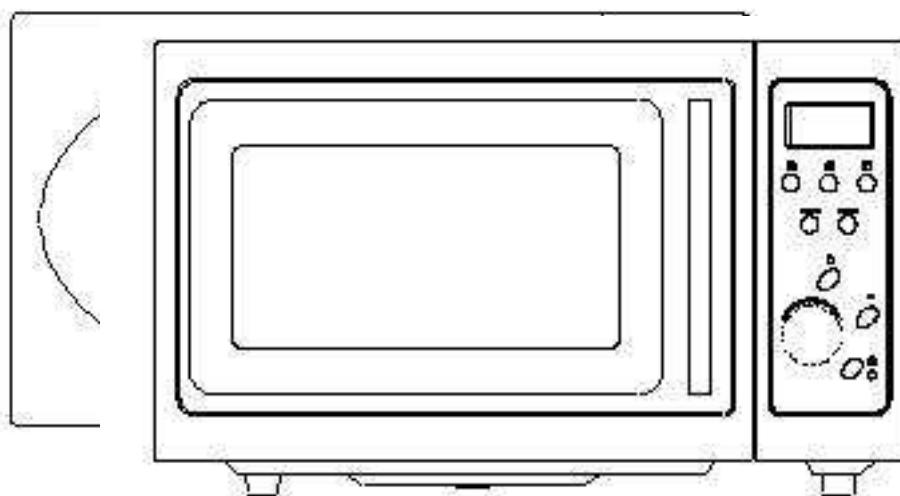


BLUEsky

BMG900ESL23

Manuel d'utilisation
Manuale per l'uso
Handleiding voor de gebruiker
Kullanma kılavuzu
Gebruiksaanleitung
Users' Manual

FOUR A MICRO ONDES
FORNO A MICROONDE
MICROGOLFOVEN
MIKROWELLENHERD
MİKRODALGA FIRIN
MICROWAVE OVEN



MESURES DESTINEES A EVITER UNE EXPOSITION TROP IMPORTANTE A L'ENERGIE MICRO-ONDES

Ne tentez jamais d'utiliser l'appareil avec la porte ouverte. Vous risqueriez de vous exposer à l'énergie micro-ondes. N'outrepassiez jamais les consignes de sécurité.

Ne placez jamais d'objet entre la face avant et la porte et ne laissez jamais de graisse ou de produit nettoyant s'accumuler sur les joints d'étanchéité.

N'utilisez jamais le four s'il est endommagé. Soyez particulièrement attentif à ce que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

- a. Porte (tordue),
- b. Charnières et loquets (cassés ou desserrés),
- c. Joints de porte et joints d'étanchéité.

Seules les personnes qualifiées sont autorisées à effectuer des réglages ou des entretiens sur cet appareil.

TABLES DES MATIERES

MESURES DESTINEES A EVITER UNE EXPOSITION TROP IMPORTANTE A L'ENERGIE MICRO-ONDES	1
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	2
AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE	2
INSTALLATION	3
INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE	3
CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE	3
PRINCIPES DE CUISSON PAR MICRO-ONDES	4
COMMENT CHOISIR LE RECIPIENT ADEQUAT?	6

DESCRIPTION-----	5
PANNEAU DE COMMANDE-----	6
AFFICHEUR DIGITAL-----	7
REGLAGE ET PROGRAMMATION DU FOUR-----	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN-----	

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

11

Tension d'alimentation:	220-230V~50Hz, 1400W(Micro-onde)
	220-230V, 1000W(gril)
Puissance:	900W
Fréquence des opérations:	2450MHz
Dimensions extérieures:	305mm(H)×508mm(L)×424mm(P)
Dimensions cavité du four:	215mm(H)×350mm(L)×330mm(P)
Capacité du four:	23Litres
Uniformité de cuisson:	Système de plateau tournant (diamètre : 314mm)
Poids net:	Environ 16.5kg

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Si le four ne fonctionne pas:

Assurez-vous que le four est connecté correctement. Si ce n'est pas le cas, retirez la prise, attendez 10 secondes et réinsérez-la.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de court-circuit et que le disjoncteur principal n'a pas déclenché. Si ce n'est pas le cas, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale à l'aide d'un autre appareil.

