu beschädigen oder zu manipuliere

(b) Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Ofens und die Tür und lassen Sie keine Verschmutzungen oder Reinigungsrückstände auf den Dichtflächen zurück.

(c) WARNUNG: Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden, bis er von einer fachkundigen Person repariert wurde.

ANHANG

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche beeinträchtigt werden, was die Lebensdauer des Geräts verkürzt und zu einer gefährlichen Situation führen kann.

SPEZIFIKATIONEN

Model	MWE FS30TD GC FBK
Nennspannung	220-230 V~
Frequenz	50 Hz
ANGEGEBENER EINGANG (Mikrowelle)	1450-1500 W
ANGEGEBENER AUSGANG (Mikrowelle)	900-1000 W
Grill	2150-2400 W
Umluft	2150-2400 W

ENERGIEVERBRAUCH

Produktinformationen zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit, um den anwendbaren Niedrigstrommodus zu erreichen.

Aus-Modus	0.5 W
Bereitschaftsmodus	0,8 w
Die maximale Zeit, die der Mikrowellenofen benötigt, um automatisch den anwendbaren Niedrigstrommodus oder Zustand zu erreichen.	20 Minuten

Getestet, um die Anforderungen der Vorschriften 66/2014 (Eco-Design) und 65/2014 (Energiekennzeichnung) gemäß der Verordnung EN 60350-1 zu erfüllen

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG

Um das Risiko von Feuer, elektrischem Schlag, Verletzungen oder der Exposition gegenüber übermäßiger Mikrowellenenergie bei der Verwendung Ihres Geräts zu verringern, befolgen Sie grundlegende Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der folgenden:

1. Lesen und befolgen Sie die spezifischen:VORSICHT SMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG MÖGLICHER EXPOSITION GEGENÜBER ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE".
2. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älteren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät Reinigungs- und Benutzerwartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsicl
3. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Die Geräte sind nicht dafür vorgesehen, mittels eines externen Timers oder eines separaten Fernbediensystems betrieben zu werden.
6. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs des Geräts hoch sein.

7. Dieses Gerät ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Gruppe 2 enthält alle ISM (Industrielle, Wissenschaftliche und Medizinische) Geräte, bei denen Hochfrequenzenergie absichtlich erzeugt und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Behandlung von Materialien sowie Funkenerosionsgeräte verwendet
8. Klasse B Geräte sind geeignet für den Einsatz in häuslichen Einrichtungen und Einrichtungen, die direkt mit einem Niederspannungsstromnetz verbunden sind.
9. Der Mikrowellenofen ist für den freistehenden Gebrauch vorgesehen.
10. WARNUNG : Es ist gefährlich für Personen, die nicht fachkundig sind, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, die das Entfernen einer Abdeckung erfordern, die Schutz vor Mikrowellenstrahlung bietet.
11. WARNUNG : Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren können
12. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Haushalten und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z.B.:
    - Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
    - Bauernhöfe;
    - von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
    - Bed-and-Breakfast-Umgebungen.
13. Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für den Gebrauch in Mikrowellenöfen geeignet ist.
14. Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind beim Mikrowellengaren nicht erlaubt.
15. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern beobachten Sie den Ofen wegen der

Möglichkeit einer Zündung.

16. Der Mikrowellenofen ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem kann zu Verletzungsgefahr, Zündung oder Brand
17. Wenn Rauch festgestellt wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken
18. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu verzögertem, eruptivem Sieden führen, daher ist beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht geboten.
19. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläschen sollte vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
20. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in Mikrowellenöfen erhitzt werden, da sie explodieren können, auch nachdem das Mikrowellenerhitzen beendet ist.
21. Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.
22. Das Versäumnis, den Backofen sauber zu halten, kann zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen, was die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise eine gefährliche Situation verursachen kann
23. Verwenden Sie nur die für diesen Backofen empfohlene Temperatursonde. (Für Backöfen, die mit einer Einrichtung zur Verwendung einer Temperatursensorsonde ausgestattet sind.)
24. Es ist darauf zu achten, den Drehteller beim Herausnehmen von Behältern aus dem Gerät nicht zu

verschiebe

25. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
26. Das Gerät darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden.
27. WARNUNG : Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen, aufgrund der entstehenden Temperaturen
28. WARNUNG : Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
29. Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Dies gilt nicht für Geräte mit Ziertür.)
30. Der Mikrowellenofen muss mit geöffneter Ziertür betrieben werden. (Für Backöfen mit Ziertür.)
31. Die Rückseite des Geräts muss an eine Wand gestellt werden.
32. WARNUNG : Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände oder Utensilien im Hohlraum befinden, die nicht für die Verwendung im Mikrowellenofen geeignet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen
33. WARNUNG : Verwenden Sie den Hohlraum nicht zur Aufbewahrung von brennbaren Produkten, Kochutensilien oder Lebensmitteln und Ähnlichem, wenn der Mikrowellenofen nicht in Gebrauch ist.
34. Die Hohlraumbeleuchtung ist eine Hauptfunktion, die den Benutzern das Reinigen und Beobachten der zubereiteten Speisen erleichtern kann. Wenn die Beleuchtung nicht mehr benötigt wird, schließen Sie bitte zur Energieeinsparung die Ofentür; das Licht schaltet sich dann automatisch aus. (Für den Backofen mit Hohlraumbeleuchtung.)

