



TEKA

User Manual
MS 6220 BIS/ MS 6226 BIS

DE FR EL

DEUTSCH



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

FRANÇAIS



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

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

ΕΛΛΗΝΙΚΑ



Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες.

Ανάλογα με το μοντέλο, τα εξαρτήματα που περιλαμβάνονται στο φούρνο μπορεί να διαφέρουν από τις εικόνες.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen	4	Ende des Kochvorgangs	17
Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen	4	Auftauen	17
Allgemeine Sicherheit.....	5	Allgemeine Hinweise zum Auftauen	18
Installation	7	Kochen mit der Mikrowelle	19
Reinigung und Instandhaltung	7	Die Zubereitung in der Mikrowelle... ..	20
Service und Reparatur.....	8	Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse	21
Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen	9	Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten	21
Die Vorteile eines Mikrowellengerätes ..	10	Funktion Mikrowelle.....	23
Funktionsweise des Mikrowellengerätes10		Geschirrtest	23
Wie sich die Speisen erwärmen	10	Funktion Grill	23
Gerätebeschreibung	11	Funktion Mikrowelle + Grill	23
Funktionsbeschreibung	12	Aluminiumgefäße und Folien	23
Einstellung der Uhr	13	Deckel.....	23
Helligkeitseinstellung.....	13	Tabelle – Geschirr.....	24
Einblenden/Ausblenden der Uhr	13	Reinigung und Wartung des Geräts	25
Sicherheitsverriegelung	13	Stirnseite.....	25
Grundfunktionen	14	Garraum.....	25
Mikrowelle	14	Decke des Gerätes	26
Mikrowelle - Schnellstart	14	Zubehör	26
Grill	14	Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	26
Mikrowelle + Grill.....	14	Lampenwechsel.....	27
Auftauen nach Zeit (manuell)	15	Technische Eigenschaften	27
Auftauen nach Gewicht (automatisch)... ..	15	Spezifikation	27
Sonderfunktion	16	Informationen zur Entsorgung	28
Sonderfunktion	16	Energieeffizienz.....	29
Während des Betriebs	17	Installationsanleitung	29
Kochvorgang unterbrechen.....	17	Vor der Installation.....	29
Einstellungen ändern	17	Nach der Installation.....	29
Kochvorgang abbrechen.....	17	Einbau	83

Sicherheitsinformationen



Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen

- **WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.**
- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Elemente werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät gerade in Betrieb ist, sollten Kinder es nur unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.

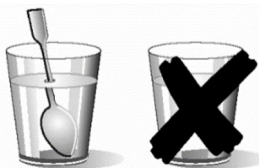
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.



- **Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**
Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**
Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann

Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.

- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. Kurzschlussgefahr!

Installation

- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.
- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- Achtung: Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.
- **WARNUNG:** Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Reinigung und Instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.

- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".
- **WARNUNG:** Gehen Sie sicher, dass Sie das Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einem elektrischen Schock vorzubeugen. Bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel "Austauschen der Backofen Lampe".

Service und Reparatur

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.

- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur geeignetes Mikrowellen Geschirr. Bevor Sie das Geschirr, oder Gefäß in der Mikrowelle verwenden, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

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

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

Die Vorteile im Überblick:

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

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

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

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

Wie sich die Speisen erwärmen

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

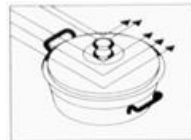
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

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

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

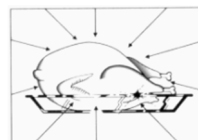
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



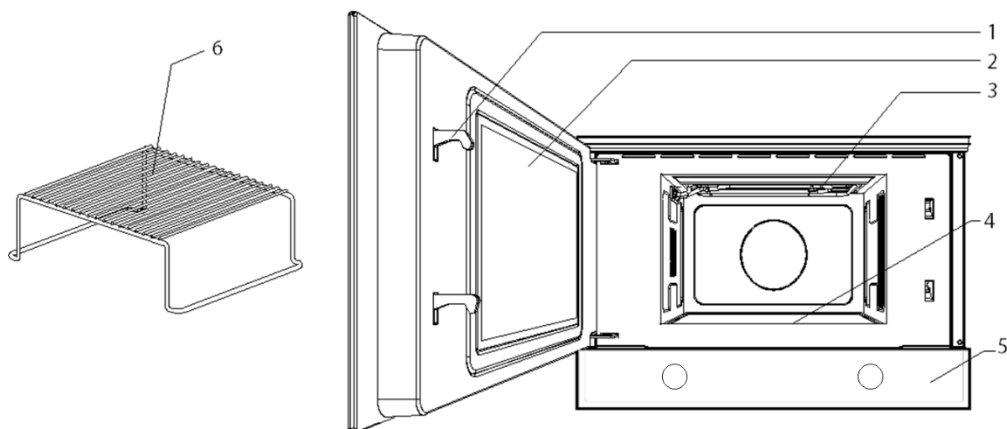
... durchdringen Glas und Porzellan...



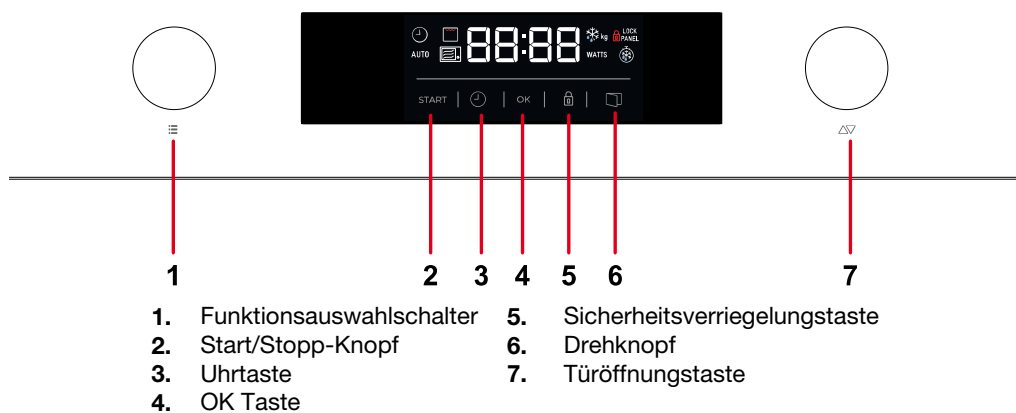
...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



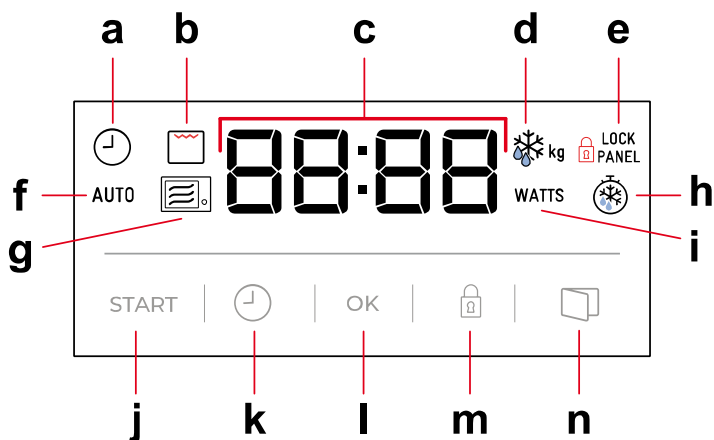
Gerätebeschreibung



- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. Sicherheitsverriegelungen | 4. Keramikbodenplatte |
| 2. Türglass | 5. Bedienfeld |
| 3. Grill | 6. Rost |

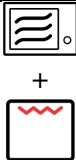


- | | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. Funktionsauswahlschalter | 5. Sicherheitsverriegelungstaste |
| 2. Start/Stopp-Knopf | 6. Drehknopf |
| 3. Uhrtaste | 7. Türöffnungstaste |
| 4. OK Taste | |

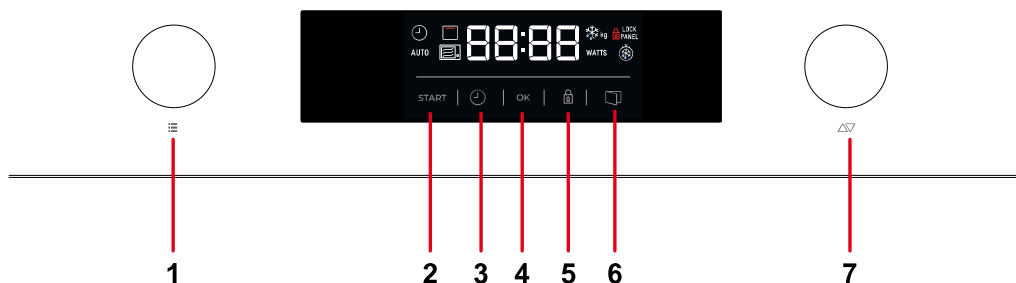


- | | | | |
|------------|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| a | Uhr Anzeige | h | Auftauen nach Zeit |
| b | Grill Funktionsanzeige | i | Leistung Funktionsanzeige |
| c | Display (Anzeige) | j | Start/Stopp-Knopf |
| d | Auftauen nach Gewicht | k | Uhr taste |
| e | Sicherheitsverriegelungsanzeige | l | OK Taste |
| f | Spezial Funktionsanzeige | m | Sicherheitsverriegelungstaste |
| g | Microwelle Funktionsanzeige | n | Drehknopf |
| b+g | Grill + Mikrowelle Funktionsanzeige | | |

Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Ausgangsleistung Mikrowelle	Lebensmittel
	Mikrowelle	90 W	Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten
		180 W	Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten Schnelles Auftauen
		360 W	Butter zerlassen. Babynahrung aufwärmen
		600 W	Gemüse und Speisen zubereiten Vorsichtig zubereiten und erhitzen Kleine Mengen erhitzen und zubereiten Empfindliche Speisen erwärmen
		850 W	Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen
	Mikrowelle + Grill	90 W	Toastbrot überbacken
		180 W	Geflügel und Fleisch grillen
		360 W	Pasteten und Aufläufe zubereiten
	Grill	---	Speisen grillen

Basiseinstellungen



Einstellung der Uhr

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen die Uhr-Taste (3). Die Ziffern der Uhr beginnen zu blinken.
2. Drehen Sie den Funktionsauswahlknopf (1), um den korrekten Stundenwert einzustellen.
3. Drehen Sie den Parameterdefinitionsknopf (7), um den korrekten Minutenwert einzustellen.
4. Um den Vorgang abzuschließen, drücken Sie die OK Taste (4).

Helligkeitseinstellung

1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen die Uhr-Taste (3) zweimal. Auf dem Display blinkt das Wort „Licht“.
2. Drücken Sie die OK-Taste (4), um auf die Optionen zur Einstellung der Helligkeit zuzugreifen.
3. Drehen Sie den Parameterdefinitionsknopf (7), um die Helligkeitsstufe zwischen 1 und 5 einzustellen.
4. Zum Bestätigen die Taste OK (4) betätigen.
5. Zum Beenden drücken Sie zweimal die Uhr-Taste (3). Der Ofen kehrt in den Standby-Modus zurück.

Einblenden/Ausblenden der Uhr

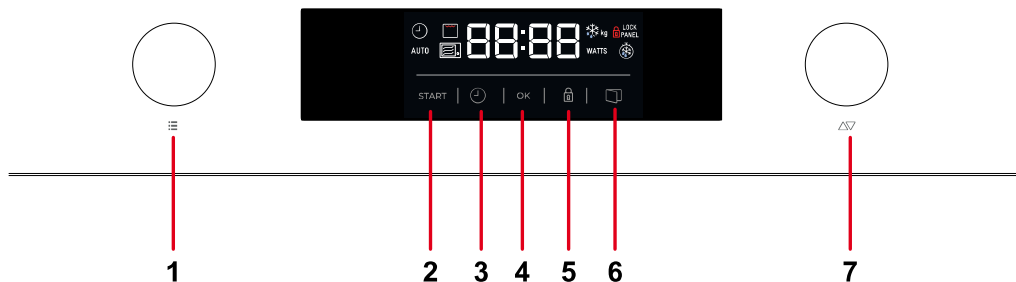
1. Drücken Sie bei ausgeschaltetem Backofen die Uhr-Taste (3) dreimal. Auf dem Display blinkt das Wort „Stunde“.
2. Drücken Sie die OK-Taste (4), um auf die Ein-/Ausblenden-Anpassungsoptionen zuzugreifen.
3. Drehen Sie den Parameterdefinitionsknopf und wählen Sie zwischen „Ein“ und „Aus“.
4. Zum Bestätigen die Taste OK (4) betätigen.
5. Zum Beenden drücken Sie einmal die Uhr-Taste (3). Der Ofen kehrt in den Standby-Modus zurück.

Sicherheitsverriegelung

Der Ofenbetrieb kann blockiert werden (zum Beispiel, damit das Gerät von Kindern nicht benutzt wird).

1. Halten Sie zum Verriegeln des Geräts die Verriegelungstaste (5) 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein Tonsignal und die Sicherheitsblock-Anzeige leuchtet auf. Der Ofen ist nun in diesem Zustand blockiert und kann nicht verwendet werden.
2. Halten Sie zum Entriegeln des Geräts die Verriegelungstaste (5) 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal, und auf der Anzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

Grundfunktionen



Mikrowelle

Verwenden Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen bzw. aufzuwärmen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige des Mikrowellenbetriebs zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun „1:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK Taste (4). Nun blinkt der Leistungswert auf der Anzeige.
4. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Leistungsstufe auszuwählen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen mit einer Leistung von 850 W betrieben.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK Taste (4).
6. Drücken Sie den Start/Stop-Taste (2). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

HINWEIS:

Die Start/Stop-taste kann jederzeit während des oben beschriebenen Vorgangs gedrückt werden. Der Ofen wird dann den Betrieb mit den eingestellten Werten aufnehmen.

Mikrowelle - Schnellstart

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige des Mikrowellenbetriebs zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun „1:00“.
2. Drücken Sie den Start/Stop-Taste (2). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um die Nahrungsmittel von oben schnell zu bräunen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Grillfunktion zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Drücken Sie den Start/Stop-Taste (2). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Mikrowelle + Grill

Verwenden Sie diese Funktion, um Lasagne, Geflügel, Ofenkartoffeln und überbackene Gerichte zuzubereiten.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige für die Funktion Mikrowelle + Grill zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun „10:00“.

2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK Taste (4). Nun blinkt der Leistungswert auf der Anzeige.
4. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Leistungsstufe auszuwählen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen mit einer Leistung von 360 W betrieben. Die maximale Leistung, die ausgewählt werden kann, beträgt 360 W.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK Taste (4).
6. Drücken Sie den Start/Stop-Taste (2). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

HINWEIS:

Die Start/Stop-taste kann jederzeit während des oben beschriebenen Vorgangs gedrückt werden. Der Ofen wird dann den Betrieb mit den eingestellten Werten aufnehmen.

Auftauen nach Zeit (manuell)

Verwenden Sie diese Funktion, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Funktion Auftauen nach Zeit zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun „10:00“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Dauer einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK Taste (4).
4. Drücken Sie den Start/Stop-Taste (2). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
5. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort *kurz* auf der Anzeige blinkt.

Auftauen nach Gewicht (automatisch)

Verwenden Sie diese Funktion, um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (1), bis die Anzeige der Funktion Auftauen nach Gewicht zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun das Symbol für die Nahrungsmittelart „Pr 1“.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um die Nahrungsmittelart einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird der Ofen für die Nahrungsmittelart „Pr 1“ betrieben.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK Taste (4). Nun blinkt der Gewichtswert auf der Anzeige. Die Gewichtsanzeige beginnt zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um das Gewicht einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, geht das Gerät von einem Gewicht von 200 g aus.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK Taste (4).
6. Drücken Sie den Start/Stop-Taste (2). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
7. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort *kurz* auf der Anzeige blinkt.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erreicht).

Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Pr 1	Fleisch	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30

Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (kg)	Dauer (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Pr 2	Geflügel	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Fisch	0.1 – 2.5	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Obst	0.1 – 1.0	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Brot	0.1 – 1.5	2'24 – 36'15	10 – 20

Wichtige Anmerkung: Siehe „Allgemeine Hinweise für das Auftauen“.

Sonderfunktion

Sonderfunktion „Auto“

1. Drehen Sie den Funktionswahlschalter (2), bis die Anzeige der Sonderfunktion **«Auto»** zu blinken beginnt. Auf der Anzeige blinkt nun das Programm **„P1“**.
2. Drehen Sie den Drehknopf (7) in die entsprechende Richtung, um das Programm einzustellen. Wenn Sie den Drehknopf nicht betätigen, wird das Gerät im Programm **„P1“** betrieben.