Assurez-vous que le panneau de commande est programmé correctement et que la minuterie est réglée.

Assurez-vous que la porte est fermée correctement en engageant le système de fermeture de sécurité. Dans le cas contraire, les ondes ne passeront pas dans le four.

SI AUCUNE DE CES VERIFICATIONS NE RESOUT LE PROBLEME, CONTACTEZ LE REVENDEUR. NE TENTEZ JAMAIS DE REPARER OU DE REGLER VOTRE FOUR VOUS-MEME.

INSTALLATION

Assurez-vous qu'il ne reste aucun emballage à l'intérieur du four.

Assurez-vous que l'appareil n'est pas endommagé (porte tordue ou désaxée, joints ou surfaces de fermeture hermétique endommagés, charnières et loquets cassés ou desserrés ou encore bosses à l'intérieur du four ou sur la porte). Si c'est le cas, contactez votre revendeur.

Le four doit être placé sur une surface plane et stable capable de supporter son poids et celui des aliments susceptibles d'être cuits dans ce four.

Ne placez jamais ce four à proximité d'une source de chaleur ou d'humidité, d'eau ou de matériaux combustibles.

Le four doit être suffisamment ventilé pour fonctionner de manière optimale. Laissez toujours 20 cm d'espace au-dessus du four, 10 cm à l'arrière et 5cm de chaque côté. Ne couvrez et ne bouchez jamais les entrées d'air de l'appareil. Ne retirez jamais les pieds.

N'utilisez jamais le four sans que le plateau, son support et l'axe d'entraînement ne soient correctement installés.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé et qu'il ne court pas en dessous du four ou sur toute autre surface chaude ou tranchante.

La prise doit toujours rester accessible pour pouvoir être débranchée facilement en cas d'urgence.

N'utilisez jamais ce four à l'extérieur.

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE

Cet appareil doit impérativement être relié à la terre. Il est équipé d'un cordon présentant un fil de terre ainsi qu'une fiche de terre. Cette fiche doit impérativement être connectée à une prise installée correctement et raccordée à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en procurant une ligne de sortie au courant électrique.

ATTENTION Un usage inadéquat de la prise de terre peut représenter un risque important de choc électrique.

Remarque

Si vous avez des questions concernant la mise à la terre ou les instructions électriques, consultez un électricien qualifié ou une personne du service technique.

Le fabricant et le revendeur déclinent toute responsabilité en cas de dégradations causées à l'appareil ou de dommages aux personnes dus au non respect des procédures d'installation électrique de l'appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

Certaines mesures de sécurité de bases doivent impérativement être suivies lors de l'utilisation d'un appareil électrique:

ATTENTION Afin d'éviter tout risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de dommages aux personnes ou d'exposition excessive à l'énergie micro-ondes:

Lisez attentivement ces instructions avant le premier usage de votre appareil.

N'utilisez cet appareil que pour les usages décrits dans ce mode d'emploi. N'utilisez jamais de produits chimiques ou de sprays corrosifs dans cet appareil. Ce four est spécifiquement destiné au réchauffage et à la cuisson des aliments. Il n'est pas destiné à un usage industriel ou expérimental.

N'utilisez jamais cet appareil à vide.

N'utilisez jamais l'appareil lorsque la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé, lorsqu'il ne fonctionne pas normalement ou encore lorsqu'il a subi des dégradations ou qu'il est tombé. Dans tous les cas, rappez-le à votre service après-vente.

Comme tout autre appareil, il nécessite une surveillance accrue lorsqu'il est utilisé par des enfants.

Afin de réduire le risque d'incendie dans la cavité du four:

- a. Lorsque vous réchauffez des aliments contenus dans du plastique ou du papier, contrôlez régulièrement pour limiter le risque d'incendie.
- b. Retirez les attaches métalliques des sacs de papier ou de plastique avant de les placer dans le four.
- c. Si vous observez de la fumée, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et laissez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes.
- d. N'utilisez jamais l'appareil à des fins de rangement. Ne laissez jamais de papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments à l'intérieur du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

N'utilisez jamais de récipients hermétiques pour réchauffer des liquides ou autres aliments; ils risquent d'exploser à tout moment.