35. Betreiben Sie den Mikrowellenofen nicht leer: Vermeiden Sie es, die Mikrowelle ohne Lebensmittel darin laufen zu lassen, um eine Überhitzung und mögliche Schäden am Hohlraum zu verhindern.
36. Verwenden Sie den Mikrowellenofen nicht über einen längeren Zeitraum kontinuierlich, da dies den Überhitzungsschutz aktivieren und die Heizfunktion stoppen kann. Sobald der Ofen abgekühlt ist, kann er wieder verwendet werden
37. Der Mikrowellenofen ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder das Erwärmen von Kleidung und Kissen, Hausschuhen, Schwämmen, nasser Kleidung und Ähnlichem kann Verletzungs-, Brand- oder Zündungsgefahr bergen
38. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Höhen bis zu 2000 m vorgesehen

SORGFALTIG LESEN UND FUR ZUKÜNFTIGE REFERENZ AUFBEWAHREN NUR FUR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH (NICHT FUR GEWERBLICHEN GEBRAUCH)

UM DAS VERLETZUNGSRISIKO FÜR PERSONEN ZU VERRINGERN ERDUNGSINSTALLATION

GEFAHR

Stromschlaggefahr

Das Berühren einiger interner Komponenten kann schwere Verletzungen oder den Tod verursachen. Dieses Gerät nicht zerlegen

WARNUNG

Stromschlaggefahr

Unsachgemäße Verwendung der Erdung kann zu einem Stromschlag führen. Stecken Sie das Gerät nicht in eine Steckdose, bis es ordnungsgemäß installiert und geerdet ist.

Dieses Gerät muss geerdet sein. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem sie einen Fluchtleiter für den elektrischen Strom Dieses Gerät ist mit einem Kabel ausgestattet, das einen Erdungsleiter mit Erdungsstecker enthält. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß installierte und geerdete Steckdose eingesteckt werden Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden werden oder Zweifel bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.

Wenn es notwendig ist, ein Verlängerungskabel zu verwenden, verwenden Sie nur ein 3-adriges Verlängerungskabel.

1. Ein kurzes Netzkabel wird bereitgestellt, um die Risiken zu verringern, die durch Verheddern oder Stolpern über ein längeres Kabel entstehen können.
2. Wenn ein langes Kabelset oder Verlängerungskabel verwendet wird:
   1) Die gekennzeichnete elektrische Nennleistung des

Kabelsets oder Verlängerungskabels sollte mindestens so hoch sein wie die elektrische Nennleistung des Geräts.

2) Das Verlängerungskabel muss ein geerdetes 3-adriges Kabel sein.
3) Das lange Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder den Tisch hängt, wo es von Kindern gezogen oder unbeabsichtigt übersehen werden kann.

REINIGUNG

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

1. Reinigen Sie den Hohlraum des Backofens nach Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.
2. Reinigen Sie das Zubehör wie gewohnt in Seifenwasser.
3. Der Türrahmen, die Dichtung und angrenzende Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zur Reinigung des Ofentürglases, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.
5. Reinigungstipp—Für eine einfachere Reinigung der Hohlraumwände, die mit dem gegarten Essen in Berührung kommen: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel, fügen Sie 300 ml (1/2 Pint) Wasser hinzu und erhitzen Sie diese bei 100 % Mikrowellenleistung für 10 Minuten. Wischen Sie den Ofen mit einem weichen, trockenen Tuch sauber.

VORSICHT

Verletzungsgefahr

Es ist gefährlich, wenn jemand außer einer fachkundigen Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, die das Entfernen einer Abdeckung erfordern, die vor der Exposition gegenüber Mikrowellenenergie schützt.

Siehe die Anweisungen unter "Materialien, die im Mikrowellenofen verwendet oder vermieden werden sollten". Es kann bestimmte nichtmetallische Geräte geben, die für die Mikrowellenverwendung nicht sicher sind. Im Zweifelsfall können Sie das betreffende Utensil nach dem unten beschriebenen Verfahren

Utensilien-Test:

1. Füllen Sie einen mikrowellensicheren Behälter mit 1 Tasse kaltem Wasser (250 ml) zusammen mit dem betreffenden Utensil.
2. Kochen Sie bei maximaler Leistung für 1 Minute.
3. Fühlen Sie vorsichtig das Utensil. Wenn das leere Utensil warm ist, verwenden Sie es nicht zum Kochen in der Mikrowelle.
4. Überschreiten Sie nicht die Kochzeit von 1 Minute.

Materialien, die Sie im Mikrowellenofen verwenden können

Utensilien	Bemerkungen
Bräunungsschale	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Der Boden der Bräunungsschale muss mindestens 3/16 Zoll (5 mm) über dem Drehteller liegen. Falsche Verwendung kann dazu führen, dass der Drehteller bricht. (Für das Modell mit Drehteller.)
Geschirr	Nur mikrowellensicher. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie keine rissigen oder abgesplitterten Geschirrteile.
Glasbehälter	Deckel immer entfernen. Nur zum Erwärmen von Speisen bis zur lauwarmen Temperatur verwenden. Die meisten Glasbehälter sind nicht hitzebeständig und können zerbrechen.
Glaswaren	Nur hitzebeständiges Ofenglas verwenden. Stellen Sie sicher, dass kein metallischer Rand vorhanden ist. Verwenden Sie keine rissigen oder abgesplitterten Geschirrteile.
Backofengeeig-nete Beutel	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit Metallverschluss schließen. Schlitze machen, damit Dampf entweichen
Papierplatten und Becher	Nur für kurzfristiges Kochen/Erwärmen verwenden. Den Ofen während des Kochens nicht unbeaufsichtigt lassen.
Papiertücher	Zum Abdecken von Speisen zum Aufwärmen und Fettaufnahme verwenden. Nur unter Aufsicht für kurzfristiges Kochen verwenden.
Backpapier	Als Abdeckung verwenden, um Spritzer zu verhindern oder zum Dämpfen einwickeln.
Kunststoff	Nur mikrowellensicher. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Sollte mit "Mikrowellensicher" gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn das darin befindliche Essen heiß wird. "Kochbeutel" und fest verschlossene Plastiktüten sollten gemäß Packungsanweisung eingeschnitten, durchstochen oder belüftet
Frischhaltefolie	Nur mikrowellensicher. Zum Abdecken von Speisen während des Kochens verwenden, um Feuchtigkeit zu bewahren. Plastikfolie darf das Essen nicht berühren
Thermometer	Nur mikrowellensicher (Fleisch- und Zuckertemperaturmesser).
Wachspapier	Als Abdeckung verwenden, um Spritzer zu verhindern und Feuchtigkeit zu bewahren.

