

Instructions for Use  
**Microwave**

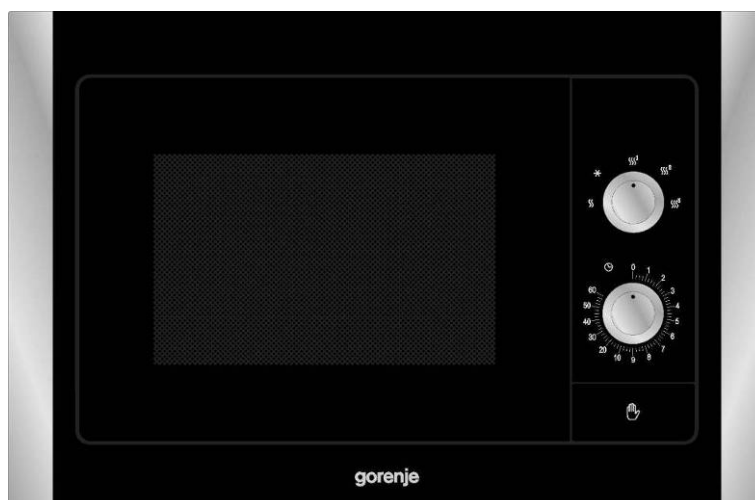
Mode d'Emploi

**Micro-ondes**

Gebruiksaanwijzing

**Magnetron**

Návod na obsluhu  
**Mikrovlnná rúra**



BM 1120 AX

**gorenje**



Verehrter Kunde,

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

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

**BEWAHREN SIE DIESE UNTERLAGEN FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF**

**ACHTUNG!**

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

## Hinweise zum Umweltschutz

### Verpackungsentsorgung

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



### Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

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

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

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
<b>Installationsanleitung</b> .....	<b>5</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>6</b>
<b>Die Vorteile eines Mikrowellengerätes</b> .....	<b>7</b>
Funktionsweise des Mikrowellengerätes .....	7
<b>Bedienungsanleitung</b> .....	<b>8</b>
<b>Funktion: Mikrowelle</b> .....	<b>8</b>
<b>Betriebszeit</b> .....	<b>9</b>
<b>Während des Betriebs</b> .....	<b>9</b>
Betriebsunterbrechung .....	9
<b>Auftauen</b> .....	<b>10</b>
Allgemeine Hinweise zum Auftauen .....	11
<b>Programmablauf des Mikrowellengerätes</b> .....	<b>12</b>
Worauf Sie achten müssen! .....	13
Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse .....	14
Tabellen und Tipps – Garen von Fisch .....	14
<b>Welches Geschirr kann verwendet werden?</b> .....	<b>15</b>
Mikrowellenbetrieb .....	15
Mikrowellengeschirrtest .....	15
Aluminiumschalen/Alufolie .....	15
Deckel .....	15
Geschirrtabelle .....	16
<b>Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes</b> .....	<b>17</b>
<b>Was tun bei Störungen?</b> .....	<b>18</b>
<b>Technische Eigenschaften</b> .....	<b>19</b>
Funktionsbeschreibung der Schalter .....	19
Leistungsbeschreibung .....	19

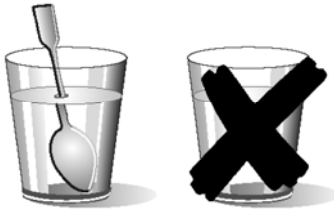
## Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Zur Vermeidung von Feuer, das Mikrowellengerät nur unter Aufsicht betreiben. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.
  - Wenn Rauch bzw. Brand beobachtet wird, muss die Tür des Gerätes geschlossen bleiben, um evtl. vorhandene Flammen zu ersticken. Das Gerät ausschalten und die Verbindung zur Stromversorgung unterbrechen.
  - **Achtung!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise zu bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung verstehen zu können.
  - **Achtung!** Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden!
  - Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Bestimmungen und dem Gesetz über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.
  - Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff - oder Papierbehälter, muss das Mikrowellengerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
  - Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet sind. Benutzen Sie nur Mikrowellengeeignetes Geschirr.
  - Die Netzanschlussleitung darf nicht mit Feuchtigkeit, mit scharfen Gegenständen oder mit dem heißen Gerät in Berührung kommen.
  - Bei Anschluss von Elektrogeräten in Gerätenähe darauf achten, dass deren Anschlussleitungen nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommen oder unter der heißen Gerätetür eingeklemmt werden, um Beschädigung und Gefährdung zu vermeiden.
  - Achten Sie auf Fehlfunktionen. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
    - die Tür nicht richtig schließt
    - die Türscharniere beschädigt sind
    - die Dichtflächen an der Tür beschädigt sind
    - das Sichtfenster beschädigt ist
    - häufige Funkenüberschläge im Garraum auftreten, ohne dass sich Metallteile darin befinden.
  - Die Lüftungsöffnungen des Gerätes dürfen nicht bedeckt sein.
- Reinigung/Wartung:**
- Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten Netzstecker ziehen.
  - Bitte Reinigungshinweise im Absatz „Reinigung und Pflege“ beachten.
  - Die Dichtflächen (vierseitig um den Garraum und an der Türinnenseite) müssen besonders sauber gehalten werden, um ein sicheres Funktionieren des Gerätes zu gewährleisten. Reinigen Sie die Dichtflächen mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht kratzenden oder scheuernden Reinigungstuch.
  - **Achtung:** Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn die Dichtflächen beschädigt sind. Nehmen Sie das Gerät erst dann wieder in Betrieb, wenn eine Instandsetzung durch einen geschulten Kundendiensttechniker erfolgt ist.

## So vermeiden Sie Schäden am Gerät:

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



## Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch usw.) kann durch Siedeverzug die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen!

Zur Vermeidung dieses physikalischen Vorganges muss beim Erwärmen von Flüssigkeiten immer ein Kunststofflöffel oder ein Glasstab in das Gefäß gestellt werden.

## Vorsicht!

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

## Im Reparaturfall:

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

## Installationsanleitung

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

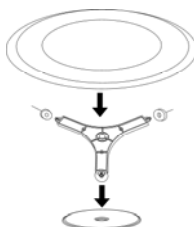
Überprüfen Sie den einwandfreien Zustand folgender Teile:

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

Sollten Sie einen Defekt an einem dieser Teile feststellen, BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT und wenden Sie sich an die Quelle-Verkaufsstelle.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und gewichtsstabile Oberfläche.

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



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

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

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

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

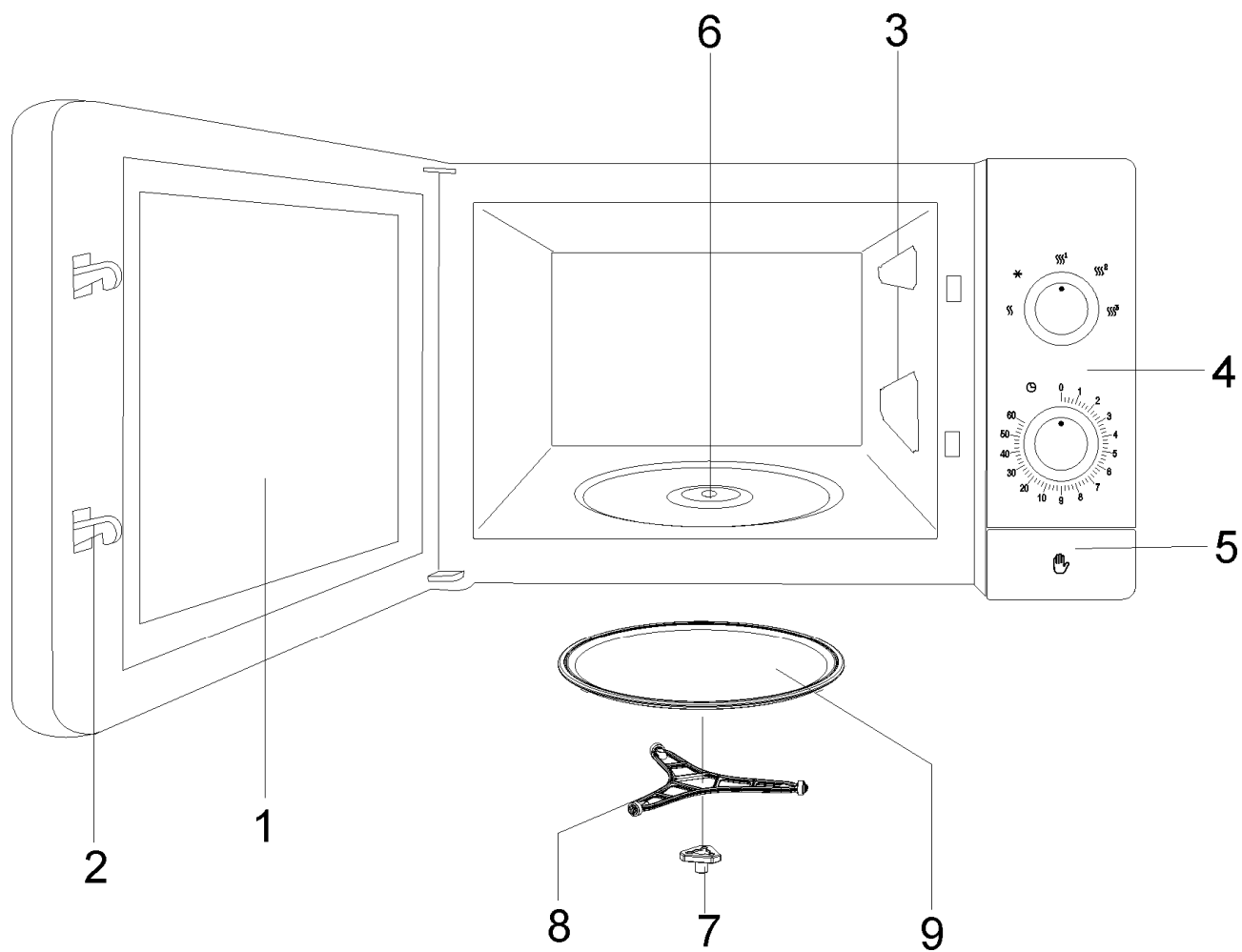
**Werden Mikrowellengerät und Elektroherd übereinander installiert, darf das Mikrowellengerät nicht unterhalb des Elektroherdes angeordnet werden, da es sonst in diesem zur Bildung von Kondenswasser kommen kann.**

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

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

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

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



- |                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Tür mit Sichtfenster           | 5. Türöffnungstaste        |
| 2. Sicherheitsverriegelung        | 6. Drehtellermitnehmer     |
| 3. Mikrowellenverteiler-Abdeckung | 7. Drehteller-Führungsring |
| 4. Bedienblende                   | 8. Drehteller              |



## Die Vorteile eines Mikrowellengerätes

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

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

Die Vorteile im Überblick:

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

### Funktionsweise des Mikrowellengerätes

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

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

### Wie sich die Speisen erwärmen

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

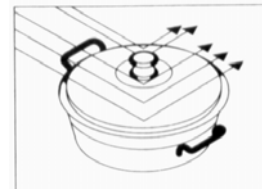
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

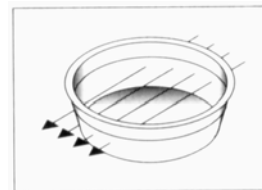
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das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

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

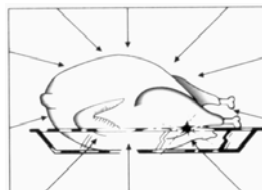
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.

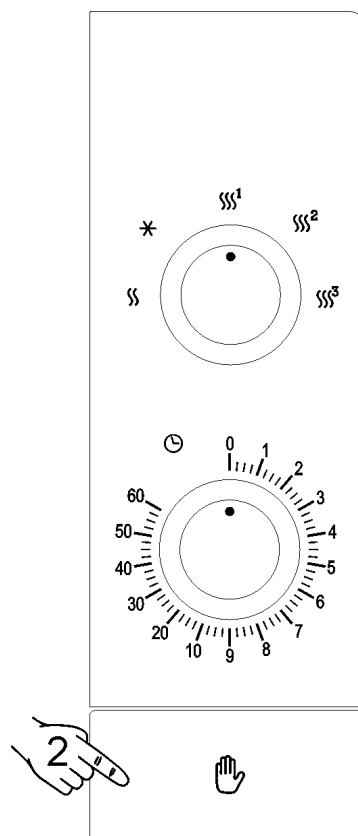


## Bedienungsanleitung

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

Um das Gerät zu nutzen gehen Sie wie folgt vor:

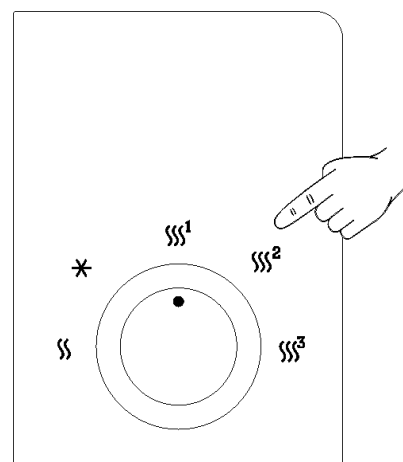
1. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Steckdose an (siehe: Leistungsbeschreibung).
2. Öffnen Sie die Tür, drücken Sie hierzu die **Türöffnungstaste**. Die Innenbeleuchtung des Mikrowellengerätes muss sich einschalten.
3. Stellen Sie das Gefäß mit den Speisen auf den Drehteller oder den Grillrost.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



## Funktion: Mikrowelle

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

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



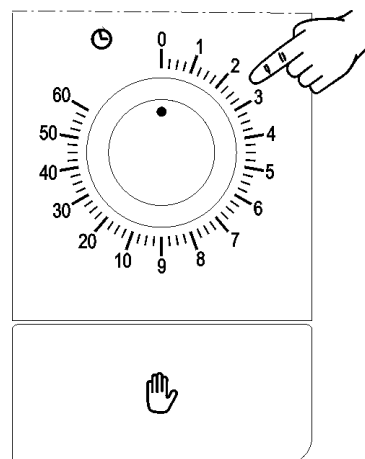
## Betriebszeit

Durch Drehen der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Betriebszeit ein.

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

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

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



## Während des Betriebs...

Während des Betriebs können Sie die Zeitschaltuhr und den Funktionswahlschalter jederzeit ändern.

Sie können die Herdtür jederzeit öffnen. In diesem Fall

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

Wenn Sie es wünschen, können Sie jetzt:

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

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

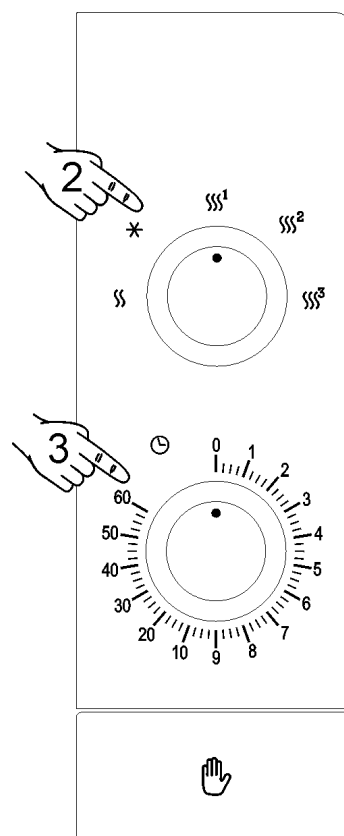
## Betriebsunterbrechung

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

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

## Funktionsende



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



# Auftauen

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

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

Position	Leistungsstufe	Mikrowellen- ausgangsleistung
	Auftauen	290 W
	Auftauen / Warmhalten	150 W

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

# Auftauen

## Allgemeine Hinweise zum Auftauen

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

## Programmablauf des Mikrowellengerätes

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

Schneiden Sie das Gargut vor der Zubereitung an.

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

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

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

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

### Zur Erinnerung: Garen mit Mikrowelle...

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











# Programmablauf des Mikrowellengerätes

## Worauf Sie achten müssen!




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

# DE Programmablauf des Mikrowellengerätes

## Tabellen und Tipps – Garen von Gemüse

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

## Tabellen und Tipps – Garen von Fisch

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



## Welches Geschirr kann verwendet werden?

### Mikrowellenbetrieb

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

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

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

### Mikrowellengeschirrtest

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

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

### Aluminiumschalen/Alufolie

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

- Die Hersteller-Empfehlungen auf der Verpackung sind zu beachten.
- Die Aluschalen dürfen nicht höher als 3 cm sein und dürfen die Garraumwand nicht berühren (Abstand mind. 3 cm). Aludeckel müssen entfernt werden.