3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der OK Taste (4).
4. Drücken Sie den Start/Stop-Taste (1). Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.
5. Wenden Sie die Nahrungsmittel, wenn der Ofen ein akustisches Signal gibt und das Wort *turn* auf der Anzeige blinkt.

Die folgende Tabelle zeigt die vorhandenen Programme der Sonderfunktion **«Auto»**:

Programm	Lebensmittel	Dauer (Min.)	Anweisungen
P1	Kartoffel kochen	10	Legen Sie die Kartoffel (ca. 500 g) mit ein wenig Wasser in ein Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr ein, und stellen Sie es auf die keramikbodenplatte ins Gerät
P2	Brat-/Schmorgerichte	19	Geben Sie das Brat-/Schmorgericht (zum Beispiel: Kohl, geschmortes Hähnchen) in ein Behälter, decken Sie dieses ab und stellen Sie es auf das Backblech

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellengeeignetes Geschirr und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Wenden Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und das Symbol *turn* auf dem Display erscheint.
- Die für die Erwärmung der Speisen notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Direkt aus dem Kühlschrank entnommene Lebensmittel

benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als solche mit Raumtemperatur.

- Rühren Sie die Nahrungsmittel nach dem Erhitzen um und lassen Sie sie anschließend kurze Zeit stehen, damit diese eine einheitliche Temperatur erreichen.
- **Achtung!** Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme durch die Speise heiß werden.

Während des Betriebs...

Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die **Start/Stopp-Taste** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- wird der Grill deaktiviert, **hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an.

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Einstellungen ändern

Die Betriebsparameter (Zeit und Temperatur) können nur geändert werden, wenn der

Auftauen

Zum Auftauen wird empfohlen, die Funktion Mikrowelle gemeinsam mit einer der folgenden Leistungsstufen zu wählen:

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu

Garvorgang unterbrochen wurde, indem wie folgt vorgegangen wird:

- Drücken Sie die Start/Stop-Taste **(2)**. Der Backofen unterbricht das Kochen;
- Drücken Sie die OK-Taste **(4)**, auf dem Display blinkt die verbleibende Zeit;
- Drehen Sie den Drehknopf **(7)**, um den neuen Zeitwert einzustellen,
- Drücken Sie die OK-Taste **(4)**, auf dem Display blinkt die Leistungsanzeige;
- Drehen Sie den Drehknopf **(7)**, um den neuen Leistungswert einzustellen,
- Drücken Sie erneut die OK-Taste **(4)**, um zu bestätigen;
- Drücken Sie die Start/Stop-Taste **(2)**. Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.

Kochvorgang abbrechen

Wenn Sie einen Kochvorgang abbrechen möchten, drücken Sie die **Start/Stop-Taste** für 3 Sekunden.

Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Kochvorgangs ertönen drei Signaltöne, und auf der **Anzeige** kommt **End** vor.

gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden

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

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.

3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.

4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf die Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Kochen mit der Mikrowelle

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.

- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des

Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatte erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Tabelle und Vorschläge – Zubereitung von Gemüse

Speise	Menge (g)	Zugabe von Flüssigkeit	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (min.)	Hinweise
Blumenkohl	500	100 ml	850	9-11	2-3	In Röschen teilen
Brokkoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	In Scheiben schneiden
Pilze	250	25 ml	850	6-8	2-3	1 x wenden, Abdecken
Erbsen & Möhren,	300	100 ml	850	7-9	2-3	In Würfel oder Scheiben schneiden.
Tiefgekühlte Möhren	250	25 ml	850	8-10	2-3	Abdecken 1 x wenden
Kartoffeln	250	25 ml	850	5-7	2-3	Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken, 1 x wenden
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	In Stücke oder Scheiben schneiden.
Porree	250	50 ml	850	5-7	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Rosenkohl, tiefgekühlt	300	50 ml	850	6-8	2-3	Abdecken, 1 x wenden
Sauerkraut	250	25 ml	850	8-10	2-3	Abdecken, 1 x wenden

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

Speise	Menge (g)	Leistung (Watt)	Zeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Hinweise
Fischfilet	500	600	10-12	3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
Ganzer Fisch	800	850	2-3	2-3	Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen.
		360	7-9		Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken.

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**

3. Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost.
4. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
5. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
6. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

7. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
8. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Tabelle und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden. Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill bräunt.

Gericht	Menge (g)	Geschirr	Leistung (Watt)	Zeit (min.)	Ruhezeit (min.)
Nudelauflauf	500	flach	180	17-20	3-5
Kartoffelauflauf	800	flach	600	24-28	3-5
Lasagne	etwa 800	flach	600	15-20	3-5
Quarkauflauf	etwa 500	flach	180	18-20	3-5
2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost)	jeweils 200	flach	360	15-20	3-5
Hähnchen	etwa 1000	flaches und breites Gefäß	360	40-45	3-5
Zwiebelsuppe überbacken	2 Tassen zu 200	Suppenschalen	360	4-8	3-5

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

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie die Keramikbodenplatte zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden.** Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist es, feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik einzusetzen. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und Folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Haftfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),

- geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
- werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
- wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen

Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

Tabelle – Geschirr

Geschirrtyp \ Betriebsart	Mikrowelle		Grill	Mikrowelle + Grill
	Auftauen/ erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.	ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) Glasiert	ja	ja	nein	nein
Unglasiert	nein	nein	nein	nein
Plastikgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C	ja	nein	nein	nein
Hitzebeständig bis 250°C	ja	ja	nein	nein
Plastikfolien 3) Plastikfolie für Lebensmittel	nein	nein	nein	nein
Cellophan	ja	ja	nein	nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall Aluminiumfolie	ja	nein	ja	nein
Aluminiumverpackungen 5)	nein	ja	ja	ja
Zubehör	ja	ja	ja	ja

- Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
- Hinweise des Herstellers beachten!
- Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.

- Verwenden Sie keine Pappteller.
- Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann.**

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und -schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig die Keramikbodenplatte und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Keramikbodenplatte und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf die Keramikbodenplatte und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximallleistung der Mikrowelle.

Decke des Gerätes

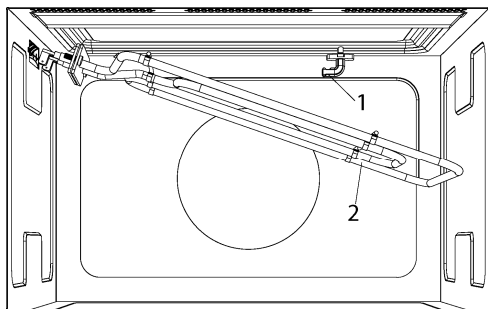
Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter des Grills um 180° **(1)**.
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter **(2)**. **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill **(2)** wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

WICHTIGER HINWEIS: Die Halterung des Grills (1) kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills (1) in das vorhandene Loch in der Decke des Backofeninnenraumes und drehen Sie sie um 90° bis zu der Position, die ein Halten des Grills (2) ermöglicht.



Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Keramikbodenplatte und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Keramikbodenplatte und entsprechenden Träger nicht ein.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).

- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
 - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),

- das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
 - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.
- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein

Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.
- **Die Anzeige zeigt „cErr“ an!** Das Gerät vom Stromnetz ausschalten und zirka 5 Sekunden warten. Das Gerät wieder am Netz Anschalten. Die Anzeige „cErr“ erlöscht und das Gerät ist wieder Betrieb bereit.

Lampenwechsel

Falls ein Lampenwechsel nötig ist, Service Dienst Anrufen.

Technische Eigenschaften

Spezifikation

- Wechselspannung.....(Siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung2700 W
- Grill Leistung 1250 W
- Ausgangsleistung Mikrowelle 850 W
- Mikrowellenfrequenz...2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT).595 x 390 x 334 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT).350 x 220 x 280 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 22 l
- Gewicht.....22 kg

Informationen zur Entsorgung

Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät

erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

Energieeffizienz

Produktangaben zum Stromverbrauch und zur maximalen Zeit, die benötigt wird, um den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen.

Leistungsaufnahme im ausgeschalteten Zustand des Geräts	NA
Leistungsaufnahme im Stand-by-Modus bei ausgeschaltetem Display	0,77 W
Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch in den jeweiligen Energiesparmodus zu gelangen	5 min.

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen

Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

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

Zur dauerhaften Installation der Mikrowelle sollte ein qualifizierter Techniker herangezogen werden. In diesem Fall sollte das Gerät an einen Schaltkreis mit allpoligem Sicherheitsschalter und mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten angeschlossen werden.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Sommaire

Consignes de sécurité	31	Décongélation	44
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	31	Indications générales pour la décongélation.....	45
Sécurité générale.....	32	Cuisiner aux micro-ondes	46
Installation.....	34	Cuisiner aux micro-ondes.....	46
Nettoyage et Maintenance.....	34	Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes.....	47
Entretien et réparation.....	35	Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson.....	47
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes.....	36	Cuisiner au gril	47
Description des fonctions.....	38	Tableau et suggestions – Micro-ondes + Gril.....	48
Les avantages du four micro-ondes	39	Quel type de vaisselle utiliser?	49
Mode de fonctionnement du four micro-ondes.....	39	Fonction Micro-ondes.....	49
Comment les aliments chauffent.....	39	Testez la vaisselle.....	49
Réglages de base	40	Fonction Gril.....	49
Réglage de l'heure.....	40	Fonction Micro-ondes + Gril.....	49
Réglage de la luminosité.....	40	Couvercles.....	49
Masquer/Afficher l'heure.....	40	Tableau – Vaisselle.....	50
Blocage de sécurité.....	40	Nettoyage et entretien du four	50
Fonctions	41	Surface avant.....	51
Micro-ondes.....	41	Intérieur du four.....	51
Micro-ondes - Démarrage rapide.....	41	Plafond du four.....	51
Grill.....	41	Accessoires.....	52
Micro-ondes + Grill.....	41	Que faire en cas de mauvais fonctionnement?	52
Décongélation par temps (manuel).....	42	Remplacement des ampoules.....	52
Décongélation en fonction du poids (automatique).....	42	Caractéristiques techniques	53
Fonctions spéciales	43	Spécifications.....	53
Fonction spéciale: réchauffer un aliment.....	43	Protection de l'environnement	53
Pendant le fonctionnement...	43	Efficacité énergétique.....	53
Interruption d'une cuisson.....	43	Instructions pour l'installation	54
Modification des paramètres.....	44	Avant l'installation.....	54
Annuler une cuisson.....	44	Après l'installation.....	54
Fin d'une cuisson.....	44	Dimensions pour l'installation du four	83

Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : En cours de fonctionnement, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Éviter de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, ou surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison de l'existence de températures élevées.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de

moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement;
 - Les gonds de la porte sont endommagés;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;

- La vitre de la porte est endommagée;
- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.



- Attention quand vous chauffez des liquides!
Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.

DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU!**
- Attention! Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez

de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.

- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!

Installation

- Le système électrique doit être équipé d'un moyen de déconnexion, avec une séparation de contact sur tous les pôles assurant une coupure complète de la catégorie de surtension III.
- Si une fiche est utilisée pour la connexion électrique, alors la même doit être accessible après l'installation.
- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- L'encloisonnement doit être assuré de façon à protéger des chocs électriques.
- **Attention:** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

Nettoyage et Maintenance

- **Avertissement:** Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.

- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four"
- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous de bien éteindre l'appareil avant de changer l'ampoule, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Veuillez vous reporter au chapitre « REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

Entretien et réparation

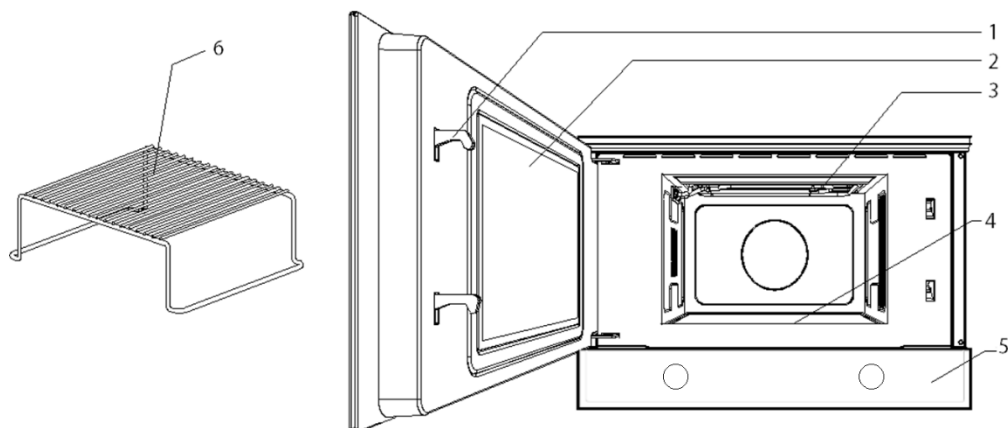
- **Avertissement:** Avant toute opération de réparation, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

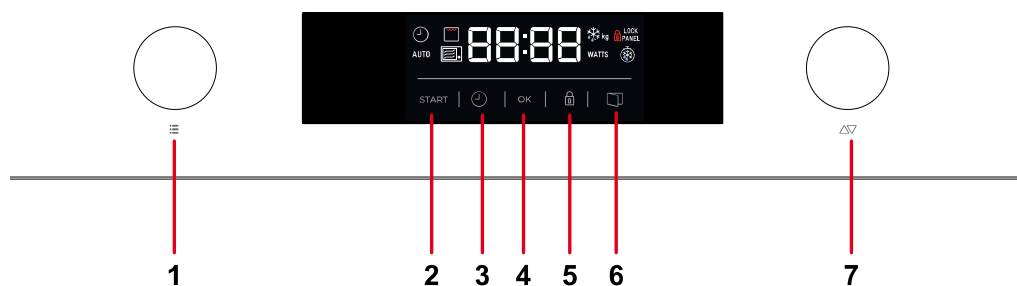
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes

- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- La base et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

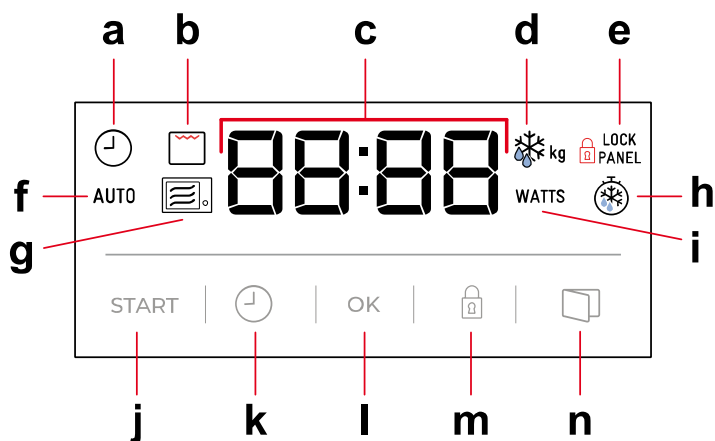
Description du four



- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1. Fermetures | 4. Base céramique |
| 2. Porte vitrée | 5. Panneau de contrôle |
| 3. Résistance supérieure abaissable | 6. Grille |



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Bouton de sélection des fonctions | 5. Touche de verrouillage de sécurité |
| 2. Touche marche/arrêt | 6. Bouton d'ouverture de porte |
| 3. Touche horloge | 7. Bouton de définition des paramètres |
| 4. Touche OK | |



- | | | | |
|------------|---|----------|------------------------------------|
| a | Indicateur de l'horloge | h | Décongélation par temps |
| b | Indicateur de fonction Grill | i | Indicateur de Puissance |
| c | Display (Affichage) | j | Touche marche/arrêt |
| d | Décongélation par poids | k | Touche horloge |
| e | Indicateur de verrouillage de sécurité | l | Touche OK |
| f | Indicateur de fonction spéciale | m | Touche de verrouillage de sécurité |
| g | Indicateur de fonction Microondes | n | Bouton d'ouverture de porte |
| b+g | Indicateur de fonction Grill+Microondes | | |

Description des fonctions

Symbole	Fonction	Puissance Micro-ondes	Aliments
	Micro-ondes	90 W	Décongélation lente pour aliments délicats ; Maintenir chaud
		180 W	Cuisiner à faible température; cuire du riz Décongélation rapide
		360 W	Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé
		600 W	Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner des petites quantités Chauffer des aliments délicats
		850 W	Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments pré-confectionnés
	Micro-ondes + Grill	90 W	Gratiner des toasts
		180 W	Griller volailles et viande
	Grill	360 W	Cuisiner tourtes et gratins
	Grill	---	Griller des aliments

Les avantages du four micro-ondes

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

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

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

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

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

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

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

Comment les aliments chauffent

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

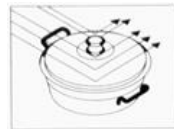
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

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

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

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

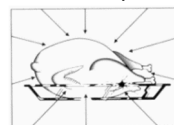
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



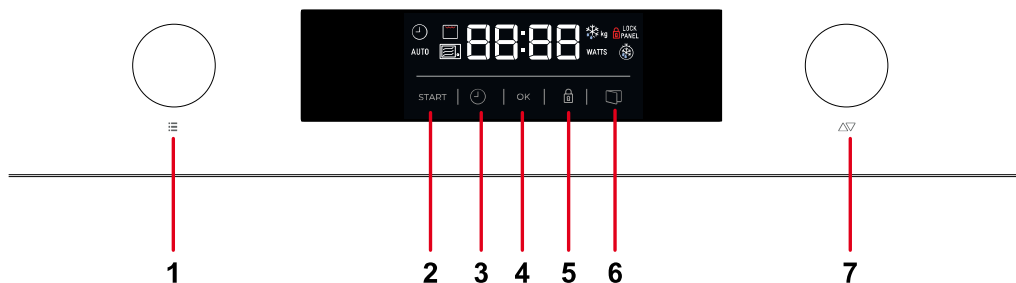
... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Réglages de base



Réglage de l'heure

Après le branchement de votre four à micro-ondes ou après une coupure de courant, l'affichage de l'horloge clignote pour indiquer qu'elle n'est plus à l'heure. Pour régler l'horloge, procédez de la manière suivante :

1. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur la touche Horloge (3). Les chiffres de l'horloge commencent à clignoter.
2. Tournez le bouton de sélection de Fonction (1) pour régler la valeur correcte de l'heure.
3. Tourner le bouton Définition des paramètres (7) pour régler la valeur correcte des minutes.
4. Appuyez sur la touche OK (4).