Materialien, die im Mikrowellenofen vermieden werden sollten

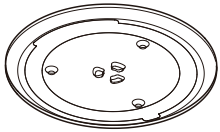
Utensilien	Bemerkungen
Aluminiumblech	Kann Lichtbogenbildung verursachen. Speisen in mikrowellensicheres Geschirr umfüllen.
Lebensmittelkarton mit Metallgriff	Kann Lichtbogenbildung verursachen. Speisen in mikrowellensicheres Geschirr umfüllen.
Metall- oder metall-besetzte Utensilien	Metall schützt das Essen vor Mikrowellenenergie. Metallverzierung kann Lichtbogenbildung verursachen.
Metall-Drehverschlüsse	Kann Lichtbogenbildung verursachen und einen Brand im Backofen auslösen.
Papiertüten	Kann einen Brand im Backofen verursachen.
Schaumstoff	Plastikschaum kann bei hoher Temperatur schmelzen oder die Flüssigkeit darin verunreinigen.
Holz	Holz trocknet im Mikrowellenofen aus und kann sich spalten oder reißen.

NAMEN DER BACKOFENTEILE UND ZUBEHÖR

(Falls es Unterschiede zwischen dem Gerät und den Abbildungen in dieser Anleitung gibt, gilt das Produkt.)

Entfernen Sie den Backofen und alle Materialien aus dem Karton und dem Backofeninnenraum.

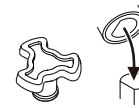
Ihr Backofen wird mit folgendem Zubehör geliefert:



Glasblech



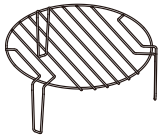
Drehteller-Ring-Baugruppe



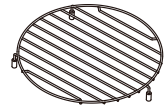
Drehtellerwelle



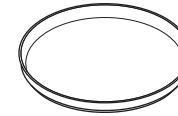
Bedienungsanleitung



Oberer Drahtrost (muss auf dem Glasblech platziert werden.)



Unterer Drahtrost (muss auf dem Glasblech platziert werden.)

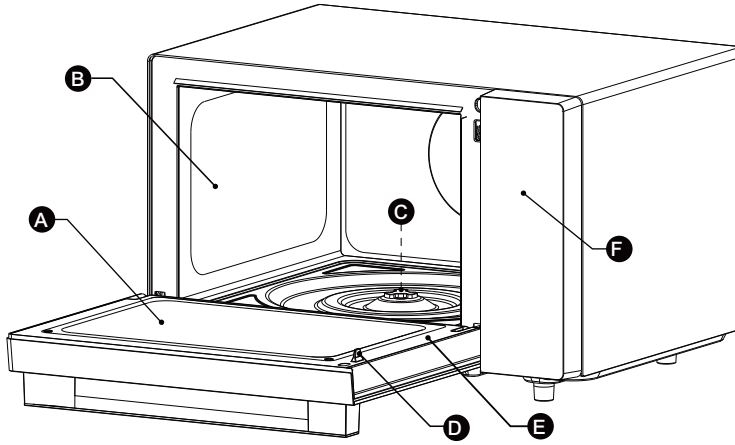


Backblech

Zubehör-Referenztabelle

	 **Höherer Drahtrost**	 **Niedrigerer Drahtrost**	 **Backblech**
Mikrowelle	×	×	×
Grill	√	√	√
Kombi C-1	×	×	×
Kombi C-2	×	×	×
Kombi C-3	√	√	√
Kombi C-4	×	×	×
Umluft	√	√	√
Airfry	√	√	√
Auftauen	×	×	×
Automatikmenü (A-01~A-09, A-11~A-15, A-18, A-20, A-23)	×	×	×
Automatikmenü (A-10, A-16~A-17, A-19, A-21~A-22, A-24~A-32)	√	√	√

NAMEN DER BACKOFENTEILE UND ZUBEHÖR

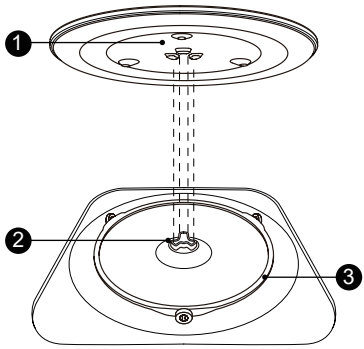


A) Sichtfenster
B) Ofeninnenraum
C) Drehtellerwelle
D) Sicherheitsschaltersystem
E) Türmontage
F) Bedienfeld

DREHTELLERINSTALLATION

Reinigung des Garraums und Einsetzen des Drehtellers.