- Die Aluschale direkt auf den Drehteller stellen. Bei Verwendung der Roste, die Aluschale auf einen Porzellanteller stellen. Die Schale nie direkt auf den Rost stellen!
- Die Garzeit verlängert sich um einige Minuten, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Im Zweifelsfall deshalb in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Alufolie kann gezielt eingesetzt werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Rinderhack können so durch Abdecken der Flügelenden oder der Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommt.

### Deckel

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

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

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

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

# DE Welches Geschirr kann verwendet werden?

## Geschirrtabelle

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

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

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

## Reinigung und Instandhaltung des Mikrowellengerätes

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

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

### Außenflächen:

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

### Garraum:

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

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

Stärkere Verschmutzungen der Edelstahlflächen können mit einem Edelstahlputzmittel entfernt werden. Anschließend sollte jedoch gründlich mit warmem Wasser nachgewischt und trockengerieben werden.

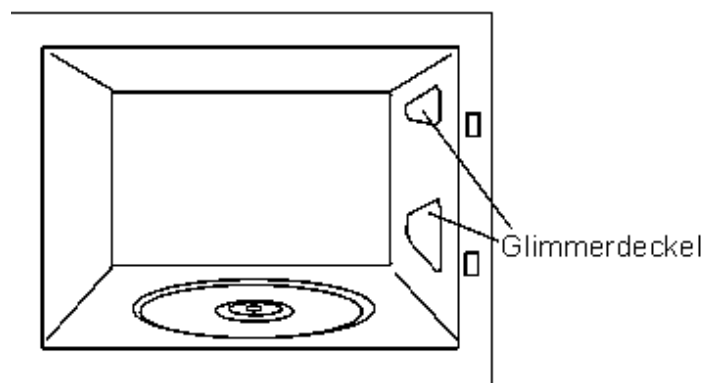
4. Zubehörteile nach jeder Benutzung reinigen. Bei starker Verschmutzung empfiehlt sich ein Einweichen in Spülwasser und anschließende Reinigung mit Bürste und Schwamm. Die Zubehörteile sind Spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass der Drehteller und der Rollenring immer sauber sind.

### Tür, Türscharnier und Gerätvorderseite:

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

### Glimmerdeckel:

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



## Was tun bei Störungen?

### Das Gerät arbeitet nach beschriebener Einstellung nicht:

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

### Die Speisen werden zu langsam oder überhaupt nicht heiß:

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

### Die Speise ist überhitzt, ausgetrocknet oder verbrannt:

- Haben Sie Betriebszeit und Leistungsstufe korrekt gewählt?

### Das Gerät arbeitet mit ungewohnten Nebengeräuschen:

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

### Die Innenbeleuchtung schaltet sich nicht ein:

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

### Der Stromversorgungskabel ist zerstört:

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


Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.

### ACHTUNG!

Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden

# Technische Eigenschaften

## Funktionsbeschreibung der Schalter

Symbol	Beschreibung	Mikrowellen- ausgangsleistung	Anwendung
	Warmhalten	150 W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warmhalten
	Auftauen	290 W	Schwaches Fortkochen, Ausquellen von Reis
	Niedrigstufe	460 W	Schnelles Auftauen
	Mittlere Stufe	650 W	Schmelzen von Butter
	Höchstufe	800 W	Erwärmen von Babynahrung

## Leistungsbeschreibung

- Wechselfspannung ..... Siehe: Typenschild
- Sicherung ..... 12 A / 250 V
- Eingangsleistung ..... 1200 W
- Grilleistung ..... 1050 W
- Mikrowellenausgangsleistung ..... 800 W
- Mikrowellenfrequenz ..... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T) ..... 595 × 390 × 325 mm
- Innenabmessungen (B×H×T) ..... 305 × 210 × 280 mm
- Fassungsvermögen ..... 18 l
- Gewicht ..... 18,6 kg

Dear Customer:

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

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

**PLEASE KEEP THE DOCUMENTATION ON THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.**

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

## Tips on environmental protection

### Eliminating the packaging

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



### Disposal of old electrical appliances

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

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

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

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

# Table of contents

<b>Safety tips</b> .....	<b>22</b>
<b>Installation instructions</b> .....	<b>24</b>
<b>Description of the appliance</b> .....	<b>25</b>
<b>Advantages of the microwave oven</b> .....	<b>26</b>
Microwave oven operating mode.....	26
<b>Instructions for use</b> .....	<b>27</b>
<b>Function: Microwave</b> .....	<b>27</b>
<b>Operating time</b> .....	<b>28</b>
<b>During operation</b> .....	<b>28</b>
Interrupting function.....	28
<b>Defrosting</b> .....	<b>29</b>
General tips for defrosting .....	30
<b>Cooking with microwaves</b> .....	<b>31</b>
Important tips!.....	32
Tables and suggestions – Cooking vegetables .....	33
Tables and suggestions – Cooking fish .....	33
<b>What type of containers may be used?</b> .....	<b>34</b>
Microwave function.....	34
Test the dishes .....	34
Aluminium containers and foils .....	34
Lids.....	34
<b>What type of containers may be used?</b> .....	<b>35</b>
Table – dishware .....	35
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>36</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>37</b>
<b>Technical Features</b> .....	<b>38</b>
Description of functions of buttons.....	38
Specifications .....	38



- **Warning!** In order to avoid any type of flame, only use the microwave when you are there to supervise. Very high power levels or very long cooking times may heat the food to excess and cause fires.
- If you see smoke or fire, keep the door closed, to put out the flames. Switch off the appliance and remove the plug from the socket.
- **Warning!** Children may only use the appliance under supervision, or if they have been given instructions, so that they may use the appliance safely and identify the dangers in case of incorrect use.
- **Warning!** Considerable care is required when the grill is functioning. Keep children away from the appliance!
- Our appliances meet the necessary regulations and rules for technical equipment. However, these do not cover all the possible accident risks.
- When using inflammable materials, such as plastics or paper containers, to heat or cook foods, the cooking process must be monitored on a continuous basis, because of the risk of fire.
- Before using dishes or containers in the microwave, check if they are microwave-safe-Only use microwave-safe dishes.
- The power cable should not touch damp, sharp-edged objects or the appliance when it is hot.
- When connecting electrical appliances in the vicinity of the microwave, ensure that the power cables do not touch the microwave when it is hot and that they do not get caught in the oven door, in order to avoid damage and danger.
- Pay attention to operating faults. The appliance may not be used in the following cases:
  - If the door does not close properly;
  - If the door-hinges are damaged;
  - If the contact surfaces between the door and the front are damaged;
  - If the glass in the window is damaged;
  - If there is often an electrical arch inside the oven, without the presence of any metallic object.
- The ventilation holes may not be covered.

#### **Cleaning/ maintenance:**

- Before carrying out any maintenance or cleaning, remove the plug from the socket.
- Please remember the cleaning tips contained in the section "Cleaning and care".
- The contact surfaces (the front of the cavity and the inside of the door) must be kept quite clean in order to guarantee correct functioning. Clean the contact surfaces with a neutral detergent and a cloth that does not scratch or cause any type of friction.
- **Warning:** Never use the appliance if the contact surfaces are damaged. Only use the appliance again if it has been repaired by a technician from the Technical Support Service.



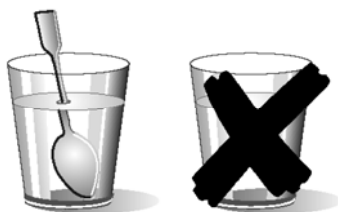
## Safety tips

The following tips avoid damage to the appliance:

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

THIS IS A FIRE HAZARD.

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



### Be careful when heating liquids!

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

### Be careful!

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

### In case of repair:

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

## Installation instructions

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

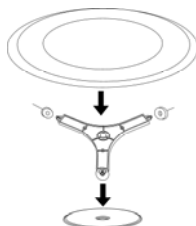
Ensure that the following parts are in good condition:

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

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

Place the appliance on a stable, flat surface.

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



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

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

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

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

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

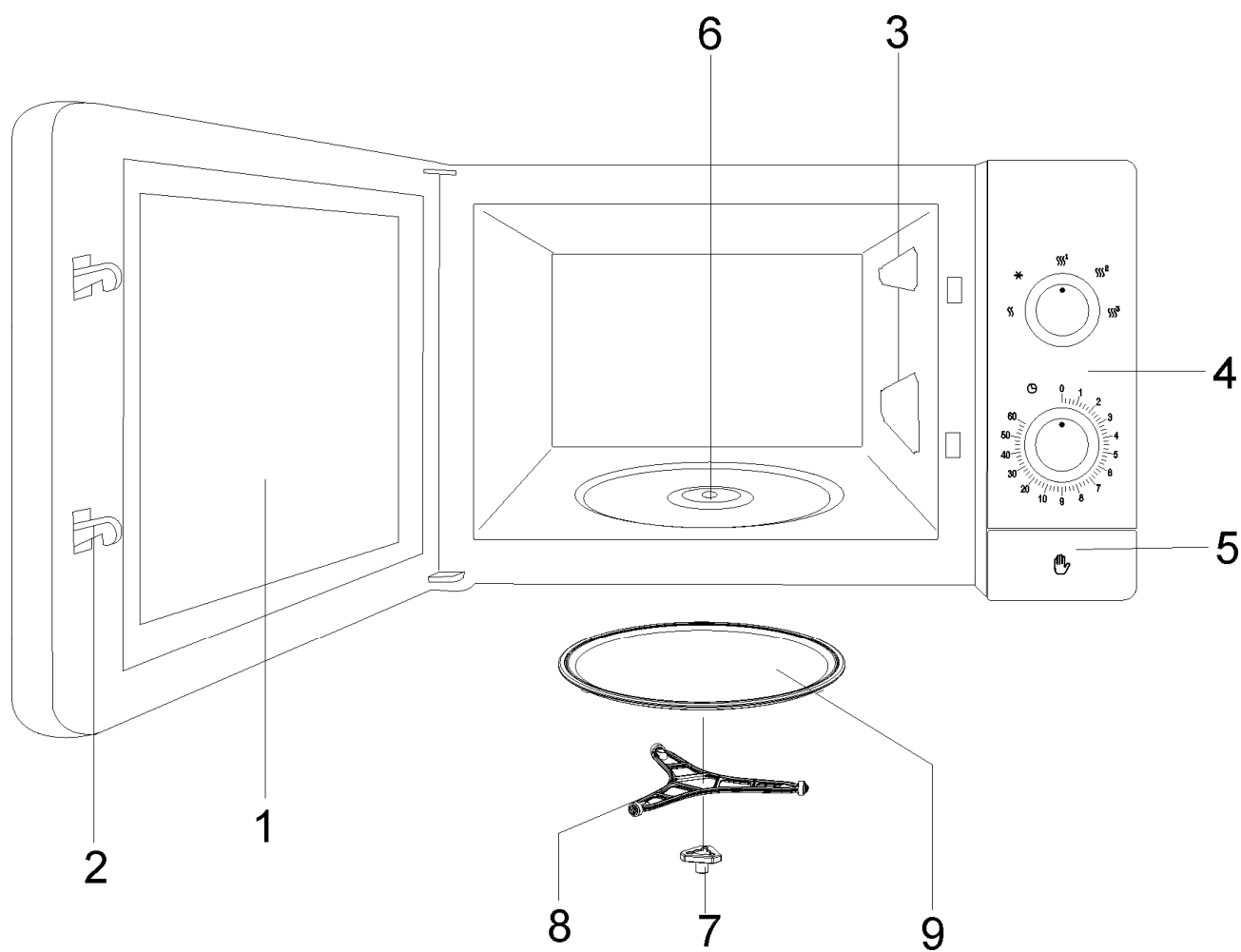
The appliance must not be placed in the vicinity of heating elements, radios or television sets.

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

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

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

## Description of the appliance



- 1. Glass window on the door
- 2. Catch
- 3. Mica covers
- 4. Control panel

- 5. Open button
- 6. Slot for rotating base
- 7. Rotating base
- 8. Rotating plate

## Advantages of the microwave oven

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

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

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

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

### Microwave oven operating mode

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

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

### Why the food is heated

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

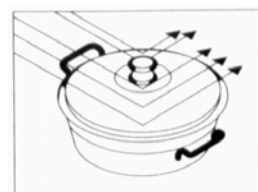
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

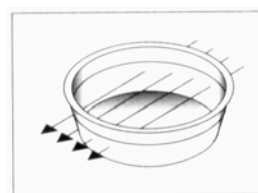
- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

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

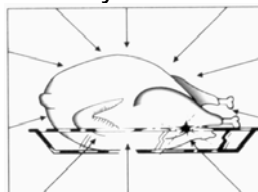
Microwaves are reflected by metal...



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



... and are absorbed by the foods.

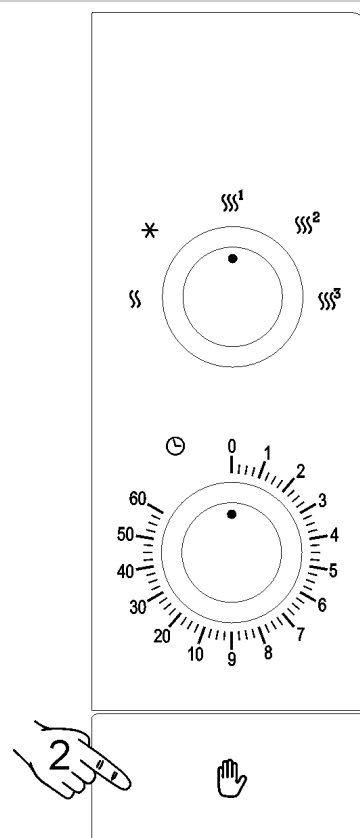


## Instructions for use

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

Look at the diagram and proceed as follows:

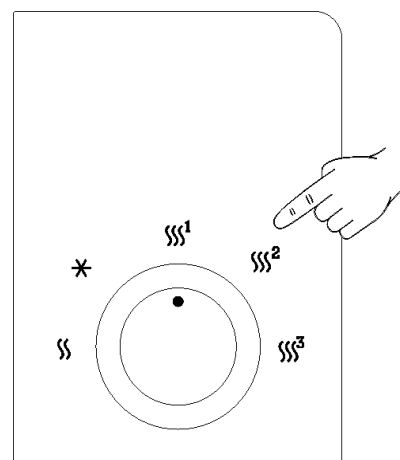
1. Plug the appliance into an appropriate electrical socket (see tips on the last page).
2. To open the door, press the **OPEN BUTTON**. The inside lighting of the microwave comes on.
3. Place the container with the food on the plate or on the grille.
4. Select the function and the cooking time, according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



## Function: Microwave

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

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



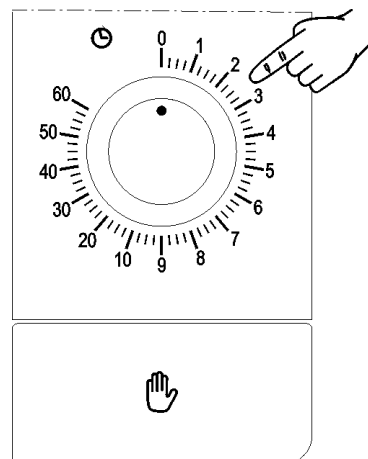
## Operating time

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

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

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

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



## During operation...

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

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

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

If you wish, you may:

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

Close the door again. The oven starts to function.

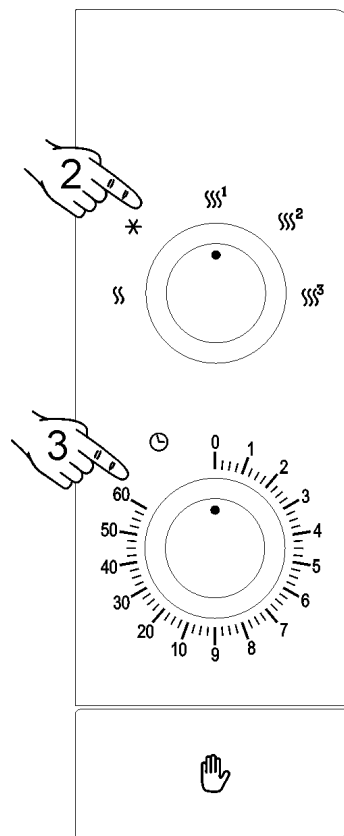
## Interrupting function

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

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

## End of Function:



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



## Defrosting

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

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

Position	Power level	Power
	Defrost	290 W
	Defrost / Keep Warm	150 W

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

## General tips for defrosting

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



## Cooking with microwaves

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

Cut the food before starting to prepare it.

