

MBI A00

MBI A40

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال

G
B

D
E

F
R

I
T

G
B



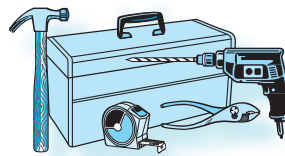
INSTALLATION



MOUNTING THE APPLIANCE



FOLLOW THE SUPPLIED separate mounting instructions when installing the appliance.



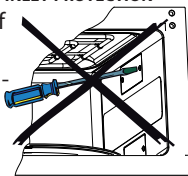
PRIOR TO CONNECTING



CHECK THAT THE VOLTAGE on the rating plate corresponds to the voltage in your home.

DO NOT REMOVE THE MICROWAVE INLET PROTECTION

PLATES located on the side of the oven cavity wall. They prevent grease & food particles from entering the microwave inlet channels.



ENSURE the oven cavity is empty before mounting.

ENSURE THAT THE APPLIANCE IS NOT DAMAGED. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth.



DO NOT OPERATE THIS APPLIANCE if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

AFTER CONNECTING

THE OVEN CAN BE OPERATED ONLY if the oven door is firmly closed.



THE EARTHING OF THIS APPLIANCE is compulsory. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.

The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



G
B

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE



DO NOT HEAT, OR USE FLAMMABLE MATERIALS in or near the oven. Fumes can create a fire hazard or explosion.



DO NOT USE YOUR MICROWAVE oven for drying textiles, paper, spices, herbs, wood, flowers, fruit or other combustible materials. Fire could result.



IF MATERIAL INSIDE / OUTSIDE THE OVEN SHOULD IGNITE OR SMOKE IS OBSERVED, keep oven door closed and turn the oven off. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.



DO NOT OVER-COOK FOOD. Fire could result.



DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.



DO NOT USE corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.



ONLY ALLOW CHILDREN to use the oven with adult supervision after adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If your oven has a combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the high temperatures generated.



DO NOT USE YOUR MICROWAVE oven for heating anything in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.



THE DOOR SEALS AND THE DOOR SEAL AREAS must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a trained service technician.

EGGS

DO NOT USE YOUR MICROWAVE oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell since they may explode even after microwave heating has ended.



G
B



GENERAL

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE ONLY!

THE APPLIANCE SHOULD NOT BE OPERATED without food in the oven when using microwaves. Operation in this manner is likely to damage the appliance.

IF YOU PRACTICE OPERATING the oven, put a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will not be damaged.

DO NOT USE THE CAVITY for any storage purposes.

REMOVE WIRE TWIST-TIES from paper or plastic bags before placing bag in the oven.



DEEP-FRYING

DO NOT USE YOUR MICROWAVE oven for deep-frying, because the oil temperature cannot be controlled.



USE HOT PADS OR OVEN MITTS to prevent burns, when touching containers, oven parts, and pan after cooking.

PRECAUTIONS



LIQUIDS

E.G. BEVERAGES OR WATER. Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.



To prevent this possibility the following steps should be taken:

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the oven and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.

CAREFUL

ALWAYS REFER to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.

AFTER HEATING BABY FOOD or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving.



This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.

Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!



ACCESSORIES



G
B

GENERAL

THERE ARE a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use.

ENSURE THAT THE UTENSILS YOU USE are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking.



WHEN YOU PUT FOOD AND ACCESSORIES in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven.

This is especially important with accessories made of metal or metal parts.

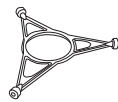
IF ACCESSORIES CONTAINING METAL comes in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged.

ALWAYS ENSURE that the turntable is able to turn freely before starting the oven.

TURNTABLE SUPPORT

USE THE TURNTABLE SUPPORT under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.

☞ Fit the turntable support in the oven.



GLASS TURNTABLE

USE THE GLASS TURNTABLE with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

☞ Place the Glass turntable on the turntable support.



BABY BOTTLE HOLDER

USE THE BABY BOTTLE HOLDER when heating baby food in bottles that are too tall to stand-alone in the oven. Please see also, the chapter "Precautions", for more information about heating baby food.

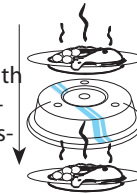
(NOT AVAILABLE IN THE UK AND IRELAND).



COVER

THE COVER is used to cover food during cooking and reheating with microwaves only and helps to reduce spattering, retain food moisture as well as reducing the time needed.

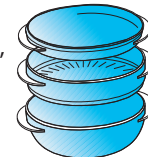
USE THE COVER for two level reheating.



STEAMER

USE THE STEAMER WITH THE STRAINER in place for such foods as fish, vegetables and potatoes.

ALWAYS PLACE the steamer on the Glass Turntable.



G
B



START PROTECTION / CHILD LOCK



THIS AUTOMATIC SAFETY FUNCTION IS ACTIVATED ONE MINUTE AFTER the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).



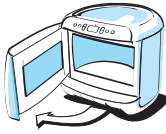
THE DOOR MUST BE OPENED AND CLOSED e.g. putting food into it, before the safety lock is released. Else the display will show "door".

door

TO PAUSE OR STOP COOKING

TO PAUSE COOKING

The cooking can be paused to check, turn or stir the food by opening the door. The setting will be maintained for 10 minutes.



IF YOU DON'T WANT TO CONTINUE COOKING

Remove the food, close the door and press the STOP button

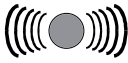


TO CONTINUE COOKING

Close the door and press the Start button ONCE. The cooking is resumed from where it was paused. Pressing the Start button TWICE will increase the time by 30 seconds.



A BEEP WILL SIGNAL once a minute for 10 minutes when the cooking is finished. Press the STOP button or open the door to cancel the signal. **NOTE:** The oven will only hold the settings for 60 seconds if the door is opened and then closed after the cooking is finished.



COOLING DOWN



WHEN A FUNCTION IS FINISHED, the oven carries out a cooling procedure. This is normal. After this procedure the oven switches off automatically.

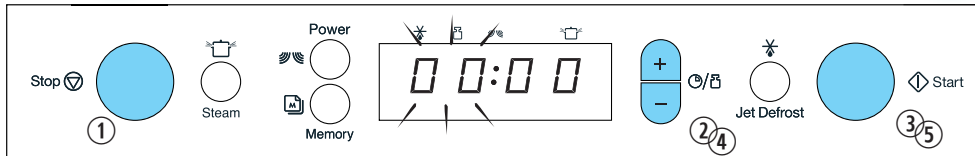
THE COOLING PROCEDURE can be interrupted without any harm to the oven.



CLOCK



G
B



KEEP THE DOOR OPEN WHILE SETTING THE CLOCK. This gives you 5 minutes to complete the setting of the Clock. Otherwise, each step must be accomplished within 60 seconds.

- 1 **PRESS THE STOP BUTTON** (3 seconds) until the left-hand digit (hour's) flicker.
- 2 **PRESS THE +/- BUTTONS** to set the hours.
- 3 **PRESS THE START BUTTON.** (The two right hand digits (minutes) flicker).
- 4 **PRESS THE +/- BUTTONS** to set the minutes.
- 5 **PRESS THE START BUTTON** again.

THE CLOCK IS SET AND IN OPERATION.

NOTE: When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. If the clock is not set, the display will remain blank until the cooking time is set.

IF YOU WISH TO REMOVE THE CLOCK from the display once it has been set, simply press the Stop button again for 3 seconds and then press the Stop button once more.

TO REINSTATE THE CLOCK, follow the above procedure.



KITCHEN TIMER



USE THIS FUNCTION when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.

- 1 **PRESS THE +/- BUTTONS** to set the desired length of the timer.
- 2 **PRESS THE POWER BUTTON** repeatedly to set the power to 0 W.
- 3 **PRESS THE START BUTTON.**

AN ACOUSTIC SIGNAL will be heard when the timer has finished to count down.

COOK & REHEAT WITH MICROWAVES



USE THIS FUNCTION for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.

- 1** PRESS THE +/- BUTTONS to set the time.
- 2** PRESS THE POWER BUTTON repeatedly to set the power.
- 3** PRESS THE START BUTTON.

ONCE THE COOKING PROCESS HAS BEEN STARTED:

The time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time.

PRESSING THE POWER BUTTON may also change the power level. The first press will show you the current power level. Press the power button repeatedly to change power level.

ALL SETTINGS CAN BE CHANGED during cooking if you so desire.

CHOOSING POWER LEVEL

MICROWAVES ONLY	
POWER	SUGGESTED USE:
750 W	REHEATING OF BEVERAGES , water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power. COOKING OF fish, vegetables, meat etc.
500 W	MORE CAREFUL COOKING e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	SIMMERING STEWS , melting butter.
160 W	DEFROSTING . Softening butter, cheeses. Softening Ice cream.
0 W	WHEN USING the Timer only.



MANUAL DEFROST



G
B

FOLLOW THE PROCEDURE for “How to cook & reheat with microwaves” and choose power level 160 W when defrosting manually.

CHECK AND INSPECT THE FOOD REGULARLY. Experience will give you the times needed for various amounts.

FROZEN FOOD IN PLASTIC BAGS, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).

TURN LARGE JOINTS halfway through the defrosting process.

THE SHAPE OF THE PACKAGE alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block.



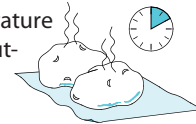
BOILED FOOD, STEWS AND MEAT SAUCES defrost better if stirred during defrosting time.

WHEN DEFROSTING it is better to underthaw the food slightly and allow the process to finish during standing time.

SEPARATE PIECES as they begin to defrost. Individual slices defrost more easily.

STANDING TIME AFTER DEFROSTING ALWAYS IMPROVES the result since the temperature will then be evenly distributed throughout the food.

SHIELD AREAS OF FOOD with small pieces of aluminum foil if they start to become warm (e.g. chicken legs and wing tips).



G
B



JET DEFROST



USE THIS FUNCTION for defrosting Meat, Fish & Poultry **ONLY**.
JET DEFROST SHOULD ONLY BE USED if the net weight is between 100 - 2Kg.

- 1 **PRESS THE JET DEFROST BUTTON.**
- 2 **PRESS THE + / - BUTTONS** to set the weight of the food.
- 3 **PRESS THE START BUTTON.**

MIDWAY THROUGH THE DEFROSTING PROCESS the oven stops and prompts you to *Turn Food*.

- 🌀 Open the door.
- 🌀 Turn the food.
- 🌀 Close the door and restart by pressing the Start button.

NOTE: The oven continues automatically after 2 min. if the food hasn't been turned. The defrosting time will be longer in this case.