Le réchauffement de liquides par micro-ondes peut provoquer une ébullition éruptive retardée. Soyez donc particulièrement attentif lors de la manipulation des récipients.

Ne faites jamais frire d'aliments dans le four. L'huile peut en effet endommager votre appareil ou vos ustensiles et même vous causer des brûlures.

Ne réchauffez jamais d'œufs entiers dans le four, ils risquent d'exploser.

Percez les aliments ayant une peau épaisse tels que les pommes de terre, les courges, les pommes ou les châtaignes avant de les mettre au four.

Après réchauffage des petits pots ou biberons pour bébés, agitez pour répartir la chaleur et vérifiez la température pour éviter toute brûlure.

Les récipients de cuisson peuvent devenir très chauds par le transfert de chaleur. Utilisez des gants isolants pour les manipuler.

Assurez-vous que les récipients utilisés conviennent pour le four à micro-ondes.

ATTENTION: Ne changez pas le cordon d'alimentation, n'effectuez jamais d'entretien, de réparations ou d'opérations impliquant le démontage d'un couvercle constituant une protection contre l'énergie micro-ondes. Ces manipulations peuvent s'avérer très dangereuses et doivent impérativement être effectuées par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

PRINCIPES DE CUISSON PAR MICRO-ONDES

La disposition des aliments est très importante. Placez toujours les morceaux les plus épais sur l'extérieur du plat.

Vérifiez le temps de cuisson. Réglez le temps minimum conseillé et prolongez la cuisson si nécessaire. Les aliments beaucoup trop cuits peuvent fumer et prendre feu.

Couvrez les aliments durant la cuisson afin d'éviter les éclaboussures et d'obtenir une cuisson

uniforme.

Retournez les aliments une fois durant la cuisson afin d'accélérer la cuisson d'aliments tels que le poulet et les hamburgers. Des aliments plus épais tels que les rosbifs doivent être retournés plus souvent.

Des aliments, tels que les boulettes, doivent être retournés et déplacés du centre vers l'extérieur du plat en milieu de cuisson.

COMMENT CHOISIR LE RECIPIENT ADEQUAT?

Le récipient idéal est composé d'un matériau perméable aux micro-ondes. Il permet ainsi aux ondes de le traverser et de réchauffer l'aliment.

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Les récipients métalliques ou les plats présentant des finitions métalliques ne doivent donc pas être utilisés.

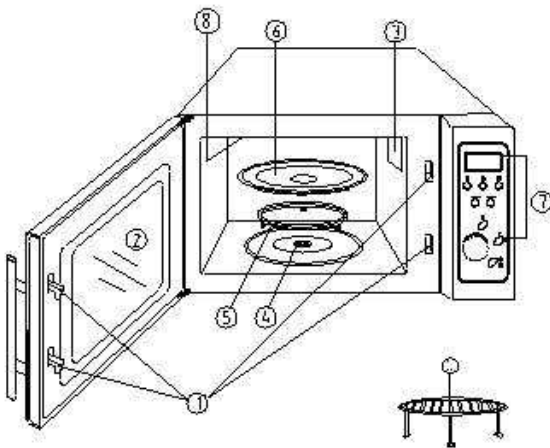
N'utilisez jamais de produits composés de papier recyclé. Ils peuvent en effet contenir des petits fragments métalliques susceptibles de causer des étincelles et/ou un incendie.

Utilisez de préférence des plats ronds ou ovales à des plats rectangulaires ou carrés. La nourriture située dans les coins est en effet plus exposée à la surcuisson.

Le tableau ci-dessous constitue un guide général destiné à vous aider à choisir le récipient idéal.