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

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

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

### Cooking with microwaves...

1. The greater the quantity of food, the longer the cooking time. Remember the following rules:
  - Double the quantity - double the time
  - Half the quantity – half the time







2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Liquid foods heat faster.
4. Proper distribution of the food on the rotating plate facilitates uniform cooking. If the solid foods are placed on the outer part of the plate and the least solid in the middle of the plate, it will be possible to heat different kinds of food at the same time.
5. The door of the appliance may be opened at any time. The appliance is automatically switched off. The microwave only continues to function if the door is closed.
6. Foods that are covered require less cooking time and their characteristics are better preserved. The lid must allow the microwaves to pass through and should have little openings to allow the steam to come out.

## Important tips!




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

## Cooking with microwaves

### Tables and suggestions – Cooking vegetables

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

### Tables and suggestions – Cooking fish

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

## What type of containers may be used?

### Microwave function

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

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

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

### Test the dishes

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

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

### Aluminium containers and foils

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

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

### Lids

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

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

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

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

## What type of containers may be used?

Table – dishware

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

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

## Cleaning and care

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

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

### Outer surface:

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

### Inside:

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

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

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

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

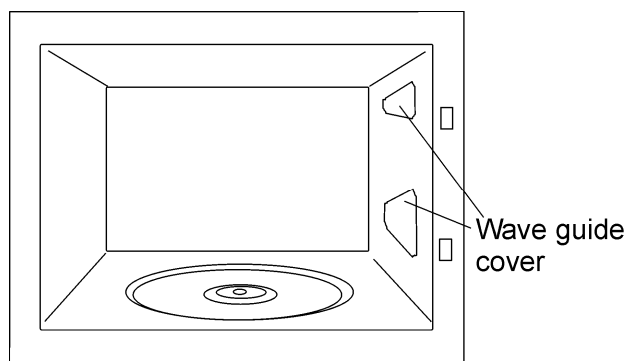
4. Clean accessories after each use. If they are very dirty, steep them first and then use a brush and a sponge. The accessories may be washed in the dishwasher. Ensure that the rotating plate and respective base are always clean.

### Door, door-hinges and front of the appliance:

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

### Mica covers:

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



## Troubleshooting

### The appliance does not function properly:

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

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

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

### The food is too hot, dry or burned:

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

### There are noises while the appliance is in operation:

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

### The inside lighting does not come on:

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






### The power cable is damaged

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

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

**All repairs must be performed by specialised technicians.**

## Description of functions of buttons

Symbol	Description	Power	Foods
	Keep hot	150W	Slow defrosting for delicate foods, keeping food hot
	Defrost	290W	Cooking at low heat, boiling rice Fast defrosting
	Minimum	460W	Melting butter Heating baby food
	Medium	650W	Cooking vegetables and other foods Cooking and heating carefully, Heating and cooking small quantities Heating delicate foods
	Maximum	800W	Cooking and heating liquids and other foods fast

## Specifications

- AC voltage ..... See characteristics plate
- Fuse. .... 12 A / 250 V
- Power required ..... 1200 W
- Grill power. .... 1050 W
- Microwave output power..... 800 W
- Microwave frequency... 2450 MHz
- Outer dimensions (W×A×D)..... 595 × 390 × 325 mm
- Cavity dimensions (W×A×D)..... 305 × 210 × 280 mm
- Oven capacity..... 18 l
- Weight ..... 18,6 kg



Cher Client,

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

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

**CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.**

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

## Indications sur la protection de l'environnement

### Élimination de l'emballage



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

### Enlèvement des appareils ménagers usagés



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

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

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

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>41</b>
<b>Instructions d'installation</b> .....	<b>43</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>44</b>
<b>Les avantages du four micro-ondes</b> .....	<b>45</b>
Mode de fonctionnement du four micro-ondes .....	45
Comment les aliments chauffent .....	45
<b>Instructions d'utilisation</b> .....	<b>46</b>
<b>Fonction: Micro-ondes</b> .....	<b>46</b>
<b>Temps de fonctionnement</b> .....	<b>47</b>
<b>Pendant le fonctionnement</b> .....	<b>47</b>
Interruption de la fonction .....	47
Fin de fonction .....	47
<b>Décongélation</b> .....	<b>48</b>
Indications générales pour la décongélation .....	49
<b>Cuisiner avec micro-ondes</b> .....	<b>50</b>
Cuisiner avec un micro-ondes... ..	50
Indications importantes.....	51
Tableaux et suggestions – Cuire des légumes .....	52
Tableaux et suggestions – Cuire du poisson .....	52
<b>Quel type de vaisselle peut être utilisé?</b> .....	<b>53</b>
Fonction Micro-ondes .....	53
Testez la vaisselle .....	53
Fonction Grill .....	53
Fonction Combinée .....	53
Récipients et papier d'aluminium.....	53
Couvercle .....	53
Tableau – Vaisselle .....	54
<b>Nettoyage et Maintenance du micro-ondes</b> .....	<b>55</b>
<b>Que faire en cas de problème de fonctionnement?</b> .....	<b>56</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>57</b>
Description des fonctions .....	57
Spécifications .....	57

## Consignes de sécurité



- **Attention:** afin d'éviter tout type de flamme, n'utilisez le micro-ondes que sous surveillance. Les niveaux de puissance très élevés ou les temps de cuisson prolongés peuvent chauffer excessivement l'aliment et provoquer des incendies.
- Si vous observez de la fumée ou du feu, laissez la porte fermée afin que les flammes s'éteignent. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- **Attention:** les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance, ou s'ils ont reçu des instructions afin de pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et connaître les risques d'une mauvaise utilisation.
- **Attention:** lors du fonctionnement du grill, il convient de redoubler d'attention. Maintenez les enfants éloignés.
- Nos appareils respectent les dispositions et normes applicables aux équipements électriques. Toutefois, tous les risques possibles d'accident ne sont pas couverts.
- Lorsque vous utilisez des matériaux inflammables, comme du plastique ou des récipients en papier, pour chauffer ou cuire des aliments, il faut surveiller de façon continue le processus de cuisson en raison du risque d'incendie.
- Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec une source d'humidité, des objets à arrêtes vives ou l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité du micro-ondes, assurez-vous que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec le micro-ondes lorsque celui-ci est chaud, ni ne se coincent dans la porte de celui-ci, afin d'éviter tout dommage et tout risque d'accident.
- Prêtez attention aux problèmes de fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil si:
  - la porte ne se ferme pas correctement;
  - les charnières de la porte sont endommagées;
  - les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal sont endommagées;
  - la vitre de la porte est endommagée;
  - il se produit fréquemment des étincelles en son intérieur en absence d'objets en métal.
- Les orifices de ventilation ne doivent jamais être couverts.

### Nettoyage / maintenance:

- Avant d'effectuer toute tâche de maintenance ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Veuillez suivre les indications de nettoyage figurant dans la section Nettoyage et Maintenance du micro-ondes.
- Les surfaces de contact (le panneau frontal et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues propres afin de garantir un fonctionnement correct. Nettoyez les surfaces de contact à l'aide d'un détergent neutre et d'un linge qui ne raye pas ni ne provoque aucun type de friction.
- **Attention:** n'utilisez jamais l'appareil si les surfaces de contact sont endommagées. Ne réutilisez l'appareil que si celui-ci a été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

## Consignes de sécurité

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

- Ne mettez pas l'appareil en marche sans le plateau tournant et son support.
- N'allumez pas l'appareil à vide. Une surcharge peut se produire lorsqu'il n'y a pas d'aliments en son intérieur.
- Utilisez uniquement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Ne placez aucun objet inflammable à l'intérieur du four, car celui-ci pourrait prendre feu si le four était mis en marche.
- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils pourraient éclater.
- Ne chauffez pas d'alcool pur ni de boissons alcoolisées dans le micro-ondes.

IL EXISTE UN RISQUE D'INCENDIE.

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

**Faites attention lorsque vous chauffez des liquides!**

- Lorsque vous chauffez des liquides (eau, café, thé, lait, etc.), ceux-ci peuvent atteindre pratiquement le point d'ébullition à l'intérieur de l'appareil et (si vous les sortez immédiatement), être projetés en dehors du récipient et provoquer des brûlures.
- Afin d'éviter ce type de situation, placez une cuillère en plastique ou une tige en verre dans le récipient lorsque vous chauffez des liquides.

### Attention

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

### En cas de réparation:

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

## Instructions d'installation

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

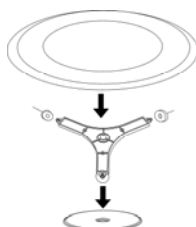
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état:

- Porte et charnières;
- Panneau frontal du micro-ondes;
- Surfaces intérieures et extérieures de l'appareil.

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

Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le support du plateau tournant au centre du micro-ondes, puis emboîtez le plateau tournant dans son support. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau tournant et son support soient correctement installés à l'intérieur. Le plateau tournant tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d'une montre que dans le sens contraire.



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

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

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

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

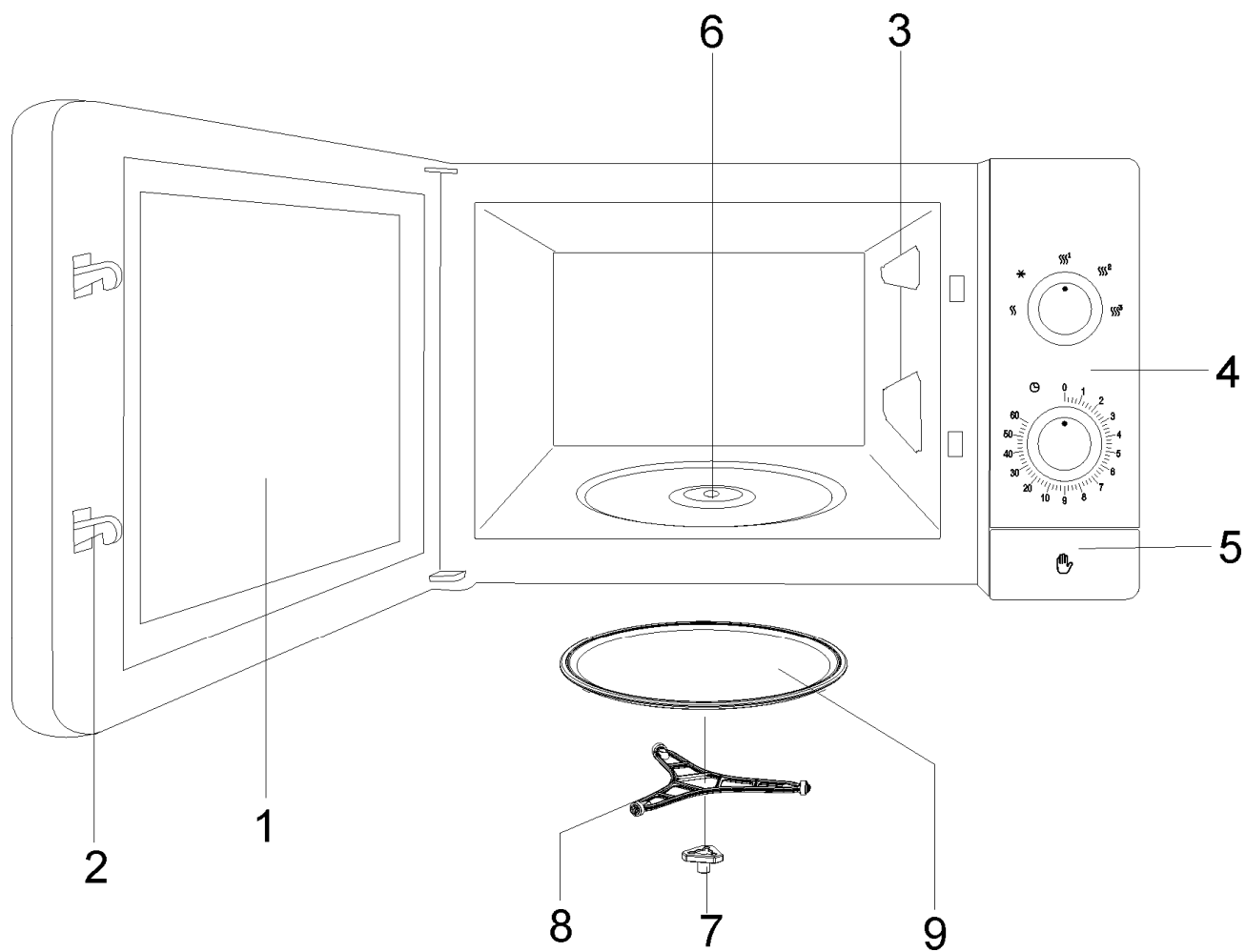
**Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l'un au-dessus de l'autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.**

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

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

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

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



1. Vitre de la porte

2. Languette

3. Cache en mica

4. Panneau de commandes

5. Bouton d'ouverture

6. Orifice pour le support du plateau tournant

7. Support du plateau tournant

8. Plateau tournant

## Les avantages du four micro-ondes

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

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

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

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

### Mode de fonctionnement du four micro-ondes

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

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

### Comment les aliments chauffent

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

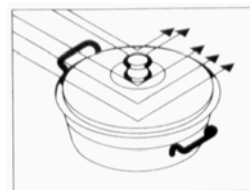
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

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

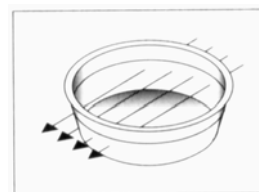
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

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

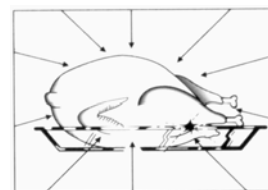
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



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



... et sont absorbées par les aliments.

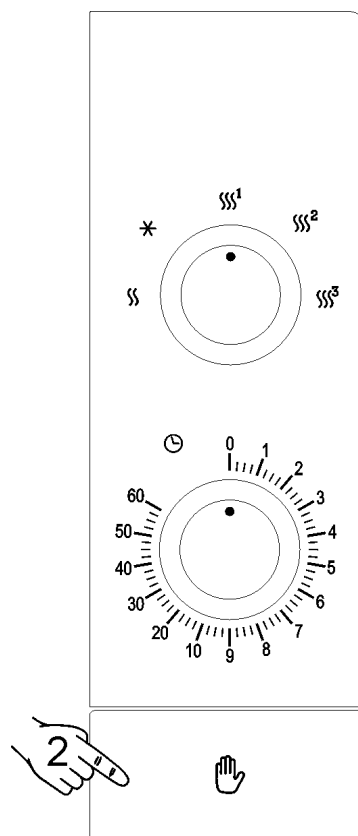


## Instructions d'utilisation

Attention: n'utilisez jamais le micro-ondes à vide, à savoir sans aliments.






Observez la figure ci-contre et procédez comme suit:

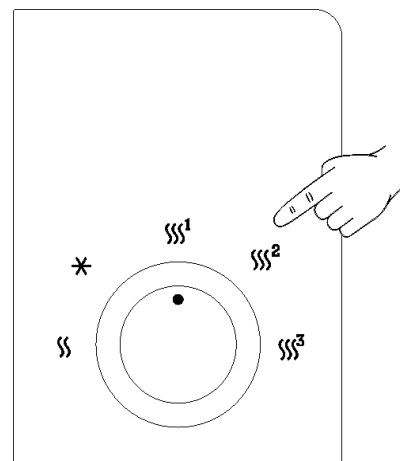
1. Branchez le four micro-ondes dans une prise de courant appropriée.
2. Pour ouvrir la porte, appuyez sur le **BOUTON D'OUVERTURE**.  
La lampe du micro-ondes s'allume.
3. Placez le récipient contenant les aliments sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités,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



## Fonction: Micro-ondes

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

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





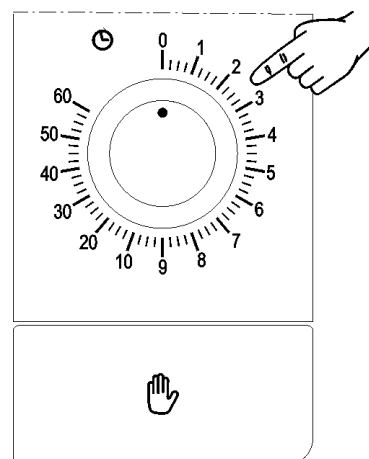
## Temps de fonctionnement

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

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

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

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



## Pendant le fonctionnement...

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

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

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES S'INTERROMPT IMMÉDIATEMENT;
- Le grill se déconnecte, mais reste cependant très chaud;
- Le Temporisateur s'arrête automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez alors:

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

Refermez la porte. Le four se remet en marche.