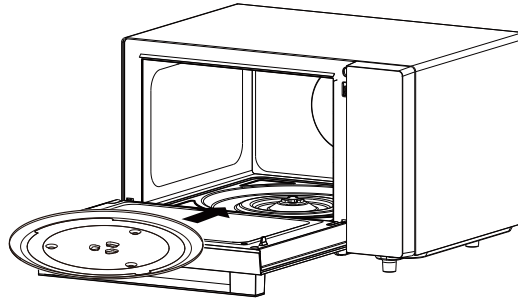
Bei Neuinstallationen stellen Sie sicher, dass alle Verpackungen und Versandklebebänder vom Drehtellerwellen entfernt wurden. Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Drehteller korrekt einsetzen. Sie müssen den Garraum und das Zubehör reinigen



So setzen Sie den Drehteller ein:

1. Setzen Sie die DrehtellerringBaugruppe ③ in die Aussparung im Garraum ein.

2. Platzieren Sie das Glastablett ① auf der Drehtellerring-Baugruppe ③ . Setzen Sie die erhabenen, gebogenen Linien in der Mitte des Glastablettbodens zwischen die drei Speichen der Welle. Stellen Sie sicher, dass das Glastablett ① in die Drehtellerwelle ② mitten im Garraumboden einrastet. Die Rollen an der Welle sollten in die untere Kante des Drehtellers passen



Hinweise :

1. Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Drehteller. Stellen Sie sicher, dass er richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Legen Sie das Glasfach niemals verkehrt herum ein. Das Glasfach darf niemals eingeschränkt werden.
3. Sowohl das Glasfach als auch die Drehtellerring-Baugruppe müssen während des Kochens immer verwendet werden.
4. Alle Lebensmittel und Lebensmittelbehälter werden zum Kochen immer auf das Glasfach gestellt.
5. Bewegen Sie den Drehteller niemals in seiner Bewegung.
6. Wenn das Glasfach oder die Drehtellerring-Baugruppe Risse oder Brüche aufweist, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes autorisiertes Servicezentrum

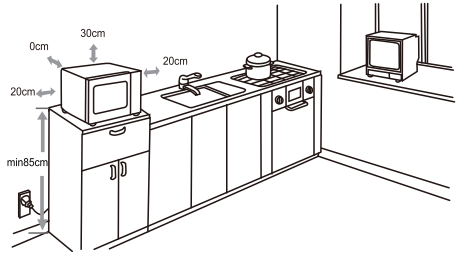
Aufstellung auf der Arbeitsplatte

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Zubehör. Untersuchen Sie den Ofen auf Schäden wie Dellen oder eine beschädigte Tür. Nicht installieren, wenn der Ofen geschädigt ist.

Schrank: Entfernen Sie jegliche Schutzfolie von der Oberfläche des Mikrowellenofengehäuses. Entfernen Sie nicht die Wellenleiterabdeckung, die am Backofenhohlraum angebracht ist, um das Magnetron zu schützen.

Installation

1. Wählen Sie eine ebene Fläche, die Stellen Sie genügend freien Raum für die Ein- und/oder Auslassöffnungen bereit.



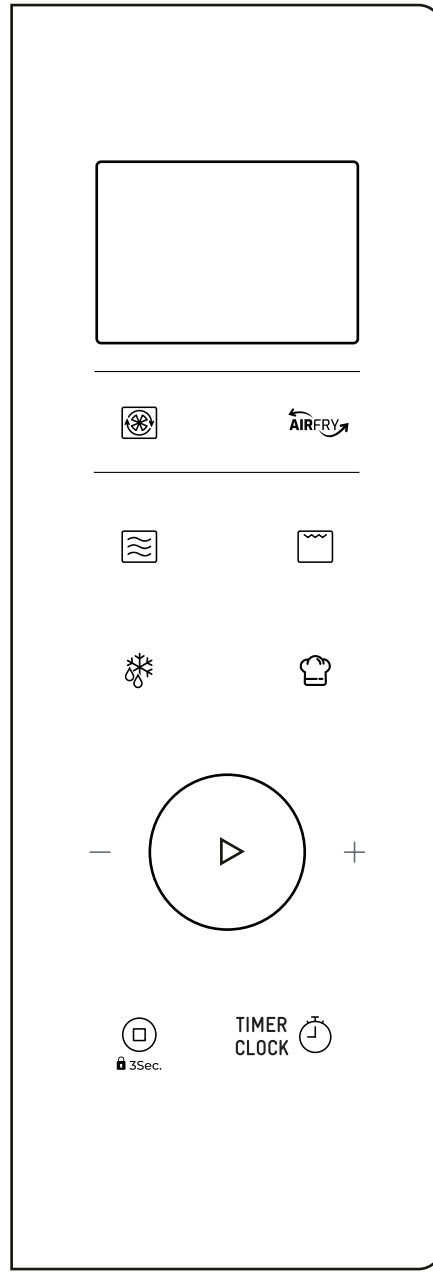
(1) Die minimale Installationshöhe beträgt 85 cm.
(2) Die Rückseite des Geräts muss an einer Wand stehen. Lassen Sie einen Mindestabstand von 30 cm über dem Backofen und einen Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Backofen und angrenzenden Wänden.
(3) Entfernen Sie nicht die Füße an der Unterseite des Backofens.
(4) Das Blockieren der Ein- und/oder Auslassöffnungen kann den Backofen beschädigen.
(5) Stellen Sie den Backofen so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt auf. Der Betrieb des Mikrowellenofens kann Störungen beim Radio- oder Fernsehempfang verursachen.
2. Stecken Sie Ihren Backofen in eine normale Haushaltssteckdose. Stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