THIS FUNCTION NEEDS TO KNOW the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.



FROZEN FOODS:

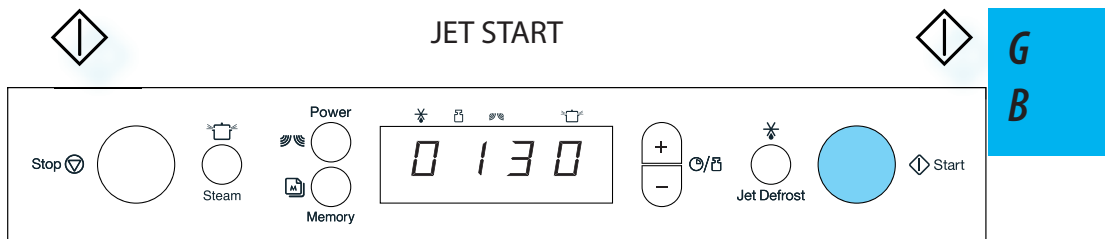
IF THE FOOD IS WARMER than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.

IF THE FOOD IS COLDER than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.



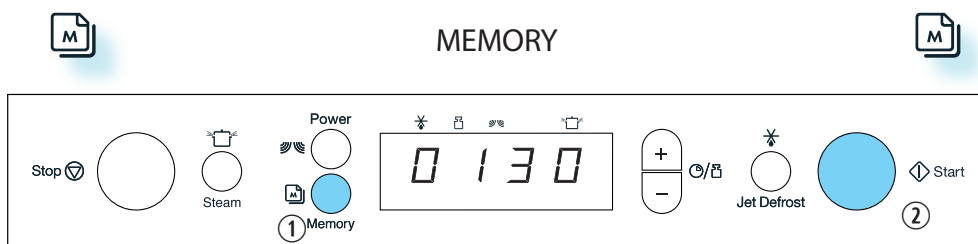
	FOOD	AMOUNT	HINTS
	MEAT	100g - 2Kg	Minced meat, cutlets, steaks or roasts.
	POULTRY	100g - 2Kg	Chicken whole, pieces or fillets.
	FISH	100g - 1.5Kg	Whole, steaks or fillets.

FOR FOOD NOT LISTED IN THIS TABLE and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for "Cook and reheat with microwaves" and choose 160 W when defrosting.



THIS FUNCTION IS USED FOR quick reheating of foods with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.

PRESS TO AUTOMATICALLY START with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds. You may also alter the time by pressing the +/- buttons to increase or decrease the time after the function has started.



THE MEMORY FUNCTION PROVIDES you with an easy way to quickly recall a preferred setting.

THE PRINCIPLE OF THE MEMORY FUNCTION is to store whatever setting that is currently displayed.

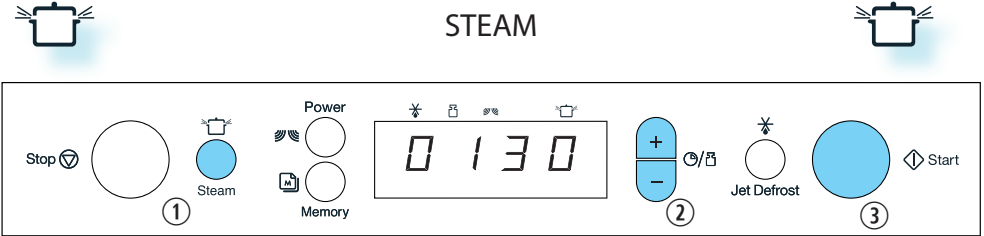
- 1 **PRESS THE MEMO BUTTON.**
- 2 **PRESS THE START BUTTON.**

HOW TO STORE A SETTING:

- 1 **SELECT** any function and make the nessecary settings
- 2 **MAKE** the nessecary settings
- 3 **PRESS AND KEEP THE MEMO BUTTON PRESSED** for 3 seconds until an acoustic signal is heard. The setting is now stored. You may reprogram the memory as many times as you wish.

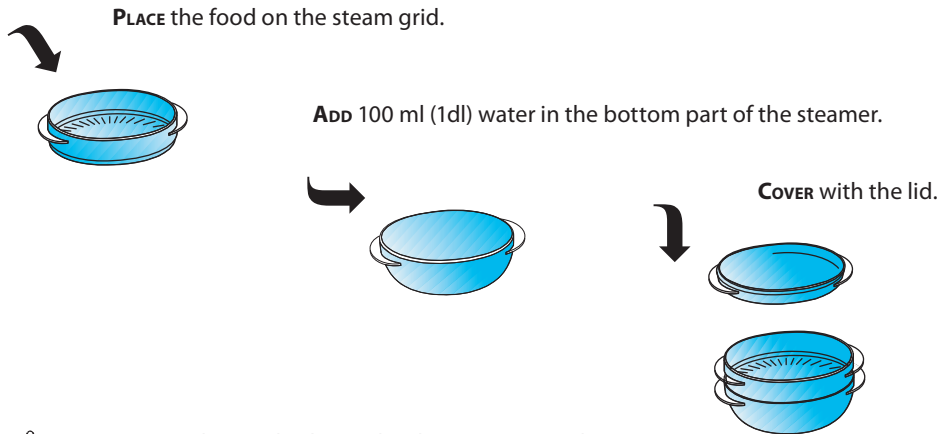
WHEN THE APPLIANCE is plugged in or after a power failure, your Memo function will have stored - 1 minutes and 750 W as default setting.

G
B



USE THIS FUNCTION FOR SUCH FOOD AS VEGETABLES & FISH.
ALWAYS USE THE SUPPLIED STEAMER WHEN USING THIS FUNCTION.

- 1 PRESS THE STEAM BUTTON.
- 2 CONTINUE TO REPEATEDLY PRESS THE STEAM BUTTON TO SET THE FOOD CLASS.
- 3 PRESS THE +/- BUTTONS TO SET THE WEIGHT OF THE FOOD.
- 4 PRESS THE START BUTTON.



! THE STEAMER IS DESIGNED TO BE USED WITH MICROWAVES ONLY!
NEVER USE IT WITH ANY OTHER FUNCTION AT ALL.
USING THE STEAMER IN ANY OTHER FUNCTION MAY CAUSE DAMAGE.
ALWAYS ENSURE THAT THE TURNTABLE IS ABLE TO TURN FREELY BEFORE STARTING THE OVEN.
ALWAYS PLACE THE STEAMER ON THE GLASS TURNTABLE.



STEAM



G
B

COOKING VEGETABLES





PLACE THE VEGETABLES into the strainer.

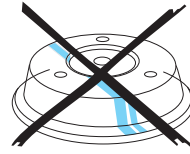
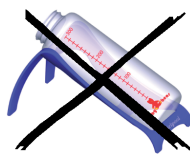
Pour 100 ml water into the bottom part.

Cover with the lid and set the time.

SOFT VEGETABLES such as broccoli and leek require 2-3 minutes cooking time.

HARDER VEGETABLES such as carrots and potatoes require 4-5 minutes cooking time.

1 	POTATOES / ROOT VETABLES (150g - 500g)	USE EVEN SIZES.
2 	VEGETABLES (150g - 500g) (Cauliflower and Broccoli)	Cut the vegetables into even pieces. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking
3 	FROZEN VEGETABLES (150g - 500g)	ALLOW TO STAND for 1 - 2 minutes.
4 	FISH FILLETS (150g - 500g)	DISTRIBUTE FILLETS EVENLY on the steamgrid. Interlace thin parts. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.



**G
B**

MAINTENANCE & CLEANING

CLEANING IS THE ONLY MAINTENANCE normally required.

FAILURE TO MAINTAIN THE OVEN in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

DO NOT USE METAL SCOURING PADS, ABRASIVE CLEANSERS, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.



Do NOT SPRAY directly on the oven.

AT REGULAR INTERVALS, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.



THIS OVEN IS DESIGNED to operate with the turntable in place.

DO NOT operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.

USE A MILD DETERGENT, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

DO NOT ALLOW GREASE or food particles to build up around the door.

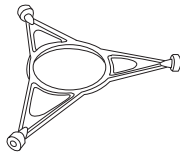
FOR STUBBORN STAINS, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

DO NOT USE STEAM CLEANING APPLIANCES when cleaning your microwave oven.

ADDING SOME LEMON JUICE to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.

DISHWASHER SAFE:

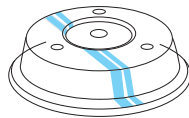
TURNTABLE SUPPORT.



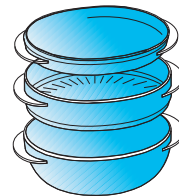
GLASS TURNTABLE.



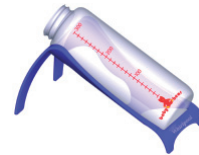
COVER



STEAMER



BABYBOTTLE HOLDER



TROUBLE SHOOTING GUIDE

G
B

IF THE OVEN DOES NOT WORK, do not make a service call until you have made the following checks:

- ❧ The Turntable and turntable support is in place.
- ❧ The Plug is properly inserted in the wall socket.
- ❧ The Door is properly closed.
- ❧ Check your Fuses and ensure that there is power available.
- ❧ Check that the oven has ample ventilation.
- ❧ Wait for 10 minutes, then try to operate the oven once more.
- ❧ Open and then close the door before you try again.

THIS IS TO AVOID unnecessary calls for which you will be charged.

When calling for Service, please give the serial number and type number of the oven (see Service label). Consult your warranty booklet for further advice.



IF THE MAINS CORD NEEDS REPLACING it should be replaced by the original mains cord, which is available via our service organization. The mains cord may only be replaced by a trained service technician.



SERVICE ONLY TO BE CARRIED OUT BY A TRAINED SERVICE TECHNICIAN. It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy.

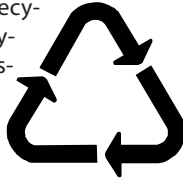
DO NOT REMOVE ANY COVER.



**G
B**

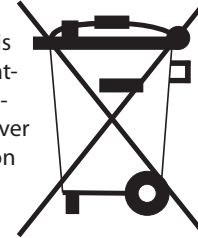
ENVIRONMENTAL HINTS

THE PACKING BOX may be fully recycled as confirmed by the recycling symbol. Follow local disposal regulations. Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.



THIS APPLIANCE is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

THE SYMBOL on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.



DISPOSAL must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

FOR MORE DETAILED INFORMATION about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

BEFORE SCRAPPING, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.

IN ACCORDANCE WITH IEC 60705.