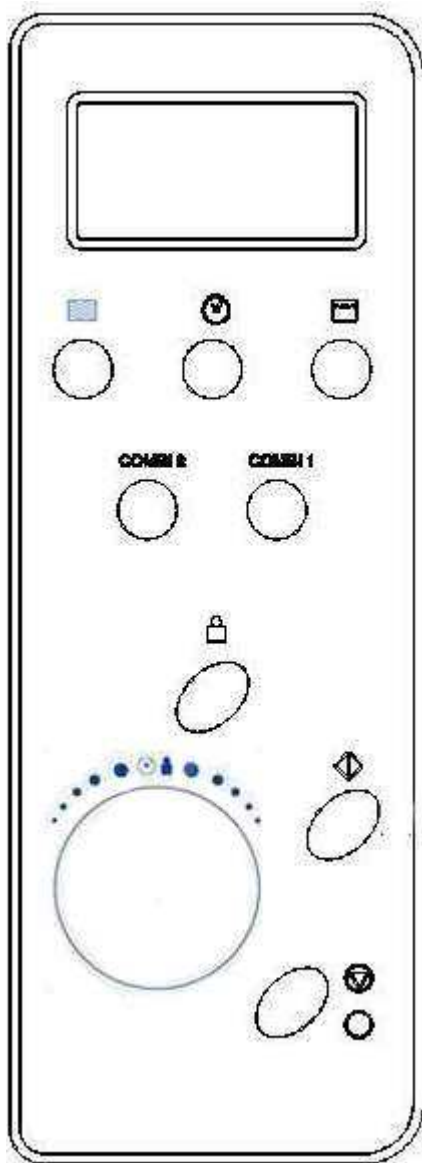
RECIPIENT	MICRO-ONDES	GRIL	CUISSON COMBINEE
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Verre ne résistant pas à la chaleur	Non	Non	Non
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Plat en plastique résistant aux micro-ondes	Oui	Non	Non
Papier alimentaire	Oui	Non	Non
Boîte métallique	Non	Oui	Non
Grille métallique du grill	Non	Oui	Oui
Papier aluminium & barquettes aluminium	oui	oui	oui

DESCRIPTION



1. Système de verrouillage de la porte
2. Porte du four
3. Ouvertures de ventilation
4. Axe entraîneur
5. Support du plateau tournant
6. Plateau tournant
7. Panneau de commande
8. Gril
9. Support de grill

PANNEAU DE COMMANDE



Afficheur digital

Temps de cuisson, puissance, indicateur de programmation et heure sont affichés.



Puissance

Pressez cette touche pour sélectionner la puissance de cuisson désirée.



Grill

Pressez cette touche pour programmer un temps de cuisson au grill allant jusqu'à 60 minutes.

COMBI1/COMBI2

Cuisson combinant le micro-onde et le grill.



Durée/menu

Tournez ce bouton de contrôle pour introduire l'heure ainsi que pour déterminer la durée de cuisson.

Tournez ce bouton pour sélectionner un menu de cuisson automatique tel la décongélation.



Réglage du poids

Après avoir sélectionné un menu de cuisson automatique, utilisez cette touche pour préciser le poids des aliments ainsi que le nombre de portions.



Horloge

Utilisez cette touche pour entrer dans le mode de réglage de l'heure. Confirmez en pressant à nouveau cette touche.



Démarrage

Pressez cette touche pour démarrer un programme de cuisson.

Chaque pression de cette touche augmente le temps de cuisson et démarre immédiatement le programme à pleine puissance.