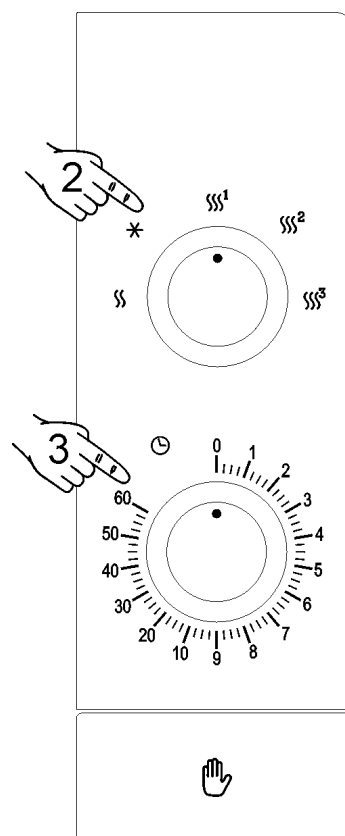
## Interruption de la fonction

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

**ATTENTION: lorsque vous avez fini d'utiliser le four, tournez toujours le bouton du Temporisateur jusqu'à zéro, sinon le four commencera à fonctionner quand vous refermez la porte, risquant de s'endommager s'il est vide.**

## Fin de fonction



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



## Décongélation

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

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

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Décongeler	290 W
	Décongeler / Garder chaud	150 W

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

# Décongélation

## Indications générales pour la décongélation

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

## Cuisiner avec micro-ondes

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

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

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

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

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

### Cuisiner avec un micro-ondes...

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

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







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

## Cuisiner avec micro-ondes




### Indications importantes

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

## Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Position	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Choux-fleurs	500	1/8 l	800		9 - 11	2 - 3	Beurrez la partie supérieure. Coupez en rondelles.
Brocolis	300	1/8 l	800		6 - 8	2 - 3	
Champignons	250	-	800		6 - 8	2 - 3	
Petits pois et carottes	300	½ tasse	800		7 - 9	2 - 3	Coupez en cubes ou en rondelles.
Carottes surgelées	250	2-3 cuillères à soupe	800		8 - 10	2 - 3	
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	800		5 - 7	2 - 3	Épluchez, coupez en morceaux de même taille.
Poivrons	250	-	800		5 - 7	2 - 3	Coupez en morceaux ou en rondelles.
Poireaux	250	½ tasse	800		5 - 7	2 - 3	
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	800		6 - 8	2 - 3	
Choux	250	½ tasse	800		8 - 10	2 - 3	

## Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Position	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Filets de poisson	500	640		10 - 12	3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée.
Poisson entier	800	800		3 - 5	2 - 3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée. Éventuellement, couvrez les extrémités du poisson.
		440		10 - 12		

## Quel type de vaisselle peut être utilisé?

### Fonction Micro-ondes

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

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisés dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés.

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

### Testez la vaisselle

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

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

### Fonction Grill

Dans le cas de la fonction Grill, la vaisselle doit résister à des températures d'au moins 250°C. La vaisselle en plastique n'est pas adéquate.

### Fonction Combinée

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

### Récipients et papier d'aluminium

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

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

### Couvercle

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

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

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

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

## Quel type de vaisselle peut être utilisé?

### Tableau – Vaisselle

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

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

4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Seulement les emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.



## Nettoyage et Maintenance du micro-ondes

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

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

### Surface extérieure:

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

### Intérieur:

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

**Important:** l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut arriver jusqu'aux parties sous tension et provoquer un court-circuit.

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

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

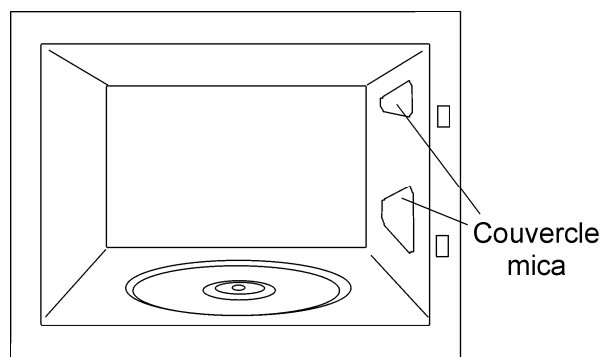
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau tournant et son support soient toujours propres.

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

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

### Cache en mica:

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



## Que faire en cas de problème de fonctionnement?

### L'appareil ne fonctionne pas correctement:

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

### Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement:

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

### L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé:

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

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

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes?
- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures?
- Il y a des cafards ou autres insectes à l'intérieur du micro-ondes?

### La lampe intérieure ne s'allume pas:

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

### Le câble d'alimentation est endommagé






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

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

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

## Caractéristiques techniques

### Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Garder chaud	150 W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
	Décongeler	290 W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
	Minimum	460 W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
	Moyen	650 W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
	Maximum	800 W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.

### Spécifications

- Tension AC..... Voir plaque de caractéristiques
- Fusible..... 12 A / 250 V
- Puissance requise ..... 1200 W
- Puissance du grill. .... 1050 W
- Puissance de sortie micro-ondes..... 800 W
- Fréquence de micro-ondes... 2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P)..... 595 × 390 × 325 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P)..... 305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four. .... 18 l
- Poids ..... 18,6 kg

Geachte klant:

Wij willen u eerst en vooral danken dat u ons product hebt gekozen. Wij zijn ervan overtuigd dat deze moderne, functionele en praktische magnetronoven, gemaakt uit eerste kwaliteitsmaterialen, uw verwachtingen volledig tegemoet zal komen.

Wij vragen u de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. Deze zullen u een beter resultaat geven bij het gebruiken van uw magnetronoven.

**BEWAAR DE GEBRUIKSAANWIJZING VAN DIT PRODUCT VOOR LATERE RAADPLEGING.**

**OPGELET!**

Om van onze garantie gebruik te kunnen maken, dient u in geval u een beroep doet op onze technische dienst het "Garantiecertificaat" op te sturen en het aankoopbewijs van de magnetronoven voor te leggen met de datum en stempel van de verkoper.

Als u hieraan niet voldoet, is de garantie niet geldig.

**Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Als u het apparaat aan derden ter beschikking stelt, geef er dan ook de gebruiksaanwijzing bij!**

## Aanwijzingen over milieubescherming

### Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.



### Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone huishoudafvalcircuit.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.

# Inhoud

<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	<b>60</b>
<b>Installatie-instructies</b> .....	<b>62</b>
<b>Beschrijving van het apparaat</b> .....	<b>63</b>
<b>Voordelen van een magnetronoven</b> .....	<b>64</b>
Hoe werkt de magnetronoven?.....	64
Waarom wordt het voedsel warm? .....	64
<b>Gebruiksaanwijzingen</b> .....	<b>65</b>
<b>Magnetron-functie</b> .....	<b>65</b>
<b>Bereidingstijd</b> .....	<b>66</b>
<b>Tijdens de bereiding</b> .....	<b>66</b>
Een bereiding onderbreken .....	66
<b>Ontdooien</b> .....	<b>67</b>
Algemene aanwijzingen om te ontdooien .....	68
<b>Koken met de magnetron</b> .....	<b>69</b>
Belangrijke aanwijzingen! .....	70
<b>Koken met de magnetron</b> .....	<b>71</b>
Tabellen en suggesties – Groente koken .....	71
Tabellen en suggesties – Vis bereiden.....	71
<b>Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?</b> .....	<b>72</b>
Magnetron-functie.....	72
Het testen van serviesgoed .....	72
Aluminium bakjes en aluminiumfolie.....	72
Deksels.....	72
Tabel – Serviesgoed.....	73
<b>Reiniging en onderhoud van de oven</b> .....	<b>74</b>
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>75</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>76</b>
Functiebeschrijving.....	76
Specificatie .....	76



- **Opgelet!** Gebruik om vlammen te voorkomen de magnetron alleen onder toezicht. Hoge vermogensstanden of lange bereidingstijden kunnen het voedsel teveel opwarmen en brand veroorzaken.
- Als u rook of vlammen gewaarwordt, houd de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- **Opgelet!** Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht van een volwassene gebruiken indien zij op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksinstructies zodat zij de oven veilig kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren in geval van onjuist gebruik.
- Onze apparaten voldoen aan de bepalingen en normen voor technische apparaten. Deze omvatten echter niet alle mogelijke ongevalsrisico's.
- Laat de oven nooit onbeheerd achter, in het bijzonder als er papier, plastic of ander brandbaar materiaal wordt gebruikt om voedsel op te warmen of te bereiden. Brandgevaar!
- Alvorens serviesgoed te gebruiken, controleer of dit geschikt is. Gebruik uitsluitend serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- De kabel mag niet in aanraking komen met vocht, scherpe voorwerpen of met de magnetronoven als deze warm is.
- Als u elektrische apparaten in de buurt van de magnetronoven gebruikt, verzeker u er van dat de snoeren niet in aanraking komen met het apparaat als het warm is of dat ze niet tussen de ovendeur vastraken om schade en gevaar te voorkomen.
- Neem de volgende storingen in acht. De oven niet gebruiken indien:
  - de deur niet goed sluit;
  - de deurscharnieren beschadigd zijn;
  - het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
  - het deurglas beschadigd is;
  - er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.
- De ventilatieopeningen mogen niet bedekt worden.

## Reiniging/onderhoud:

- Verwijder de stekker van het stopcontact alvorens met het onderhoud of reiniging te beginnen.
- Gelieve de aanwijzingen over reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden. Reinig de aanrakingsvlakken met een mild afwasmiddel en een doek die niet krast of wrijving veroorzaakt.
- **Opgelet:** gebruik het apparaat nooit als de aanrakingsvlakken beschadigd zijn. De oven kan pas hergebruikt worden na reparatie door een vakman van de technische dienst.

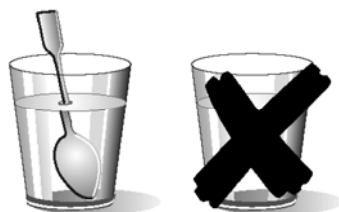
## Veiligheidsinstructies

Indien u de volgende aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan het apparaat:

- Zet de oven niet in werking zonder het verbindingsstuk, de ring en het draaiplateau.
- Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is. Dit zou de oven kunnen overbelasten als er geen voedsel in zit.
- Gebruik uitsluitend serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Hardgekookte en verse eieren met schaal mogen niet in de magnetronoven worden opgewarmd, want die kunnen uit elkaar spatten.
- Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven.

### BRANDGEVAAR.

- **Opgelet:** Verwarm vloeistoffen of andere voedingsmiddelen nooit in gesloten schalen of bakjes, aangezien deze gemakkelijk zouden kunnen ontploffen.



### Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!

Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. Gevaar voor letsels en brandwonden!

Om dit soort toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.

### Opgelet!

- Om bij het opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel te voorkomen dat dit teveel zou opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd ingesteld.
- Verwarm **babyvoeding** altijd in flessen of potjes zonder deksel of speen. Roer of schud goed na het te hebben opgewarmd zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. Controleer de temperatuur voor u de voeding aan het kind geeft. **Verbrandingsgevaar!**

### In geval van reparatie:

- **Opgelet – Microgolven! De ommanteling mag niet worden verwijderd.** Alle reparaties of onderhoud uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kan gevaarlijk zijn.
- **Opgelet:** Het lampje van de magnetronoven mag alleen worden vervangen door de technische dienst, aangezien er speciaal gereedschap voor nodig is.
- Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden. Bovendien is er speciaal gereedschap voor nodig.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

## Installatie-instructies

Open de deur en verwijder alle verpakkingsmateriaal. Reinig vervolgens de binnenkant en de accessoires met een vochtige doek en droog af. Gebruik geen bijtende producten of producten met een scherpe geur.

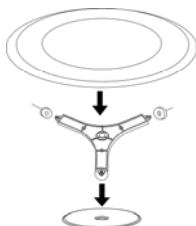
Controleer of de volgende delen in goede staat verkeren:

- Deur en scharnieren
- De voorkant
- Oppervlakken aan de binnen- en buitenkant van het apparaat

GEBRUIK HET APPARAAT NIET als een van bovenstaande onderdelen beschadigd is. Neem in dat geval contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak.

Plaats het verbindingsstuk in het midden van de oven en plaats het draaiplateau erbovenop zodat ze in elkaar passen. Gebruik de magnetron nooit zonder het draaiplateau of het verbindingsstuk of zonder dat deze correct in de oven zijn geplaatst. Het draaiplateau draait in beide richtingen.



**Opgelet!** De buitenkant van de oven kan bedekt zijn met een beschermende folie. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt en begin daarbij bij de onderkant.

**Om een goede ventilatie van het apparaat te bekomen, dient u de magnetronoven in een keukenkast te plaatsen met een opening aan de bovenkant (zie bijlagen).**

**Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.**

**Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.**

**Indien u een magnetron en een oven boven elkaar wil installeren, is het niet mogelijk de magnetron onder de oven te installeren vanwege de condensatie.**

Plaats het apparaat niet in de buurt van warmte-elementen, radio's of televisies.

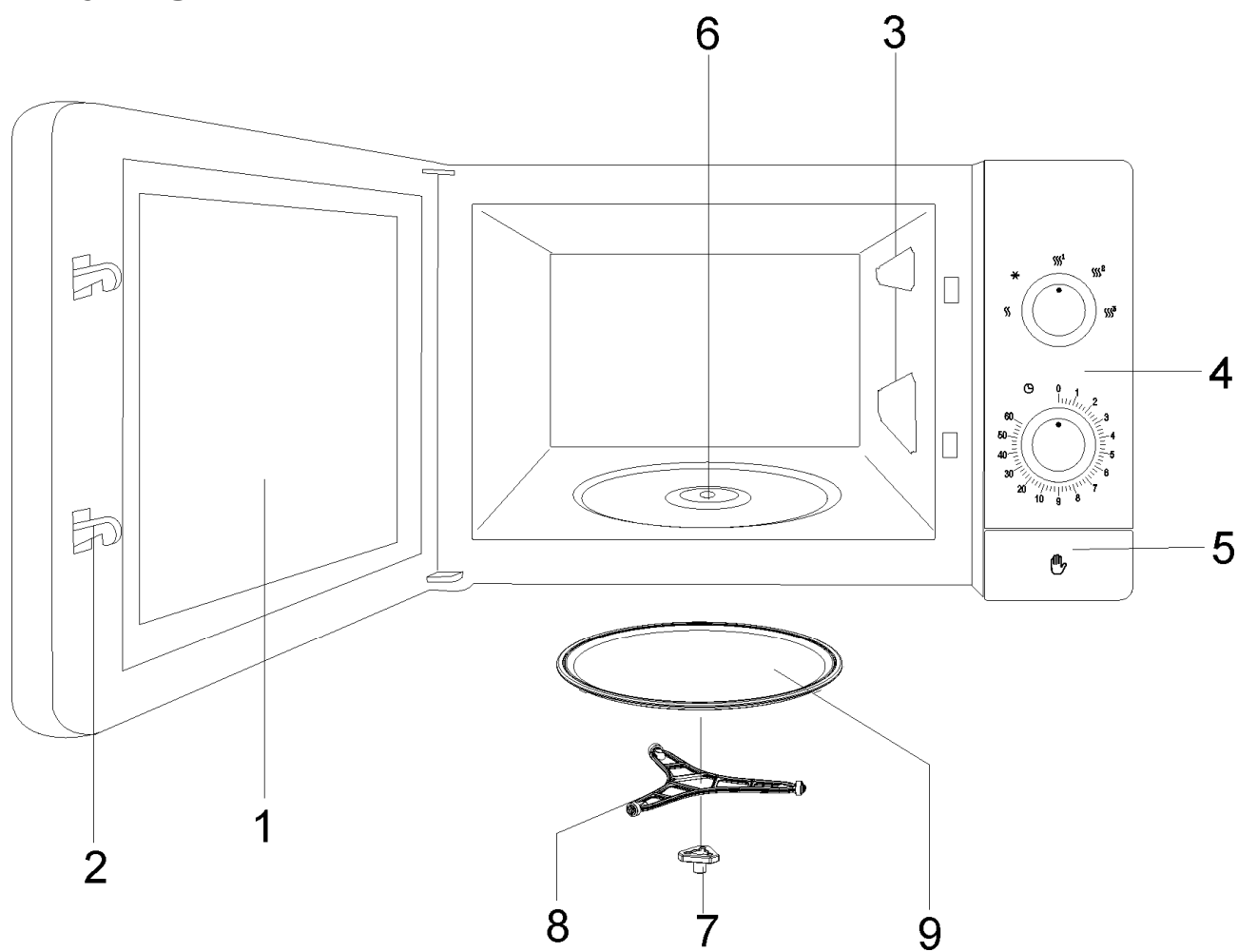
Het apparaat is uitgerust met een snoer en stekker voor eenfasestroom.