THE INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION, SC. 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 sec	Jet Defrost	

SUPPLY VOLTAGE	230 V/50 Hz
RATED POWER INPUT	1300 W
FUSE	10 A (UK 13 A)
MW OUTPUT POWER	750 W
OUTER DIMENSIONS (HxWxD)	348 x 595 x 320
INNER DIMENSIONS (HxWxD)	187 x 370 x 290



AUFSTELLUNG

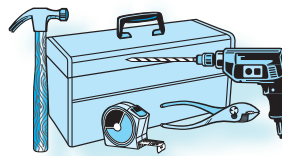


AUFSTELLUNG DES GERÄTS



BEFOLGEN SIE DIE MITGELIEFERTE separate Einbauanleitung zur Aufstellung des Geräts.

**D
E**

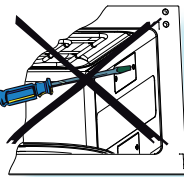


VOR DEM ANSCHLIESSEN



DIE SPANNUNG AUF DEM TYPENSCHILD muss der Netzspannung in Ihrem Haus entsprechen.

ENTFERNEN SIE NICHT DIE PLATTEN ZUM SCHUTZ DER MIKROWELLENLUFTKANÄLE an der Seite des Garraums des Geräts. Sie verhindern, dass Fett und Speiseteilchen in die Mikrowellenluftkanäle gelangen.



VOR DER MONTAGE MUSS der Garraum des Geräts leer sein.

DAS GERÄT DARF NICHT BESCHÄDIGT SEIN. Die Tür muss dicht mit dem Rahmen abschließen und die innenliegende Türdichtung darf nicht beschädigt sein. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.



NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heruntergefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser tauchen. Das Kabel von heißen Flächen fern halten. Sonst können Stromschlag, Brand oder sonstige Risiken die Folge sein.

NACH DEM ANSCHLIESSEN

DAS GERÄT KANN NUR IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN, wenn die Tür richtig (fest anliegend) geschlossen ist.



DIE ERDUNG DIESES GERÄTES ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden bzw. Verletzungen von Tieren, die aus einer Nichteinhaltung dieser Vorschrift resultieren.

Der Hersteller ist für Probleme, die sich aus der Nichtbeachtung dieser Anweisungen durch den Nutzer ergeben, nicht verantwortlich.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



LESEN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

**D
E**



ERHITZEN ODER VERWENDEN SIE KEINE BRENNBAREN MATERIALIEN in dem Gerät selbst oder in seiner Nähe. Rauchentwicklung kann zu Brand oder Explosion führen.



VERWENDEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen, Holz, Gemüse, Früchten oder anderen brennbaren Materialien. Es besteht Brandgefahr.



WENN MATERIAL INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GARRAUMS ZU BRENNEN ANFÄNGT ODER SICH RAUCH BILDET, die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät ausschalten. Den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Schaltkasten herausdrehen.



DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NÖTIG GAREN. Es besteht Brandgefahr.



LASSEN SIE DAS GERÄT NICHT UNBEAUFICHTIGT, insbesondere dann nicht, wenn beim Garen Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien verwendet werden. Papier kann verkohlen oder Feuer fangen. Einige Kunststoffe können schmelzen, wenn sie zusammen mit den Speisen erhitzt werden.



VERWENDEN SIE IN DIESEM GERÄT KEINE ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Speisen entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.



KINDER DÜRFEN das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht benutzen, und nur dann, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.

Ohne Aufsicht darf das Gerät nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt werden. Kleinere Kinder bei Verwendung des Mikrowellengerätes nicht unbeaufsichtigt lassen, damit diese nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn das Gerät einen Kombinationsmodus besitzt, dürfen Kinder das Gerät wegen der entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht Erwachsener benutzen.



ERHITZEN SIE NIEMALS Speisen oder Flüssigkeiten in luftdicht verschlossenen Behältern in der Mikrowelle. Der Druck im Behälter nimmt zu.

Das kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen oder einer Explosion führen.



BEI DER REINIGUNG MÜSSEN DIE TÜRDICHTUNG UND DEREN SITZ regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb nehmen, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.

EIER

BENUTZEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT nicht zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.





VORSICHTSMASSNAHMEN



ALLGEMEINES

DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!

SCHALTEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT niemals ohne Speisen im Garraum ein. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.

WENN SIE SICH MIT DEM GERÄT vertraut machen wollen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, sodass das Gerät nicht beschädigt wird.

VERWENDEN SIE DEN GARRAUM nicht als Ablage.

ENTFERNEN SIE ALLE METALLTEILE (z. B. VERSCHLÜSSE) von Papier- oder Plastikbeuteln, bevor Sie diese in den Garraum legen.



FRITTIEREN

DAS MIKROWELLENGERÄT DARF NICHT zum Frittieren verwendet werden, da die Temperatur des Frittieröls nicht kontrolliert werden kann.



VERWENDEN SIE IMMER TOPFLAPPEN ODER OFENHANDSCHUHE, wenn Sie nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Schalen anfassen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

FLÜSSIGKEITEN

(ZUM BEISPIEL GETRÄNKE ODER WASSER.) Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen.



**D
E**

Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garraum stellen, und lassen Sie einen Teelöffel im Gefäß.
3. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen kurz stehen und rühren Sie sie vor der vorsichtigen Entnahme des Gefäßes aus dem Gerät nochmals um.

ACHTUNG

GENAUERE INFORMATIONEN DAZU FINDEN SIE im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

BABYNAHRUNG IN GLÄSERN ODER GETRÄNKE IN BABYFLASCHEN müssen

nach dem Erwärmen immer umgerührt und auf die richtige Temperatur überprüft werden. Dadurch wird eine gleichmäßige Wärmeverteilung sichergestellt und das Risiko eines Verbrühens oder Verbrennens vermieden.



Den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen abnehmen!



ZUBEHÖR



ALLGEMEINES

EINE REIHE von Zubehörteilen kann käuflich erworben werden. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob das Zubehör für das Mikrowellengerät geeignet ist.

D

E

VERWENDEN SIE NUR hitzebeständiges und mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.



SPEISEN UND ZUBEHÖRTEILE dürfen nicht beim Hineinstellen in die Mikrowelle mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommen.

Das gilt besonders dann, wenn die Zubehörteile aus Metall oder Metallteilen bestehen.

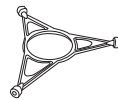
WENN SOLCHE TEILE mit den Innenwänden des Garraums in Berührung kommen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, können Funken entstehen und das Gerät beschädigen.

DER DREHTELLER MUSS SICH STETS ungehindert drehen können, bevor das Gerät eingeschaltet wird.

DREHTELLERAUFLAGE

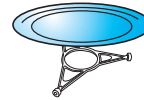
DIE DREHTELLERAUFLAGE muss sich immer unter dem Glasdrehteller befinden. Keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage legen.

☞ Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.



GLASDREHTELLER

VERWENDEN SIE DEN GLASDREHTELLER bei allen Gerätefunktionen. Er fängt heruntertropfende Flüssigkeit und Speiseteilchen auf, sodass eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird.



☞ Setzen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

FLÄSCHCHENHALTER

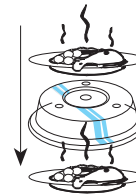
DEN FLÄSCHCHENHALTER ZUM Aufwärmen von Babynahrung in hohen Flaschen verwenden, die nicht allein in der Mikrowelle stehen bleiben. Im Kapitel "Vorsichtsmaßnahmen" finden Sie weitere Informationen zum Erwärmen von Babynahrung.



(IN GROSSBRITANNIEN UND IRLAND NICHT VERFÜGBAR).

ABDECKHAUBE

DIE ABDECKHAUBE dient dazu, die Speisen beim Garen und Aufwärmen in der Mikrowelle abzudecken. Sie vermindert Verschmutzungen des Garraums sowie das Austrocknen der Speisen und verkürzt die Garzeit.



VERWENDEN SIE DIE ABDECKHAUBE auch beim Auf-

wärmen auf zwei Ebenen.

DÄMPFEINSATZ

VERWENDEN SIE DEN DÄMPFEINSATZ MIT SIEB für Nahrungsmittel wie Fisch, Gemüse und Kartoffeln.

PLATZIEREN SIE DEN DÄMPFEINSATZ immer auf dem Glasdrehteller.





STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG



DIESE AUTOMATISCHE SICHERHEITSFUNKTION WIRD EINE MINUTE, nachdem das Gerät in den "Bereitschaftsmodus" zurückgekehrt ist, aktiviert. (Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus, wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird oder wenn die Uhr nicht eingestellt und das Display dunkel ist).



DIE SICHERHEITSVERRIEGELUNG WIRD ERST DANN FREIGEgeben, wenn die Tür geöffnet und wieder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Anderenfalls zeigt das Display die Meldung "door" (Tür).

door

D
E

UNTERBRECHUNG ODER ABBRUCH DES GARVORGANGS

GARVORGANG UNTERBRECHEN

Der Garvorgang kann durch Öffnen der Gerätetür unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.



GARVORGANG ABBRECHEN

Nehmen Sie das Gericht heraus, schließen Sie die Gerätetür und drücken Sie die Stopptaste.



GARVORGANG FORTSETZEN

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Starttaste EINMAL. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.



Durch ZWEIMALIGES Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.

Ein Piepton signalisiert, dass der Garvorgang beendet ist. Er ertönt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute. Drücken Sie zum Abschalten des Pieptons die Stopptaste oder öffnen Sie die Gerätetür.



HINWEIS: Das Gerät behält die Einstellungen nur 60 Sekunden lang bei, wenn die Tür nach Ende des Garvorgangs geöffnet und dann geschlossen wird.



NACH BEENDEN EINER FUNKTION kühlt das Gerät selbsttätig ab. Das ist normal. Nach diesem Vorgang schaltet sich das Gerät automatisch ab.

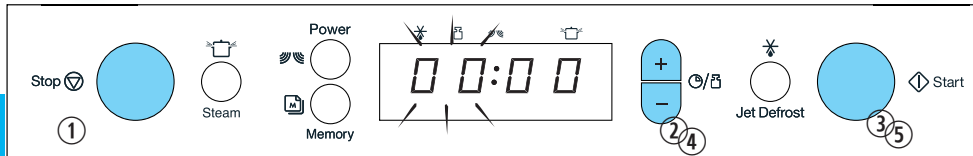
ABKÜHLEN



DER ABKÜHLVORGANG kann ohne Schaden für das Gerät unterbrochen werden.