Réglage de la luminosité

1. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur la touche Horloge (3) deux fois. L'écran affiche le mot « voyant » qui clignote.
2. Appuyez sur la touche OK (4) pour accéder aux options de réglage du niveau de luminosité.
3. Tournez le bouton Définition des paramètres (7) pour régler le niveau de luminosité entre 1 et 5.
4. Appuyez sur la touche OK (4) pour confirmer.
5. Pour finir, appuyez sur la touche Horloge (3) deux fois. Le four revient en mode Veille.

Masquer/Afficher l'heure

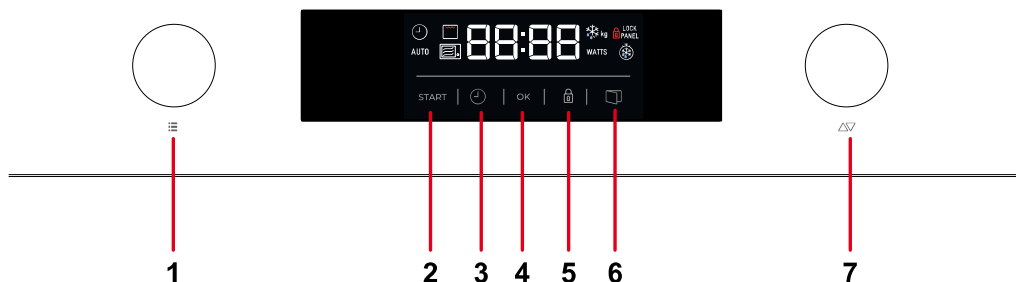
1. Lorsque le four est en mode Veille, appuyez trois fois sur la touche Horloge (3). L'écran affiche le mot « heure » qui clignote.
2. Appuyez sur la touche OK (4) pour accéder aux options de réglage de l'option Masquer/Démasquer.
3. Tournez le bouton Définition des paramètres et choisissez entre Activé et Désactivé.
4. Appuyez sur la touche OK (4) pour confirmer.
5. Pour finir, appuyez sur la touche Horloge (3) une fois. Le four revient en mode Veille.

Blocage de sécurité

Le fonctionnement du four peut être verrouillé (pour éviter que les enfants ne l'utilise, par exemple).

1. Pour verrouiller le four, appuyez sur la touche verrouillage de sécurité (5) pendant 3 secondes. Un signal sonore retentira et l'indicateur du bloc de sécurité s'allumera. Le four est alors verrouillé et ne peut être utilisé.
2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau sur la touche verrouillage de sécurité (5) pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et l'heure sera à nouveau affichée.

Fonctions



Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et réchauffer légumes verts, pommes de terre, riz, poisson et viande.

1. Tournez le bouton de **sélection des fonctions** (1) jusqu'à ce que la fonction micro-ondes clignote. L'écran affiche 1:00 clignotant.
2. Tournez le bouton rotatif (7) pour régler le temps.
3. Appuyez sur la **touche OK** (4) pour valider. La puissance de micro-ondes clignote sur l'écran.
4. Tournez le **bouton rotatif** (7) pour régler la puissance de micro-ondes. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionnera par défaut à 850 W.
5. Appuyez sur la **touche OK** (4) pour valider.
6. Appuyez sur la touche **Start/Stop** (2). Le four se met en marche.

REMARQUE :

Vous pouvez appuyer à tout moment sur la touche Start/Stop (2), le four fonctionnera selon les paramètres affichés.

Micro-ondes - Démarrage rapide

1. Tournez le bouton de **sélection des fonctions** (1) jusqu'à ce que la fonction micro-ondes clignote. L'écran affiche 1:00 clignotant.

2. Appuyez sur la touche **Start/Stop** (2). Le four se met en marche.

Grill

Utilisez cette fonction pour gratiner vos plats rapidement.

1. Tournez le bouton de **sélection des fonctions** (2) jusqu'à ce que la fonction grill clignote. L'écran affiche 10:00 clignotant.
2. Tournez le **bouton rotatif** (7) pour régler le temps.
3. Appuyez sur la touche **Start/Stop** (2). Le four se met en marche.

Micro-ondes + Grill

Utilisez cette fonction pour cuire des lasagnes, volailles, pommes de terre rôties ou gratins.

1. Tournez le **bouton de sélection des fonctions** (1) jusqu'à ce que la fonction micro-ondes + grill clignote. L'écran affiche 10:00 clignotant.
2. Tournez le **bouton rotatif** (7) pour régler le temps.
3. Appuyez sur la **touche OK** (4) pour valider. La puissance de micro-ondes clignote sur l'écran.
4. Tournez le **bouton rotatif** (7) pour régler la puissance de micro-ondes. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionnera par défaut à 360 W. Pour

cette fonction, la puissance maximale est de 360 W.

- Appuyez sur la **touche OK** (4) pour valider.
- Appuyez sur la touche **Start/Stop** (2). Le four se met en marche.

REMARQUE :

Vous pouvez appuyer à tout moment sur la touche Start/Stop (2), le four fonctionnera selon les paramètres affichés.

Décongélation par temps (manuel)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement tout type d'aliment.

- Tournez le **bouton de sélection des fonctions** (1) jusqu'à ce que la fonction décongélation par temps clignote. L'écran affiche 10:00 clignotant.
- Tournez le **bouton rotatif** (7) pour régler le temps.
- Appuyez sur la touche **Start/Stop** (2). Le four se met en marche.
- Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et affiche le mot *turn*.

Décongélation en fonction du poids (automatique)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement de la viande, des volailles, du poisson, des fruits et du pain.

- Tournez le **bouton de sélection des fonctions** (1) jusqu'à ce que la fonction décongélation par poids clignote. Sur l'écran, le type d'aliment « Pr 1 » clignote.

- Tournez le **bouton rotatif** (7) pour régler le type d'aliment. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionnera par défaut selon le type d'aliment «Pr 1».
- Appuyez sur la **touche OK** (4) pour valider. Le poids de l'aliment clignote sur l'écran. L'indicateur de poids clignote.
- Tournez le **bouton rotatif** (7) pour régler le poids de l'aliment. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionnera par défaut pour un poids de 200 g d'aliment.
- Appuyez sur la **touche OK** (4) pour valider.
- Appuyez sur la touche **Start/Stop** (2). Le four se met en marche.
- Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et l'écran affiche le mot : *turn*.

Le tableau suivant indique les programmes de décongélation par poids, avec intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (pour que la température des aliments soit bien répartie).

Program me	Aliment	Poids (kg)	Temps (minutes)	Temps de repos (minutes)
Pr 1	Viande	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Volailles	0.1 – 2.5	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Poisson	0.1 – 2.5	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Fruit	0.1 – 1.0	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Pain	0.1 – 1.5	2'24 – 36'15	10 – 20

Observation importante: voir «Indications générales pour la décongélation».

Fonctions spéciales

Fonction spéciale: réchauffer un aliment

Utilisez cette fonction pour réchauffer différents types d'aliments.

1. Tournez le bouton de **sélection des fonctions** (1) jusqu'à ce que la fonction spéciale clignote. Le programme « P1 » clignote sur l'écran.
2. Tournez le **bouton rotatif** (7) pour régler le programme. Si vous ne réglez pas ce paramètre, le four fonctionnera par défaut selon le programme « P1 ».

3. Appuyez sur la **touche OK** (4) pour valider.
4. Appuyez sur la touche **Start/Stop** (2). Le four se met en marche.
5. Retournez l'aliment lorsque le four émet un signal sonore et affiche le mot: turn.

Le tableau suivant indique les programmes de la fonction spéciale **"Auto"**:

Programme	Type d'aliment	Temps (min)	Instructions
P1	Cuisson de pommes de terre	10	Mettez les pommes de terre (aprox. 500g) et un peu d'eau dans un récipient résistant à la chaleur sur la Base céramique
P2	Ragoûts / cuisson à l'étouffée	19	Mettez le ragoût / les aliments à l'étouffée (par exemple : chou, poulet à l'étouffée) dans un plat, couvrez et placez sur la Base céramique du four.

Remarques importantes:

- Utilisez toujours des plats compatibles avec les micro-ondes ainsi qu'un couvercle ou un couvre-plat pour éviter le dessèchement.
- Le temps nécessaire pour réchauffer l'aliment dépend de sa température initiale. Un aliment sortant du réfrigérateur sera plus long à réchauffer qu'un aliment à température ambiante.

- Une fois réchauffé, mélangez l'aliment et laissez-le reposer durant quelques instants pour que la température se répartisse uniformément.
- **Attention!** Après avoir été réchauffé, le récipient peut être chaud. Si les micro-ondes ne chauffent pas la plupart des récipients, ceux-ci sont chauffés par l'aliment qu'ils contiennent.

Pendant le fonctionnement...

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur la touche **Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas:

- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**

- Le temporisateur s'arrête et l'**écran** affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors:

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. Modifier les paramètres de la cuisson ;
3. Annuler la cuisson.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyer sur la touche **Start/Stop**.

Modification des paramètres

Vous pouvez modifier le temps quand la cuisson est interrompue, en procédant de la manière suivante:

- Appuyez sur la touche **Start/Stop** (1) pour interrompre la cuisson.
- Appuyez sur la touche OK (4) l'écran affiche le temps restant en clignotant
- Tourner le bouton rotatif (7) pour régler la nouvelle valeur du temps,
- Appuyer sur la touche OK (4), l'écran affiche la puissance clignotante ;
- Tournez le bouton rotatif (7) pour régler la nouvelle puissance.
- Appuyez sur la touche **Start/Stop** (2). Le four se met en marche.

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur la touche **Start/Stop** pendant 3 secondes.

Un signal sonore est alors émis et l'écran affiche l'heure.

Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche « **End** ».

Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyez sur la touche **Stop**.

Décongélation

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé)

en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations.

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Morceaux de viande, porc, veau, bœuf	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 2 fois
	1000	21-23	20-30	Retourner 2 fois
	1500	32-34	20-30	Retourner 2 fois
	2000	43-45	25-35	Retourner 3 fois
Viande à l'étouffée	500	8-10	10-15	Retourner 2 fois
	1000	17-19	20-30	Retourner 3 fois
Viande hachée	100	2-4	10-15	Retourner 1 fois
	500	10-14	20-30	Retourner 2 fois
Saucisses	200	4-6	10-15	Retourner 1 fois
	500	9-12	15-20	Retourner 2 fois
Volailles (morceaux)	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois
Poulet	1000	20-24	20-30	Retourner 2 fois
Poularde	2500	38-42	25-35	Retourner 3 fois
Filets de poisson	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
Truite	250	5-6	5-10	Retourner 1 fois

Aliment	Poids (g)	Temps de décongélation (m)	Temps de repos (m)	Observation
Crevettes	100	2-3	5-10	Retourner 1 fois
	500	8-11	15-20	Retourner 2 fois
Fruit	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	300	8-9	5-10	Retourner 1 fois
	500	11-14	10-20	Retourner 2 fois
Pain	200	4-5	5-10	Retourner 1 fois
	500	10-12	10-15	Retourner 1 fois
	800	15-17	10-20	Retourner 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage blanc	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en

aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.

13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction

Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frïre**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur la Base céramique.
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac

en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.

- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
 - Double de la quantité » double du temps
 - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.

4. Une bonne distribution des aliments sur la Base céramique facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre de la Base céramique et les plus denses vers l'extérieur de la base céramique.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors

automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche Start (démarrer).

6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

Aliment	Quantité (g)	Addition de liquides	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Choux-fleur	500	100 ml	850	9-11	2-3	Couper en rondelles. Couvrir
Brocolis	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Champignons	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Petits pois et carottes	300	100 ml	850	7-9	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Carottes surgelées	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Pommes de terre	250	25 ml	850	5-7	2-3	Éplucher et couper en morceaux de même taille. Couvrir.
Poivron	250	25 ml	850	5-7	2-3	Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir
Poireau	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	50 ml	850	6-8	2-3	Couvrir
Choucroute	250	25 ml	850	8-10	2-3	Couvrir

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)	Indications
Filets de poisson	500	600	10-12	3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée.
Poisson entier	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson.

Cuisiner au gril

Pour obtenir de bons résultats avec le gril, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui

provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du gril, un peu de fumée odorante peut se dégager.

Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.

2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le gril est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**

3. Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille.

4. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.

5. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du gril.

6. **Important !** Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

7. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.

8. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrument pas.

Tableau et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes + Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

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

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Temps (m)	Temps de repos (m)
Pâtes gratinées	500	Récipient bas	180	12-17	3-5
Pommes de terres gratinées	800	Récipient bas	600	20-22	3-5
Lasagne	environ 800	Récipient bas	600	15-20	3-5
Tarte au fromage blanc	environ 500	Récipient bas	180	18-20	3-5
2 cuisses de poulet, frais (sur la grille)	200 chaque	Récipient bas	360	10-15	3-5
Poulet	environ 1000	Récipient bas et large	360	40-45	3-5
Soupe à l'oignon gratiné	2 tasses de 200	Bol de soupe	360	4-8	3-5

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

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

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial,

de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez la Base céramique pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

N'oubliez pas que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le verre de plomb) ne doivent pas être utilisés.

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

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximale elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C.

N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Micro-ondes + Gril

En fonction Micro-ondes + Gril, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur la Base céramique. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important :** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi : **(SEULEMENT POUR LA FONCTION MICRO-ONDES)**

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients

équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

Tableau – Vaisselle

Type vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes		Gril	Micro-ondes + Gril
		Décongeler/ réchauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle		oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques		oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre		oui	oui	non	non
		non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C		oui	non	non	non
		oui	oui	non	non
Films en plastique 3) Film en plastique pour aliments Cellophane		non	non	non	non
		oui	oui	non	non
Papier, carton, parchemin 4)		oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires		oui	non	oui	non
		non	oui	oui	oui
		oui	oui	oui	oui

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.

2. Suivez les indications du fabricant !

3. Ne pas utiliser de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou en carton.

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

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la

surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise

du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs ni objets pointus qui peuvent rayer les parois.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. Pour finir, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon et blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif.

N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Nettoyer régulièrement la Base, en particulier quand des liquides ont débordé

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur la base céramique et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximale. La

vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

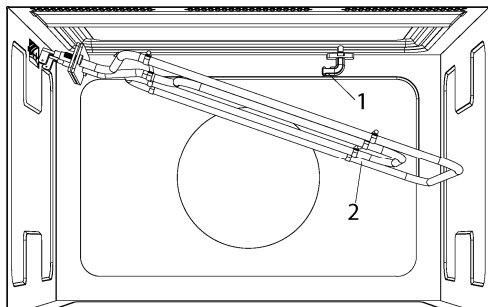
Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure.

Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 90° (1).
2. Abaissez doucement le gril (2). **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril (2) à sa place, puis bloquez-le avec son support en le faisant pivoter de 90°.

AVERTISSEMENT IMPORTANT : Le support de la résistance (1) peut tomber lorsque vous le tournez. Si cela se produit, insérez-le dans la fente et tournez-le à 90° de manière à le remettre dans la bonne position.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.



Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une

brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que la Base céramique soit toujours propre. N'allumez pas le four sans la Base céramique et son support.

Que faire en cas de mauvais fonctionnement?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

- **L'écran ne s'allume pas !** Vérifiez si :
 - L'affichage de l'heure a été masqué (voir chapitre Réglages de base).
- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches !** Vérifiez si :
 - Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
 - La prise est correctement branchée au mur.
 - Le circuit d'alimentation du four est branché.
 - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
 - Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.
- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :
 - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
 - La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
 - Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.

- **Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement !** Vérifiez si :

- Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
- Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
- Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.

- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.

- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

- **L'écran affiche "cErr" !**

Débranchez la prise et attendez environ 5 secondes. Après cela, vous pouvez brancher le micro-ondes à nouveau, le «cErr» message disparaît et l'appareil est pleinement opérationnel

Remplacement des ampoules

Si l'ampoule a besoin de substitution appeler l'assistance technique car il est nécessaire de désinstaller le four pour le remplacer.

Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC..... (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise..... 2700 W
- Puissance du gril..... 1250 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 850 W
- Fréquence des micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (L×H×P)..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P)..... 350 × 220 × 280 mm
- Capacité du four..... 22 l
- Poids..... 22 kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.

Élimination des appareils hors d'usage



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

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

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole

représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

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

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

Efficacité énergétique

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

Consommation électrique lorsque le produit est désactivé	NA
Consommation électrique en mode veille avec l'affichage désactivé	0,77 W
Temps nécessaire pour que l'appareil atteigne automatiquement le mode basse consommation	5 min.

Instructions pour l'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques, correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux

bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

Si vous souhaitez encastrer votre four, l'installation doit être effectuée par un technicien qualifié. Le four devra être branché à un disjoncteur omnipolaire avec une distance minimale de 3 mm entre les contacts.

ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

Πίνακας περιεχομένων

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων	Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα	63
Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων.....	ψαριών.....	74
Πώς θερμαίνεται το φαγητό.....		63
Περιγραφή της συσκευής	Μαγείρεμα στο γκριλ	75
Περιγραφή των λειτουργιών.....	Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ.....	75
Βασικές ρυθμίσεις	Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;	76
Ρύθμιση της ώρας.....	Στη λειτουργία μικροκυμάτων.....	76
Ρύθμιση Φωτεινότητας.....	Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών.....	76
Απόκρυψη/Εμφάνιση Ένδειξης Ώρας.....	Στη λειτουργία του Γκριλ.....	77
Κλείδωμα ασφάλειας.....	Στη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ.....	77
Βασικές Λειτουργίες	Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο...77	
Μικροκύματα.....	Καπάκια.....	77
Μικροκύματα - Γρήγορη εκκίνηση.....	Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών.....	78
Γκριλ.....	Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου ...78	
Μικροκύματα + Γκριλ.....	Πρόσοψη φούρνου.....	79
Απόψυξη βάση το χρόνο (χειροκίνητη)..68	Θάλαμος φούρνου.....	79
Ξεπάγωμα με βάση το βάρος (αυτόματη).....	Οροφή φούρνου.....	79
	Εξαρτήματα.....	80
Ειδικές Λειτουργίες	Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί	80
Ειδική Λειτουργία.....	Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού.....	81
Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία	Τεχνικά χαρακτηριστικά	81
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	Προδιαγραφές.....	81
Τροποποίηση παραμέτρων λειτουργίας.....	Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος	81
Ακύρωση διαδικασίας μαγειρέματος.....	Ενεργειακή απόδοση.....	81
Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος.....	Οδηγίες εγκατάστασης	82
Ξεπάγωμα	Πριν την εγκατάσταση.....	82
Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος.....	Μετά την εγκατάσταση.....	82
Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων	Ενσωμάτωση	83
Μαγείρεμα με μικροκύματα.....		
Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών.....		74

Πληροφορίες για την ασφάλεια



Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται αν προκληθεί τραυματισμός ή ζημιά από λανθασμένη εγκατάσταση και χρήση. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες μαζί με τη συσκευή για μελλοντική αναφορά

Ασφαλεία παιδιών και ευπαθών ατόμων

Προειδοποίηση! Κίνδυνος ασφυξίας, τραυματισμού ή μόνιμης αναπηρίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται από ενήλικα ή άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση. Φροντίστε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή παρακολούθηση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Όταν η συσκευή λειτουργεί στη συνδυασμένη λειτουργία, τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνο υπό την επίβλεψη ενηλίκου λόγω της δημιουργούμενης θερμοκρασίας.
- Εάν η συσκευή διαθέτει σύστημα ασφαλείας για παιδιά, συνιστάται η ενεργοποίησή της. Μην επιτρέπετε σε παιδιά κάτω των 3 ετών να βρίσκονται κοντά στην συσκευή χωρίς επίβλεψη.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

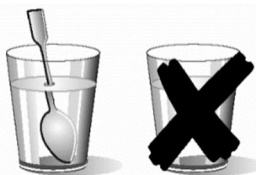
Γενικές πληροφορίες για την ασφαλεία

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές εφαρμογές και όχι σε ξενοδοχεία, καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.
- Εσωτερικά η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία, που είναι στη συσκευή. Χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε ή να τοποθετήσετε μέσα εξαρτήματα ή σκεύη φούρνου.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην θερμαίνετε υγρά και άλλα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία. Αυτά μπορεί να εκραγούν.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, δίνετε μια ματιά στη συσκευή, λόγω του κινδύνου ανάφλεξης.
- Η συσκευή προορίζεται για το ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και το ζέσταμα ειδικών μαξιλαριών με γέμιση θεραπευτικού υλικού, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων πανιών και άλλων παρόμοιων αντικειμένων μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό, ανάφλεξη ή πυρκαγιά.
- Προειδοποίηση! Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί αν:
 - Η πόρτα δεν έχει κλείσει καλά,
 - χουν χαλάσει οι μεντεσέδες της πόρτας,
 - Έχουν υποστεί ζημιά οι επιφάνειες επαφής της πόρτας με την μπροστινή πλευρά της συσκευής,
 - Έχει υποστεί ζημιά το κρύσταλλο της πόρτας,

- Δημιουργείται συχνά ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου, παρά την απουσία κάποιου μεταλλικού αντικειμένου στο θάλαμο.

Ο φούρνος μπορεί να ξαναχρησιμοποιηθεί μόνο εφόσον επισκευαστεί από τεχνικό του Εξουσιοδοτημένου Σέρβις.

- Εάν εξέρχεται καπνός, θέστε εκτός λειτουργίας ή αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και κρατήστε κλειστή την πόρτα για να καταστείλετε τυχόν φλόγες.
- Το ζέσταμα ροφημάτων στο φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να οδηγήσει σε καθυστερημένο απότομο βράσιμο. Θα πρέπει να χειρίζεστε το σκεύος με προσοχή.



- Προσέχετε όταν θερμαίνετε υγρά!
Όταν τα υγρά που ζεσταίνετε (νερό, καφές, τσάι, γάλα κ.λπ.) έχουν σχεδόν φτάσει σε σημείο βρασμού εντός της συσκευής και απομακρυνθούν απότομα, μπορεί να χυθούν έξω από το σκεύος όπου βρίσκονται. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ & ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!**

Για να αποφεύγετε τέτοιες καταστάσεις όταν ζεσταίνετε υγρά, βάλτε ένα κουταλάκι ή γυάλινη ράβδο μέσα στο δοχείο.

- Το περιεχόμενο στα μπιμπερό και τα βάζα βρεφικής τροφής πρέπει να ανακινούνται καλά κατά την παρασκευή. Ελέγξτε τη θερμοκρασία πριν από την κατανάλωση για να αποφύγετε τα εγκαύματα.
- Αβγά με το κέλυφός τους και ολόκληρα βραστά αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στη συσκευή καθώς μπορεί να εκραγούν, ακόμα και μετά το τέλος του ζεστάματος στο φούρνο μικροκυμάτων.

- **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ Προειδοποίηση!** Μη θερμαίνετε καθαρό οινόπνευμα ή οиноπνευματώδη ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων. ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΚΔΗΛΩΣΗΣ ΦΩΤΙΑΣ!
- **Προσοχή!** Για να αποφεύγετε την υπερθέρμανση ή το κάψιμο των τροφίμων, όταν η ποσότητά τους είναι μικρή, είναι σημαντικό να μην επιλέγετε μεγάλες χρονικές περιόδους ή υψηλά επίπεδα ισχύος λειτουργίας του φούρνου. Για παράδειγμα, μία φρατζόλα ψωμί μπορεί να καεί μετά από 3 λεπτά, αν η επιλεγμένη ισχύς είναι υψηλή.
- Για φρυγάνισμα, χρησιμοποιήστε μόνο την λειτουργία γκριλ και να παρακολουθείτε συνεχώς την συσκευή. Αν για το φρυγάνισμα του ψωμιού χρησιμοποιείτε μια συνδυασμένη λειτουργία με το γκριλ, να προσέχετε πολύ τον χρόνο καθώς μπορεί να εκδηλωθεί φωτιά σε μικρό χρονικό διάστημα.
- Εξασφαλίζετε πάντα ότι τα καλώδια τροφοδοσίας άλλων ηλεκτρικών συσκευών δεν εγκλωβίζονται από την καυτή πόρτα του φούρνου ή μέσα στον φούρνο, καθώς μπορεί να λιώσει το μονωτικό υλικό του καλωδίου. Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Εγκατάσταση

- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση θα πρέπει να υπάρχει μία διάταξη διακοπής όλων των πόλων, ώστε να παρέχει πλήρη αποσύνδεση σε υπέρταση κατηγορίας III.
- Εάν χρησιμοποιείται βύσμα/φισ για την ηλεκτρική σύνδεση, αυτό θα πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.
- Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς.
- Μετά την εγκατάσταση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η προστασία από ηλεκτροπληξία.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** ο φουρνος πρεππει να γειωνεται.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Η συσκευή προορίζεται για ενσωμάτωση. Ανατρέξτε παρακαλώ στις τελευταίες σελίδες

αυτού του εγχειριδίου χρήσης για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικές με τις διαστάσεις εγκατάσταση.

Καθαρισμός και Συντήρηση

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία Καθαρισμός και Συντήρηση, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν διατηρείται σε καθαρή κατάσταση, μπορεί να προκληθεί φθορά της επιφάνειας με συνέπεια την αρνητική επίδραση στη διάρκεια ζωής της συσκευής και την πιθανή πρόκληση μιας επικίνδυνης κατάστασης.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά διαβρωτικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια, και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Οι επιφάνειες επαφής της εσωτερικής πλευράς της πόρτας με τα μπροστινά τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου πρέπει να διατηρούνται καθαρές, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες που αφορούν στον καθαρισμό στην ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου».
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε, ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη, προτού αντικαταστήσετε το λαμπτήρα, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Ανατρέξτε παρακαλώ στο κεφάλαιο "ΑΛΛΑΓΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ".

Σέρβις και Επισκευή

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Πριν από οποιαδήποτε εργασία Σέρβις και Επισκευή, διακόψτε την παροχή ρεύματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τυχόν εργασίες συντήρησης ή επισκευής που περιλαμβάνουν την αφαίρεση ενός καλύμματος που προστατεύει από την έκθεση στην ενέργεια μικροκυμάτων πρέπει να εκτελούνται μόνο από καταρτισμένο τεχνικό.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Εάν η πόρτα ή τα λάστιχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιές, δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία η συσκευή μέχρι να γίνει η επισκευή από ένα καταρτισμένο τεχνικό.
- Εάν φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο προς τούτο αντιπρόσωπο ή τεχνικό για την αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, ειδικά των τμημάτων που έχουν τάση, μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από τεχνικούς που έχουν εξουσιοδότηση από τον κατασκευαστή.

Αποφύγετε την πρόκληση ζημιών στο φούρνο ή άλλες επικίνδυνες καταστάσεις, ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες

- Μην ανάβετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων, αν είναι άδειος. Αν δεν υπάρχει κάποιο τρόφιμο στο θάλαμο μπορεί να δημιουργηθεί υπερφόρτιση και να προκληθεί βλάβη στη συσκευή. **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΛΑΒΗΣ!**
- Για να πειραματιστείτε πάνω στις δυνατότητες προγραμματισμού του φούρνου, βάλτε ένα ποτήρι νερό στο θάλαμό του. Το νερό θα απορροφήσει τα μικροκύματα και δε θα προκληθεί ζημιά στο φούρνο.

- Φροντίζετε να μην καλύπτονται ή φράσσονται τα ανοίγματα εξαερισμού του φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Πριν χρησιμοποιήσετε κάποιο σκεύος στο φούρνο, ελέγξτε ότι ενδείκνυται για τέτοια χρήση (ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών).
- Μην αφαιρέσετε ποτέ το κάλυμμα μαρμαρυγία (μίκρα) από την οροφή στο εσωτερικό του θαλάμου του φούρνου! Το κάλυμμα αυτό αποτρέπει τυχόν βλάβη της γεννήτριας του φούρνου μικροκυμάτων, η οποία μπορεί να προκληθεί από τα λίπη και τα κομματάκια τροφών.
- Μη φυλάσσετε κανένα εύφλεκτο αντικείμενο στο θάλαμο του φούρνου, καθώς μπορεί να αρπάξει φωτιά, αν ο φούρνος τεθεί σε λειτουργία.
- Μη χρησιμοποιείτε το φούρνο ως χώρο αποθήκευσης τροφίμων.
- Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο για τηγάνισμα, καθώς είναι αδύνατο να ελεγχθεί η θερμοκρασία του λαδιού που θερμαίνεται από τα μικροκύματα.
- Η κεραμική βάση και η σχάρα ψησίματος μπορούν να αντέξουν μέγιστο βάρος 8 κιλών. Για να αποφύγετε τυχόν βλάβη του φούρνου, μην υπερβαίνετε αυτό το όριο βάρους.

Πλεονεκτήματα φούρνου μικροκυμάτων

Σε μία συμβατική κουζίνα η θερμότητα που εκπέμπεται από τις αντιστάσεις ή τις εστίες γκαζιού διεισδύει με αργό ρυθμό στα τρόφιμα από το εξωτερικό τους. Συνεπώς, υπάρχει μεγάλη απώλεια ενέργειας για τη θέρμανση του αέρα, των εξαρτημάτων του φούρνου και των σκευών που περικλείουν το φαγητό.

Στα μικροκύματα η θερμότητα παράγεται από το ίδιο το τρόφιμο, δηλαδή η θερμότητα ξεκινά από το εσωτερικό του τροφίμου και διοχετεύεται προς το εξωτερικό. Δεν υπάρχει απώλεια θερμότητας στον αέρα, στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου ή στα σκεύη (αρκεί να πρόκειται για σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων). Αυτό σημαίνει ότι μόνο το τρόφιμο θερμαίνεται.

Για να ανακεφαλαιώσουμε, οι φούρνοι μικροκυμάτων έχουν τα εξής πλεονεκτήματα:

1. Εξοικονόμηση χρόνου μαγειρέματος. Σε γενικές γραμμές, υπάρχει μία μείωση του χρόνου κατά $\frac{3}{4}$ σε σύγκριση με τους συμβατικούς τρόπους μαγειρικής.
2. Υπερταχύ ξεπάγωμα των τροφίμων και, συνεπώς, μείωση του κινδύνου ανάπτυξης βακτηριδίων.
3. Εξοικονόμηση ενέργειας.
4. Διατήρηση των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων, εξαιτίας της μείωσης της διάρκειας μαγειρέματος

Τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων περιέχει μία βαλβίδα υψηλής τάσης, που ονομάζεται μάγνητρο και μετατρέπει την ηλεκτρική ενέργεια σε ενέργεια μικροκυμάτων. Τα ηλεκτρομαγνητικά αυτά κύματα διοχετεύονται στο εσωτερικό του φούρνου από έναν οδηγό κυμάτων και κατανέμονται με τη χρήση ενός μεταλλικού διανομέα ή ενός περιστρεφόμενου δίσκου.