WARNUNG: Installieren Sie den Backofen nicht über einem Kochfeld oder einem anderen wärmeerzeugenden Gerät. Wenn er in der Nähe oder über einer Wärmequelle installiert wird, kann der Backofen beschädigt werden und die Garantie

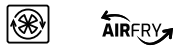
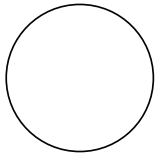
Die zugängliche Oberfläche kann während des Betriebs heiß sein



BEDIENFELD



ÜBERSICHT DER TASTENFUNKTIONEN

Taste	Beschreibung
	Aktiviert den eingebauten Ventilator, um heiße Luft für gleichmäßige Backergebnisse zu zirkulieren
	Leistungsstufe für Mikrowellenbetrieb einstellen
	Grill: Sie können Ihr Essen mit dem Grill bräunen oder gratinieren. Combi: Mikrowellenenergie, Grill und Heißluft werden abwechselnd verwendet
	Taut gefrorene Lebensmittel schnell auf, basierend auf dem ausgewählten Gewicht oder der Zeit
	Automatikmenü mit voreingestellten Programmen nach Gewicht
	Startet schnelles Kochen für 30 Sekunden / Eingabe bestätigen / Startet den Betrieb / 30 Sekunden hinzufügen
–  +	Parameter anpassen (z. B. Zeit, Leistungsstufe, Kochmodus, Gewicht, Automatikmenü)
	Pause des aktiven Kochvorgangs / Bricht den aktuellen Vorgang ab / Eco-Funktion / Kindersicherung
TIMER CLOCK 	Countdown-Timer / Uhrzeit einstellen

BETRIEB

1. Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschließen des Backofens an die Stromversorgung zeigt das Display "0" an, der Summer ertönt und der Backofen wechselt in den Bereitschaftsmodus.

(1) Drücken Sie " TIMER CLOCK " zweimal, dann wird "00:00" angezeigt.

(2) Drehen Sie den Knopf, um die Stunden einzustellen.

(3) Drücken Sie " TIMER CLOCK " zur Bestätigung.

(4) Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen.

(5) Drücken Sie " TIMER CLOCK " zur Bestätigung. Die Uhr ist eingestellt.

Hinweise:

(1) Die Uhr zeigt im 24-Stunden-Format an. Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, funktioniert sie bei Stromzufuhr nicht.

(2) Um die Uhr zurückzusetzen, wiederholen Sie bitte Schritt 1 bis Schritt 5.

2. Küchenwecker einstellen

(1) Drücken Sie " TIMER CLOCK " einmal drücken, dann wird "00:10" angezeigt.

(2) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Zeit einzustellen. Der Maximalwert für die Zeit ist “95:00”

(3) Drücken Sie " ▷ " zur Bestätigung. Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

Hinweis: Der Küchentimer ist ein Timer.

3. Mikrowellenkochen

Die 11 Leistungsstufen sind verfügbar.

Leistung	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Anzeige	P100	P90	P80	P70	P60	P50	P40	P30	P20	P10	P0

(1) Drücken Sie " ≋ " einmal und dann wird "P100" angezeigt.

(2) Drücken Sie " ≋ " wiederholt drücken oder den Knopf drehen, um die Leistungsstufe einzustellen.
Die 11 Leistungsstufen sind verfügbar.

(3) Drücken Sie " ▷ " zur Bestätigung der Leistungsstufe.

(4) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt “95:00”.

(5) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Kochvorgangs.

Hinweis: Der Leistungspegel kann während des Betriebs verändert werden. Einmal " ≋ " drücken und dann wird die aktuelle Leistung für drei Sekunden angezeigt. Berühren " ≋ " wiederholt oder drehen Sie den Knopf, um die Stromversorgung zu ändern. Der Ofen arbeitet mit der gewählten Leistung.

4. Auftauen nach Gewicht

(1) Berührung "  " zweimal drücken und dann zeigt der Bildschirm “dEF2” an.

(2) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Essens einzustellen. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 100 und 2000 g.

(3) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Auftauens.

Hinweis: Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Auftauens zu wenden.
Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet der Ofen weiter.

5. Auftauen nach Gewicht - Fleisch

(1) Drücken Sie "  " wiederholt drücken, dann zeigt der Bildschirm "d-2" an.

(2) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Essens einzustellen. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 100 und 2000 g.

(3) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Auftauens.

Hinweis: Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Auftauens zu wenden.

Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet der Ofen weiter.

6. Auftauen nach Gewicht - Fisch

(1) Drücken Sie "  " wiederholt drücken, dann zeigt der Bildschirm "d-3" an.

(2) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Essens einzustellen. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 100 und 2000 g.

(3) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Auftauens.

Hinweis: Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Auftauens zu wenden.

Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet der Backofen weiter.

7. Auftauen nach Gewicht - Geflügel

(1) Drücken Sie "  " wiederholt drücken und dann zeigt der Bildschirm “d-4” an.

(2) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Essens einzustellen. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 100 und 2000 g.

(3) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Auftauens.

Hinweis: Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Auftauens zu wenden.

Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet der Backofen weiter.

8. Auftauen nach Gewicht - Gemüse

(1) Drücken Sie "  " wiederholt drücken und dann zeigt der Bildschirm “d-5” an.