UHR



**D
E**

DIE GERÄTETÜR BEIM EINSTELLEN DER UHR GEÖFFNET LASSEN. Dadurch haben Sie 5 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Andernfalls muss jeder Schritt innerhalb von 60 Sekunden ausgeführt werden.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE STOPPTASTE 3 SEKUNDEN LANG,** bis die linke Ziffer (für die Stunden) blinkt.
- 2 **STELLEN SIE MIT DEN TASTEN +/- die Stunden ein.**
- 3 **DRÜCKEN SIE AUF DIE STARTTASTE.** Die beiden rechten Ziffern (Minutenanzeige) blinken.
- 4 **STELLEN SIE MIT DEN TASTEN +/- die Minuten ein.**
- 5 **DIE START-TASTE** erneut drücken.

DIE UHR IST NUN EINGESTELLT UND IN BETRIEB.

HINWEIS: Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, bleibt das Display dunkel. Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, bleibt das Display dunkel, bis die Garzeit eingestellt ist.

WENN DIE UHR nach dem Einstellen auf dem Display ausgeblendet werden soll, drücken Sie die Zeittaste erneut für 3 Sekunden und anschließend die Taste STOP.

UM DIE UHR NEU EINZUSTELLEN, gehen Sie wie vorstehend beschrieben vor.



ZEITSCHALTUHR



MIT DER ZEITSCHALTUHR kann z. B. zum Kochen von Eiern oder Nudeln oder zum Gehenlassen von Teig usw. die genaue Zeit eingestellt werden.

- 1 **STELLEN SIE MIT DEN TASTEN +/- die gewünschte Zeit ein.**
- 2 **DRÜCKEN SIE DIE TASTE "LEISTUNGSSTUFE"** mehrmals, bis die Leistungsstufe 0 W gewählt ist.
- 3 **DRÜCKEN SIE AUF DIE STARTTASTE.**

NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT ertönt ein Signalton.



GAREN UND AUFWÄRMEN MIT DER MIKROWELLE



**D
E**

DIESE FUNKTION dient zur normalen Zubereitung und zum Aufwärmen von Speisen wie Gemüse, Fisch, Kartoffeln und Fleisch.

- 1** **STELLEN SIE MIT DEN TASTEN +/-** die Zeit ein.
- 2** **DRÜCKEN SIE DIE TASTE "LEISTUNGSSTUFE"** mehrmals, bis die gewünschte Leistungsstufe gewählt ist.
- 3** **DRÜCKEN SIE AUF DIE STARTTASTE.**

WÄHREND DES GARVORGANGS:

Die Garzeit kann problemlos durch Drücken der Starttaste in 30-Sekunden-Schritten verlängert werden. Mit jedem Tastendruck wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern oder verkürzen.

MIT DER TASTE "LEISTUNGSSTUFE" kann auch die Leistungsstufe geändert werden. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Drücken Sie die Taste "Leistungsstufe" mehrmals, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.

ALLE EINSTELLUNGEN KÖNNEN BEI BEDARF während des Garvorgangs geändert werden.

WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

NUR MIKROWELLE	
LEISTUNG	VORGESCHLAGENE VERWENDUNG:
750 W	ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt Eine niedrigere Leistungsstufe wählen, falls die Speise Ei oder Sahne enthält. ZUM GAREN VON Fisch, Fleisch, Auflauf usw.
500 W	SCHONENDERE ZUBEREITUNG, z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse und Eierspeisen, sowie zum Fertigkochen von Eintopfgerichten
350 W	ZUM KÖCHELN VON EINTOPFGERICHTEN und zum Schmelzen von Butter
160 W	ZUM AUFTAUEN Zum Anwärmen von Butter und Käse Zum Antauen von Speiseeis
0 W	BEI AUSSCHLIESSLICHER VERWENDUNG der Zeitschaltuhr.



MANUELLE AUFTAUFUNKTION



BEIM MANUELLEN AUFTAUEN gehen Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" vor und stellen Sie die Leistung auf 160 W ein.

DEN AUFTAUGRAD DER SPEISEN IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN ÜBERPRÜFEN. Mit der Zeit zeigen Erfahrungswerte, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

D

E

TIEFKÜHLKOST IN PLASTIKBEUTELN, Klarsichtfolie oder Kartons können Sie direkt mit der Verpackung auftauen, solange diese Verpackungen keine Metallteile (z. B. Drahtverschlüsse) enthalten.

DIE AUFTAUZEIT WIRD AUCH durch die Verpackungsform beeinflusst. Speisen in dünneren Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

TRENNEN SIE DIE SPEISESTÜCKE, sobald sie antauen. Einzelne Scheiben tauen schneller auf.

**DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBE-
REICHE** (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügelchen) mit kleinen Stückchen Alufolie ab, sobald diese anfangen warm zu werden.

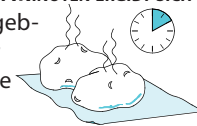


WENDEN SIE GROSSE SPEISESTÜCKE nach der halben Auftauzeit.

GEKOCHTES, GESCHMORTES UND FLEISCHSOSSEN tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

DIE AUFTAUZEIT sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Stehzeit abgeschlossen werden.

MIT EINER STEHZEIT VON EINIGEN MINUTEN ERGIBT SICH IMMER EIN BESSERES Auftauergebnis, da sich die Temperatur gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.





JET DEFROST



**D
E**

VERWENDEN SIE DIESE FUNKTION NUR zum Auftauen von Fleisch, Fisch und Geflügel.

DIE JET DEFROST-FUNKTION IST NUR FÜR SPEISEN mit einem Nettogewicht von 100 g bis 2 kg vorgesehen.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE JET DEFROST-TASTE.**
- 2 GEBEN SIE MIT DEN TASTEN + / -** das Gewicht der Speise ein.
- 3 DRÜCKEN SIE AUF DIE STARTTASTE.**

NACH DER HÄLFTE DES AUFTAUORGANGS hält das Gerät an und es erscheint die Meldung

turn Food (Speisen wenden).

☺: Öffnen Sie die Tür.

☺: Wenden Sie die Speisen.

☺: Schließen Sie die Tür nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

HINWEIS: Das Gerät setzt sich automatisch nach 2 Minuten wieder in Gang, wenn die Speisen nicht gewendet wurden. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.

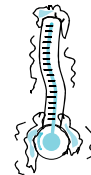
BEI DIESER FUNKTION MUSS das Gewicht der Speise bekannt sein. Das Gerät berechnet anschließend automatisch die für den Auftauvorgang benötigte Zeit.



TIEFGEKÜHLTE SPEISEN:

WENN DIE SPEISEN WÄRMER als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, ein niedrigeres Gewicht wählen.

WENN DIE SPEISEN KÄLTER als die Tiefkühltemperatur (-18 °C) sind, ein höheres Gewicht wählen.



SPEISEN	MENGE	HINWEISE
FLEISCH	100 G BIS 2 KG	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten
GEFLÜGEL	100 G BIS 2 KG	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets
FISCH	100G BIS 1,5 KG	Ganze Fische, Steaks oder Filets

BEI NAHRUNGSMITTELN, DIE NICHT IN NACHSTEHENDER TABELLE ENTHALTEN SIND und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowelle" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.



SCHNELLSTART



D

E

DIESE FUNKTION DIEN T ZUM schnellen Aufwärmen von Speisen mit einem hohen Wassergehalt, z. B. klaren Suppen, Kaffee oder Tee.

DIE SCHNELLSTARTTASTE DRÜCKEN, um automatisch mit der vollen Mikrowellenleistung und einer Garzeit von 30 Sekunden zu beginnen. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Zeit um 30 Sekunden verlängert. Die Garzeit lässt sich auch durch Drücken der Tasten +/- verlängern bzw. verkürzen, wenn das Gerät bereits in Betrieb ist.



SPEICHER



MIT DER SPEICHER-FUNKTION KÖNNEN SIE einfach und schnell eine bevorzugte Einstellung aufrufen. **MIT DIESER FUNKTION KÖNNEN SIE** jede aktuell angezeigte Funktion und Einstellung speichern.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE SPEICHERTASTE.**
- 2 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

EINE EINSTELLUNG SPEICHERN:

- 1 WÄHLEN SIE** eine Funktion aus und nehmen Sie die erforderlichen Einstellungen vor.
- 2 NEHMEN SIE** die erforderlichen Einstellungen vor.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE SPEICHERTASTE** und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Die Einstellung ist nun gespeichert. Sie können den Speicher beliebig oft neu programmieren.

WENN DAS GERÄT zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen oder nach einem Stromausfall eingeschaltet wird, enthält der Speicher die Einstellung 1 Minute und 750 W als Standardeinstellung.



DÄMPFEN



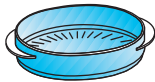
**D
E**

DIESE FUNKTION dient zur Zubereitung von Gemüse und Fisch.

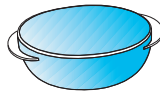
VERWENDEN SIE IMMER DEN MITGELIEFERTEN DÄMPFEINSATZ, wenn Sie diese Funktion verwenden.

- 1 DRÜCKEN SIE DIE TASTE "DÄMPFEN".
- 2 DRÜCKEN SIE DIE TASTE "DÄMPFEN" MEHRMALS, um die Art der Speisen einzustellen.
- 3 GEBEN SIE MIT DEN TASTEN + / - das Gewicht der Speise ein.
- 4 DRÜCKEN SIE AUF DIE STARTTASTE.

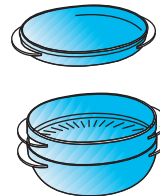
LEGEN SIE die Speisen auf den Dämpfeinsatz.



GEBEN SIE 100 ml (1 dl) Wasser in den unteren Teil des Dämpfeinsatzes.



DECKEN Sie das Gargut ab.



DER DÄMPFEINSATZ DARF NUR bei Mikrowellenbetrieb verwendet werden!

NIEMALS ZUSAMMEN MIT ANDEREN FUNKTIONEN VERWENDEN.

WIRD DER DÄMPFEINSATZ für andere Funktionen verwendet, kann er beschädigt werden.

DER DREHTELLER MUSS SICH STETS ungehindert drehen können, bevor das Gerät eingeschaltet wird.

PLATZIEREN SIE DEN DÄMPFEINSATZ immer auf dem Glassdrehteller.



DÄMPFEN



GAREN VON GEMÜSE

GEBEN SIE DAS GEMÜSE in den Dämpfeinsatz.





Gießen Sie 100 ml Wasser in den unteren Teil.

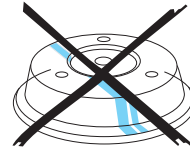
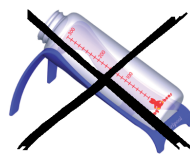
Decken Sie das Gargut ab und stellen Sie die Zeit ein.