**OPGELET: DE MAGNETRONOVEN MOET GEAARD ZIJN.**

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk indien de installatie-instructies niet werden opgevolgd.



## Beschrijving van het apparaat



- 1. Deurglas
- 2. Deurhaak
- 3. Mica plaatjes
- 4. Bedieningspaneel

- 5. Openingsknop
- 6. Houder
- 7. Verbindingsstuk
- 8. Draaiplateau

## Voordelen van een magnetronoven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van binnen naar buiten toegaat. Er wordt geen warmte verspild aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als dit geschikt is voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Kortom, magnetronovens bieden de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen  $\frac{3}{4}$  van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingmiddelen, waardoor het gevaar voor bacteriën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel blijft behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

### Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een draaiplateau.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

### Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen onder invloed van de microgolven gaan trillen.

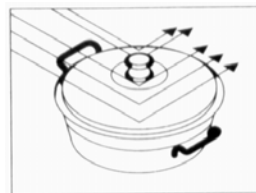
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

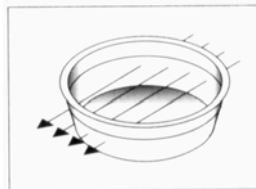
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

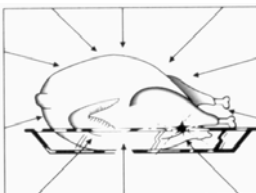
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



... dringen door glas en porselein...



... en worden door het voedsel opgenomen.

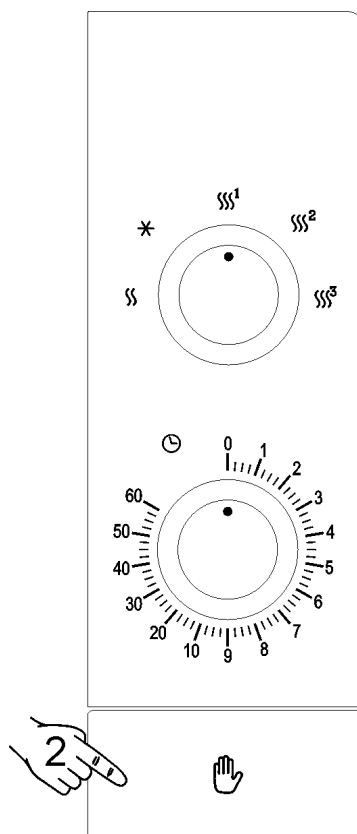


## Gebruiksaanwijzingen

Opgelet: Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is en geen voedsel of vloeistoffen bevat:

Bekijk de figuur hiernaast en ga als volgt te werk:

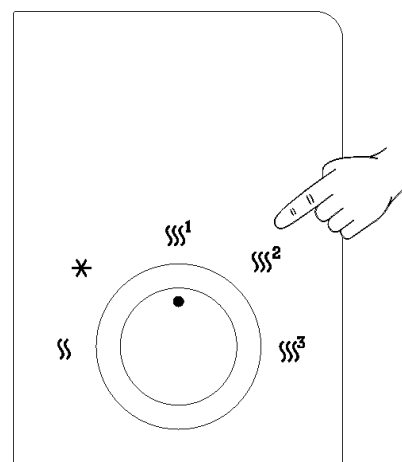
1. Sluit de magnetronoven aan op een stopcontact met de juiste stroomspanning (zie: Specificatie).
2. Druk om de deur te openen op de **OPENINGSKNOP**  
Het lampje binnenin de oven gaat aan.
3. Plaats het serviesgoed met voedsel op het plateau.
4. Stel de gewenste functie en kooktijd in, zoals beschreven in de volgende paragrafen.
5. Sluit de deur.
6. De oven begint te werken.



## Magnetron-functie

Stel de functie in de gewenste vermogensstand overeenkomstig de volgende tabel. (Zie: Technische gegevens)

Stand	Vermogensstand	Vermogen
	Hoogste	800 W
	Middelste	620 W
	Laagste	440 W
	Ontdooien	260 W
	Warm houden	130 W



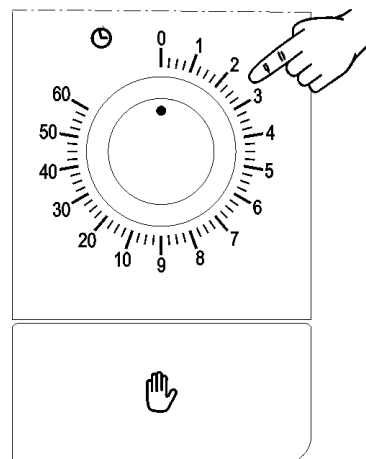
## Bereidingstijd

Stel de gewenste bereidingstijd in door aan de tijdschakelaar te draaien.

Voor kortere bereidingstijden dan 2 minuten dient u de tijdschakelaar tot een langere tijd te draaien en vervolgens terug te draaien naar de gewenste tijd.

Telkens de tijdschakelaar op een andere tijd dan nul staat ingesteld, zal het lampje in de oven aangaan.

Als de bereidingstijd is verlopen, geeft de tijdschakelaar een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.



## Tijdens de bereiding...

Terwijl de oven aanstaat kan u de bereidingstijd, de vermogensstand of de functie wijzigen door aan de betreffende knop te draaien.

U kan de ovendeur op elk moment tijdens de bereiding van het voedsel openen. In dat geval:

- WORDT DE UITZENDING VAN MICROGOLVEN ONMIDDELLIJK STOPGEZET;
- De tijdschakelaar stopt automatisch en duidt de resterende tijd aan;

Indien gewenst kan u:

1. Het voedsel omkeren of roeren om een gelijkvormige opwarming te bekomen;
2. Een andere functie instellen door de functieknop in een andere stand te zetten;
3. De resterende bereidingstijd wijzigen door aan de tijdschakelaar te draaien.

Sluit de deur opnieuw. De oven treedt in werking.

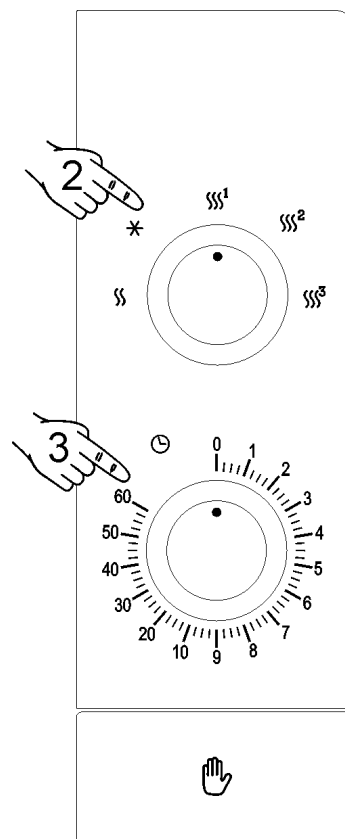
## Een bereiding onderbreken

Draai om de magnetron stop te zetten de tijdschakelaar terug op NUL of open de deur. Als u het bereidingsproces wil stopzetten, draai dan de tijdschakelaar terug op NUL en sluit de deur.

**OPGELET:** Draai als u klaar bent met de bereiding de tijdschakelaar altijd terug op nul, want anders treedt de oven terug in werking als u de deur sluit, waardoor hij schade kan oplopen indien hij leeg is.

## Einde van de bereiding



Als de ingestelde tijd is verlopen wordt een geluidssignaal uitgezonden en de tijdschakelaar duidt NUL aan.



## Ontdooien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur

krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

Stand	Vermogensstand	Vermogen
	Ontdooien	260 W
	Warmhouden / Ontdooien	130 W

Voedsel	Gewicht	Ontdooitijd	Doorwarmtijd	Opmerking
Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x omkeren
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x omkeren
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x omkeren
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x omkeren
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x omkeren
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x omkeren
Stoofvlees	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x omkeren
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x omkeren
Gehakt vlees	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x omkeren
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x omkeren
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x omkeren
Worst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x omkeren
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x omkeren
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x omkeren
Gevogelte, stukken gevogelte	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x omkeren
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x omkeren
Kip	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x omkeren
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x omkeren
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x omkeren
Vis	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x omkeren
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x omkeren
Forel	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x omkeren
Garnalen	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x omkeren
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x omkeren
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x omkeren
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x omkeren
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x omkeren
Brood	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x omkeren
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x omkeren
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x omkeren
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x omkeren
Boter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x omkeren, afdekken
Kwark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x omkeren, afdekken
Room	250 g	7-8 min	10-15 min	Deksel verwijderen

### Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Houd bij het invriezen van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Als er in het geval van diepgevroren room stukjes ijs in zitten, dient de room voor gebruik opgeklopt te worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Haal diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor het opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in serviesgoed dat geschikt is voor magnetronovens.
11. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
12. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid, wat gewoonlijk 15 à 20 minuten duurt.

## Koken met de magnetron

Controleer of een bepaald serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken (zie: Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?).

Versnijdt het voedsel alvorens het te bereiden.

Als u vloeistoffen opwarmt gebruik serviesgoed met een grote opening, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

### Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
  - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
  - Half de hoeveelheid » halve tijd

2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De ovendeur kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afdgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

## Belangrijke aanwijzingen!

- Hardgekookte en verse eieren met schaal mogen niet in de magnetronoven worden opgewarmd, aangezien ze uit elkaar kunnen spatten.
- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **doorprik** de schil of het vel zodat het niet uit elkaar kan spatten.
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de strikt nodige tijd in en houd de bereiding in het oog.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Verwarm geen vloeistoffen in hermetische potjes. **Ontploffingsgevaar!**
- **Alcoholische dranken** mogen niet op hoge temperaturen worden opgewarmd. Stel de strikt nodige tijd in en houd de bereiding in het oog.
- Verwarm geen explosief materiaal of vloeistof in de magnetronoven.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Verwarm **babyvoeding** altijd in flessen of potjes zonder deksel of speen. Roer of schud goed na het te hebben opgewarmd zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. De temperatuur van de flessen of potjes is aanzienlijk lager dan de opgewarmde voeding. Controleer de temperatuur voor u de voeding aan het kind geeft om brandwonden te voorkomen.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of het een **minimumtemperatuur van 70°C** bereikt.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het deurglas die eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.



## Koken met de magnetron

### Tabellen en suggesties – Groente koken

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vocht toevoegen	Vermogen (Watt)	Stand	Tijd (min.)	Doorwarmt ijd (min.)	Aanwijzingen
Bloemkool	500	1/8 l	800		9-11	2-3	De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden.
Broccoli	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Champignons	250	-	800		6-8	2-3	
Erwten & wortels, diepgevroren wortels	300	½ kopjes	800		7-9	2-3	In blokjes of schijfjes snijden.
	250	2-3 eetlepels	800		8-10	2-3	
Aardappelen	250	2-3 eetlepels	800		5-7	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden.
Paprika	250	-	800		5-7	2-3	In blokjes of schijfjes snijden.
Prei	250	½ kopje	800		5-7	2-3	
Spruitjes, diepgevroren	300	½ kopje	800		6-8	2-3	
Zuurkool	250	½ kopje	800		8-10	2-3	

### Tabellen en suggesties – Vis bereiden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Vermogens stand	Tijd (min.)	Doorwarmt ijd (min.)	Aanwijzingen
Visfilets	500	640		10-12	3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Hele vis	800	800		3-5	2-3	Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken.
		440		10-12		

## Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

### Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk, plastic en papier laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

**Ideaal** om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

### Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Warm voedsel geeft warmte af aan het serviesgoed, dat zeer heet kan worden. Gebruik daarom altijd een **ovenwant of pannenlap!**

### Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Neem de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking in acht.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (minstens 3 cm afstand). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.

- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te weerkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de uiteinden ervan af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

### Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

# Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

## Tabel – Serviesgoed

Ingestelde functie Serviesgoed	Magnetron	
	Ontdooien / opwarmen	Koken
<b>Glas en porselein 1)</b> Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser	ja	ja
<b>Geglazuurd aardewerk</b> Vuurvast glas en porselein	ja	ja
<b>Gres serviesgoed 2)</b> Ongeglazuurd, zonder metalen versieringen	ja	ja
<b>Terracotta 2)</b> Geglazuurd Ongeglazuurd	ja nee	ja nee
<b>Plastic 2)</b> Hittebestendig tot 100°C Hittebestendig tot 250°C	ja ja	nee ja
<b>Plastic folie 3)</b> Plastic film voor voedingsmiddelen Cellofaan	nee ja	nee ja
<b>Papier, karton, perkament 4)</b>	ja	nee
<b>Metaal</b> Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen 5) Accessoires (rooster)	ja nee nee	nee ja nee

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.
4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

## Reiniging en onderhoud van de oven

CONTROLEER ALVORENS DE  
MAGNETRONOVEN TE REINIGEN OF DE  
STEKKER UIT HET STOPCONTACT IS.

Laat het apparaat na gebruik eerst afkoelen. Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

### Buitenkant:

1. Reinig de buitenkant met een mild afwasmiddel, lauw water en een vochtige doek.
2. Laat geen water binnen de ommanteling komen.

### Binnenkant:

1. Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek.
2. Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.
3. Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 4 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

**Belangrijk!** Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen. De stoom zou de delen onder spanning kunnen bereiken en kortsluiting veroorzaken.

De vuile oppervlakken van roestvrij staal kunnen met een niet bijtend reinigingsmiddel worden schoongemaakt.

Veeg vervolgens schoon met warm water en wrijf goed droog.

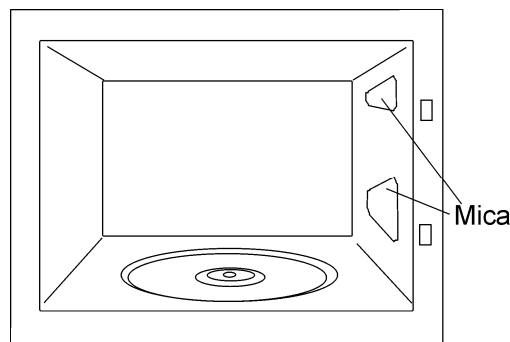
4. Reinig de accessoires na elk gebruik. Laat indien deze erg vuil zijn eerst even weken in water en gebruik vervolgens een borsteltje of spons. De accessoires mogen in de vaatwasser. Controleer of het draaiplateau en het verbindingstuk altijd schoon zijn.

### Deur, deurscharnieren en voorkant:

1. **Deze delen dienen altijd schoon te zijn, in het bijzonder de aanrakingsvlakken tussen de deur en de voorkant van het apparaat, zodat er geen lekken ontstaan.**
2. Gebruik om te reinigen een mild afwasmiddel en lauw water. Droog goed af met een zachte doek.

### Mica plaatjes

**Houd de mica plaatjes steeds schoon. Etenresotten op de plaatjes kunnen ze door verbranding vervormen of vonken veroorzaken. Reinig daarom regelmatig, maar gebruik geen bijtende producten of scherpe voorwerpen. Verwijder om elk risico te voorkomen de plaatjes niet.**



## Wat te doen bij storingen?

### De oven werkt niet:

- Steekt de stekker goed in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten? De deur dient met een hoorbare klik dicht te gaan.
- Zitten er vreemde voorwerpen tussen de deur en het frame?

### Het voedsel warmt niet of heel traag op!

Controleer of:

- U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
- U de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.

**Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.

**Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Controleer of:

- Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen.
- Het servies in contact komt met de ovenwanden.
- Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.

### Het lampje binnenin gaat niet aan:

- Als alle functies normaal verlopen is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat blijven gebruiken.
- Het lampje kan alleen door de technische dienst worden vervangen, aangezien er speciaal gereedschap voor nodig is.

### Het snoer is beschadigd:






- Het snoer kan alleen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten worden vervangen, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden. Bovendien is er speciaal gereedschap voor nodig.

Neem voor overige storingen contact op met de klantenservice.

**OPGELET! Alle reparaties mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd.**

## Technische gegevens

### Functiebeschrijving

Symbol	Functie	Vermogen	Voedsel
	Warm houden	130W	Langzaam ontdooien van delicaat voedsel; warm houden
	Ontdooien	260W	Koken met weinig hitte; rijst opstoven Snel ontdooien
	Minimum vermogen	440W	Boter smelten Babyvoeding opwarmen
	Gemiddeld vermogen	620W	Groente en voedsel koken Zorgvuldig koken en opwarmen Kleine hoeveelheden opwarmen en koken Delicaat voedsel opwarmen
	Maximum vermogen	800W	Snel vloeistoffen en vooraf bereid voedsel koken en opwarmen

### Specificatie

- Spanning AC ..... Zie typeplaatje
- Zekering ..... 12 A / 250 V
- Vereist vermogen ..... 1200 W
- Vermogen magnetron..... 800 W
- Microgolffrequentie... 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d)..... 595 × 390 × 325 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d). .... 305 × 210 × 280 mm
- Inhoud oven..... 18 ltr
- Gewicht ..... 18,6 kg

Vážený spotrebiteľ,

Skôr, ako začnete čítať tento návod na obsluhu vám chceme poďakovať za zakúpenie nášho výrobku. Sme presvedčení, že táto novodobá, funkčná a praktická mikrovlnná rúra, vyrobená z materiálov vrcholovej kvality úplne splní vaše očakávania.