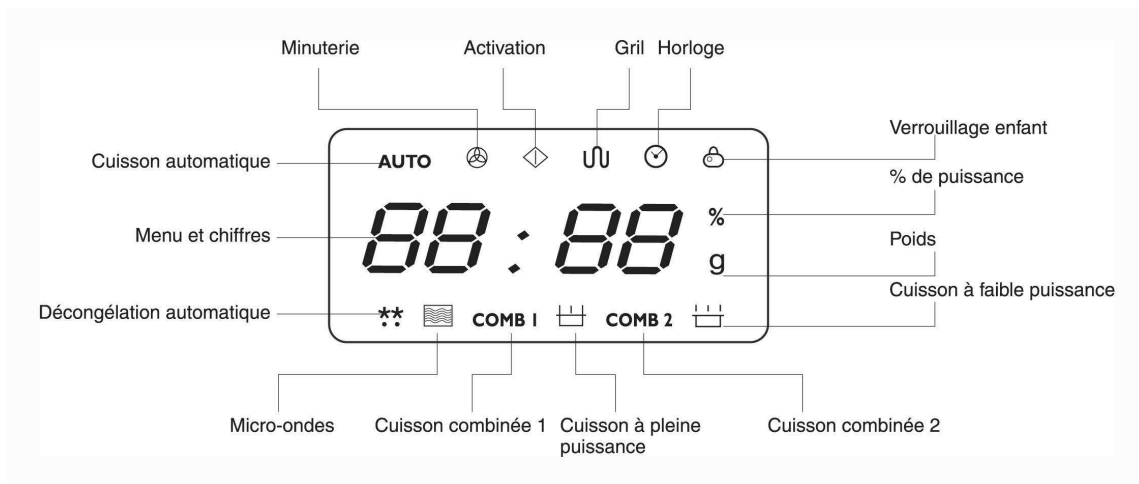
Arrêt / Annulation

Cette touche permet d'annuler une programmation avant de régler la cuisson.

Une pression permet d'annuler provisoirement la cuisson. Deux pressions et vous l'annulez définitivement.

Cette touche permet également d'activer le verrouillage enfant.

AFFICHEUR DIGITAL



REGLAGE ET PROGRAMMATION DU FOUR

Un signal sonore vous avertira de chaque pression de touche.

REGLAGE DE L'HORLOGE

Lors de la première mise sous tension du four, l'écran affiche "1:01". Cette horloge fonctionne en 2 fois 12 heures. Si vous désirez vérifier l'heure pendant que le four fonctionne, pressez la touche . Elle restera affichée durant 5 secondes.

PAR EXEMPLE: Si vous désirez régler l'heure du four sur 8:30

Pressez la touche

Pressez la touche

Tournez le bouton pour régler 8 heures.

Pressez à nouveau la touche

Tournez le bouton pour régler 30 min.

Pressez la touche une dernière fois pour confirmer votre réglage.

CUISSON AU GRIL

Il ne vous est pas possible de programmer un

temps de cuisson supérieur à 60 minutes. La cuisson au gril est particulièrement efficace pour les fines tranches de viande, les steaks, les côtelettes, les brochettes. Cette cuisson convient également parfaitement pour les sandwiches chauds ou les plats au gratin.

Par exemple, si vous désirez cuire un aliment au grill pendant 12 minutes.

Pressez la touche

Pressez la touche

Tournez le bouton pour 12:00.

Pressez la touche pour démarrer

CUISSON AUX MICRO-ONDES

Pour commencer une cuisson aux micro-ondes, pressez simplement la touche un certain nombre de fois pour sélectionner la puissance désirée. Utilisez

ensuite la touche TIME/MENU pour régler le temps de cuisson désiré. Il ne vous est pas possible de programmer un temps de cuisson supérieur à 60 minutes.

Touche POWER	AFFICHAGE	PUISSANCE DE CUISSON
Une fois	100	100%
Deux fois	80	80%
3 fois	60	60%
4 fois	40	40%
5 fois	20	20%
6 fois- (réglage de la minuterie)	0	0

Par exemple, si vous désirez cuire un aliment durant une minute à 60% de la puissance micro-ondes.

Pressez la touche  pour arrêter le four.

Pressez la touche  prises.

Tournez le bouton  jusqu'à 1:00.

Pressez la touche  pour démarrer la cuisson.

La cuisson.

CUISSON COMBINEE 1 (COMB 1)

Il ne vous est pas possible de programmer un temps de cuisson supérieur à 60 minutes.

Ce mode de cuisson combinée correspond à 30% du temps de cuisson en mode micro-

ondes, 70% du temps de cuisson en mode grill. Cette combinaison convient parfaitement pour le poisson, les pommes de terre ou les plats au gratin.

PAR EXEMPLE: Si vous désirez cuire un aliment en combinaison 1 durant 25 minutes.

Pressez la touche  .

Pressez la touche COM1.

Tournez le bouton  jusqu'à 25:00.

Pressez la touche  pour démarrer la cuisson.

CUISSON COMBINEE 2 (COMB 2)

Il ne vous est pas possible de programmer un temps de cuisson supérieur à 60 minutes.

Ce mode de cuisson combinée correspond à 55% du temps de cuisson en mode micro-ondes, 45% du temps de cuisson en mode grill. Cette combinaison convient parfaitement pour le pudding, les omelettes, les pommes de terre au four et les volailles.