D
E

WEICHES GEMÜSE wie Brokkoli und Porree benötigt eine Garzeit von 2 bis 3 Minuten.

FESTERES GEMÜSE wie Möhren und Kartoffeln benötigt eine Garzeit von 4 bis 5 Minuten.

1 	KARTOFFELN/WURZELGEMÜSE (150 bis 500 g)	GLEICHMÄSSIGE GRÖSSEN VERWENDEN. Schneiden Sie das Gemüse in gleichmäßig große Stücke. Lassen Sie den Behälter nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen.
2 	GEMÜSE (150 bis 500 g) (Blumenkohl und Brokkoli)	
3 	TIEFGEFRORENES GEMÜSE (150 bis 500 g)	LASSEN SIE DEN BEHÄLTER nach dem Erwärmen 1 bis 2 Minuten stehen.
4 	FISCHFILETS (150g - 500g)	VERTEILEN SIE DIE FILETS gleichmäßig auf dem Dämpfeinsatz. Legen Sie dünne Teile übereinander. Lassen Sie den Behälter nach dem Garen 1 bis 2 Minuten stehen.



WARTUNG UND PFLEGE

DAS GERÄT MUSS IM NORMALFALL nur gereinigt werden.

WIRD DAS GERÄT NICHT sauber gehalten, kann dies zur Abnutzung der Oberflächen führen. Dies wiederum verringert die Lebensdauer des Geräts und führt u. U. zu gefährlichen Situationen.



VERWENDEN SIE KEINE TOPFREINIGER

AUS METALL, SCHEUERMITTEL, Topfkratzer aus Stahlwolle und keine groben Reinigungstücher

usw., da diese das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch.

SPRÜHEN SIE DEN REINIGER NIEMALS direkt in das Gerät.



REINIGEN SIE DAS GERÄT IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN, insbesondere wenn Speisen übergelaufen sind. Entfernen Sie dabei den Drehteller und die Drehtellerauflage und reinigen Sie den Garraumboden.

VERWENDEN SIE DIE MIKROWELLENFUNKTION NUR mit eingesetztem Drehteller.



DIE MIKROWELLE ERST WIEDER IN BETRIEB NEHMEN, wenn der Drehteller nach der Reinigung wieder eingesetzt wurde.

VERWENDEN SIE NUR MILDE REINIGUNGSMITTEL, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenraumflächen sowie der Innen- und Außenseite der Gerätetür.



FETTSPRITZER oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

BEI HARTNÄCKIGER VERSCHMUTZUNG EMPFIEHLT ES SICH, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Durch den Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.



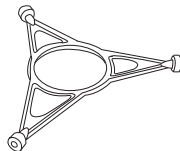
VERWENDEN SIE ZUM REINIGEN der Mikrowelle keine Dampfreiniger.

UNANGENEHMER GERUCH IM GARRAUM LÄSST SICH BESEITIGEN, wenn ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller gestellt wird und das Wasser einige Minuten lang kocht.

**D
E**

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

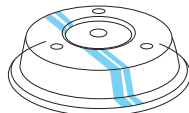
DREHTELLERAUFLAGE.



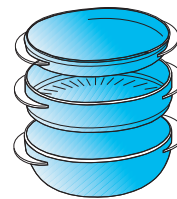
GLASDREHTELLER.



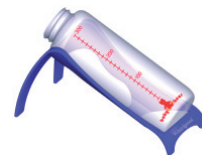
ABDECKHAUBE



DAMPFEINSATZ



FLÄSCHCHENHALTER



FEHLERBEHEBUNG

D E

FALLS DAS GERÄT NICHT EINWANDFREI FUNKTIONIERT, überprüfen Sie zunächst folgende Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

- ❏ Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt?
- ❏ Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?
- ❏ Ist die Gerätetür richtig geschlossen?
- ❏ Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden?
- ❏ Wird das Gerät ausreichend belüftet?
- ❏ Versuchen Sie nach zehn Minuten erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- ❏ Öffnen und schließen Sie vor einem erneuten Versuch die Tür.

AUF DIESE WEISE KÖNNEN überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers vermieden werden, die für Sie mit Kosten verbunden sind. Wenn Sie den Kundendiensttechniker anfordern, müssen Sie die Seriennummer und die Typenbezeichnung des Gerätes angeben (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.



DAS NETZKABEL DARF NUR GEGEN EIN ORIGINALKABEL AUSGETAUSCHT WERDEN, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. Das Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Kundendiensttechniker ausgetauscht werden.



REPARATUREN AM GERÄT DÜRFEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN KUNDENDIENSTTECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.

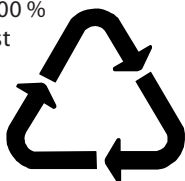
Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.

ENTFERNEN SIE KEINE GERÄTEABDECKUNGEN.



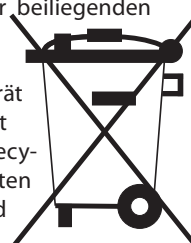
TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ

DIE VERPACKUNG besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften. Verpackungsmaterial, das eine potentielle Gefahr darstellt (Plastikbeutel, Styropor usw.), außer Reichweite von Kindern aufbewahren.



IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN ANFORDERUNGEN DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE) IST VORLIEGENDES GERÄT mit einer Kennzeichnung versehen. Durch die korrekte Entsorgung dieses Geräts leisten Sie einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen und verhindern negative Folgen, die im Falle einer unsachgemäßen Entsorgung entstehen können.

AUF DEM PRODUKT oder der beiliegenden Produktdokumentation ist ein Symbol abgebildet, das angibt, dass dieses Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte entsorgt werden.



**D
E**

DIE ENTSORGUNG des Gerätes muss in Übereinstimmung mit den geltenden lokalen Umweltschutzbestimmungen für die Müllentsorgung erfolgen.

BITTE WENDEN SIE SICH AN DIE ZUSTÄNDIGEN Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

DAS GERÄT VOR DEM VERSCHROTEN durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

GEMÄSS IEC 60705.

DIE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE KOMMISSION, SC. 59H, hat eine Richtlinie für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Mikrowellengeräte erarbeitet. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Testen	Menge	Ungef. Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
12.3.1	750 g	10 min	750 W	Glaskochgeschirr (Pyrex 3.227)
12.3.2	475 g	5 ½ min	750 W	Glaskochgeschirr (Pyrex 3.827)
12.3.3	900 g	14 min	750 W	Glaskochgeschirr (Pyrex 3.838)
13.3	500 g	2 min 40 s	Schnellauftauen	

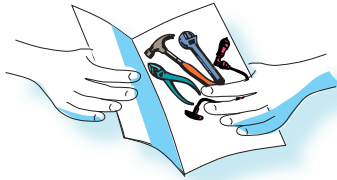
NETZSPANNUNG	230 V/50 Hz
EINGANGSNENNLEISTUNG	1300 W
SICHERUNG	10 A (GB 13 A)
AUSGANGSLEISTUNG DER MIKROWELLE	750 W
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	348 x 595 x 320
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	187 x 370 x 290



INSTALLATION

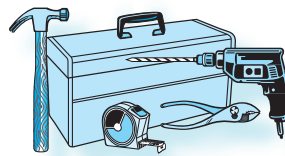


INSTALLATION DE L'APPAREIL




LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL, RESPECTEZ les instructions fournies séparément.

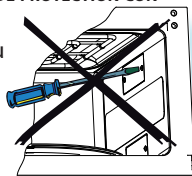
**F
R**



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL


 **VÉRIFIEZ QUE LA TENSION** indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre habitation.

NE DÉMONTÉZ PAS LES PLAQUES DE PROTECTION CONTRE LES MICRO-ONDES situées sur les flancs de la cavité du four. Elles empêchent à la graisse et aux particules alimentaires de pénétrer dans les canaux d'entrée des micro-ondes.




AVANT DE COMMENCER L'INSTALLATION, VÉRIFIEZ que la cavité du four est vide.

ASSUREZ-VOUS QUE L'APPAREIL N'EST PAS ENDOMMAGÉ. Vérifiez que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlevez les accessoires du four et essuyez l'intérieur avec un chiffon doux humide.

 **N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL SI LE CORDON** d'alimentation ou la prise de courant est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Si l'appareil a été endommagé, son utilisation peut s'avérer dangereuse.

APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

LE FOUR NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE SI la porte est correctement fermée.

 **LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents causés à des personnes, des biens ou des animaux, suite au non-respect de cette obligation.

Le constructeur décline toute responsabilité si l'utilisateur ne respecte pas ces instructions.

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



VEILLEZ À NE PAS CHAUFFER OU UTILISER DE MATÉRIEAUX inflammables à l'intérieur ou à proximité du four. Les vapeurs dégagées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres produits combustibles. Ils pourraient s'enflammer.



SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PRENAIT FEU, ou que vous constatez de la fumée, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.



NE CUISEZ PAR LES ALIMENTS EXCESSIVEMENT. Ils pourraient s'enflammer.



NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE, SURTOUT SI VOUS UTILISEZ DU PAPIER, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.



N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS CHIMIQUES ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four a été spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas prévu pour un usage industriel ou de laboratoire.



NE LAISSEZ LES ENFANTS utiliser le four sans surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Si le four peut fonctionner en mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte à cause des hautes températures engendrées.



**F
R**



N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de la pression peut les endommager lors de l'ouverture, ou les faire exploser.



CONTRÔLEZ RÉGULIÈREMENT L'ÉTAT DES JOINTS et de l'encadrement de la porte. Si ces zones étaient endommagées, n'utilisez plus l'appareil et faites-le contrôler par un technicien spécialisé.

OEUFS

N'UTILISEZ PAS VOTRE FOUR MICRO-ONDES pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.





PRÉCAUTIONS



GÉNÉRALITÉS

N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !

LE FOUR NE DOIT JAMAIS être utilisé à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.

SI VOUS VOUS EXERCEZ À LE programmer, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

F
R

N'UTILISEZ PAS LA CAVITÉ du four pour y ranger des objets.

ENLEVEZ LES FERMETURES MÉTALLIQUES des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.



FRITURE

N'UTILISEZ PAS LE FOUR MICRO-ONDES pour frire, car il ne permet pas de contrôler la température de l'huile.



AFIN D'ÉVITER DE VOUS BRÛLER, UTILISEZ DES GANTS ISOLANTS ou des maniques pour toucher les récipients ou les parties du four après la cuisson.

LIQUIDES

PAR EX. BOISSONS OU EAU. Dans un four à micro-ondes, les liquides peuvent bouillir sans produire de bulles. Dans ce cas, ils peuvent déborder brusquement.