Pre úspešné použitie mikrovlnnej rúry si dôkladne prečítajte pokyny v tomto návode na obsluhu.

**DOKUMENTY OD TOHTO VÝROBKU SI ODLOŽTE PRE PRÍPAD BUDÚCEHO POUŽITIA.**

**Návod na obsluhu majte vždy po ruke. Ak mikrovlnnú rúru niekomu požičiate, priložte spolu s ňou aj návody.**

## Ochrana okolia

### Odstránenie obalu

Obal je označený zelenou bodkou.

Celý obalový materiál, ako lepenku, rozšírený polystyrén a fóliu z umelej hmoty odovzdajte do príslušného odpadového koša. Tým umožníte opätovné použitie obalového materiálu.



### Likvidácia opotrebovaného zariadenia

Podľa európskej direktívy 2002/96/EC o nakladaní s opotrebovanými elektrickými a elektronickými zariadeniami (OEEO), nie je likvidovať domáce spotrebiče spolu s ostatným komunálnym odpadom. Opatrebované spotrebiče je potrebné likvidovať oddelene, aby bolo umožnené optimálne rozdelenie podľa jednotlivých materiálov a stupňa recyklácie a tým bol vylúčený možný škodlivý vplyv na ľudské zdravie a životné prostredie.

Symbol preškrtnutého odpadkového koša musí byť umiestnený na každom takomto výrobku, aby upozornil vlastníka na povinnosť triedenia takýchto odpadov.

Zákazníci sa musia obrátiť na miestne kompetentné orgány alebo predajcu a požiadať ich o informácie o miestach na likvidáciu opotrebovaných domácich elektrických spotrebičov.

Skôr ako domáci spotrebič vyhodíte, odrežte napájací kábel.

<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	<b>79</b>
<b>Návody na umiestnenie</b> .....	<b>81</b>
<b>Popis zariadenia</b> .....	<b>82</b>
<b>Prednosti mikrovlnnej rúry</b> .....	<b>83</b>
Prečo sa jedlo ohreje? .....	83
<b>Návod na obsluhu</b> .....	<b>84</b>
<b>Funkcie prípravy jedla s mikrovlnami</b> .....	<b>84</b>
<b>Doba činnosti</b> .....	<b>85</b>
<b>Priebeh činnosti</b> .....	<b>85</b>
Prerušenie činnosti .....	85
Ukončenie činnosti: .....	85
<b>Rozmrazovanie</b> .....	<b>86</b>
Všeobecné návody pri rozmrazovaní .....	87
<b>Varenie a pečenie v mikrovlnnej rúre</b> .....	<b>88</b>
<b>Príprava jedla použitím mikrovln</b> .....	<b>89</b>
Dôležité upozornenie! .....	89
<b>Varenie a pečenie s mikrovlnami</b> .....	<b>90</b>
Tabuľka a odporúčania – Príprava zeleniny .....	90
Tabuľka a odporúčania – Príprava rýb .....	90
<b>Aký riad musím použiť?</b> .....	<b>91</b>
Činnosť mikrovln .....	91
Ako vyskúšať riad, ktorý chcete použiť .....	91
Hliníkový riad a fólie .....	91
Kryty .....	91
<b>Aký riad môžem použiť?</b> .....	<b>92</b>
Tabuľka typov riadu .....	92
<b>Čistenie a údržba</b> .....	<b>93</b>
<b>Riešenie problémov</b> .....	<b>94</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>95</b>
Popis ovládačov .....	95
Technické údaje/specifikácie: .....	95



## Bezpečnostné upozornenia



- **Upozornenie!** Aby ste zabránili nebezpečenstvu požiaru, používajte mikrovlnnú rúru len vtedy, keď ste v blízkosti a môžete ju kontrolovať. Vysoké nastavenie výkonu alebo príliš dlhá doba môžu byť príčinou vysokej teploty a tým nebezpečenstva požiaru.
- Ak spozorujete dym alebo plameň, nechajte dvierka rúry zatvorené, aby sa plameň udušil. Vypnite mikrovlnnú rúru a odpojte zástrčku zo zásuvky alebo vypnite sieťový vypínač pre prívod elektrického prúdu do mikrovlnnej rúry.
- **Upozornenie!** Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami (vrátane detí), ďalej osobami bez skúseností a znalostí spotrebiča, za predpokladu, že nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti by mali byť pod dozorom a nemali by sa so spotrebičom hrať.
- Naše výrobky sú vyrobené podľa príslušných požiadaviek a štandardov pre technické zariadenia, čo však neznamená, že nemôže dôjsť k nehode.
- Nikdy nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, zvlášť ak pri ohrievaní alebo príprave jedla používate pomôcky z papiera, umelej hmoty alebo iných horľavých materiálov. Takéto materiály môžu spôsobiť požiar.
- Pred použitím skontrolujte, či používate riad vhodný pre mikrovlnné rúry. Používajte len **riad vhodný** na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Napájací kábel sa nesmie dotýkať vlhkých, ostrých alebo horúcich častí spotrebiča.
- Pri pripojení iných elektrických zariadení do blízkosti mikrovlnnej rúry skontrolujte, či sa napájacie káble týchto zariadení nedotýkajú horúcej mikrovlnnej rúry a či nie sú privreté do dvierok mikrovlnnej rúry. Inak môže dôjsť k poškodeniu a nehode.
- Postarajte sa o to, aby mikrovlnná rúra bola bezchybná! Mikrovlnnú rúru nepoužívajte, ak:
  - dvierka nie sú správne zatvorené;
  - sú patenty dvierok poškodené;
  - je povrch na dotyku medzi dvierkami a prednou časťou mikrovlnnej rúry poškodený;
  - je sklo na dvierkach mikrovlnnej rúry poškodený;
  - sa vo vnútri mikrovlnnej rúry často iskrí, aj keď v nej nie je vložený žiadny kovový predmet.
- Nikdy nezakrývajte ventilačné otvory.

### Čistenie/údržba:

- Pred začiatkom údržby alebo čistenia mikrovlnnej rúry odpojte zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Mikrovlnnú rúru je potrebné pravidelne čistiť podľa pokynov v kapitole „Čistenie a údržba mikrovlnnej rúry“.
- Aby bola zabezpečená správna funkcia mikrovlnnej rúry, musí byť povrch na dotyku (predný okraj vnútra mikrovlnnej rúry a vnútorná strana rúry) úplne čistý.
- Povrch na dotyku vyčistite neutrálnym roztokom a mäkkou tkaninou, ktorá nezanecháva stopy a poškrabanie.
- **Upozornenie!** Nikdy nepoužívajte spotrebič, ak je povrch na dotyku poškodený. Zariadenie môžete bezpečne použiť, až po oprave kvalifikovaným technikom.

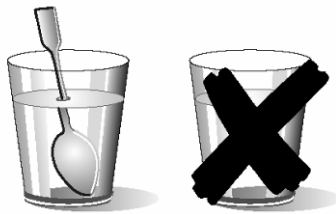
## Bezpečnostné upozornenia

Aby ste sa vyhli poškodeniu spotrebiča, riadte sa nasledujúcimi pokynmi:

- Mikrovlnnú rúru nezapínajte, ak **nosič, obruč a podnos** otáčacieho podstavca nie sú správne umiestnené.
- Nikdy nezapínajte prázdnu mikrovlnnú rúru. Ak v nej nie je pokrm, môže dôjsť k elektrickému preťaženiu.
- Používajte len riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach.
- Do mikrovlnnej rúry nekladajte horľavé predmety, pretože sa môžu zapáliť.
- V mikrovlnnej rúre neohrievajte vajíčka v škrupine alebo celé varené vajíčka, pretože môžu explodovať.
- V mikrovlnnej rúre neohrievajte čistý alkohol alebo alkoholické nápoje.

TO MÔŽE PRESTAVOVAŤ RIZIKO VZNIKU POŽIARU!

- **Upozornenie:** neohrievajte tekutiny alebo iné pokrmy v uzatvorených nádobách, pretože môže dôjsť k explózií.



**Dávajte pozor pri ohrievaní tekutín!**

- Keď sú tekutiny (voda, káva, čaj, mlieko, atď.) v rúre blízko bodu varu a vyberiete ich z mikrovlnnej rúry, môžu prekypieť, čo môže spôsobiť telesné poškodenie alebo popáleniny!
- Aby ste sa pri ohrievaní tekutín vyhli takémuto nebezpečenstvu, postavte do nádoby alebo pohára čajovú lyžičku alebo sklenú tyčinku.

**Pozor!**

- Na zabránenie prehriatia alebo pripálenia je potrebné pri ohrievaní **menšieho množstva jedla** vybrať kratšiu dobu činnosti pri vysokých teplotách. Napríklad celý chlieb sa môže pripáliť po troch minútach, ak je zvolená príliš vysoká teplota.
- **Ak chcete jedlo len opieť, vyberte funkciu grilu a po celú dobu kontrolujte priebeh ohrievania. Ak chcete pomocou kombinovanej činnosti opieť chlieb (mikrovlny a žiara), môže sa vo veľmi krátkej dobe aj spáliť.**
- Nikdy neohrievajte detský pokrm alebo nápoje vo fľašiach alebo v pohároch, zatvorených cumlíkom alebo krytom. Pri ohrievaní pokrm premiešajte alebo dôkladne pretrepte, aby sa teplota rovnomerne rozložila. Skôr ako podáte dieťaťu takýto pokrm, skontrolujte teplotu jedla.

**NEBEZPEČENSTVO SPÁLENIN!**

**Opravy:**

- **Upozornenie – mikrovlny! Neodstraňujte vonkajší obal mikrovlnnej rúry.** Akékoľvek opravy bez poverenia výrobcom sú nebezpečné.
- **Upozornenie:** Žiarovku môže vymeniť len kvalifikovaný servisný pracovník.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť kvalifikovaný servisný pracovník za kábel s rovnakými technickými charakteristikami.
- Opravy a údržbu zvlášť na elektrickej časti môže vykonať len odborník poverený výrobcom.

## Návody na umiestnenie

Stlačením tlačidla „otvoriť“ otvorte dvierka mikrovlnnej rúry, **vyberte z nej príslušenstvo** a odstráňte obal. Potom utrite vnútro a príslušenstvo vlhkou tkaninou a osušte. Nepoužívajte abrazívne prostriedky alebo čistidlá so silnou vôňou.

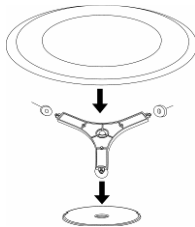
**Skontrolujte, či nie sú poškodené nasledujúce časti:**

- dvierka a závesy mikrovlnnej rúry;
- prednú časť mikrovlnnej rúry;
- vnútorný a vonkajší povrch zariadenia.

Ak na uvedených častiach zistíte poškodenie, **ZARIADENIE NEPOUŽÍVAJTE** a ihneď sa obráťte na servis.

Mikrovlnnú rúru postavte na rovný a stabilný povrch.

Nosič otočného podstavca umiestnite doprostred vnútra (komory) mikrovlnnej rúry a postavte naň obruč a podnos otočného podstavca a dávajte pozor, aby ste ho správne nasadili. Vždy, keď používate mikrovlnnú rúru, musí byť otočný podstavec s pomocnými časťami správne nasadený vo vnútri mikrovlnnej rúry. Otočný podstavec sa môže otáčať obidvoma smermi.



**Upozornenie!** Môže sa stať, že mikrovlnná rúra bude v ochrannnej fólii. Pred prvým zapnutím opatrne odstráňte fóliu tak, že ju začnete odstraňovať zo spodnej strany zariadenia.

**Na zabezpečenie správneho vetrania zariadenia, mikrovlnnú rúru umiestnite do kuchynskej časti s otvorom na hornej strane (viď priložené obrázky).**

**Upozornenie:** po umiestnení mikrovlnnej rúry musí byť zásuvka, do ktorej je pripojená elektrická zástrčka vždy dostupná.

Pri umiestnení skontrolujte, či sa napájací kábel nedotýka zadnej strany zariadenia, pretože vysoká teplota môže kábel poškodiť.

**Ak chcete mikrovlnnú rúru a obyčajnú rúru umiestniť do rovnakej časti, nesmiete mikrovlnnú rúru umiestniť pod obyčajnú rúru, pretože v nej môže vzniknúť para, ktorá kondenzuje.**

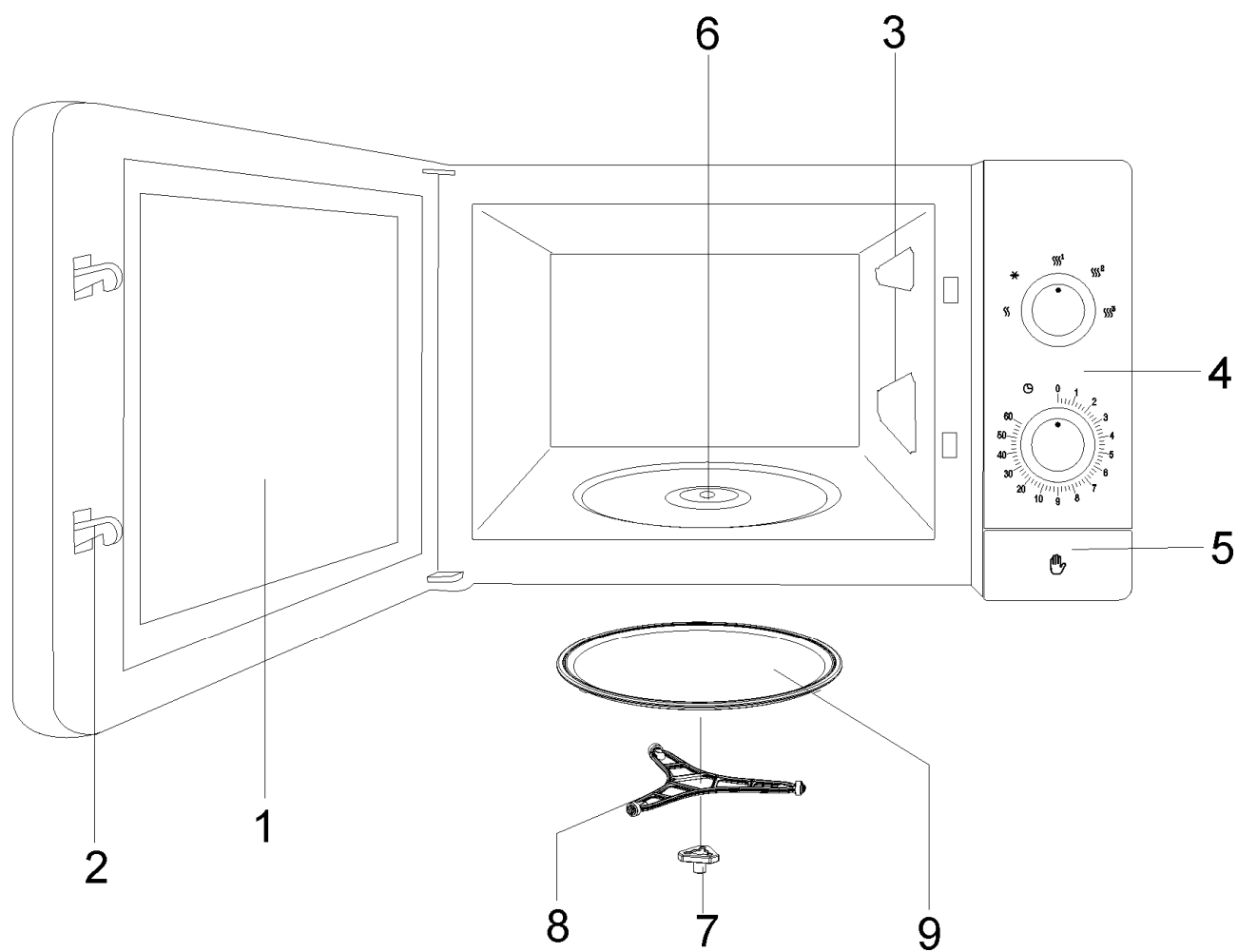
Zariadenie nesmiete umiestniť v blízkosti tepelných telies, rádiových a TV prijímačov.