(2) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Essens einzustellen. Der Gewichtsbereich liegt zwischen 100 und 2000 g.

(3) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Auftauvorgangs.

9. Auftauen nach Zeit

(1) Berührung " ❄ " einmal und dann zeigt der Bildschirm “dEF1” an.

(2) Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Auftauzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt “95:00”.

(3) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Auftauvorgangs.

Hinweise:

(1) Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Auftauens zu wenden.
Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet der Backofen weiter.

(2) Die Standard-Leistungsstufe ist P30 und kann nicht geändert werden.

10. Schnelles Kochen

(1) Im Bereitschaftsmodus drücken sie " ▷ " einmal, um das Essen mit 100 % Leistung für 30 Sekunden zu garen. Jeder weitere Druck auf dieselbe Taste erhöht die Zeit um 30 Sekunden, der Maximalwert beträgt "95:00".

(2) Im Standby-Modus zuerst den Knopf drehen, um eine Kochzeit bei 100% Leistung einzustellen. Weiterhin den Knopf drehen, um die Kochzeit anzupassen. Drücken Sie dann " ▷ " zum Starten des Kochvorgangs.
Der Maximalwert für die Zeit ist " 95:00 ".

Hinweis: Im Kochzustand Mikrowelle, Grill, Kombination und Auftauen nach Zeit kann durch Drücken von " ▷ " oder Drehen des Knopfs die Kochzeit geändert werden. (Ausgenommen das Automatikmenü und Auftauen nach Gewicht.)

11. Auftauen nach Gewicht – Brot

(1) Drücken Sie " ❄ " wiederholt drücken, dann wird auf dem Bildschirm "d-1" angezeigt.

(2) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Lebensmittels einzustellen.

(3) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Auftauvorgangs.

Auftautabelle für Brot

Menü	Gewicht	Anzeige
Brot Auftauen	250g	250g
	350g	350g
	500g	500g
	700g	700g

Hinweis: Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Auftauens zu wenden.

Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet der Backofen weiter.

12. Mehrstufiges Kochen

Hinweise:

(1) Im mehrstufigen Kochen können zwei Kochstufen eingestellt werden.

(2) Wenn Sie die Auftaufunktion einstellen, arbeitet diese automatisch in der ersten Stufe.

(3) Die Küchenuhr, Deodori, Reinigung und das Automatikmenü können nicht als eine der Stufen im mehrstufigen Kochen eingestellt werden.

Beispiel: Auftauen von 500 g Lebensmittel und anschließend Kochen mit 80% Mikrowellenleistung für 7 Minuten.

(1) Berührung " " zweimal drücken und dann zeigt der Bildschirm “dEF2” an.

(2) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht der Lebensmittel auf 500 g einzustellen.

(3) Drücken Sie " " einmal drücken, dann wird "P100" angezeigt.

(4) Drücken Sie " " wiederholt, um die Leistungsstufe auf P80 einzustellen.

(5) Drücken Sie " " zur Bestätigung der Mikrowellenleistung.

(6) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit auf 7 Minuten einzustellen.

(7) Drücken Sie " " zum Starten des Kochvorgangs.

13. Grillen

(1) Drücken Sie " " einmal drücken und dann wird "G-1" angezeigt.

(2) Drücken Sie " " zur Bestätigung.

(3) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt “95:00”.

(4) Drücken Sie " " zum Starten des Kochvorgangs.

Hinweis: Der Summer ertönt, um Sie daran zu erinnern, das Essen während des Grillens zu wenden.

Wenn keine Bedienung erfolgt, arbeitet der Backofen weiter.

14. Kombiniertes Kochen

Ihr Ofen bietet auch die Möglichkeit des kombinierten Kochens, bei dem

Mikrowellenenergie zusammen mit Grillen verwendet wird. Dies ermöglicht schnelles und genaues Kochen bei perfekter Bräunung und Knusprigkeit.

(1) Drücken Sie " " einmal und dann wird „G-1“ angezeigt.

(2) Drücken Sie " " wiederholt drücken, um den Kochmodus auszuwählen, und dann erscheint "C-1", "C-2', 'C-3" oder "C-4" wird angezeigt.

(3) Drücken Sie " ▷ " zur Bestätigung.

(4) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt “95:00”.

(5) Drücken Sie " ▷ " zum Starten des Kochvorgangs.

Kombinationskochdiagramm

Anleitung	Anzeige	Mikrowelle	Grill	Umluft
1	C-1	●	●	●
2	C-2	●	●	●
3	C-3	●	●	●
4	C-4	●	●	●

15. Kindersicherung

Sie können diese Funktion verwenden, um die Bildschirmtasten zu deaktivieren und zu verhindern, dass Ihr Kind den Backofen versehentlich einschaltet.

Um die Sperre zu aktivieren:

Im Standby-Modus drücken und halten Sie " ⊡ 3Sec. " für drei Sekunden. Ein Signalton ertönt, und das Sperrsymbol wird angezeigt.

Um die Sperre zu deaktivieren:

Im gesperrten Zustand drücken und halten Sie " ⊡ 3Sec. " für drei Sekunden. Ein Signalton ertönt.

16. Abfragefunktion

(1) Wenn die Uhr eingestellt wurde, wird die aktuelle Uhrzeit durch Drücken von "TIMER CLOCK" im Kochzustand für drei Sekunden angezeigt.

(2) Im Mikrowellen-, Grill- und Kombinationskochzustand drücken Sie " ≋ ", " ▭ ", " ✳ "oder " AIRFRY " um die Leistungsstufe, den Kochmodus oder die Temperatur abzufragen. Diese wird für drei Sekunden angezeigt.