Afin d'éviter cet inconvénient, prenez les précautions suivantes :

1. Évitez d'utiliser des récipients à bord droit et col étroit.
2. Agitez le liquide avant de placer le récipient dans le four et laissez la cuillère à café dans le récipient.
3. Après avoir chauffé, attendez un court instant et agitez de nouveau avant de sortir le récipient du four.

ATTENTION

REPORTEZ-VOUS SYSTÉMATIQUEMENT à un livre de recettes pour plus de détails sur la cuisson au four micro-ondes. En particulier si vous cuisinez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS

POUR BÉBÉ (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure ou d'ébouillantage.



Enlevez la tétine ou le couvercle avant de réchauffer !



ACCESSOIRES



GÉNÉRALITÉS

DE NOMBREUX accessoires sont disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien aux micro-ondes.

VÉRIFIEZ QUE LES USTENSILES utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.



LORSQUE VOUS PLACEZ DES ALIMENTS ET DES ACCESSOIRES dans le four micro-ondes, assurez-vous que ceux-ci ne sont pas en contact direct avec l'intérieur du four.

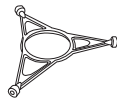
Ceci est particulièrement important pour les accessoires en métal ou avec des parties métalliques.

SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES ENTRENT EN CONTACT avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS QUE le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

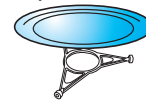
UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU tournant sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support du plateau tournant.



☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE

UTILISEZ LE PLATEAU TOURNANT en verre pour tous les types de cuisson. Il permet de récupérer les jus de cuisson et les particules d'aliments qui pourraient salir l'intérieur du four.



☞ Placez le plateau tournant en verre sur le support du plateau tournant.

PORTE-BIBERON

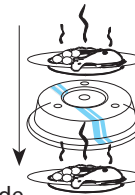
UTILISEZ LE PORTE BIBERON lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé dans des biberons trop grands pour tenir tout seuls dans le four. Voir également le chapitre "Précautions" pour plus d'informations sur la cuisson d'aliments pour bébé.



(NON DISPONIBLE AU ROYAUME-UNI ET EN IRLANDE).

COUVERCLE

LE COUVERCLE SERT À COUVRIR les aliments pendant la cuisson et le réchauffage aux micro-ondes et permet de réduire les éclaboussures, préserver la teneur en eau des aliments et réduire le temps de cuisson nécessaire.



UTILISEZ LE COUVERCLE pour le réchauffage sur deux niveaux.

UTILISER CUIT-VAPEUR

UTILISEZ LE CUIT-VAPEUR AVEC LE PANIER POUR LA CUISSON d'aliments tels que le poisson, les légumes et les pommes de terre.

PLACEZ TOUJOURS LE CUIT-VAPEUR sur le plateau tournant en verre.



F
R



PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHÉ DU FOUR À VIDE / SÉCURITÉ ENFANTS



CETTE FONCTION DE SÉCURITÉ AUTOMATIQUE EST ACTIVÉE UNE MINUTE après le retour du four en mode veille". (Le four est en mode "veille" si l'heure est affichée ou si l'horloge n'a pas été programmée lorsque l'écran est vide).



CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR et refermer la porte, pour y introduire un plat, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "door".

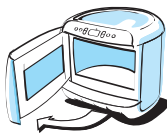
door

F
R

INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

POUR INTERROMPRE LA CUISSON

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.



POUR POURSUIVRE LA CUISSON

Fermez la porte et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



Si vous appuyez DEUX FOIS sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON

Sortez les aliments, fermez la porte et appuyez sur la touche Stop (Arrêt)



UN SIGNAL SONORE RETENTIT TOUTES LES MINUTES pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche Stop (Arrêt) ou ouvrez la porte.



REMARQUE : Les sélections ne restent affichées que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



PHASE REFROIDISSEMENT



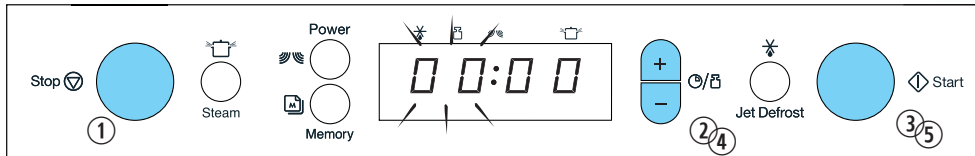
LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal.

Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT peut être interrompue sans aucun dommage pour le four.



HORLOGE



MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE PENDANT LE RÉGLAGE DE L'HORLOGE. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 60 secondes.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE ARRÊT/STOP** (3 secondes) jusqu'à ce que les chiffres de gauche, les heures, clignotent.
- 2 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler les heures.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.** Les deux chiffres de droite (minutes) clignotent.
- 4 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler les minutes.
- 5 **APPUYEZ DE NOUVEAU SUR LA TOUCHE Départ/Start.**

L'HORLOGE EST RÉGLÉE ET FONCTIONNE.

REMARQUE : À la première utilisation ou après une panne de courant, l'écran est vide. Si l'horloge n'est pas réglée, l'écran reste vide jusqu'au réglage d'un temps de cuisson.

SI VOUS SOUHAITEZ SUPPRIMER L'AFFICHAGE DE L'HEURE après le réglage de l'horloge, appuyez à nouveau sur la touche Horloge pendant 3 secondes, puis sur ARRÊT/STOP.

POUR RÉAFFICHER L'HORLOGE suivez la procédure ci-dessus.

**F
R**



MINUTEUR



UTILISEZ CETTE FONCTION SI VOUS DEVEZ mesurer un temps avec précision, par exemple pour la cuisson des oeufs ou pour faire lever une pâte avant de la cuire, etc.

- 1 **APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/-** pour régler la durée désirée du minuteur.
- 2 **APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES SUR LA TOUCHE PUISSANCE** pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
- 3 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

UN SIGNAL SONORE VOUS AVERTIT lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR LA CUISSON normale ou le réchauffage rapide d'aliments tels que les légumes, le poisson, les pommes de terre et la viande.

F
R

- 1 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler la durée de cuisson.
- 2 APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES SUR LA TOUCHE **PUISSANCE** pour régler le niveau de puissance.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START**.

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

Le temps de cuisson peut être augmenté facilement par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start. Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

LE NIVEAU DE PUISSANCE PEUT ÉGALEMENT ÊTRE MODIFIÉ au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.

VOUS POUVEZ MODIFIER TOUTS LES RÉGLAGES en cours de cuisson, si vous le souhaitez.

SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
750 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS, EAU , potages, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure. CUISSON DE poisson , légumes, viandes, etc.
500 W	CUISSON ATTENTIVE, PAR EX. DES PLATS préparés avec de la sauce, du fromage et des oeufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement de beurre.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, des fromages. Ramollissement de la glace.
0 W	UNIQUEMENT LORSQUE vous utilisez le minuteur.



DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, procédez comme pour la "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

EXAMINEZ LES ALIMENTS RÉGULIÈREMENT POUR VÉRIFIER LEUR ÉTAT. La pratique vous enseignera combien de temps il faut pour décongeler ou ramollir différentes quantités.

LES ALIMENTS CONGELÉS, CONTENUS DANS DES SACHETS en plastique, de la pellicule plastique ou des emballages en carton, pourront être placés directement dans le four, pourvu que l'emballage n'ait aucune partie en métal (par exemple, des fermetures métalliques).

LE TEMPS DE DÉCONGÉLATION dépend de la forme de l'emballage. Les paquets plats se décongèlent plus rapidement qu'un gros bloc.

SÉPAREZ LES MORCEAUX dès qu'ils commencent à se décongeler.

LES TRANCHES SÉPARÉES SE DÉCONGÈLENT PLUS FACILEMENT.

ENVELOPPEZ CERTAINES ZONES des aliments dans de petits morceaux de papier aluminium quand elles commencent à roussir (par exemple, les ailes et les cuisses de poulet).



RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers le milieu du processus de décongélant.

LES ALIMENTS BOUILLIS, LES RAGOÛTS ET LES SAUCES DE VIANDE se décongèlent mieux s'ils sont remués durant la décongélant.

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, IL EST CONSEILLÉ de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser se terminer le processus durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS la décongélant améliorent toujours le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.



F
R



DÉCONGÉLATION RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION UNIQUEMENT pour la décongélation de la viande, du poisson et de la volaille.

LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION RAPIDE ne doit être utilisée que pour les aliments ayant un poids net compris entre 100 g - 2 kg.

F
R

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **JET DEFROST**.
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES **+ / -** pour spécifier le poids des aliments.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START**.

À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, le four s'arrête et vous invite à *turn Food* (Tourner les aliments)

- 🌀 Ouvrez la porte.
- 🌀 Retournez les aliments.
- 🌀 Fermez la porte et redémarrez le four en appuyant sur la touche Start (Démarrage).

REMARQUE : four continue automatiquement après 2 minutes. si vous n'avez pas retourné les aliments. Dans ce cas, la durée de décongélation sera allongée.

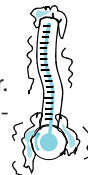
LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, vous devez connaître le poids net des aliments. Le four calcule automatiquement le temps nécessaire à la décongélation.



ALIMENTS SURGELÉS :

POUR LES ALIMENTS PLUS CHAUDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids d'aliment inférieur.

POUR LES ALIMENTS PLUS FROIDS que la température de surgélation (-18 °C), choisissez un poids supérieur.



FOOD	QUANTITÉ	CONSEILS
VIANDE	100 G - 2 KG	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
VOLAILLES	100 G - 2 KG	Poulet entier, filets ou morceaux.
POISSON	100 G - 1,5 KG	Poissons entiers, darnes ou filets.

POUR LES ALIMENTS NON INDIQUÉS DANS LE TABLEAU ci-dessous ou si leur poids est inférieur ou supérieur au poids conseillé, procédez comme indiqué au paragraphe "Cuisson et réchauffage aux micro-ondes" et réglez la puissance sur 160 W pour la décongélation.



JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)



UTILISEZ CETTE FONCTION POUR réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que la soupe, le café ou le thé.

APPUYEZ SUR DÉPART/JET START POUR FAIRE DÉMARRER automatiquement le four à puissance maximale pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée après le démarrage de la fonction.

F
R



MÉMOIRE



LA FONCTION MÉMOIRE FOURNIT un moyen pour rappeler rapidement et simplement les réglages préférés.

LE PRINCIPE DE LA FONCTION MÉMOIRE EST DE stocker tous les réglages qui sont affichés à un moment donné.