PAR EXEMPLE: Si vous désirez cuire un aliment en combinaison 2 durant 12 minutes.

Pressez la touche.  .

Pressez la touche COM 2.

Tournez le bouton  jusqu'à 12:00.

Pressez la touche .

MENU DE CUISSON AUTOMATIQUE

Pour les aliments ou les modes de cuisson suivants, il n'est pas nécessaire de programmer la durée et la puissance de cuisson. Il vous suffit de préciser au four le type d'aliment que vous désirez cuire ainsi que le poids de ces aliments. Pour y parvenir, tournez le bouton  afin de sélectionner une catégorie d'aliment/mode de cuisson. Pressez alors la touche  pour indiquer le nombre de portions ou le poids approximatif des aliments que vous désirez cuire. Le four commence la cuisson une fois  touche enclenchée.

Pour les éléments 7, 8 et 9 du tableau ci-dessous, un signal sonore retentira à la moitié du temps de cuisson pour rappeler à l'utilisateur de retourner les aliments afin d'obtenir une cuisson uniforme.

Par exemple, pour cuire 400gr de poisson:

Pressez la touche  

Tournez le bouton  de sélectionner la cuisson de poisson, repris sous l'élément 6 dans le menu de cuisson automatique.

Appuyez 8 fois sur la touche  pour indiquer un poids de 400 g.

Pressez la touche  de commencer la cuisson.

MENU AUTOMATIQUE		Pressez la touche 			, afin d'indiquer le poids ou le nombre de portions.					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Café/Soupe	1 tasse	1 soupe	2 soupes						
2	Riz	80g	100g	120g						
3	Spaghetti	100g	200g	300g						
4	Pomme de terre	150g	300g	450g	600g					
5	Réchauffage	70g	140g	210g	280g	320g	350g	380g	420g	450g
6	Poisson	50g	100g	150g	200g	250g	300g	350g	400g	450g
7	Poulet	800g	1000g	1200g	1300g	1400g	1500g	1700g	1800g	2000g
8	Bœuf/Mouton	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	1800g		
9	Brochette	80g	100g	150g	200g	300g	400g	500g	600g	700g
1	Décongélation Automatique									

Ne perdez cependant pas de vue que le résultat de la cuisson automatique dépend de facteurs tels que la forme et la taille de l'aliment, votre convenance personnelle concernant le mode de cuisson de certains aliments ou encore l'endroit où vous avez placé les aliments à l'intérieur du four. Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, ajustez le temps de cuisson selon votre convenance.

pleine puissance.

DECONGELATION AUTOMATIQUE

Ce four permet la décongélation de la viande, de la volaille, et des produits de la mer. Le temps et la puissance de décongélation sont réglés automatiquement une fois le type d'aliment et le poids programmés. La gamme de poids des produits congelés varie de 100gr à 4000gr.

PAR EXEMPLE: Si vous désirez décongeler 600gr de crevette.

Pressez la touche.



Tournez le bouton pour sélectionner le mode de décongélation (10^{ème} élément, après les différents modes de cuisson automatique) Tournez à nouveau le bouton pour déterminer le poids: 600g.

Pressez la touche pour démarrer la décongélation.

CUISSON RAPIDE

Le four fonctionnera à pleine puissance (100%) pour la cuisson EXPRESS.

A chaque pression de la touche , vous obtenez les réglages de programmation suivants:

DUREE	PRESSIION DE LA TOUCHE START
0:30	Une fois
1:00	Deux fois
1:30	Trois fois
...	...
12:00	15 fois

Par exemple, pour programmer une cuisson de 2 minutes dans ce mode:

Pressez la touche



Pressez la touche reprises, le four commence directement la cuisson à

REGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie vous offre un décompte du temps. La lumière de four, le plateau tournant et la ventilation fonctionnent mais les micro-ondes ne sont pas présentes. Cette fonction vous permet de minuter la cuisson.

Par exemple; si vous désirez régler la minuterie sur 3 minutes.

Pressez la touche



Pressez la touche



reprises.

Tournez le bouton



que 3:00.