17. ECO-Funktion

Um den ECO-Modus zu aktivieren:

Im Standby-Modus drücken Sie " ⊡ 3Sec. " einmal oder es erfolgt keine Bedienung innerhalb von fünf Minuten.

Der Bildschirm schaltet sich aus.

Um den ECO-Modus zu beenden:

Im ECO-Modus wird durch Drücken einer Taste, Öffnen oder Schließen der Tür der Modus beendet.

18. Heißluftgaren (mit Vorheizen & ohne Vorheizen)

(1) Berührung "  " einmal, und dann wird "180°C" angezeigt.

(2) Berührung "  " wiederholt drücken oder den Knopf drehen, um die Temperatur einzustellen. Die 10 Optionen sind verfügbar, einschließlich 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C.

(3) Drücken Sie "  " um die Temperatur zu bestätigen.

(4) Drücken Sie "  " erneut drücken, um das Vorheizen zu starten. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt der Summer. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen in den Backofen. Dann schließen Sie die Tür. (Wenn kein Vorheizen erforderlich ist, bitte diesen Schritt überspringen.)

(5) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt " 60:00 "

(6) Drücken Sie "  " zum Starten des Kochvorgangs.

19. Airfry-Garen (mit Vorheizen & ohne Vorheizen)

(1) Berührung "  " einmal, und dann wird "180°C" angezeigt.

(2) Berührung "  " wiederholt drücken oder den Knopf drehen, um die Temperatur einzustellen. Die 10 Optionen sind verfügbar, einschließlich 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C, 200°C, 210°C, 220°C, 230°C.

(3) Drücken Sie "  " um die Temperatur zu bestätigen.

(4) Drücken Sie "  " erneut drücken, um das Vorheizen zu starten. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt der Summer. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Essen in den Backofen. Dann schließen Sie die Tür. (Wenn kein Vorheizen erforderlich ist, bitte diesen Schritt überspringen.)

(5) Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzustellen. Der Maximalwert beträgt "95:00"

(6) Drücken Sie "  " zum Starten des Kochvorgangs

20. Automatikmenü

(1) Berührung "  " einmalund dann zeigt der Bildschirm "A-01" an.

(2) Berührung"  " wiederholt oderdrehen Sie den Knopf, um das gewünschte Menü auszuwählen.
Die 32 Automatikmenüs sind verfügbar.

(3) Drücken Sie "  " zur Bestätigung.

(4) Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Essens einzustellen.

(5) Drücken Sie "  " zum Starten des Kochvorgangs.

Automatik-Menüübersicht

Menü	Gewicht	Anzeige	Leistung
A-01 Aufwärmen	200g	200g	P100
	400g	400g	
A-02 Fleisch	250g	250g	P80
	350g	350g	
	450g	450g	
A-03 Gefroren Gemüse	200g	200g	P100
	300g	300g	
	400g	400g	
A-04 Nudeln	50g (mit 450g kaltem Wasser)	50g	P80
	100g (mit 800g kaltem Wasser)	100g	
A-05 Kartoffel	1 (230g)	1	P100
	2 (460g)	2	
	3 (690g)	3	
A-06 Fisch	250g	250g	P80
	350g	350g	
	450g	450g	
A-07 Getränk	1 Tasse (120ml)	1	P100
	2 Tassen (240ml)	2	
	3 Tassen (360ml)	3	
A-08 Popcorn	50g	50g	P100
	100g	100g	
A-09 Pizza	100g	100g	P100
	200g	200g	
	300g	300g	
	400g	400g	
A-10 Kuchen	475g	475g	Heißluft150°C + Heißluft160°C
A-11 Pizza	200g	200g	C-4
	300g	300g	
	400g	400g	
A-12 Hähnchen	500g	500g	C-4
	750g	750g	
	1000g	1000g	
	1200g	1200g	

Menü	Gewicht	Anzeige	Leistung
A-13 Hähnchenbrust	250g	250g	C-4+ Umluft230°C
	350g	350g	
	450g	450g	
A-14 Rindfleischspieße	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-15 Lammspieße	1 (90g)	1	C-4
	2 (180g)	2	
	3 (270g)	3	
A-16 Kürbis	200g	200g	Umluft 200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-17 Spargel	200g	200g	Umluft 200°C
	300g	300g	
	400g	400g	
A-18 Tomate	200g	200g	C-4+ Umluft220°C
	400g	400g	
	600g	600g	
A-19 Frisch Mini-Pizza	100g	100g	Umluft 200°C mit Vorheizen
	200g	200g	
A-20 Lasagne	400g	400g	C-4
	500g	500g	
	600g	600g	
A-21 Toast	1 (50g)	1	C-3
	2 (100g)	2	
	3 (150g)	3	
A-22 Grill Speck	1 (18g)	1	C-3
	2 (36g)	2	
	3 (54g)	3	
A-23 Burger (Gefroren)	1 (175g)	1	C-3
	2 (350g)	2	
	3 (525g)	3	
A-24 Gefroren Pommes Frites	300g	300g	Umluft 230°C

Menü	Gewicht	Anzeige	Leistung
A-25 Gefrorene Kartoffel Kroketten	350g	350g	Umluft 230°C
A-26 Gefrorener Tintenfisch	250g	250g	Umluft 230°C
A-27 Gefroren Zwiebelringe	250g	250g	Umluft 230°C
A-28 Gefroren Chicken Nuggets	350g	350g	Umluft 230°C
A-29 Schnitzel	400g	400g	Umluft 230°C
A-30 Garnelen	250g	250g	Umluft 230°C
A-31 Gemüse	200g	200g	Umluft 230°C
A-32 Frühlingsrollen	300g	300g	Umluft 230°C

Hinweis: Einzelportion-Menü kann die Gewichtsauswahl überspringen.