Στο εσωτερικό του φούρνου, τα μικροκύματα εκπέμπονται προς όλες τις κατευθύνσεις και αντανακλώνται από τα μεταλλικά τοιχώματα,

διεισδύοντας, κατά συνέπεια, με ομοιόμορφο τρόπο στα τρόφιμα.

Πώς θερμαίνεται το φαγητό

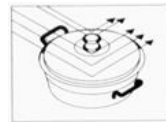
Τα περισσότερα τρόφιμα εμπεριέχουν νερό, τα μόρια του οποίου πάλλονται από τα μικροκύματα. Η τριβή των μορίων παράγει θερμότητα, η οποία αυξάνει τη θερμοκρασία των τροφίμων, ξεπατώνοντας τα, μαγειρεύοντας τα ή διατηρώντας τα ζεστά.

Επειδή η θερμότητα παράγεται εντός των τροφίμων:

- Τα τρόφιμα μπορούν να μαγειρευτούν χωρίς την προσθήκη υγρών ή λίπους ή με μικρή ποσότητα αυτών.
- Το ξεπάγωμα, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων διαρκεί λιγότερο απ' ό,τι στο συμβατικό φούρνο.
- Οι βιταμίνες, τα μεταλλικά στοιχεία και οι θρεπτικές ουσίες διατηρούνται.
- Δεν αλλοιώνεται ούτε το φυσικό χρώμα ούτε το άρωμα.

Τα μικροκύματα περνούν μέσα από πορσελάνη, γυαλί, χαρτί ή πλαστικό, αλλά όχι από μέταλλο. Για αυτό το λόγο, τα μεταλλικά σκεύη ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται στο φούρνο μικροκυμάτων.

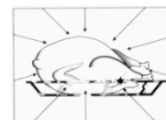
Τα μικροκύματα αντανακλώνται από το μέταλλο...



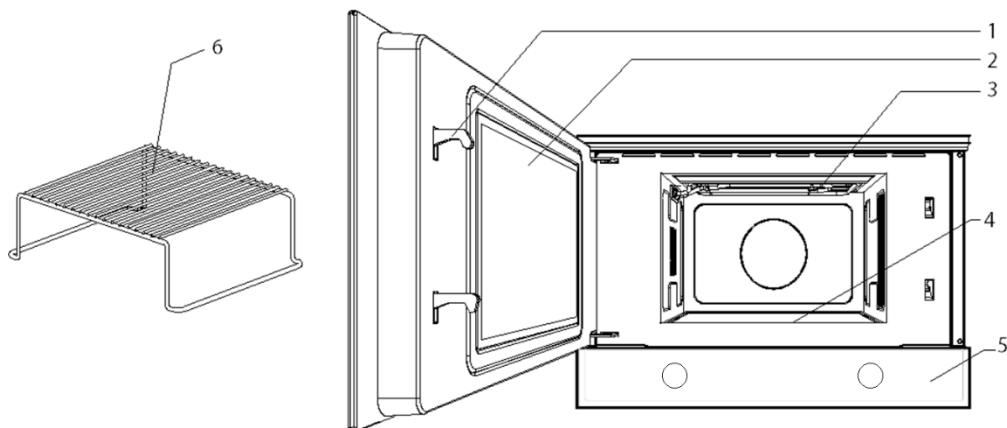
...περνούν μέσα από πορσελάνη και γυαλί...



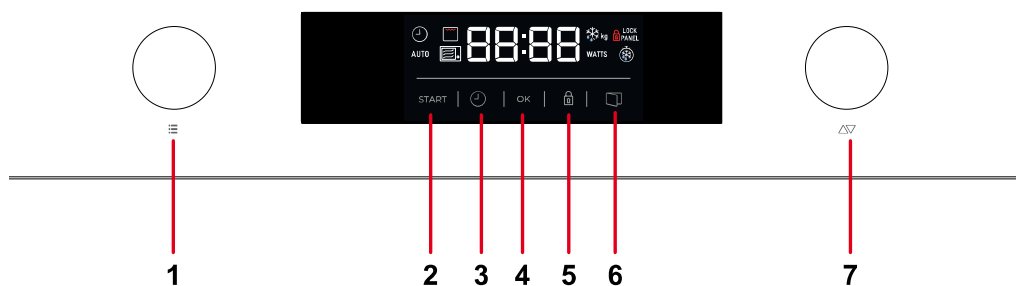
...και απορροφούνται από τα τρόφιμα.



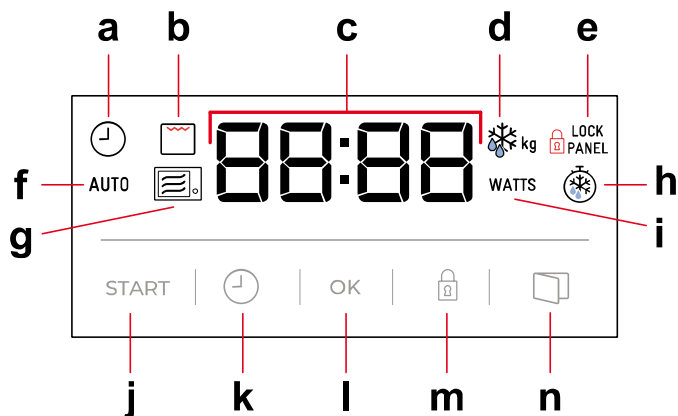
Περιγραφή της συσκευής



- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. Άγκιστρα πόρτας | 4. Κεραμική βάση |
| 2. Κρύσταλλο πόρτας | 5. Πίνακας χειρισμού |
| 3. Πτυσσόμενο Γκριλ | 6. Σχάρα |



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Κουμπί Επιλογής Λειτουργίας | 5. Αισθητήρας Κλειδώματος Ασφαλείας |
| 2. Κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας | 6. Κουμπί ανοίγματος πόρτας |
| 3. Αισθητήρας Ρολογιού | 7. Περιστρεφόμενο Κουμπί |
| 4. Αισθητήρας επιβεβαίωσης (OK) | |

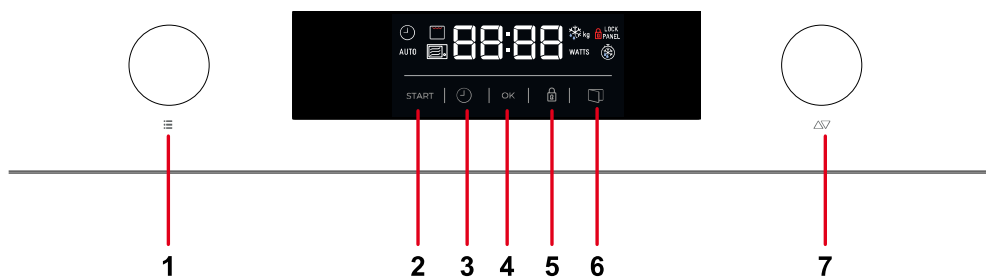


- | | | | |
|------------|---------------------------------------|----------|--------------------------------------|
| a | Ένδειξη ρολογιού | h | Ένδειξη Ξεπαγώματος με βάση το χρόνο |
| b | Ένδειξη Λειτουργίας Γκριλ | i | Ένδειξη ισχύος |
| c | Οθόνι | j | Κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας |
| d | Ένδειξη Ξεπαγώματος με βάση το βάρος | k | Αισθητήρας Ρολογιού |
| e | Ένδειξη Κλειδώματος Ασφαλείας | l | Αισθητήρας επιβεβαίωσης (OK) |
| f | Ένδειξη Ειδικής Λειτουργίας | m | Αισθητήρας Κλειδώματος Ασφαλείας |
| g | Ένδειξη Λειτουργίας Μικροκυμάτων | n | Κουμπί ανοίγματος πόρτας |
| b+g | Ένδειξη Λειτουργίας Γκριλ+Μικροκύματα | | |

Περιγραφή των λειτουργιών

Σύμβολο	Λειτουργία	Ισχύς Μικροκυμάτων	Φαγητά
	Μικροκύματα	90 W	Αργό ξεπάγωμα ευαίσθητων τροφίμων και διατήρηση της θερμοκρασίας των ζεστών φαγητών
		180 W	Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία, σοτάρισμα ρυζιού Γρήγορο ξεπάγωμα
		360 W	Λιώσιμο βουτύρου Ζέσταμα παιδικών τροφών
		600 W	Μαγείρεμα λαχανικών και τροφίμων Προσεκτικό μαγείρεμα και ζέσταμα Ζέσταμα και μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων Ζέσταμα ευαίσθητων τροφίμων
		850 W	Γρήγορο μαγείρεμα και ζέσταμα υγρών και προπαρασκευασμένης τροφής
 + 	Μικροκύματα + Γκριλ	90 W	Φρυγάνισμα ψωμιού για τoστ
		180 W	Ψήσιμο πουλερικών και κρέατος
		360 W	Ψήσιμο πιτών και φαγητών ογκρατέν
		---	Ψήσιμο τροφών στο γκριλ

Βασικές ρυθμίσεις



Ρύθμιση της ώρας

Όταν συνδέετε την συσκευή με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πρώτη φορά ή μετά από μια διακοπή ρεύματος, η ένδειξη της ώρας θα αναβοσβήνει, υποδεικνύοντας ότι η ώρα που εμφανίζεται δεν είναι η σωστή. Για να ρυθμίσετε την ένδειξη του ρολογιού, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Με τον φούρνο σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το πλήκτρο Ρολόι (3). Οι αριθμοί του ρολογιού θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.
2. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής λειτουργίας (1) για να ρυθμίσετε τη σωστή τιμή ωρών.
3. Περιστρέψτε το κουμπί Ορισμού Παραμέτρων (7) για να ρυθμίσετε τη σωστή τιμή λεπτών.
4. Για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία, πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).

Ρύθμιση Φωτεινότητας

1. Με τον φούρνο σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το πλήκτρο Ρολόι (3) δύο φορές. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη λέξη "light" (φως) που αναβοσβήνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο OK (4) για να αποκτήσετε πρόσβαση στις επιλογές ρύθμισης επιπέδου φωτεινότητας.
3. Περιστρέψτε το κουμπί Ορισμού Παραμέτρων (7) για να ρυθμίσετε το επίπεδο φωτεινότητας μεταξύ 1 και 5.
4. Πατήστε το πλήκτρο OK (4) για επιβεβαίωση.

5. Ολοκληρώστε τη διαδικασία πατώντας το πλήκτρο Ρολόι (3) δύο φορές. Ο φούρνος θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.

Απόκρυψη/Εμφάνιση Ένδειξης Ώρας

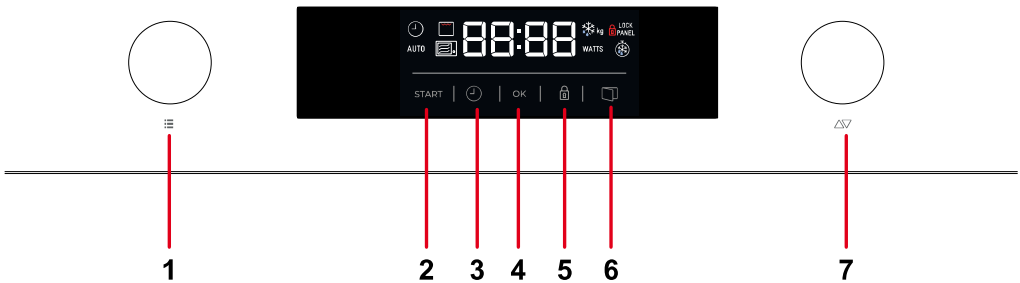
1. Με τον φούρνο σε κατάσταση αναμονής, πατήστε το πλήκτρο Ρολόι (3) τρεις φορές. Η οθόνη ενδείξεων δείχνει τη λέξη "hour" (ώρες) που αναβοσβήνει.
2. Πατήστε το πλήκτρο OK (4) για να αποκτήσετε πρόσβαση στις επιλογές ρύθμισης απόκρυψης/επανεμφάνισης.
3. Περιστρέψτε το κουμπί Ορισμού Παραμέτρων και επιλέξτε μεταξύ On (Ενεργή) και Off (Ανενεργή).
4. Πατήστε το πλήκτρο OK (4) για επιβεβαίωση.
5. Ολοκληρώστε τη διαδικασία πατώντας το πλήκτρο Ρολόι (3) τρεις φορές. Ο φούρνος θα επιστρέψει στην κατάσταση αναμονής.

Κλειδωμα ασφάλειας

Ο φούρνος μπορεί να κλειδωθεί ώστε ν' αποφεύγεται τυχόν ακατάλληλη χρήση του (π.χ. για την αποφυγή χρήσης του από παιδιά).

1. Για να ενεργοποιήσετε το κλειδωμα, πιέστε τον αισθητήρα κλειδώματος ασφαλείας (5) για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα και θα ανάψει η ενδεικτική λυχνία.
2. Για να ξεκλειδώσετε τον φούρνο, πιέστε ξανά τον αισθητήρα κλειδώματος ασφαλείας (5) για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

Βασικές Λειτουργίες



Μικροκύματα

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε ή να ζεσάνατε λαχανικά, πατάτες, ρύζι, ψάρι και κρέας.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας μικροκυμάτων. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 1:00.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας.
3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4). Η ισχύς των μικροκυμάτων θα αναβοσβήνει στην οθόνη.
4. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων. Εάν δεν γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει με ισχύ 850 W.
5. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
6. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας οποιαδήποτε στιγμή της ανωτέρω διαδικασίας και ο φούρνος θα ξεκινήσει να δουλεύει με τις

παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη.

Μικροκύματα - Γρήγορη εκκίνηση

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας μικροκυμάτων. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 1:00.
2. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Γκριλ

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ροδίσει γρήγορα η επιφάνεια του φαγητού.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας Γκριλ. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 10:00.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας.
3. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.

Μικροκύματα + Γκριλ

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να μαγειρέψετε λαζάνια, πουλερικά, πατάτες φούρνου και φαγητά κατσαρόλας.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη λειτουργίας Μικροκύματα + Γκριλ. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 10:00.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας.
3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4). Η ισχύς μικροκυμάτων θα αναβοσβήνει στην οθόνη.
4. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος μικροκυμάτων. Εάν δεν γυρίσετε το περιστρεφόμενο κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει με ισχύ 360 W. Η μέγιστη ισχύς που μπορείτε να επιλέξετε είναι 360 W.
5. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
6. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
3. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
5. Όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη *Ευρ*, θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό.

Ξεπάγωμα με βάση το βάρος (αυτόματη)

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώσετε σε σύντομο χρονικό διάστημα κρέας, πουλερικά, ψάρι, φρούτα και ψωμί.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας Ξεπάγωμα με βάση το Βάρος. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη τροφίμου "Pr 1".
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τον τύπο του τροφίμου. Εάν δεν έψετε το κουμπί, ο φούρνος θα ξεκινήσει να λειτουργεί για τύπο τροφίμου "Pr 1".
3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4). Το βάρος του τροφίμου θα αρχίσει να αναβοσβήνει την οθόνη. Η ενδεικτική λυχνία του βάρους θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
4. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε το βάρος του τροφίμου. Εάν δεν περιστρέψετε το κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει για βάρος τροφίμου 200g.
5. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
6. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
7. Όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη *Ευρ*, θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Μπορείτε να πιέσετε το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας οποιαδήποτε στιγμή της ανωτέρω διαδικασίας και ο φούρνος θα ξεκινήσει να δουλεύει με τις παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη.

Απόψυξη βάση το χρόνο (χειροκίνητη)

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για να ξεπαγώνετε σε σύντομο χρονικό διάστημα οποιονδήποτε τύπο τροφίμου.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία Ξεπάγωμα με βάση τον Χρόνο. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη 10:00.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε τη διάρκεια λειτουργίας.

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται τα προγράμματα της λειτουργίας ξεπαγώματος με βάση το βάρος, όπου σημειώνονται οι διακυμάνσεις βάρους και οι χρονικές

περίοδοι ξεπαγώματος του τροφίμου και αδράνειάς του (που εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας εντός του τροφίμου).

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Βάρος (κιλά)	Διάρκεια (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)
Pr 1	Κρέας	0,1 – 2,5	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Πουλερικά	0,1 – 2,5	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Ψάρι	0,1 – 2,5	3 – 83'20	20 – 30
Pr 4	Φρούτα	0,1 – 1,0	2'37 – 26	10 – 20
Pr 5	Ψωμί	0,1 – 1,5	2'24 – 36'15	10 – 20

Προσοχή: ανατρέξτε στην ενότητα “Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος”.

Ειδικές Λειτουργίες

Ειδική Λειτουργία “Auto”

Χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για το μαγείρεμα διαφόρων τύπων τροφίμου.