Mikrovlnná rúra má pri dodaní umiestnený jednofázový elektrický napájací kábel. Zariadenie je potrebné uzemniť.

**UPOZORNENIE:** TOTO ZARIADENIE JE POTREBNÉ PRIPOJIŤ NA UZEMNENÚ ELEKTRICKÚ ZÁSUVKU.

Výrobca alebo predajca nepreberajú zodpovednosť za poruchy alebo poškodenia, ktoré vzniknú nedodržaním týchto pokynov.

# SK Popis zariadenia



- 1. Sklo na dverkach mikrovlnnej rúry
- 2. Zámka (zatváranie)
- 3. Poťah zo sľudy
- 4. Ovládací panel

- 5. Otváranie
- 6. Podstavec otočného taniera
- 7. Hriadeľ otočného podstavca
- 8. Otočný tanier

## Prednosti mikrovlnnej rúry

Pri obyčajných rúrach preniká teplota, ktorú vydávajú elektrické a plynové horáky pomaly do jedla z vonka do vnútra. Tým dochádza k veľkým stratám energie v dôsledku ohrievania vzduchu, častí rúry a riadu.

Pri mikrovlnných rúr vzniká teplota v samotnom jedle a potom putuje z vnútra von. Teplota sa nestráca ohrievaním vzduchu, stien rúry a riadu (ak je riad určený na použitie v mikrovlnnej rúre); inými slovami ohrievate len jedlo.

Mikrovlnné rúry majú nasledujúce prednosti:

1. Skrátiť dobu varenia: všeobecne trvá príprava jedla v mikrovlnnej rúre  $\frac{3}{4}$  času, ktorý by bol potrebný na prípravu jedla v obyčajnej rúre.
2. Veľmi rýchle rozmrazovanie, ktoré zamedzuje rozvoju baktérií.
3. Zníženie spotreby elektrickej energie.
4. Zachovanie výživnej hodnoty jedla v dôsledku kratšej doby prípravy.

### Ako mikrovlnná rúra funguje

V mikrovlnnej rúre je zvláštna cievka, nazývaná magnetron, ktorá pri vysokom napätí mení elektrickú energiu na mikrovlnnú.

Tieto elektromagnetické vlny zamieria zvláštne vlnové vodiče do vnútra komory rúry a kovový rozprašovač alebo otočný podstavec ich potom vo vnútri rozdelí.

V mikrovlnnej rúre sa mikrovlny rozptýlia všetkými smermi a od kovovej steny rúry sa odrážajú a tým rovnomerne prenikajú do jedla, ktoré ohrievate.

### Prečo sa jedlo ohreje?

Väčšina jedál obsahuje vodu, ktorej molekuly pod vplyvom mikrovln vibrujú.

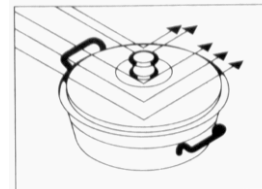
Trením medzi molekulami vzniká teplota, ktorá spôsobuje zvýšenie teploty jedla a tým jeho rozmrazovanie, varenie, pečenie alebo ohrievanie.

Keďže teplota vzniká v samotnom jedle:

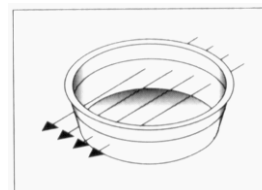
- môžete jedlo pripraviť s veľmi malým množstvom tekutín alebo masti alebo úplne bez nich;
- rozmrazovanie, ohrievanie, varenie a pečenie v mikrovlnnej rúre prebiehajú rýchlejšie ako v obyčajnej rúre;
- vitamíny, minerály a výživné látky sa zachovávajú;
- jedlo si zachová svoju prírodnú farbu, chuť a vôňu.

Mikrovlny môžu prenikať porcelánom, sklom, lepenkou alebo umelou hmotou, neprenikajú však kovmi. Preto nie je kovový riad alebo riad s kovovými časťami vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

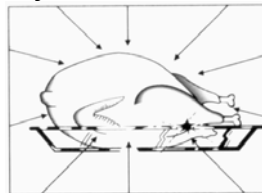
Kov odráža mikrovlny ...



... prenikajú sklom a porcelánom,...



... a jedlo ich absorbuje.

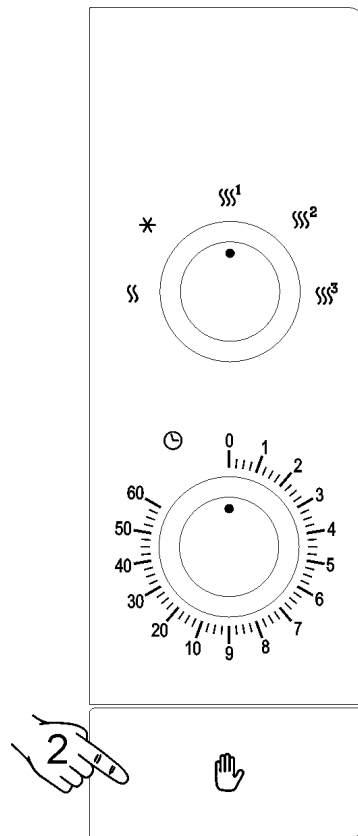


## Návod na obsluhu

**Upozornenie!** Nikdy nepoužívajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna alebo ak v nej nie je jedlo.

Pomocou obrázka na prvej strane tohto návodu vykonajte nasledujúce:

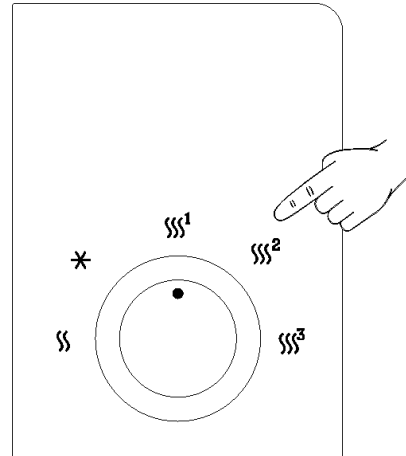
1. Mikrovlnnú rúru pripojte k elektrickej energii; (viď Návod na umiestnenie).
2. Stlačením tlačidla na **otvorenie dvierok** otvorte dvierka rúry. Svetlo vo vnútri rúry sa rozsvieti.
3. Nádobu s jedlom postavte na otočný podstavec alebo mriežku pre žiaru.
4. Podľa popisu v nasledujúcich kapitolách vyberte funkciu a dobu prípravy jedla.
5. Zatvorte dvierka.
6. Mikrovlnná rúra začne fungovať.



## Funkcie prípravy jedla s mikrovlnami

Podľa nižšie uvedenej tabuľky vyberte požadovaný stupeň výkonu a funkčné tlačidlo otočte do polohy, ktorá najlepšie vyhovuje požadovanému stupni (viď časť „Technické údaje“).

Poloha	Stupeň výkonu	Výkon ohrevu
	Najväčší	800 W
	Stredný	650 W
	Minimálny	460 W
	Rozmrazovanie	290 W
	Ohrievanie	150 W



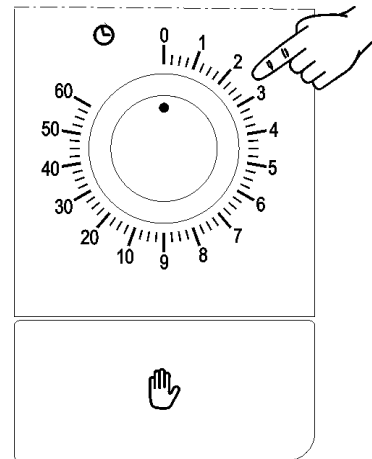
## Doba činnosti

Dobu činnosti zvolíte otočením ovládača pre odpočítavanie (výber) doby činnosti.

Ak chcete nastaviť kratšiu dobu ako 2 minúty, otočte ovládač na dlhšiu dobu a potom ho vráťte späť na polohu dvoch minút.

Pri každej polohe časového ovládača, okrem nuly, sa musí vo vnútri rúry rozsvietiť svetlo.

Keď vyprší nastavený čas, zaznie časový spínač a činnosť rúry sa automaticky vypne.



## Priebeh činnosti ...

Počas činnosti rúry môžete pomocou ovládača meniť dobu činnosti, stupeň výkonu alebo funkciu.

Kedykoľvek počas činnosti rúry môžete otvoriť dverka. V tom prípade nastane nasledujúca situácia:

- **Keď otvoríte dverka, vysielanie mikrovln sa ihneď preruší.**
- Gril sa vypne ale ešte stále bude veľmi horúci.
- Hodiny (odpočítavanie času) sa zastavia a zobrazí sa zostávajúci čas.

Potom môžete vykonať nasledovné:

1. jedlo premiešajte, aby bolo ohrievanie viac rovnomernejšie;
2. otáčaním ovládača pre výber funkcie môžete zvoliť inú funkciu;
3. otáčaním ovládača pre výber času môžete zmeniť zostatok doby činnosti.

Keď vykonáte požadovanú funkciu, opäť zatvorte dverka rúry. Mikrovlnná rúra bude pokračovať v činnosti.

## Prerušenie činnosti

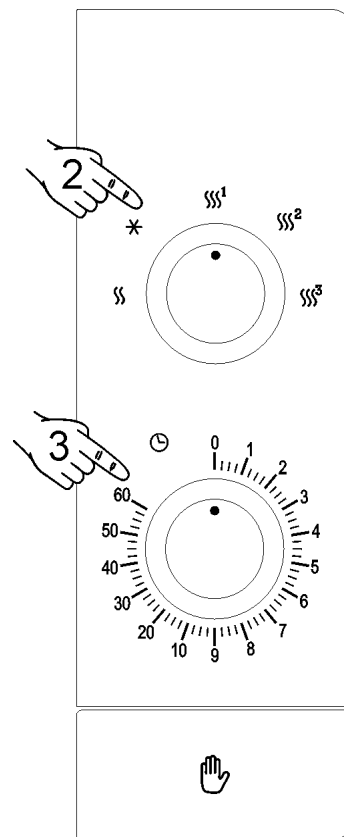
Ak chcete zastaviť činnosť rúry ešte pred dosiahnutím programovaného času, otočte ovládač pre výber času do polohy NULA a otvorte dverka.

Ak nechcete pokračovať s prípravou jedla, zatvorte dverka a ovládač pre nastavenie času otočte do polohy NULA.

**UPOZORNENIE:** Keď rúru nepoužívate, otočte vždy ovládač pre výber času do polohy nula, inak sa rúra po zatvorení dverok opäť zapne a môže sa poškodiť, ak je v činnosti a je pritom prázdna.

## Ukončenie činnosti:



Keď uplynie nastavený čas, ozve sa zvukový signál rúry a ovládač pre nastavenie času je v polohe NULA.



## Rozmrazovanie

V nižšie uvedenej tabuľke sú všeobecné údaje pre rozmrazovanie rôzneho jedla a tiež doba potrebná pre zaistenie doby odstátia na rovnomerné rozloženie teploty rozmrazovaného

jedla s ohľadom na druh. Tabuľka obsahuje aj niektoré návody pre lepšie rozmrazovanie jednotlivých druhov jedla.

Poloha	Stupeň výkonu	Výkon ohrevu
	Rozmrazovanie	290 W
	Rozmrazovanie / Ohrievanie	150 W

Druh jedla	Váha (hmota)	Doba rozmrazovania	Doba odstátia	Odporúčanie
Mäso v kuse (teľacie, hovädzie, bravčové)	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Otočte 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Otočte 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Otočte 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Otočte 3 x
Dusené mäso	500 g	12-14 min	10-15 min	Otočte 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Otočte 3 x
Mleté mäso	100 g	4-5 min	5-6 min	Otočte 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Otočte 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Otočte 2 x
Klobásy	125 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Otočte 1 x
Hydina, kusy hydiny	200 g	7-8 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Otočte 2 x
Kurča	1000 g	34-35 min	15-20 min	Otočte 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Otočte 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Otočte 2 x
Ryby	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
Pstruh	200 g	6-7 min	5-10 min	Otočte 1 x
Raky	100 g	3-4 min	5-10 min	Otočte 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Otočte 2 x
Ovocie	200 g	4-5 min	5-8 min	Otočte 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Otočte 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Otočte 3 x
Chlieb	100 g	2-3 min	2-3 min	Otočte 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Otočte 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Otočte 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Otočte 2 x
Maslo	250 g	8-10 min	10-15 min	Otočte 1 x, zakryte
Čerstvý tvaroh	250 g	6-8 min	5-10 min	Otočte 1 x, zakryte
Smotana	250 g	7-8 min	10-15 min	Zložte kryt



## Rozmrazovanie

### Všeobecné návody pri rozmrazovaní

1. Na rozmrazovanie používajte len nádobu určenú na použitie v mikrovlnnej rúre (porcelán, sklo, k tomu určená umelá hmota).
2. Funkcia rozmrazovania s ohľadom na váhu a príslušné tabuľky sú nastavené alebo sa vzťahujú na rozmrazovanie syrového jedla.
3. Doba rozmrazovania závisí na množstve jedla a veľkosti kusov. Pri zmrazovaní jedla majte vždy a pamäti aj proces rozmrazovania. Jedlo rovnomerne rozdeľte po nádobe.
4. Jedlo čo najlepšie rozdeľte po rúre. Najhrubšie kusy ryby alebo kuracie stehná musia byť obrátené smerom von. Najjemnejšie časti jedla chráňte hliníkovou fóliou.
 

**Dôležité:** hliníková fólia nesmie prísť do styku s vnútornými stenami rúry, pretože môžu začať preskakovať iskry.
5. Silné kusy jedla je potrebné viackrát obrátiť.
6. Zmrazené jedlo rovnomerne rozdeľte, pretože úzke a tenké časti jedla sa rozmrazujú rýchlejšie ako hrubšie a širšie kusy.
7. Jedlo s vysokým obsahom tuku, napríklad maslo, krémový syr alebo smotanu nerozmrazujte do konca. Ak ich skladujete pri izbovej teplote budú pripravené na použitie už za niekoľko minút. Ak v hlboko zmrazenej smotane nájdete kúsky ľadu, smotanu najskôr premiešajte.
8. Hydinu postavte na podstavec, obrátený smerom nadol, aby šťava z masla lepšie odtekala.
9. Chlieb zamotajte do obrúsku, aby sa príliš nevysušil.
10. Zmrazené jedlo vyberte z obalu a pritom nezabudnite odstrániť prípadné kovové sponky. Ak je obal pre zmrazené jedlo vhodný aj na ohrievanie a varenie, je potrebné zložiť kryt. Vo všetkých ostatných prípadoch postavte jedlo do nádoby, určenej pre použitie v mikrovlnnej rúre.
11. Tekutinu, ktorá vznikne pri rozmrazovaní, predovšetkým hydiny, vylejte. Nikdy nedovoľte, aby táto tekutina prišla do styku s iným jedlom.
12. Nezabudnite, že jedlo musí po ukončení cyklu nejakú dobu stáť, aby sa teplota rovnomerne rozdelila, a aby bolo jedlo úplne rozmrazené, čo trvá obvykle 15 do 20 minút.

## Varenie a pečenie v mikrovlnnej rúre

Pred použitím riadu skontrolujte, či je vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre (viď kapitola o typoch riadu určených pre mikrovlnnú rúru).

Pred prípravou jedlo pokrájajte na kúsky.

Na ohrievanie tekutiny, použite **nádobu s krytom s veľkými otvormi**, aby mohla para bez problémov unikať.

Jedlo pripravujte podľa návodov a podľa potrebnej doby varenia a výkonu, uvedených v tabuľkách.

Hodnoty uvedené v tabuľkách sú len orientačné a závisia na počiatočnom stave, teplote, vlhkosti a druhu jedla. Odporúčame prispôbiť čas a výkon činnosti jednotlivkej situácii. Záleží na podrobných charakteristikách jedla a môže sa stať, že bude čas potrebné predĺžiť alebo skrátiť alebo tiež zvýšiť alebo znížiť výkon rúry.