21. Sonstiges

(1) (1) Wenn der Mikrowellenherd an eine Steckdose angeschlossen ist und das Kochen gestartet wird, ohne die Ofentür zu öffnen und zu schließen, wird "Food" auf dem Bildschirm angezeigt, um den Benutzer aufzufordern, Lebensmittel hinzuzufügen. Im Standby- oder Pausenmodus, wenn die Ofentür geöffnet und geschlossen wird, das Kochen jedoch erst nach mehr als 6 Minuten gestartet wird, wird ebenfalls "Food" auf dem Bildschirm angezeigt. Sie müssen die Ofentür erneut öffnen und schließen, um "Food" vom Display zu entfernen, und " ▷ " drücken, um das Kochen zu starten.

(2) Am Ende des Kochvorgangs, wenn die Garraumtemperatur 140°C überschreitet, wird "COOL" angezeigt und der Lüfter läuft für 10 Sekunden.

Fehlerbehebung

Vor dem Kundendienstanruf

Störungen können bei allen elektrischen Geräten auftreten. Dies bedeutet nicht zwangsläufig, dass ein Defekt am Gerät vorliegt. Aus diesem Grund überprüfen Sie bitte die Tabellen, um zu sehen, ob Sie die Störung selbst beheben können. Lesen Sie die Fehlerbehebungsinformationen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. Dies vermeidet unnötige Reparaturkosten. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich bitte an das nächstgelegene autorisierte Servicezentrum der Marke

⚠ WARNUNG - Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich

Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem Fachtechniker durchgeführt werden.

Wenn das Gerät defekt ist, rufen Sie den Kundendienst an.

Versuchen Sie niemals, ein defektes oder vermutetes defektes Gerät selbst zu reparieren.

HÄUFIGES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker des Netzkabels ist nicht eingesteckt.	Ziehen Sie den Stecker, und stecken Sie ihn dann wieder fest ein.
	Es gab einen Stromausfall.	Überprüfen Sie, ob die Beleuchtung in Ihrer Küche oder andere Geräte funktionieren.
	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Überprüfen Sie, ob Essensreste oder Fremdkörper in der Tür eingeklemmt sind, und stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Keine Heizung	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Geräusch	Mikrowellenöfen machen während des Betriebs Geräusche, aber wenn die Geräusche ungewöhnlich laut oder ungewöhnlich sind, kann dies daran liegen, dass der Drehteller nicht richtig positioniert (Für das Modell mit Drehteller.)	Stellen Sie den Drehteller in die richtige Position.

Fehlerbehebung

HÄUFIGES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Unsachgemäßes Auftauen	Die Mikrowellenleistung ist niedriger eingestellt. Das Essen ist kälter als gewöhnlich.	-
	Zu vermeidende Materialien wurden verwendet	Verwenden Sie nur mikrowellensicheres Kochgeschirr
	Leistungsstufe sind nicht geeignet	Verwenden Sie die korrekte Kochzeit und Leistungsstufe
	Das Essen wird nicht gewendet oder umgerührt	Wenden oder rühren Sie das Essen.
Ungleichmäßig gegarte Speisen; Unzureichend gegarte Speisen	Die Mikrowellenleistung ist niedriger eingestellt.	-
	Zu vermeidende Materialien wurden verwende	Verwenden Sie nur mikrowellensicheres Kochgeschirr
	Das Essen ist nicht vollständig taut auf.	Tauen Sie das Essen vollständig auf.
	Die Kochzeit und Leistungsstufe sind nicht gee	Verwenden Sie die korrekte igiKotchzeit und Leistungsstufe.
	Das Essen wird nicht gewendet oder umgerührt.	Wenden oder rühren Sie das Essen während des Kochens von Zeit zu Zeit um
Übergare Speisen	Die Kochzeit und Leistungsstufe sind nicht geeignet	Verwenden Sie die korrekte Kochzeit und Leistungsstufe.
Die Mikrowelle erzeugt Funken und Lichtbogenbildung.	Zu vermeidende Materialien wurden verwendet.	Verwenden Sie nur mikrowellensicheres Kochgeschirr
	Der Backofen wird betrieben, obwohl kein Essen darin ist.	Es ist verboten, den Ofen ohne Lebensmittel darin zu betreiben. Dies ist sehr gefährlich
	Verschüttetes Essen bleibt im Hohlraum zurück.	Reinigen Sie den Hohlraum mit einem feuchten Tuch.



Gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sollten WEEE getrennt gesammelt und behandelt werden. Wenn Sie dieses Produkt zukünftig entsorgen müssen, entsorgen Sie es bitte NICHT mit dem Hausmüll. Bitte geben Sie dieses Produkt an WEEE-Sammelstellen ab, wo verfügbar.

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg. No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Magyarország Zrt.	Terv u. 92	9200 Mosonmagyaróvár	+36 96 574 500
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.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 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
Peru Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia/Россия Teka Rus LLC/ООО "Тека Рус"	Neverovskogo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie 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, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



TEKA

www.teka.com

TEKA INDUSTRIAL, S.A.U.
Cajo 17, 39011 Santander, Spain

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