1. Περιστρέψτε το κουμπί Επιλογής Λειτουργίας (1) μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία Ειδικής Λειτουργίας “Auto”. Στην οθόνη θα αναβοσβήνει η ένδειξη “P1”.
2. Γυρίστε το Περιστρεφόμενο Κουμπί (7) προς οποιαδήποτε κατεύθυνση για να ρυθμίσετε το πρόγραμμα. Εάν δεν περιστρέψετε το κουμπί, ο φούρνος θα λειτουργήσει στο πρόγραμμα “P1”.
3. Πιέστε τον αισθητήρα επιβεβαίωσης (OK) (4).
4. Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα αρχίσει να λειτουργεί.
5. Όταν ακουστεί ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη $\xi\psi\alpha\gamma\omega$, θα πρέπει να γυρίζετε το φαγητό.
6. Ο ακόλουθος πίνακας δείχνει τα διαθέσιμα προγράμματα “Auto” της Ειδικής Λειτουργίας:

Πρόγραμμα	Τρόφιμο	Χρόνος (λεπτά)	Οδηγίες
P1	Πατάτες	10	Τοποθετήστε τις πατάτες (περίπου 500g) με λίγο νερό σε ένα θερμοανθεκτικό δοχείο και τοποθετήστε το πάνω στην κεραμική βάση, μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων.
P2	Σιγοβράσιμο / Αργό ψήσιμο	19	Τοποθετήστε τα υλικά που θέλετε να σιγοβράσουν/αργοψηθούν (π.χ. λάχανο, κοτόπουλο στιφάδο) σε ένα δοχείο. Καλύψτε το δοχείο και τοποθετήστε το πάνω στην κεραμική βάση, μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων.

Σημαντικές Υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, αφήνοντας το καπάκι ή το κάλυμμα τους, ώστε να αποφεύγεται η απώλεια υγρών.
- Ο χρόνος που απαιτείται για το ζέσταμα του φαγητού εξαρτάται από την αρχική του

θερμοκρασία. Το φαγητό που μόλις έχετε βγάλει από το ψυγείο απαιτεί περισσότερο χρόνο από κάποιο φαγητό σε θερμοκρασία δωματίου.

- Μετά το ζέσταμα, ανακατέψτε το φαγητό και αφήστε το να σταθεί για λίγη ώρα ώστε να δημιουργηθεί μία ομοιόμορφη θερμοκρασία στο τρόφιμο.

- **Προειδοποίηση!** Μετά το ζέσταμα του φαγητού, το σκεύος μπορεί να είναι καυτό. Παρ' όλο που τα μικροκύματα δε θερμαίνουν τα περισσότερα σκεύη, αυτά

μπορεί να ζεσταθούν εξαιτίας της θερμότητας που μεταδίδει το ζεσταμένο φαγητό.

Όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία...

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέζοντας μία φορά το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας** ή ανοίγοντας την πόρτα του φούρνου.

Και στις δύο περιπτώσεις:

- Σταματά αμέσως η εκπομπή Μικροκυμάτων.
- Απενεργοποιείται το γκριλ, αλλά παραμένει καυτό. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Ο χρονοδιακόπτης σταματά και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη του υπολειπόμενου χρόνου λειτουργίας του φούρνου.

Αν επιθυμείτε, μπορείτε αυτή τη στιγμή να:

1. Γυρίσετε ή ανακατέψετε το φαγητό, ώστε να εξασφαλίσετε ότι θα μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
2. Αλλάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας.
3. Να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

Για να συνεχιστεί η διαδικασία μαγειρέματος, κλείστε την πόρτα και πιέστε το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

Τροποποίηση παραμέτρων λειτουργίας

Ο χρόνος λειτουργίας μπορεί να τροποποιηθεί τότε κατά τη διάκοπή της

διαδικασίας μαγειρέματος, ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

- Πιέστε το κουμπί Έναρξης/ Διακοπής Λειτουργίας (2). Ο φούρνος θα στάση να λειτουργεί.
- Πιέστε το πλήκτρο OK (4), στην οθόνη εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος που αναβοσβήνει,.
- Περιστρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί (7) για να ρυθμίσετε τη νέα τιμή του χρόνου,
- Πιέστε το πλήκτρο OK (4), στην οθόνη εμφανίζεται η ισχύς που αναβοσβήνει,
- Περιστρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί (7) για να ρυθμίσετε τη νέα τιμή ισχύος,
- Πατήστε το πλήκτρο Start/Stop (2). Ο φούρνος θα ξεκινήσει εκ νέου τη λειτουργία του.

Ακύρωση διαδικασίας μαγειρέματος

Αν επιθυμείτε να ακυρώσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας**.

Θα ακουστεί τότε ένα ηχητικό σήμα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη της ώρας.

Ολοκλήρωση διαδικασίας μαγειρέματος

Στο τέλος της διαδικασίας, θα ακουστούν τρία ηχητικά σήματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "End" ("τέλος").

Τα ηχητικά αυτά σήματα επαναλαμβάνονται ανά 30 δευτερόλεπτα, μέχρι να ανοίξει η πόρτα του φούρνου ή να πατηθεί το κουμπί Έναρξης/Διακοπής Λειτουργίας.

Ξεπάγωμα

Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζονται οι διαφορετικές χρονικές περίοδοι ξεπαγώματος και αδράνειας (η οποία εξασφαλίζει την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας

εντός του τροφίμου), αναλόγως του τύπου και του βάρους κάθε τροφίμου, καθώς και κάποιες συστάσεις.

Τρόφιμο	Βάρος (g)	Χρόνος ξεπαγώματος (λεπτά)	Χρόνος αδράνειας (λεπτά)	Συμβουλές
Μερίδες κρέατος, μοσχαρίσιου, βοδινού ή χοιρινού	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	200	6-7	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	14-15	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	700	20-21	20-25	Γυρίστε δύο φορές
	1000	29-30	25-30	Γυρίστε δύο φορές
	1500	42-45	30-35	Γυρίστε τρεις φορές
Βραστό κρέας	500	12-14	10-15	Γυρίστε δύο φορές
	1000	24-25	25-30	Γυρίστε τρεις φορές
Κιμάς	100	4-5	5-6	Γυρίστε δύο φορές
	300	8-9	8-10	Γυρίστε τρεις φορές
	500	12-14	15-20	Γυρίστε μία φορά
Λουκάνικα	125	3-4	5-10	Γυρίστε δύο φορές
	250	8-9	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	15-16	10-15	Γυρίστε δύο φορές
Πουλερικά, μέρη πουλερικών	200	7-8	5-10	Γυρίστε 3 φορές
	50	17-15	10-15	Γυρίστε μία φορά
Κοτόπουλο	1000	34-35	15-20	Γυρίστε μία φορά
	1200	39-40	15-20	Γυρίστε μία φορά
	1500	48-50	15-20	Γυρίστε δύο φορές
Ψάρι	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	20	6-7	5-10	Γυρίστε μία φορά
Πέστροφα	200	6-7	5-10	Γυρίστε δύο φορές
Γαρίδες	100	3-4	5-10	Γυρίστε μία φορά
	500	12-15	10-15	Γυρίστε δύο φορές
Φρούτα	200	4-5	5-8	Γυρίστε δύο φορές
	300	8-9	10-15	Γυρίστε μία φορά
	500	12-14	15-20	Γυρίστε μία φορά
Ψωμί	100	2-3	2-3	Γυρίστε δύο φορές
	200	4-5	5-6	Γυρίστε δύο φορές
	500	10-12	8-10	Γυρίστε δύο φορές
	800	15-18	15-20	Γυρίστε τρεις φορές
Βούτυρο	250	8-10	10-15	Γυρίστε μία φορά & διατηρείτε το σκεπασμένο
Τυρί cottage	250	6-8	5-10	Γυρίστε μία φορά & διατηρείτε το σκεπασμένο
Κρέμες	250	7-8	10-15	Αφαιρέστε το καπάκι

Γενικές οδηγίες ξεπαγώματος

1. Για το ξεπάγωμα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (πορσελάνη, γυαλί, κατάλληλα πλαστικά).

2. Η λειτουργία ξεπαγώματος με βάση το βάρος και οι πίνακες αναφέρονται στη διαδικασία ξεπαγώματος ωμών τροφίμων.

3. Ο χρόνος ξεπαγώματος εξαρτάται από την ποσότητα και την πυκνότητα του τροφίμου. Όταν καταψύχετε τρόφιμα, προετοιμάζετε τα και για τη διαδικασία απόψυξης. Κατανέμετε τα τρόφιμα ομοιόμορφα μέσα στα σκεύη τους.
4. Κατανέμετε τα τρόφιμα όσο καλύτερα γίνεται εντός του φούρνου μικροκυμάτων. Τα πιο χοντρά κομμάτια του ψαριού ή τα μπουτία του κοτόπουλου πρέπει να τοποθετούνται προς τα έξω. Μπορείτε να προστατεύετε τα πιο ευαίσθητα κομμάτια των τροφίμων με κομμάτια αλουμινόχαρτου. **Προσοχή:** Το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έρχεται σε έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρικό τόξο.
5. Τα πιο μεγάλα κομμάτια των τροφίμων πρέπει να τα γυρίζετε αρκετές φορές.
6. Κατανέμετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα όσο πιο ομοιόμορφα γίνεται, γιατί τα στενά και λεπτά κομμάτια ξεπαγώνουν γρηγορότερα σε σύγκριση με τα πιο χοντρά ή πλατιά κομμάτια.
7. Τα πλούσια σε λίπη τρόφιμα, όπως το βούτυρο, η κρέμα τυριού και η κρέμα, δεν πρέπει να ξεπαγώνουν πλήρως. Αν παραμείνουν σε θερμοκρασία δωματίου, θα είναι έτοιμα για σερβίρισμα εντός λίγων λεπτών. Στην περίπτωση πλήρως κατεψυγμένης κρέμας γάλακτος, αν εντοπίσετε μικρά κομματάκια πάγου σχηματισμένα πάνω της, πρέπει να ανακατέψετε την κρέμα πριν τη σερβίρετε.
8. Τοποθετείτε τα πουλερικά πάνω σε πιατέλα που αναποδογυρίζεται, ώστε να στραγγίζονται πιο εύκολα τα υγρά τους.
9. Το ψωμί πρέπει να τυλίγεται σε μία πετσέτα, ώστε να μη χάνει την υγρασία του.
10. Γυρίζετε το φαγητό σε τακτά χρονικά διαστήματα.
11. Αφαιρείτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τις συσκευασίες τους, και μην ξεχνάτε να βγάξετε οποιαδήποτε συρματάκια σφράγισης των συσκευασιών. Αν τα σκεύη, όπου φυλάσσονταν τα τρόφιμα στον καταψύκτη, είναι επίσης κατάλληλα για ζέσταμα και μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων, φροντίζετε απλά να αφαιρέτε το καπάκι. Σε οποιαδήποτε άλλη περίπτωση, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε σκεύη που ενδείκνυνται για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.
12. Τα υγρά που δημιουργούνται κατά το ξεπάγωμα των τροφίμων, ειδικά στην περίπτωση των πουλερικών, πρέπει να πετιούνται και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
13. Μην ξεχνάτε ότι στη λειτουργία ξεπαγώματος απαιτείται κάποιος χρόνος αδράνειας, ώστε να ξεπαγώσει πλήρως το τρόφιμο.

Μαγείρεμα σε φούρνο μικροκυμάτων

Προειδοποίηση! Διαβάστε τις οδηγίες της ενότητας “Ασφάλεια κατά τη χρήση του Φούρνου Μικροκυμάτων”, πριν μαγειρέψετε στα μικροκύματα.

Όταν μαγειρεύετε στο φούρνο μικροκυμάτων σας, ακολουθείτε τις παρακάτω συστάσεις:

- Πριν ζεστάνετε ή μαγειρέψετε τρόφιμα με **φλούδα** (π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα), **τρυπήστε τα με ένα πιρούνι** ώστε να μην σκάσουν. Κόβετε τα τρόφιμα πριν αρχίσετε το μαγείρεμά τους.

- Πριν χρησιμοποιήσετε ένα σκεύος ή πιάτο, ελέγξτε αν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (ανατρέξτε στη σχετική ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
- Όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος για τρόφιμα με πολύ λίγη υγρασία (π.χ. στο **ξεπάγωμα του ψωμιού**, στην παρασκευή ποπ κορν κ.λπ.), η υγρασία αυτή εξατμίζεται πολύ γρήγορα. Στην περίπτωση αυτή, η συσκευή λειτουργεί σαν

να ήταν άδεια και τα φαγητά μπορεί να καούν. Η κατάσταση αυτή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή και στο σκεύος που χρησιμοποιείται. Επομένως, ο φούρνος πρέπει να προγραμματίζεται μόνο για τον απαραίτητο χρόνο και πρέπει, επίσης, να εποπτεύετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Δεν είναι δυνατό να ζεσθάνετε μεγάλες ποσότητες λαδιού (**τηγάνισμα**) στο φούρνο μικροκυμάτων.
- Βγάζετε **τα προ-μαγειρεμένα φαγητά** από τη συσκευασία τους, γιατί οι συσκευασίες αυτές δεν είναι πάντα ανθεκτικές σε υψηλές θερμοκρασίες. Ακολουθείτε τις οδηγίες του παρασκευαστή του τροφίμου.
- **Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διάφορα σκεύη**, όπως φλυτζάνια για παράδειγμα, τοποθετήστε τα ομοιόμορφα πάνω στην κεραμική βάση.
- **Τα πλαστικά σακουλάκια** δεν πρέπει να σφραγίζονται με μεταλλικά κλιπς. Χρησιμοποιήστε πλαστικά κλιπς. Πρέπει να ανοίγετε αρκετές τρύπες στα σακουλάκια, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.
- Όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε φαγητά, να βεβαιώνετε ότι έχουν φτάσει σε μία **ελάχιστη θερμοκρασία 70°C**.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστούν **υδρατμοί** πάνω στο κρύσταλλο της πόρτας, που ίσως αρχίσουν να στάζουν. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και μπορεί μάλιστα να παρουσιαστεί έντονα, αν η θερμοκρασία του δωματίου είναι χαμηλή. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφαλή λειτουργία της συσκευής. Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίστε το νερό που σχηματίστηκε από την υγροποίηση των υδρατμών.
- Όταν ζεσταίνετε υγρά, χρησιμοποιείτε **σκεύη με πλατύ άνοιγμα**, ώστε να διαφεύγει εύκολα ο ατμός.

Μαγειρεύετε τα φαγητά σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο και δίνετε προσοχή στις διάρκειες μαγειρέματος και στα επίπεδα ισχύος που αναφέρονται στους πίνακες.

Να θυμάστε ότι οι τιμές που δίνονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορούν να διαφοροποιηθούν σύμφωνα με την αρχική κατάσταση, τη θερμοκρασία, την υγρασία και τον τύπο του τροφίμου. Σας συνιστούμε να προσαρμόζετε το χρόνο μαγειρέματος και το επίπεδο ισχύος σε κάθε κατάσταση. Αναλόγως των ιδιοτήτων του τροφίμου, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να παραταθεί ή συντομευτεί και το επίπεδο ισχύος να αυξηθεί ή μειωθεί.

Μαγείρεμα με μικροκύματα...