### Príprava jedla v mikrovlnnej rúre...

1. Čím väčšie množstvo jedla, tým dlhšia doba prípravy. Riadte sa nasledujúcim:
  - Dvojité množstvo = dvojitý čas prípravy
  - Polovičné množstvo = polovičný čas prípravy

2. Čím nižšia je teplota jedla, tým dlhšia je doba varenia alebo pečenia.
3. Jedlo, ktoré obsahuje veľa tekutiny sa rýchlejšie ohreje.
4. Jedlo sa rovnomerne ohreje, ak je rovnomerne rozdelené v nádobe a položené na otočný podstavec. Ak postavíte hustejšie jedlo na stranu nádoby a menej husté jedlo bližšie do prostriedku, môžete súčasne ohrievať aj viac rôznych druhov jedla.
5. Pri príprave jedla môžete kedykoľvek otvoriť dvierka rúry. Pritom sa rúra automaticky vypne. Mikrovlnná rúra bude opäť v činnosti, keď zatvoríte dvierka.
6. Zakryté jedlo sa skôr ohreje a tiež lepšie zachová svoje vlastnosti. Kryty, ktoré používate musia prepúšťať mikrovlny a musia mať malé otvory, ktoré umožňujú unikanie pary.

# Príprava jedla použitím mikrovln

## Dôležité upozornenie!

- V mikrovlnnej rúre neohrievajte **vajíčka v škrupine** alebo **celé varené vajíčka**, pretože môžu explodovať.
- Pred ohrievaním, varením alebo pečením jedla, ktoré má **šupku alebo kožu** (napríklad jablká, paradajky, klobásy), **prepichnete** vidličkou **kožu alebo šupku**, nakoľko môže kus jedla puknúť. Pred začiatkom prípravy rozrežte jedlo na kusy.
- Ak pripravujete jedlo s veľmi nízkym obsahom vlahy (napríklad **rozmrazovanie chleba**, príprava kukurice, atď.) je vyparovanie veľmi rýchle. Rúra funguje, ako keby bola prázdna, preto sa jedlo môže pripáliť, rúra a riad sa môžu poškodiť. Preto nikdy nenastavujte dobu prípravy jedla dlhšiu od potrebnej doby a počas celej prípravy pozorne sledujte proces prípravy.
- V mikrovlnnej rúre nie je možné ohrievať väčšie množstvo oleja (smaženie).
- **Upozornenie!** Tekutiny alebo iné jedlo neohrievajte v zatvorených nádobách, pretože môžu explodovať!
- **Upozornenie !** Alkoholické nápoje neznášajú vysokú teplotu, preto opatrne nastavte dobu činnosti a priebeh ohrievania majte stále pod dozorom.
- Do rúry nedávajte **horľavé predmety**, pretože sa môžu pri zapnutí rúry zapáliť.
- **Predvarené jedlo** vyberte z obalu, pretože obal nie je vždy odolný na teplo. Riadte sa podľa pokynov výrobcu jedla.
- **Ak súčasne ohrievate jedlo alebo nápoje vo viacerých nádobách**, napríklad pohároch, rovnomerne ich rozdeľte po otočnom podstavci.

## Pozor!

- Nikdy neohrievajte **detské jedlo alebo nápoje v pohároch alebo fľašiach, zatvorených cumlíkom alebo krytom. Po ohriatí jedlo premiešajte alebo dôkladne pretrepte, aby sa teplota rovnomerne rozdelila. Skôr ako podáte jedlo dieťaťu, skontrolujte jeho teplotu.**
- Vrecká z **umelej hmoty** nezatvárajte kovovými sponkami; použite sponky z umelej hmoty. Vrecká na viacerých miestach prepichnete, aby z nich mohla unikať para.
- Pri ohrievaní alebo varení skontrolujte, že jedlo má **teplotu minimálne 70°C**.
- Pri varení sa na dvierkach rúry môže usadzovať para, ktorá potom začne kvapkať. To je normálne a je jej viac, ak je teplota v miestnosti nižšia. Tento jav nemá vplyv na bezpečnú činnosť rúry. Po ukončení prípravy jedla vyčistite zvyšky vody.

## Tabuľka a odporúčania – Príprava zeleniny

Druh jedla	Množstvo (g)	Dodaná tekutina	Výkon ohrevu (W)	Poloha	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Odporúčanie
Karfiol	500	1/8 l	800		9-11	2-3	Po povrchu natrite maslom. Nakrájajte na kúsky.
Brokolica	300	1/8 l	800		6-8	2-3	
Huby	250	-	800		6-8	2-3	
Hrach a mrkva	300	½ pohára	800		7-9	2-3	Nakrájajte na plátky alebo kocky.
Zmrazené korenie	250	2-3 polievkové lyžice	800		8-10	2-3	
Zemiaky	250	2-3 polievkové lyžice	800		5-7	2-3	Ošúpte a nakrájajte na rovnaké kúsky.
Paprika	250	-	800		5-7	2-3	Nakrájajte na kocky alebo plátky.
Pór	250	½ pohára	800		5-7	2-3	
Zmrazená ružičková kapusta	300	½ pohára	800		6-8	2-3	
Kapusta	250	½ pohára	800		8-10	2-3	

## Tabuľka a odporúčania – Príprava rýb

Druh jedla	Množstvo (g)	Výkon ohrevu (W)	Poloha	Čas (min.)	Mikrovlonné žiarenie čas (min.)	Odporúčanie
Rybie filé	500	650		10-12	3	Pri varení riad prikryte. Ovládač otočte na polovicu dobu varenia.
Celá ryba	800	800		3-5	2-3	Pri varení riad zakryte. Otočte na polovicu dobu varenia. Menšie alebo tenšie časti podľa požiadaviek zakryte alebo ochráňte.
		460		10-12		Menšie alebo tenšie časti podľa potreby zakryte alebo ochráňte.

## Aký riad musím použiť?

### Činnosť mikrovln

Pri činnosti mikrovln majte na pamäti, že kovový povrch odráža mikrovlny. Sklo, porcelán, hlina, umelá hmota a papier prepúšťajú mikrovlny.

Preto **kovový riad alebo hrnce a tiež riad s kovovými časťami alebo kovovými ozdobami nepoužívajte v mikrovlnnej rúre**. Sklenený a hlinený riad **s kovovými ozdobami alebo dodatkami** (napríklad olovený kryštál) nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.

**Ideálne** materiály, vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre sú sklo, riad z porcelánu alebo hlíny, ktoré sú odolné vysokým teplotám, alebo umelá hmota odolná vysokým teplotám. Riad z veľmi tenkého skla alebo porcelánu použite len pri kratšej príprave (napríklad pri ohrievaní).

### Ako vyskúšať riad, ktorý chcete použiť

Riad, ktorý chcete použiť v mikrovlnnej rúre postavte do rúry a vyberte najvyšší výkon a dobu činnosti 20 sekúnd. Ak je nádoba po uplynutí tejto doby studená alebo málo zahriata, je vhodná na použitie v mikrovlnnej rúre. Riad, ktorý sa silno zohreje alebo ak spôsobuje iskrenie, nie je vhodný na používanie v mikrovlnnej rúre.

Jedlo, ohrieva riad, ktorý sa tiež silno zohreje. Preto vždy používajte ochranné kuchynské rukavice.

### Hliníkový riad a fólie

Hodové jedlo v hliníkovej nádobe alebo fólii môžete postaviť do mikrovlnnej rúry, ak sa riadite nasledujúcim:

- Riadte sa návodmi výrobcu, uvedenými na obale.
- Hliníkový riad nesmie byť vyšší ako 3 cm a nesmie prejsť do styku so stenami rúry

(**minimálna vzdialenosť je 3 cm**). Prípadný hliníkový kryt je potrebné odstrániť.

- Hliníkový riad postavte na otočný podstavec. Ak používate kovovú mriežku, postavte nádobu na otočný tanier. Nikdy neumiestňujte hliníkový riad na kovovú mriežku!
- Doba prípravy je dlhšia, pretože mikrovlny prenikajú do jedla len zhora. Ak si nie ste istí, použite riad, vhodný pre mikrovlnnú rúru.
- Hliníkovú fóliu môžete použiť na ochranu pred mikrovlnami pri rozmrazovaní. Rýchlo sa kaziace jedlo, ako je hydina alebo mleté mäso, môžete chrániť pred zbytočnou horúčavou tak, že viac vystavené časti, to sú vyčnievajúce časti a okraje pokryjete hliníkovou fóliou.
- **Dôležité:** hliníková fólia nesmie prísť do styku so stenami rúry, pretože tým môže vzniknúť iskrenie.

### Kryty

Odporúčame použiť sklenené kryty, kryty z umelej hmoty alebo z PVC fólie a to z nasledujúcich dôvodov:

1. Zamedzíte zbytočnému vyparovaniu (predovšetkým pri dlhšej dobe prípravy jedla);
2. Doba prípravy bude kratšia;
3. Jedlo sa nevysuší;
4. Ochráni sa chuť jedla.

Kryt musí mať diery alebo otvory, ktoré zamedzujú vzniku príliš vysokého tlaku pod krytom. Vrecká z umelej hmoty je potrebné otvoriť. Poháre alebo fľaše s detským jedlom alebo podobné predmety ohrievajte len bez krytu, inak môžu prasknúť.

## Tabuľka typov riadu

Druh riadu	Spôsob činnosti	Mikrovlny	
		Rozmrazovanie / ohrievanie	Varenie / pečenie
<b>Sklo a porcelán 1)</b> Na použitie v domácnosti, nie je odolný proti horeniu, ručený na umývanie v umývačke riadu.		áno	áno
<b>Glazovaný porcelán</b> Sklo a porcelán, odolný proti horeniu.		áno	áno
<b>Porcelán, hlinený riad (z kremeňovej hliny) 2)</b> Neglazované a glazované, bez kovového zdobení		áno	áno
<b>Hlinený riad 2)</b> Glazované Neglazované		áno nie	áno nie
<b>Nádoba z plastov 2)</b> Odolná voči teplote do 100°C Odolná voči teplote do 250°C		áno áno	nie áno
<b>Plastové fólie 3)</b> Jedálenská plastová fólia Celofán		nie áno	nie áno
<b>Papier, lepenka, pergament 4)</b>		áno	nie
<b>Kov</b> Hliníková fólia Hliníkový obal 5) Pomôcky (kovová mriežka)		áno nie	ne áno áno

1. Bez zlatých a strieborných okrasných okrajov; olovený kryštál nie je vhodný.
2. Riadte sa podľa návodu výrobcu!
3. Na zatváranie vreciek nepoužívajte kovové sponky. Vrecká prepichnete. Fóliu z umelej hmoty používajte len na zakrytie jedla.

4. Nepoužívajte papierové taniere.
5. Používajte len plytký hliníkový riad, bez krytu. Hliník nesmie prísť do styku so stenami vo vnútri rúry.

## Čistenie a údržba

PRED ZAČIATKOM ČISTENIA mikrovlnnej rúry skontrolujte, či je rúra ODPOJENÁ z elektrickej siete.

Po použití nechajte rúru vychladnúť. Na čistenie nepoužívajte abrazívne výrobky, škrabky alebo ostré predmety, ktoré môžu poškodiť povrch.

### Čistenie z vonkajšej strany

1. Vonkajší povrch rúry vyčistíte neutrálnym čističom a vlažnou vodou a osušte ju tkaninou.
2. Dávajte pozor, aby voda nezatiekla do vetracích otvorov.

### Čistenie z vnútornej strany

1. Vnútorne steny rúry vyčistíte po každom použití vlhkou tkaninou.
2. Dávajte pozor, aby voda nezatiekla do vetracích otvorov vo vnútri rúry.
3. Ak od posledného čistenia uplynulo viac času a vnútro rúry je znečistené, postavte do mikrovlnnej rúry na sklený podstavec pohár s vodou a rúru na štyri minúty zapnite na najvyšší výkon. Na stenách rúry sa naberie para, ktorá kondenzuje a ktorá podstatne uľahčí čistenie.

**Pozor! Nepoužívajte zariadenia na čistenie pod vysokým tlakom alebo parné čistenie.** Pri styku s elektrickými časťami môže para spôsobiť skrat.

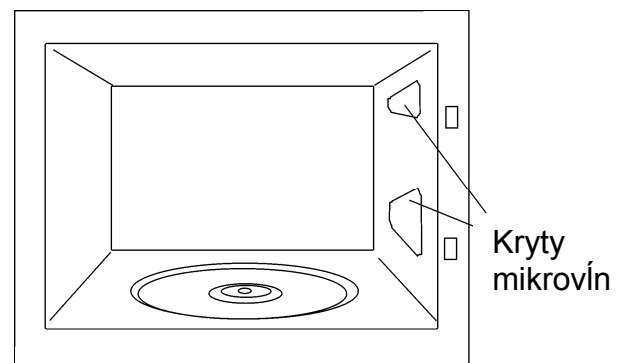
Na odstránenie zaschnutých zvyškov použite neagresívne čistič, ktoré potom opláchnite horúcou vodou a dobre vysušte.

4. Pomôcky vyčistite po každom použití. Veľmi znečistený príbor najskôr namočte a potom ho vyčistíte kefkou a špongiou. Príbor môžete umyť ručne obyčajným roztokom alebo v umývačke riadu. Podnos a podstavec musí byť vždy bezchybne čistý.

### Dvierka, tesnenie dvierok a predná strana

1. **Tieto časti musia byť vždy čisté, zvlášť povrch na dotyku dvierok a prednej strany, inak môže dochádzať k unikaniu mikrovln.**
2. Použite neutrálny roztok a vlažnú vodu a povrch osušte mäkkou tkaninou.

**Kryty zo sľudy musia byť vždy čisté. Zvyšky jedla môžu teplom spôsobiť deformáciu alebo iskrenie. Preto ich musíte pravidelne čistiť. Pri čistení nepoužívajte abrazívne čističlá alebo ostré predmety. Neskladajte kryt, môže to byť nebezpečné.**



**Rúra správne nefunguje:**

Skontrolujte, či je zástrčka správne pripojená k zásuvke.

- Rúra je zapnutá.
- Dvierka sú úplne otvorené. Pri zatváraní sa dvierka hlasne zatvoria.
- Medzi dvierkami a prednou stranou sú cudzie predmety.

**Jedlo sa neohreje alebo je ohrievanie pomalé:**

- Ak ste nechcene použili kovovú nádobu.
- Ak ste zvolili správnu dobu činnosti a správny výkon.
- Jedlo, ktoré ste vložili do rúry je chladnejšie alebo ho je viac ako obyčajne.

**Jedlo je príliš horúce, suché alebo spálené:**

- Zvolili ste správnu dobu činnosti a správny výkon?

**Pri činnosti vychádza z rúry podozrivý hluk:**

- Ak sa v rúre iskrí, to môže byť spôsobené kovovými predmetmi (viď kapitola o použití vhodného riadu).
- Riad sa dotýka stien rúry.
- Nie sú v rúre kusy príboru, pomôcok na varenie alebo pečenie?

**Vnútro rúry nie je osvetlené:**

- Ak všetky funkcie správne fungujú, je možné, že praskla žiarovka. Rúru však môžete aj napriek tomu používať.
- Žiarovku môže vymeniť len poverený opravár.

**Napájací kábel je poškodený**

- Napájací kábel môže vymeniť len výrobca, výrobcom poverený zástupca alebo odborník, pretože je k tomu potrebné špeciálne náradie. Tým sa vyhnete nepotrebnému nebezpečenstvu.






Ak pri zariadení zistíte akúkoľvek poruchu alebo chybu, ihneď sa obráťte na servis.

**Akékoľvek opravy musí vykonávať len k tomu špecializovaný servis.**



# Technické údaje

## Popis ovládačov

Symbol	Popis	Výkon ohrevu	Činnosť
	Ohrievanie (udržiavanie teploty)	150W	Pomalé rozmrazovanie rýchlo sa kaziaceho jedla, udržiavanie teploty jedla.
	Rozmrazovanie	290W	Pomalé varenie, varenie ryže, rýchle rozmrazovanie.
	Minimálny	460W	Rozpúšťanie masla. Ohrievanie detského jedla.
	Stredný	650W	Varenie zeleniny a iných druhov jedla. Varenie a ohrievanie pomocou výkonom. Ohrievanie a varenie menšieho množstva jedla. Ohrievanie rýchlo sa kaziaceho jedla.
	Najvyšší	800W	Varenie a ohrievanie tekutín, rýchla príprava ostatných druhov jedla.

## Technické údaje/specifikácie:

- Napätie striedavého prúdu ..... vid' nápisová tabuľka
- Poistka..... 12 A / 250 V
- Menovitý výkon ohrevu ..... 1200 W
- Výkon ohrevu grilu..... 1050 W
- Základný výkon ohrevu mikrovlnami..... 800 W
- Frekvencia mikrovln..... 2450 MHz
- Vonkajšie rozmery (Š×V×H). ..... 595 × 390 × 325 mm
- Rozmery interiéru (Š×V×H)..... 305 × 210 × 280 mm
- Objem rúry..... 18 l
- Hmotnosť..... 18,6 kg