- 1 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE MÉMO.**
- 2 **APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.**

ENREGISTREMENT D'UN RÉGLAGE :

- 1 **SÉLECTIONNEZ** la fonction de votre choix et faites le réglage nécessaire
- 2 **FAITES** le réglage nécessaire
- 3 **APPUYEZ ET MAINTENEZ ENFONCÉE LA TOUCHE MÉMO** pendant 3 secondes, jusqu'à émission d'un bip sonore. Le réglage est désormais enregistré. Vous pouvez reprogrammer la mémoire autant de fois que vous le désirez.

LORSQUE LE FOUR est branché pour la première fois ou après une panne de courant, les réglages par défaut enregistrés par la fonction Mémo sont : 1 minute et 750 W.



VAPEUR/STEAM

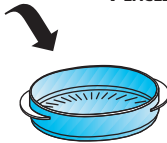


UTILISEZ CETTE FONCTION POUR LA CUISSON d'aliments, tels que les légumes et le poisson.
 UTILISEZ TOUJOURS LE "MICRO PLUS VAPEUR" FOURNI lorsque vous utilisez cette fonction.

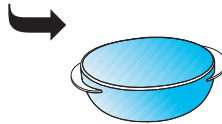
F
R

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE VAPEUR/STEAM.
- 2 APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES SUR LA TOUCHE VAPEUR/STEAM pour indiquer la catégorie d'aliments.
- 3 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour spécifier le poids des aliments.
- 4 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START.

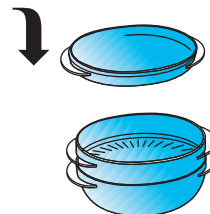
PLACEZ les aliments dans le panier vapeur.



AJOUTEZ 100 ml (1dl) d'eau au fond du panier.



COUVREZ avec le couvercle.



LE CUIT-VAPEUR EST conçu pour être utilisé avec les micro-ondes seulement.

NE L'UTILISEZ JAMAIS POUR UNE AUTRE FONCTION.

VOUS RISQUERIEZ de l'endommager.

ASSUREZ-VOUS TOUJOURS que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

PLACEZ TOUJOURS LE CUIT-VAPEUR sur le plateau tournant en verre.



VAPEUR/STEAM



CUISSON DE LÉGUMES





PLACEZ LES LÉGUMES dans le panier.

Versez 100 ml d'eau sur le fond.

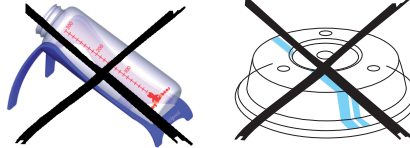
Couvrez avec un couvercle et réglez le temps de cuisson.

LES LÉGUMES TENDRES, TELS les brocolis et les poireaux, cuisent en 2-3 minutes.

LES LÉGUMES DURS, TELS les carottes et les pommes de terre, emploient 4-5 minutes pour cuire.

1	 POMMES DE TERRE / LÉGUMES-RACINES (150 g - 500 g)	COUPEZ EN MORCEAUX DE MÊME TAILLE. Coupez les légumes en morceaux de même taille. Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson
2	 LÉGUMES (150 g - 500 g) (Chou-fleur et brocoli)	
3	 LÉGUMES-SURGELÉS (150 g - 500 g)	Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4	 FILETS DE POISSONS (150 g - 500 g)	RÉPARTIR LES FILETS UNIFORMÉMENT dans le panier-vapeur. Superposer les tranches fines. Laissez reposer 1 - 2 minutes après la cuisson

F
R




ENTRETIEN ET NETTOYAGE

F
R

L'ENTRETIEN DE CET APPAREIL se limite à son nettoyage.

SI LE FOUR N'EST PAS MAINTENU PROPRE, cela peut entraîner la détérioration de la surface : la durée de vie de l'appareil pourra en être affectée et provoquer des situations de danger.

 **N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, DE NETTOYANTS ABRASIFS, de tampons en laine de verre, de chiffons rugueux, etc...** car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres.




Vaporisez le produit sur la serviette en papier.

NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.




À INTERVALLES RÉGULIERS, NOTAMMENT en cas de débordements, enlevez le plateau tournant, le support du plateau tournant et essuyez la base du four.

CE FOUR EST CONÇU POUR fonctionner avec le plateau tournant.

 **NE METTEZ pas le four en marche si le plateau tournant a été enlevé pour le nettoyage.**

UTILISEZ UN DÉTERGENT DOUX, DE L'EAU et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four, les deux faces de la porte et l'encadrement de la porte.

 **VEILLEZ À CE QUE DE LA GRAISSE ou des particules alimentaires ne s'accumulent autour de la porte.**

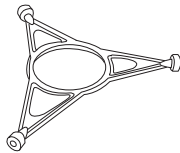
POUR LES SALISSURES TENACES, FAITES bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 ou 3 minutes. La vapeur facilitera l'élimination des salissures.

 **N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre four micro-ondes.**

ÉLIMINEZ LES ODEURS ÉVENTUELLES en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

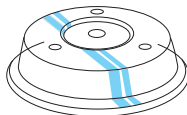
SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT.



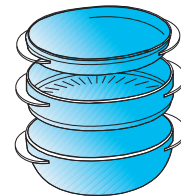
PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



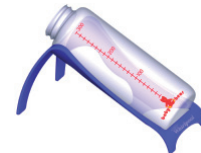
COUVERCLE



UTILISER CUIT-VAPEUR



PORTE-BIBERON



DIAGNOSTIC DES PANNES

SI LE FOUR NE FONCTIONNE pas, avant de contacter votre Revendeur, veuillez vérifier si :

- ❏ Le plateau tournant et support du plateau tournant sont en place.
- ❏ La prise de courant est bien branchée.
- ❏ La porte est correctement fermée.
- ❏ Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- ❏ Vérifiez que le four est bien ventilé.
- ❏ Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- ❏ Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

CELA VOUS ÉVITERA peut-être des interventions inutiles qui vous seraient facturées.

LORSQUE VOUS CONTACTEZ le Service Après-Vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT être remplacé, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.



LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.



**F
R**

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE SONT entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.



F
R

CET APPAREIL PORTE LE SYMBOLE du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

LE SYMBOLE PRÉSENT SUR l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



LA MISE AU REBUT doit être effectuée conformément aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

POUR OBTENIR DE PLUS AMPLES DÉTAILS au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

AVANT DE VOUS SÉPARER de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

SELON LA NORME CEI 60705.

La **COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE, SC. 59H**, a établi une norme relative à des essais de performance comparatifs effectués sur différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Approx. Durée	Niveau de puissance	Récipient
12.3.1	750 g	10 mn	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 mn et demie	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 mn	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min 40 s	Décongél. rapide	

TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1300 W
FUSIBLE	10 A (UK 13 A)
PUISSANCE MO	750 W
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	348 x 595 x 320
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	187 x 370 x 290



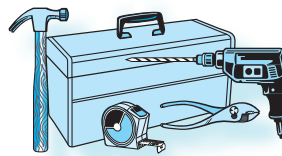
INSTALLAZIONE



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



DURANTE L'INSTALLAZIONE, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.

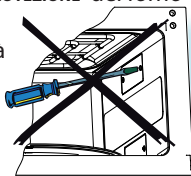


PRIMA DELLA CONNESSIONE



CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

NON RIMUOVETE LE PIASTRE DI PROTEZIONE del forno a microonde che si trovano lateralmente nella cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



ASSICURARSI PRIMA dell'installazione che il forno sia vuoto.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificate che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotate il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.



NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergete il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenete lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

I
T

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.



LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO È OBBLIGATORIA a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI



NON RISCALDATE O USATE MATERIALI infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.



NON USATE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.



SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.



NON CUOCERE TROPPO GLI ALIMENTI. Potrebbero verificarsi incendi.



NON LASCIATE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.



NON USARE prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.



PERMETTERE AI BAMBINI di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti, se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Non lasciare giocare i bambini con questo apparecchio.

Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, il quale potrebbe anche esplodere.



LE GUARNIZIONI DELLA PORTA E DELLE ZONE CIRCOSTANTI devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non fate funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

UOVA

NON USATE IL FORNO A MICROONDE per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.





PRECAUZIONI



SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Ne potrebbero derivare danni all'apparecchio.

QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE, mettete all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

NON USATE LA CAVITÀ come dispensa.

TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USATE IL FORNO A MICROONDE per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



PER EVITARE DI BRUCIARSI indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le cassette.

LIQUIDI

ES. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, operate come segue:



1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

PER MAGGIORI dettagli riferitevi sempre ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!





ACCESSORI



SUGGERIMENTI GENERALI

IN COMMERCIO sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI SIANO RESISTENTI AL CALORE DEL FORNO e trasparenti alle microonde.



QUANDO METTETE L'ALIMENTO E GLI ACCESSORI nel forno a microonde, accertatevi che non tocchino le pareti interne del forno.

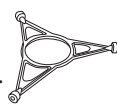
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

I **ASSICURARSI SEMPRE** che sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

SERVIRSI DEL SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiate altri utensili sopra la guida per piatto rotante.



☞ Montate la guida per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

USATE IL PIATTO ROTANTE in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.



☞ Posizionate il piatto rotante in vetro sopra la guida.

PORTAPOPPATOIO

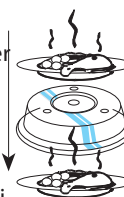
USARE IL PORTAPOPPATOIO per riscaldare alimenti per bambini in poppatoi troppo alti per essere posti in posizione eretta all'interno del forno. Fare anche riferimento al capitolo "Precauzioni" per ulteriori informazioni per il riscaldamento di alimenti per bambini.



(NON DISPONIBILE NEL REGNO UNITO E IN IRLANDA).

COPERCHIO

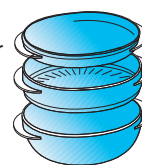
UTILIZZARE l'apposito coperchio per coprire l'alimento durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti ed abbreviare i tempi di cottura.



UTILIZZATE IL COPERCHIO per il riscaldamento su due livelli.

PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

USATE LA PENTOLA PER LA COTTURA a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.



POSARE LA PENTOLA per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI



QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "stand-by". (Il forno si trova in modalità "stand by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).



LA PORTA DEL FORNO DEVE ESSERE APERTA e poi richiusa per esempio per inserire il cibo per sbloccare il meccanismo di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "door".

door

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

PER INTERRUPERE LA COTTURA

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



PER NON CONTINUARE LA COTTURA

Togliere l'alimento, chiudere la porta e premere il tasto di Arresto.



PER RIPRENDERE LA COTTURA

Chiudere la porta e premere il tasto di Avvio **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.



Premendo il tasto di Avvio **DUE VOLTE** si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.