1. Όσο μεγαλύτερη η ποσότητα του φαγητού, τόσο περισσότερο διαρκεί το μαγείρεμά του. Έχετε υπόψη σας τους παρακάτω κανόνες:
 - Διπλάσια ποσότητα » διπλάσιος χρόνος
 - Μισή ποσότητα » μισός χρόνος
2. Όσο χαμηλότερη η θερμοκρασία, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος.
3. Τα φαγητά που περιέχουν μεγαλύτερη ποσότητα υγρού, ζεσταίνονται γρηγορότερα.
4. Η καλή κατανομή του φαγητού στην κεραμική βάση διευκολύνει το ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αν τα πιο πυκνά/στερεά κομμάτια τοποθετηθούν περιμετρικά του σκεύους και τα λιγότερα στερεά στο κέντρο, είναι δυνατό να ζεσθάνετε διαφορετικά είδη τροφίμων ταυτόχρονα.
5. Μπορείτε να ανοίξετε οποιαδήποτε στιγμή την πόρτα της συσκευής. Η συσκευή, στην περίπτωση αυτή, απενεργοποιείται αυτομάτως. Ο φούρνος μικροκυμάτων θα τεθεί ξανά σε λειτουργία, μόνο εφόσον η πόρτα κλείσει και πατηθεί το πλήκτρο έναρξης λειτουργίας

6. Τα τρόφιμα που είναι σκεπασμένα χρειάζονται λιγότερο χρόνο μαγειρέματος και οι ιδιότητές τους διατηρούνται καλύτερα. Τα καπάκια που θα

χρησιμοποιηθούν πρέπει να επιτρέπουν τη διέλευση των μικροκυμάτων και να διαθέτουν μικρά ανοίγματα, που θα επιτρέπουν τη διαφυγή του ατμού.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα λαχανικών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Προσθήκη υγρού	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Κουνουπίδι	500	100 ml	850	9-11	2-3	Κόψτε σε φέτες.
Μπρόκολο	300	50 ml	850	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Μανιτάρια	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Αρακάς & καρότα	300	100 ml	850	7-9	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Κατεψυγμένα καρότα	250	25 ml	850	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πατάτες	250	25 ml	850	5-7	2-3	Ξεφλουδίστε και κόψτε τις σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πιπεριές	250	25 ml	850	5-7	2-3	Κόψτε σε χοντρά κομμάτια ή φέτες. Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Πράσο	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Κατεψυγμένα λαχανάκια Βρυξελλών	300	50 ml	850	6-8	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.
Λάχανο τουρσί	250	25 ml	850	8-10	2-3	Διατηρήστε το σκεύος σκεπασμένο.

Πίνακες και υποδείξεις – Μαγείρεμα ψαριών

Τρόφιμο	Ποσότητα (g)	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος Αδράνειας (λεπτά)	Οδηγίες
Φιλέτα ψαριού	500	600	10-12	3	Μαγειρέψτε τα σκεπασμένα. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το.
Ολόκληρο ψάρι	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Μαγειρέψτε το σκεπασμένο. Όταν περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το. Ίσως χρειαστεί να καλύψετε τα άκρα του ψαριού.

Μαγείρεμα στο γκριλ

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη χρήση του γκριλ, χρησιμοποιείτε τη σχάρα που συνοδεύει τη συσκευή.

Τοποθετείτε τη σχάρα έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του θαλάμου του φούρνου, καθώς υπάρχει κίνδυνος δημιουργίας ηλεκτρικού τόξου, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

- Όταν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά το γκριλ του φούρνου, παράγεται λίγος καπνός και μία μυρωδιά εξαιτίας των υλικών λίπανσης, τα οποία χρησιμοποιούνται στη διαδικασία κατασκευής του.
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, το κρύσταλλο της πόρτας αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. **Μην επιτρέψετε στα παιδιά να πλησιάζουν.**
- Πριν την χρήση, προθερμάνεται το γκριλ για 2 λεπτά. Χρησιμοποιήστε την σχάρα, εκτός και εάν υποδεικνύεται κάτι άλλο.
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου και η σχάρα αναπτύσσουν πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών γαντιών.
- Όταν το γκριλ χρησιμοποιείται για πολλή ώρα, είναι φυσιολογικό να σβήνουν

προσωρινά οι αντιστάσεις, εξαιτίας του θερμοστάτη ασφαλείας.

- 6. Σημαντικό!** Όταν το φαγητό πρόκειται να ψηθεί στο γκριλ ή να μαγειρευτεί εντός κάποιου μαγειρικού σκεύους, είναι σημαντικό να ελέγξετε αν το σκεύος αυτό είναι κατάλληλο για τέτοια χρήση. Ανατρέξτε στην ενότητα αναφοράς κατάλληλων τύπων σκευών!
- Όταν χρησιμοποιείται το γκριλ, μπορεί να πεταχτεί λίπος πάνω στις αντιστάσεις και να καεί. Αυτή είναι μία φυσιολογική κατάσταση και δεν αποτελεί ένδειξη δυσλειτουργίας.
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος, καθαρίζετε κάθε φορά το εσωτερικό του φούρνου και τα εξαρτήματά του, ώστε να μην επικαλύπτονται από υπολείμματα

Πίνακες και υποδείξεις – Μικροκύματα + Γκριλ

Ο συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ είναι ιδανικός για γρήγορο μαγείρεμα και, ταυτόχρονα, ροδοκοκκίνισμα ή σχηματισμό κρούστας του φαγητού. Μπορεί, επίσης, να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο και για μαγείρεμα φαγητών με κάλυψη τυριού.

Τα μικροκύματα και το γκριλ λειτουργούν ταυτόχρονα. Τα μικροκύματα μαγειρεύουν και το γκριλ ροδοκοκκινίζει το φαγητό ή ψήνει την κρούστα.

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αράνειας (λεπτά)
Ζυμαρικά ογκρατέν	500	Χαμηλό σκεύος	180	17-20	3-5
Πατάτες ογκρατέν	800	Χαμηλό σκεύος	600	24-28	3-5
Λαζάνια	περίπου 800	Χαμηλό σκεύος	600	15-20	3-5
Ψητό τυρί	περίπου 500	Χαμηλό σκεύος	180	18-20	3-5
2 μπουτία νωπού κοτόπουλου (ψητά)	200 καθένα	Χαμηλό σκεύος	360	15-20	3-5

Φαγητό	Ποσότητα (g)	Σκεύος	Ισχύς (Watt)	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος αράνειας (λεπτά)
Κοτόπουλο	περίπου 1000	Χαμηλό και πλατύ σκεύος	360	40-45	3-5
Κρεμμυδόσουπα ογκρατέν	2 φλυτζάνια των 200 g	Μπωλ σούπας	360	4-8	3-5

Πριν χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε σκεύη στο φούρνο μικροκυμάτων, ελέγξτε ότι ενδείκνυνται για τέτοια χρήση. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά πιάτα και σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στη συνδυαστική λειτουργία πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε μικροκύματα και γκριλ. Ανατρέξτε στην αντίστοιχη ενότητα αναφοράς των κατάλληλων τύπων σκευών!

Να θυμάστε ότι οι τιμές που αναφέρονται είναι ενδεικτικές και ότι μπορεί να διαφοροποιηθούν αναλόγως της αρχικής κατάστασης, της θερμοκρασίας, της υγρασίας και του τύπου κάθε τροφίμου.

Τι τύπου μαγειρικά σκεύη μπορούν να χρησιμοποιηθούν;

Στη λειτουργία μικροκυμάτων

Στη λειτουργία μικροκυμάτων είναι σημαντικό να θυμάστε ότι τα μικροκύματα αντανakλώνται από τις μεταλλικές επιφάνειες. Το γυαλί, η πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, το πλαστικό και το χαρτί επιτρέπουν στα μικροκύματα να τα διαπερνούν.

Συνεπώς, τα μεταλλικά σκεύη και τα ταψιά ή τα σκεύη με μεταλλικά τμήματα ή διακοσμητικά δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων. Τα γυαλικά και κεραμικά με μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία ή τμήματα (π.χ. μολυβδόχο γυαλί-καθρέπτης) δεν μπορούν, επίσης, να χρησιμοποιηθούν.

Κατασκευασμένα από **ιδανικά**, για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων, υλικά είναι τα πυρίμαχα γυαλίνα, πορσελάνινα ή κεραμικά σκεύη και το ανθεκτικό σε υψηλές

Αν ο χρόνος δεν είναι επαρκής για το σωστό ροδοκοκκίνισμα του φαγητού, ρυθμίστε τη λειτουργία του γκριλ για 5 ή 10 λεπτά επιπλέον.

Παρακαλείστε να τηρείτε τις χρονικές περιόδους αδράνειας και να μην ξεχνάτε να γυρίζετε τα κομμάτια κρέατος κατά το μαγείρεμά τους.

Αν δεν υπάρχουν οδηγίες που να υπαγορεύουν τη μη χρήση της, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η κεραμική βάση για το μαγείρεμα.

Οι τιμές που αναφέρονται στους πίνακες ισχύουν εφόσον ο θάλαμος του φούρνου είναι κρύος (δε χρειάζεται προθέρμανση του φούρνου).

θερμοκρασίες πλαστικό. Το λεπτό, εύθραυστο γυαλί και η λεπτή πορσελάνη μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα (π.χ. για ζέσταμα φαγητού).

Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν θερμότητα στα σκεύη, τα οποία μπορεί να αναπτύξουν μεγάλη θερμοκρασία. Για αυτό, χρησιμοποιείτε πάντα **προστατευτικά γάντια φούρνου!**

Δοκιμάστε την αντοχή των σκευών

Τοποθετήστε το σκεύος μέσα στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων για 20 δευτερόλεπτα. Αν μετά από αυτό το χρονικό διάστημα παραμένει κρύο ή απλά ζεσταθεί λίγο, είναι κατάλληλο. Αν όμως θερμανθεί πολύ ή δημιουργήσει ηλεκτρικό τόξο, δεν είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων.

Στη λειτουργία του Γκριλ

Στην περίπτωση της λειτουργίας του γκριλ, το σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 300°C.

Τα πλαστικά σκεύη δεν είναι κατάλληλα για χρήση στη λειτουργία γκριλ.

Στη συνδυαστική λειτουργία Μικροκυμάτων + Γκριλ

Στη συνδυαστική λειτουργία τα σκεύη που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι κατάλληλα για μαγείρεμα και σε μικροκύματα και σε γκριλ.

Αλουμινένια σκεύη και αλουμινόχαρτο

Τα προ-μαγειρεμένα φαγητά που είτε βρίσκονται εντός αλουμινένιων συσκευασιών είτε είναι τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο μπορούν να τοποθετηθούν στο φούρνο μικροκυμάτων, αν ακολουθηθούν οι παρακάτω οδηγίες:

- Δίνετε προσοχή στις οδηγίες του παρασκευαστή του φαγητού, οι οποίες είναι τυπωμένες πάνω στη συσκευασία.
- Τα αλουμινένια σκεύη δεν πρέπει να είναι ψηλότερα των 3 εκατοστών και δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου (πρέπει να τηρείται ελάχιστη απόσταση 3 εκατοστών). Το αλουμινένιο καπάκι πρέπει να αφαιρείται.
- Τοποθετείτε το αλουμινένιο σκεύος απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Αν χρησιμοποιήσετε τη σχάρα, το σκεύος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω σε πορσελάνινο πιάτο. Μη βάζετε ποτέ αλουμινένιο σκεύος πάνω στη σχάρα!
- Ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι μεγαλύτερος, γιατί τα μικροκύματα έχουν πρόσβαση στο φαγητό μόνο από το πάνω μέρος. Σε περίπτωση οποιωνδήποτε

αμφιβολιών, χρησιμοποιήστε αποκλειστικά σκεύη ενδεικνυόμενα για χρήση σε μικροκύματα.

- Μπορεί να χρησιμοποιηθεί αλουμινόχαρτο για την αντανάκλαση των μικροκυμάτων, κατά τη διαδικασία του ξεπαγώματος. Μπορείτε να προστατεύσετε από την υπερβολική θερμότητα τα ευαίσθητα τρόφιμα, όπως τα πουλερικά ή τον κιμά, καλύπτοντας τα αντίστοιχα άκρα με αλουμινόχαρτο.
- **Προσοχή:** το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, καθώς μπορεί να προκληθεί ηλεκτρική εκκένωση.

Καπάκια

Συνιστάται η χρήση γυάλινων και πλαστικών καπακιών ή διαφανούς μεμβράνης για τους ακόλουθους λόγους:

1. Αποτρέπουν την υπερβολική διαφυγή ατμού (ειδικά όταν ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μεγάλος).
2. Η διαδικασία μαγειρέματος είναι ταχύτερη.
3. Τα φαγητά δε χάνουν την υγρασία τους
4. Διατηρείται η μυρωδιά του φαγητού.

Το καπάκι πρέπει να έχει τρύπες, ώστε να μη δημιουργείται οποιαδήποτε μορφή πίεσης. Και τα πλαστικά σακουλάκια πρέπει να έχουν ανοίγματα. Τα μπουκάλια και τα βαζάκια παιδικών τροφών ή άλλα παρόμοια σκεύη πρέπει να χρησιμοποιούνται χωρίς καπάκι, καθώς υπάρχει κίνδυνος έκρηξης αν παραμείνουν βιδωμένα στο σκεύος.

Ο παρακάτω πίνακας δίνει κάποιες γενικές κατευθυντήριες οδηγίες για τους τύπους σκευών που είναι κατάλληλοι σε κάθε κατάσταση.

Πίνακας – είδη μαγειρικών σκευών

Τύπος σκεύους	Λειτουργία	Μικροκύματα		Γκριλ	Μικροκύματα + γκριλ
		Ξεπάγωμα / ζέσταμα	Μαγείρεμα		
Γυαλί και πορσελάνη 1) Οικιακή χρήση, μη πυρίμαχα, πλένονται σε πλυντήριο πιάτων		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Σμαλτωμένα κεραμικά Πυρίμαχο γυαλί και πορσελάνη		Ναι	Ναι	Ναι	Ναι
Κεραμικά, πήλινα σκεύη Μη σμαλτωμένα Σμαλτωμένα, χωρίς μεταλλικό διάκοσμο		Ναι	Ναι	Όχι	Όχι
Πήλινα σκεύη Σμαλτωμένα Μη σμαλτωμένα		Ναι Όχι	Ναι Όχι	Όχι Όχι	Όχι Όχι
Πλαστικά σκεύη 2) Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 100°C Ανθεκτικά σε θερμοκρασίες μέχρι 250°C		Ναι Ναι	Όχι Ναι	Όχι Όχι	Όχι Όχι
Πλαστικές μεμβράνες 3) Που κολλάνε Σελοφάν		Όχι Ναι	Όχι Ναι	Όχι Όχι	Όχι Όχι
Χαρτί, χαρτόνι, περγαμηνή 4)		Ναι	Όχι	Όχι	Όχι
Μέταλλο Αλουμινοχαρτο Αλουμινένια σκεύη 5) Εξαρτήματα (σχάρα)		Ναι Όχι Ναι	Όχι Ναι Ναι	Ναι Ναι Ναι	Όχι Ναι Ναι

1. Χωρίς χρυσές ή ασημένιες άκρες και όχι μολυβδόουχο γυαλί-καθρέπτη.
2. Ελέγξτε τις οδηγίες του κατασκευαστή!
3. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά κλιπ ή συρματάκια, για να κλείνετε τα σακουλάκια. Ανοίγετε τρύπες στα σακουλάκια. Χρησιμοποιείτε τις μεμβράνες μόνο για να καλύπτετε τα φαγητά.

4. Μη χρησιμοποιείτε χάρτινα πιάτα.
5. Μόνο ρηχά αλουμινένια σκεύη, χωρίς καπάκι. Το αλουμίνιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου

Καθαρισμός και Συντήρηση Φούρνου

Ο καθαρισμός του φούρνου είναι η μόνη μορφή συντήρησης που κανονικά χρειάζεται η συσκευή.

Προειδοποίηση! Ο φούρνος μικροκυμάτων σας πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται όλα τα υπολείμματα τροφών. Αν ο φούρνος δε διατηρείται καθαρός, μπορεί να φθαρούν οι επιφάνειές του και **να μειωθεί ο χρόνος ζωής της συσκευής ή ακόμη και να προκληθούν επικίνδυνες καταστάσεις.**

Προειδοποίηση! Η διαδικασία καθαρισμού του φούρνου πρέπει να πραγματοποιείται μόνο εφόσον η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είτε βγάζοντας το βύσμα του καλωδίου της από την πρίζα είτε κατεβάζοντας την ασφάλεια.

Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά ή στίλβωτικά καθαριστικά προϊόντα, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα που

μπορεί να χαράξουν ή φθείρουν την επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υπό πίεση αέρα ή νερού.

Πρόσοψη φούρνου

Κανονικά, το μόνο που χρειάζεται είναι να καθαρίζετε το φούρνο με ένα βρεγμένο πανί. Αν είναι πολύ βρώμικος, προσθέτετε λίγες σταγόνες απορρυπαντικού πιάτων στο νερό που μουσκεύετε το πανί. Στη συνέχεια, σκουπίζετε το φούρνο με ένα στεγνό πανί.

Αφαιρείτε αμέσως τους λευκούς λεκέδες αλάτων, λίπους, άμυλου ή αυγών. Μπορεί να προκληθεί διάβρωση κάτω από αυτούς τους λεκέδες.

Μην αφήνετε να εισχωρήσει νερό στο εσωτερικό του φούρνου.

Θάλαμος φούρνου

Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα εσωτερικά τοιχώματα με ένα υγρό πανί, καθώς αυτός είναι ο πιο εύκολος τρόπος αφαίρεσης κηλίδων ή υπολειμμάτων τροφών, που μπορεί να έχουν κολλήσει στο εσωτερικό του φούρνου.

Για να αφαιρείτε βρωμίες που δεν απομακρύνονται εύκολα, χρησιμοποιείτε ένα ήπιο καθαριστικό προϊόν. **Μη χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού φούρνων ή οποιαδήποτε άλλα ισχυρά ή στιλβωτικά καθαριστικά προϊόντα.**

Διατηρείτε πάντα την πόρτα και το μπροστινό τμήμα του φούρνου πολύ καθαρά, εξασφαλίζοντας έτσι ότι η πόρτα ανοιγοκλείνει σωστά.

Μην αφήνετε να περάσει νερό στα ανοίγματα εξερισμού του φούρνου.

Καθαρίζετε τακτικά την κεραμική βάση, ειδικά αν χυθούν υγρά κατά τη χρήση του φούρνου.

Αν ο θάλαμος του φούρνου είναι πολύ βρώμικος, τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό πάνω στην κεραμική βάση και ενεργοποιήστε τα μικροκύματα σε μέγιστη ισχύ για 2 ή 3 λεπτά. Ο ατμός που απελευθερώνεται

μαλακώνει τη βρωμιά και είναι εύκολο να καθαριστεί στη συνέχεια με ένα μαλακό πανί.

Οι δυσάρεστες μυρωδιές (για παράδειγμα μετά το μαγείρεμα ψαριού) μπορούν εύκολα να καταπολεμηθούν. Βάλτε λίγες σταγόνες χυμού λεμονιού σε ένα φλυτζάνι με νερό. Βάλτε μέσα στο φλυτζάνι ένα μικρό κουταλάκι, ώστε να μη βράσει το νερό. Ζεστάνετε στα μικροκύματα το νερό για 2 έως 3 λεπτά σε μέγιστη ισχύ.

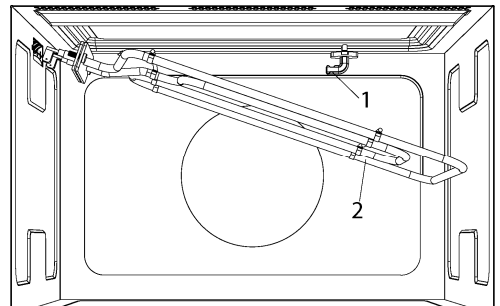
Οροφή φούρνου

Αν η οροφή του θαλάμου έχει βρωμίσει, μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω η αντίσταση του γκριλ, ώστε να διευκολυνθεί ο καθαρισμός της.

Για να αποφύγετε οποιαδήποτε πιθανότητα εγκαύματος, περιμένετε να κρυώσει η αντίσταση, πριν την μετακινήσετε. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Περιστρέψτε το στήριγμα της αντίστασης του γκριλ κατά 180° (1).
2. Μετακινήστε προσεχτικά προς τα κάτω την αντίσταση (2). Μην ασκήσετε πολλή πίεση, ώστε να μην προκληθεί ζημιά.
3. Αφού καθαρίσετε την οροφή του θαλάμου, βάλτε ξανά το γκριλ (2) στη θέση του, ακολουθώντας αντιστρόφως τα ίδια βήματα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το στήριγμα του γκριλ (1) μπορεί να πέσει ενώ περιστρέφεται. Αν συμβεί αυτό, εισάγετε το στήριγμα του γκριλ (1) στην οπή που υπάρχει στην οροφή του θαλάμου και περιστρέψτε το κατά 90° μέχρι τη θέση του στηρίγματος γκριλ (2).



Εξαρτήματα

Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση. Αν είναι πολύ βρώμικα, αφήνετέ τα να μουλιάσουν και στη συνέχεια χρησιμοποιείτε μία βούρτσα ή σφουγγάρι. Τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.

Τι να κάνω σε περίπτωση που ο φούρνος δε λειτουργεί

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Οποιαδήποτε μορφή επισκευή πρέπει να πραγματοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένο τεχνικό. Οποιαδήποτε εργασία επισκευής πραγματοποιηθεί από μη εξουσιοδοτημένο από την κατασκευάστρια εταιρεία άτομο, μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.

Δε χρειάζεται να επικοινωνήσετε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις, για να ξεπεράσετε τα παρακάτω προβλήματα:

- **Δεν υπάρχει ένδειξη στην οθόνη! Ελέγξτε αν:**
 - Η ένδειξη της ώρας έχει απενεργοποιηθεί (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Δεν υπάρχει καμία ανταπόκριση, όταν πατώ τα πλήκτρα! Ελέγξτε αν:**
 - Έχει ενεργοποιηθεί το Κλείδωμα Ασφαλείας (ανατρέξτε στην ενότητα Βασικών Ρυθμίσεων).
- **Ο φούρνος δε λειτουργεί! Ελέγξτε αν:**
 - Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα.
 - Η παροχή ρεύματος στο φούρνο δεν έχει διακοπεί.
 - Η πόρτα είναι καλά κλεισμένη. Η πόρτα έχει κλείσει καλά, όταν ακούγεται ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισής της.
 - Παρεμβάλλονται ξένα αντικείμενα ανάμεσα στην πόρτα και το μπροστινό τμήμα του θαλάμου.
- **Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, ακούω κάποιους παράξενους θορύβους! Ελέγξτε αν:**
 - Έχει δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο εντός του φούρνου μικροκυμάτων, που

Εξασφαλίζετε ότι η κεραμική βάση και το αντίστοιχο στήριγμα είναι πάντα καθαρά. Ανάβετε το φούρνο μόνο εφόσον η κεραμική βάση και το αντίστοιχο στήριγμα βρίσκονται στη θέση τους μέσα στο θάλαμο.

- προκαλείται από την παρουσία μεταλλικών αντικειμένων (ανατρέξτε στην ενότητα κατάλληλων τύπων σκευών).
- Το σκεύος που χρησιμοποιείται ακουμπά στα τοιχώματα του θαλάμου.
- Έχει παραμείνει μέσα στο θάλαμο κάποιο μαχαιροπήρουνο ή εργαλείο μαγειρικής.
- **Τα τρόφιμα δε ζεσταίνονται ή ζεσταίνονται με πολύ αργό ρυθμό! Ελέγξτε αν:**
 - Κατά λάθος χρησιμοποιήσατε ένα μεταλλικό σκεύος.
 - Επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.
 - Βάλατε στο φούρνο τρόφιμα χαμηλότερης θερμοκρασίας ή μεγαλύτερης ποσότητας απ' ότι συνήθως.
- **Το φαγητό είναι πολύ καυτό, ξηρό ή καμένο! Ελέγξτε αν επιλέξατε το σωστό χρόνο λειτουργίας και επίπεδο ισχύος.**
- **Ακούγεται κάποιος θόρυβος μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος!** Αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα. Ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο χρόνο. Όταν η θερμοκρασία μειωθεί επαρκώς, ο ανεμιστήρας θα τεθεί αυτομάτως εκτός λειτουργίας.
- **Ο φούρνος τίθεται σε λειτουργία αλλά ο εσωτερικός φωτισμός δεν ανάβει!** Αν όλες οι λειτουργίες του φούρνου δουλεύουν σωστά, είναι πιθανό να έχει καεί ο λαμπτήρας του θαλάμου. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο.
- **Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη “cErr”!** Αποσυνδέστε την συσκευή από

την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος και περιμένετε για περίπου 5 δευτερόλεπτα. Στη συνέχεια, συνδέστε πάλι τη συσκευή με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Η ένδειξη "cErr" θα έχει εξαφανιστεί και η συσκευή θα μπορεί να χρησιμοποιηθεί.

Αντικατάσταση λαμπτήρα φωτισμού

Για την αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία της εταιρείας καθώς είναι απαραίτητο να απεγκατασταθεί η συσκευή για την αντικατάστασή του.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Προδιαγραφές

- Τάση εναλλασσόμενου ρεύματος..... (βλ. ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών)
- Απαιτούμενη ισχύς..... 2700 W
- Ισχύς γκριλ..... 1250 W
- Ισχύς μικροκυμάτων..... 850 W
- Συχνότητα μικροκυμάτων... 2450 MHz
- Εξωτερικές διαστάσεις (Πλάτος x Ύψος x Βάθος) 595 × 390 × 334 mm
- Διαστάσεις θαλάμου (Πλάτος x Ύψος x Βάθος)..... 350 × 220 × 280 mm
- Χωρητικότητα φούρνου..... 22 l
- Βάρος..... 22 kg

Συμβουλές για την προστασία του περιβάλλοντος

Ανακύκλωση υλικών συσκευασίας

Τα τμήματα της συσκευασίας φέρουν το πράσινο σύμβολο ένδειξης ανακυκλώσιμου υλικού. Όταν τα πετάξετε, χρησιμοποιήστε τους αντίστοιχους κάδους ανακύκλωσης, αναλόγως του υλικού: χαρτόκουτα, στυρένιο ή πλαστικές μεμβράνες/θήκες. Κατ' αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας.

Απόσυρση παλιών ηλεκτρικών συσκευών

Η σχετική με την απόσυρση Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC απαιτεί τη μη εγκατάλειψη των παλιών ηλεκτρικών οικιακών συσκευών στους συνήθεις δημοτικούς χώρους συλλογής απορριμμάτων. Οι παλιές συσκευές πρέπει να περισυλλέγονται υπό διαφορετικές προϋποθέσεις, ώστε να βελτιστοποιείται η διαδικασία αξιοποίησής τους και ανακύκλωσης των υλικών που περιέχουν και

να εξασφαλίζεται η μείωση των επιπτώσεων στην ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον.

Το σύμβολο του διαγραμμένου με Χ "τροχήλατου κάδου", που είναι τυπωμένο στο προϊόν, υπενθυμίζει την υποχρέωση συλλογής και διαχείρισης της προς απόσυρση συσκευής σε συγκεκριμένα σημεία συλλογής ηλεκτρικών & ηλεκτρονικών συσκευών.

Οι καταναλωτές μπορούν να επικοινωνήσουν με τις τοπικές αρχές ή το κατάστημα πώλησης της συσκευής, για να ενημερωθούν για το σωστό σημείο απόσυρσης της παλιάς τους συσκευής.

Πριν αποσύρετε τη συσκευή σας, βγάλτε το καλώδιο ηλεκτροδότησής της, κόψτε το και πετάξετε το.

Ενεργειακή απόδοση

Πληροφορίες για το προϊόν σχετικά με την κατανάλωση ενέργειας και τον μέγιστο χρόνο που απαιτείται για την επίτευξη της

ισχύουσας λειτουργίας χαμηλής
κατανάλωσης ενέργειας.

Κατανάλωση ενέργειας όταν το προϊόν είναι απενεργοποιημένο	NA
Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής με την οθόνη απενεργοποιημένη	0,77 W

Χρόνος που απαιτείται για την αυτόματη μετάβαση της συσκευής στην ισχύουσα κατάσταση χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας

5 min.

Οδηγίες εγκατάστασης

Πριν την εγκατάσταση

Ελέγξτε ότι η τιμή τάσης, η οποία αναγράφεται πάνω στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής, είναι η ίδια με την τάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος που θα χρησιμοποιηθεί.

Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου, **βγάλτε όλα τα εξαρτήματα,** και αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας τους.

Προειδοποίηση! Η μπροστινή επιφάνεια του φούρνου μπορεί να καλύπτεται από μία **προστατευτική μεμβράνη.** Πριν χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά το φούρνο, αφαιρέστε προσεκτικά αυτή τη μεμβράνη, ξεκινώντας από το εσωτερικό.

Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος δεν έχει υποστεί καμία ζημιά, οποιουδήποτε τύπου. Ελέγξτε αν η πόρτα του φούρνου κλείνει καλά, καθώς και ότι το εσωτερικό της πόρτας και το μπροστινό τμήμα της συσκευής δεν έχουν υποστεί φθορά. Αν εντοπίσετε οποιαδήποτε ζημιά, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ, αν έχει φθαρεί το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα της συσκευής ή αν ο φούρνος δε λειτουργεί σωστά, έχει υποστεί βλάβη ή έχει πέσει κάτω. Επικοινωνήστε, σε αυτές τις περιπτώσεις, με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Ο φούρνος δεν πρέπει να τοποθετηθεί κοντά σε πηγές θερμότητας, ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις.

Κατά τη διαδικασία εγκατάστασης της συσκευής, εξασφαλίστε ότι δεν υπάρχει πιθανότητα να έλθει το καλώδιο

τροφοδοσίας σε επαφή με υγρό στοιχείο ή με αντικείμενα με αιχμηρές άκρες, στο πίσω μέρος του φούρνου. Οι υψηλές θερμοκρασίες μπορεί να φθείρουν το καλώδιο.

Προειδοποίηση: μετά την εγκατάσταση του φούρνου, είναι απαραίτητο να εξασφαλίζεται η εύκολη πρόσβαση στην πρίζα ηλεκτροδότησής του.

Μετά την εγκατάσταση

Η συσκευή διαθέτει καλώδιο τροφοδοσίας και βύσμα για σύνδεση σε μονοφασικό ρεύμα.

Αν ο φούρνος πρόκειται να εγκατασταθεί επί μονίμου βάσεως, πρέπει να εκτελεστούν οι διαδικασίες εγκατάστασής του από εξειδικευμένο τεχνικό. Σε αυτή την περίπτωση, ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί με κύκλωμα διπολικού διακόπτη ελάχιστης απόστασης μεταξύ των επαφών του 3 χιλιοστών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΝΕΤΑΙ.

Η κατασκευάστρια εταιρεία και ο αντιπρόσωπος λιανικής πώλησης δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη προκληθεί σε ανθρώπους, ζώα ή υλικά αγαθά στην περίπτωση που δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες εγκατάστασης.

Ο φούρνος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του είναι καλά κλεισμένη.

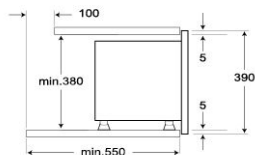
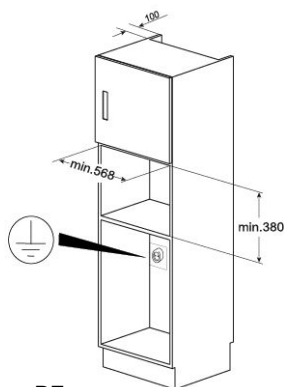
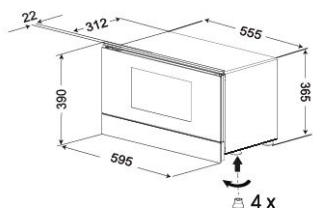
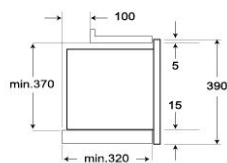
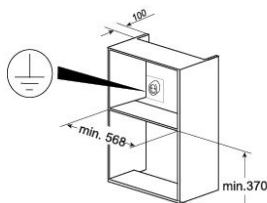
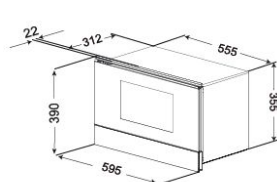
Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε το θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματά του, σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα "Καθαρισμός και συντήρηση του φούρνου".

Einbau / Dimensions pour l'installation du four / Ενσωμάτωση

DE Diese Mikrowelle ist darauf ausgelegt, auf mehr als 85 cm Höhe über dem Boden installiert zu werden. Diese Mikrowelle darf nicht unter einer Arbeitsplatte oder unter einem anderen Ofen installiert werden, damit keine Flüssigkeiten darauf auslaufen können.

FR Le micro-ondes est conçu pour une installation à plus de 850 mm au-dessus du sol. Le micro-ondes ne peut pas être installé sous un plan de travail ni sous un autre four afin d'éviter les projections de liquides.

EL Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων έχει σχεδιαστεί για εγκατάσταση πάνω από 850 χιλιοστά από το επίπεδο του δαπέδου. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν μπορεί να εγκατασταθεί κάτω από πάγκο ή κάτω από άλλο φούρνο για την αποφυγή αθέλητης έκχυσης υγρών.



DE

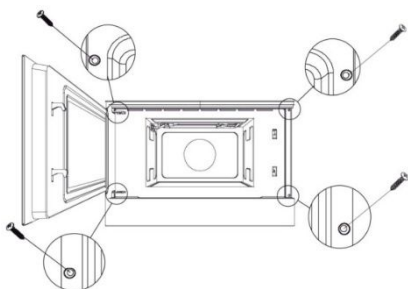
- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet.

EL

- Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.



TEKA



www.teka.com

1730583