AL COMPLETAMENTO DEL PROCESSO DI COTTURA, il cicalino del forno suona ogni minuto per 10 minuti. finché non viene premuto il tasto di Arresto o non viene aperta la porta per far cessare il segnale.



NOTA: Se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.



RAFFREDDAMENTO

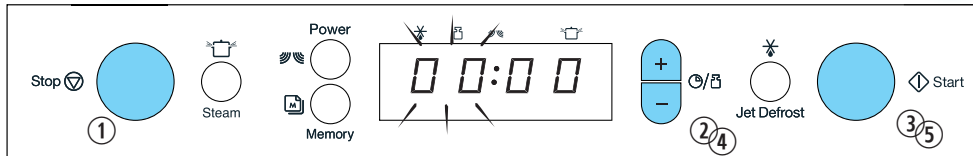


AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, il forno inizia un ciclo di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento il forno si spegne automaticamente.

IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO può essere interrotto senza provocare danni al forno.



OROLOGIO



TENERE LA PORTA DEL FORNO APERTA QUANDO SI IMPOSTA L'OROLOGIO. Si hanno 5 minuti di tempo per completare l'impostazione dell'orologio. Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.

- 1 **PREMERE IL TASTO DI ARRESTO** (3 secondi) finché le cifre a sinistra indicanti le ore, non lampeggiano.
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare le ore.
- 3 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.** (Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano)
- 4 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare i minuti.
- 5 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START.**

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.

NOTA: Quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul visualizzatore non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.

I **PER TOGLIERE LA FUNZIONE OROLOGIO** dal visualizzatore dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Arresto per 3 secondi e poi il tasto di Arresto.

T **PER REINSERIRE LA FUNZIONE OROLOGIO,** seguite la procedura sopra descritta.



TIMER



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

- 1 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
- 2 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO DELLA POTENZA** per impostare il livello di potenza su 0 W.
- 3 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START.**

ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO SUL TIMER, il forno a microonde emette un segnale acustico.



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



UTILIZZATE QUESTA FUNZIONE per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

- 1** **PREMERE I TASTI +/-** per impostare le ore.
- 2** **PREMETE RIPETUTAMENTE IL TASTO DELLA POTENZA** per impostare il livello di potenza su 0 W.
- 3** **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START**.

UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO:

Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto d'avvio. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti.

PREMENDO IL TASTO POWER (POTENZA), è possibile modificare anche il livello di potenza impostato. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza. Premere il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza nel modo desiderato.

TUTTE LE IMPOSTAZIONI POSSONO ESSERE MODIFICATE durante la cottura.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	Uso SUGGERITO:
750 W	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore. COTTURA DI PESCE , carne, piatti gratinati, ecc.
500 W	COTTURA ACCURATA DI SALSE molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	FAR BOLLIRE LENTAMENTE STUFATI , e per sciogliere il burro.
160 W	SCONGELAMENTO . Ammorbidire burro e formaggi. Ammorbidire gelati.
0 W	SOLO CON L'uso del Timer.





FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE



SEGUIRE LA PROCEDURA descritta per la "Funzione di cottura e riscaldamento con le microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionare il livello di potenza 160 W 160 W.

CONTROLLARE COSTANTEMENTE L'ALIMENTO. Con l'esperienza si apprenderanno i giusti tempi per le varie quantità.

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a un blocco più compatto.

RICORDATE DI STACCARE L'UNA DALL'ALTRA LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi.

LE FETTE SEPARATE UNA AD UNA SCONGELANO PIÙ RAPIDAMENTE.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.



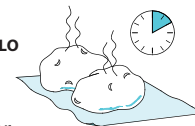
GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ tempo nel corso del processo di scongelamento.



ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO MIGLIORANO sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.



**I
T**



FUNZIONE JET DEFROST



USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare SOLO carne, pesce e pollame.

LA FUNZIONE JET DEFROST PUÒ ESSERE USATA SOLO se il peso netto è compreso fra 100 g - 3 kg.

- 1 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START .**
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso del cibo.
- 3 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START .**

A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO il forno si arresta e invita a girare l'alimento

Turn Food.

- ☞: Aprire la porta.
- ☞: Girare l'alimento.
- ☞: Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo un minuto se il cibo non viene girato. In questo caso, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

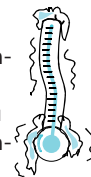
PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO indicare il peso netto del cibo. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.






CIBI SURGELATI:

SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ ALTA DI QUELLA DI SURGELAMENTO (-18°C), selezionate un peso inferiore dell'alimento.

SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA DI QUELLA DI SURGELAMENTO (-18°C), selezionate un peso superiore.



ALIMENTO	QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
 CARNE	200 G - 1 KG	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
 POLLAME	200 G - 1 KG	Pollo intero, a pezzi o filetti.
 PESCE	200 G - 1 KG	Bistecche o filetti interi.

PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguite la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliete la potenza 160 W per lo scongelamento.



FUNZIONE JET START



USARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè; brodo, caffè o tè.

PREMERE START PER AVVIARE AUTOMATICAMENTE il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.



FUNZIONE MEMORIA



I
T

LA FUNZIONE MEMORIA CONSENTE di richiamare rapidamente con la massima semplicità un'impostazione preferita.

IL PRINCIPIO DELLA FUNZIONE MEMORIA è quello di memorizzare l'impostazione visualizzata al momento.

1 PREMERE DI NUOVO IL TASTO **START**.

2 PREMERE IL TASTO **START**.

PER MEMORIZZARE UN'IMPOSTAZIONE:

1 SELEZIONARE una funzione ed eseguire le impostazioni necessarie

2 ESEGUIRE LE impostazioni necessarie

3 PREMERE E MANTENERE PREMUTO IL TASTO **MEMO** per 3 secondi fino a che non si sente il segnale acustico. A questo punto l'impostazione è stata memorizzata. È possibile riprogrammare le memorie il numero di volte desiderato.

QUANDO L'APPARECCHIO viene collegato alla presa di corrente o dopo un blackout elettrico, la funzione Memo avrà memorizzato - 1 minuto e 750 W come impostazione predefinita.



VAPORE



USARE QUESTA FUNZIONE PER VERDURE, PESCE, RISO E PASTA.

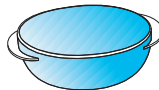
UTILIZZANDO QUESTA FUNZIONE, UTILIZZATE SEMPRE LA PENTOLA PER LA COTTURA A VAPORE FORNITA.

- 1 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START .**
- 2 **CONTINUARE A PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO VAPORE** per impostare la classe di alimento.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso del cibo.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START .**

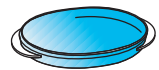
COLLOCARE IL cibo sulla griglia del vapore.



AGGIUNGERE 100 ml (1dl) di acqua nella parte inferiore della pentola per cottura a vapore.



COPRIRE con il coperchio.



LA COTTURA A VAPORE DEVE ESSERE UTILIZZATA ESCLUSIVAMENTE CON LA FUNZIONE MICROONDE!

NON USARE MAI LA PENTOLA PER COTTURA A VAPORE CON NESSUNA ALTRA FUNZIONE,

in quanto potrebbe causare danni.

ASSICURARSI sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

POSARE LA PENTOLA per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



VAPORE



COTTURA DI VERDURE





COLLOCARE LE VERDURE nel cestello.

Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore.

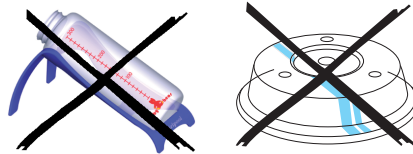
Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

LE VERDURE PIÙ TENERE, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

VERDURE DALLA POLPA PIÙ CONSISTENTE, COME CAROTE E PATATE, CUOCIONO IN 4-5 MINUTI.

1 	PATATE / ROOT VETABLES (100 g - 500 g)	USARE FORMATI UNIFORMI.
2 	VERDURE (150g - 500g) (Cavolfiori e broccoli)	Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura
3 	VERDURE SURGELATE (100 g - 500 g)	LASCIARE RIPOSARE per 1 o 2 minuti.
4 	PESCE A FILETTI (150g - 500g)	DISTRIBUIRE UNIFORMEMENTE I FILETTI SULLA griglia. Interlace thin parts. Allow to stand for 1 - 2 minutes, after cooking.

I
T



MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE NORMALMENTE RICHIESTA.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



NON UTILIZZARE PAGLIETTE

METALLICHE, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno.

Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

NON SPRUZZARE DIRETTAMENTE SUL FORNO.



AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulite la base del forno.

QUESTO FORNO È STATO PROGETTATO per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.



NON FAR FUNZIONARE il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

USARE UN DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.



NON LASCIARE che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

PER MACCHIE TENACI, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

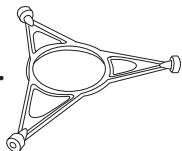


NON UTILIZZARE APPARECCHI DI PULIZIA A VAPORE per pulire il forno a microonde.

GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE:

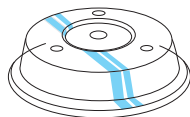
GUIDA PER PIATTO ROTANTE.



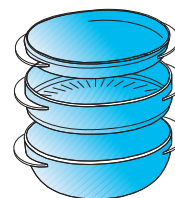
PIATTO ROTANTE IN VETRO.



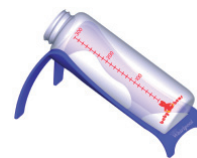
COPERCHIO



PENTOLA PER COTTURA A VAPORE



PORTABIBERON



GUIDA RICERCA GUASTI

SE IL FORNO NON FUNZIONA, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuare i seguenti controlli:

- ❏ Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- ❏ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ❏ La porta chiude correttamente.
- ❏ Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ❏ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ❏ Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- ❏ Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

QUESTO PER EVITARE chiamate inutili in Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.

Quando si chiama l'Assistenza, indicate sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

I
T



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.

NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.



CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



DISFARSEN eseguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE, SC. 59H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	750 g	10 min.	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min. e mezzo	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min.	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 min. e 40 sec	Jet defrost	

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1300 W
FUSIBILE	10 A (Regno Unito 13 A)
POTENZA DELLE MICROONDE	750 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	348 x 595 x 320
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	187 x 370 x 290



Handwriting practice sheet with 18 horizontal blue lines and a dashed vertical line on the right. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is located in the top right corner.



Three horizontal light blue bars for writing.



Eighteen horizontal light blue bars for writing, arranged in a single column.

Three horizontal light blue bars for writing.



Thirteen horizontal light blue bars for writing, stacked vertically.



GB



4 6 1 9 - 6 9 4 - 5 4 1 1 1

DE

FR

IT

Whirlpool Sweden AB