Pressez la touche



Sécurité enfant

Cette fonction vous permet d'éviter la mise en marche accidentelle du four par un enfant. L'indicateur **Verrouillage enfant** apparaîtra sur l'écran. Le four ne peut se mettre en marche lorsque cette fonction est activée.

Pour activer la sécurité, pressez et maintenez la touche pendant 3 secondes. Un signal sonore vous indique que la fonction est bien activée et l'indicateur s'allume.

Pour désactiver la sécurité, pressez et maintenez la touche durant 3 secondes jusqu'à ce que l'indicateur disparaisse.

FONCTION SPECIALE

RAPPEL AUTOMATIQUE

Lorsque la cuisson ou la décongélation d'un aliment est terminée, le four émettra un triple signal sonore toutes les 2 minutes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que la touche soit pressée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Eteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation avant le nettoyage.

Assurez-vous que l'intérieur du four reste propre. Lorsque des éclaboussures adhèrent à la paroi, essuyez avec un chiffon humide. Si le four est très sale, vous pouvez utiliser un détergeant non agressif. Evitez d'utiliser des sprays ou des détergents agressifs, ils risqueraient en effet de tâcher, de griffer ou de ternir l'intérieur de votre four.

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur du four. Afin d'éviter toute dégradation aux éléments de fonctionnement situés à l'intérieur du four, soyez particulièrement attentif à ne pas laisser s'infiltrer d'eau par les sorties d'aération.

Nettoyez les éclaboussures à l'intérieur et l'extérieur de la vitre du four à l'aide d'un chiffon humide.

Evitez que le panneau de commande ne soit mouillé. Nettoyez avec un chiffon doux et humide. Lors du nettoyage de ce panneau de contrôle, laissez la porte du four ouverte pour éviter toute mise en marche accidentelle.

Si de la buée se forme à l'intérieur ou sur l'extérieur du four, nettoyez à l'aide d'un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans un environnement très humide. Cette réaction est tout à fait normale.

Retirez occasionnellement le plateau tournant pour le nettoyer. Utilisez de l'eau chaude savonneuse ou mettez-le dans le lave-vaisselle.

Le support du plateau et le bas du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit intempestif. Utilisez simplement un détergent non agressif. Le support peut être nettoyé dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Assurez-vous ensuite de le replacer correctement.

Afin d'éliminer les mauvaises odeurs de votre four, mélangez une tasse d'eau avec le jus et la peau d'un citron dans un large bol et faites chauffer le tout pendant 5 minutes au micro-ondes. Nettoyez soigneusement et essuyez avec un chiffon doux.

Si la lampe du four doit être remplacée, veuillez prendre contact avec votre revendeur.

INDICE DEGLI ARGOMENTI

MISURE DA PRENDERE PER EVITARE UN'ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALL'ENERGIA DELLE MICROONDE	12
SPECIFICHE TECNICHE	14
PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA	14
INSTALLAZIONE	14
ISTRUZIONI DI MESSA A TERRA	15
NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI	15
PRINCIPI DELLA COTTURA A MICROONDE	16
COME SCEGLIERE IL RECIPIENTE ADEGUATO?	17
DESCRIZIONE	17
PANNELLO DI COMANDO	18
SCHERMO DIGITALE	19
REGOLAZIONE E PROGRAMMAZIONE DEL FORNO	19
MANUTENZIONE E PULIZIA	13

SPECIFICHE TECNICHE

Potenza :	900W
Frequenza di funzionamento:	2.450MHz
Dimensioni esterne	305mm (A) x 508mm (L) x 424mm (P)
Dimensioni interne:	215mm (A) x 350mm (L) x 330mm (P)
Capacità del forno	23 Litri
Uniformità di cottura:	Sistema a piatto rotante (diametro: 314mm)
Peso netto:	Circa 16,5kg
Tensione di alimentazione:	220-230V~50Hz, 1400W(Microonde)
	220-230V, 1000W(grill)

PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA

Se il forno non funziona:

1. Assicurarsi che il forno sia collegato correttamente. In caso contrario, disinserire la spina, attendere 10 secondi, e reinserirla.
2. Assicurarsi che non vi siano cortocircuiti e che l'interruttore automatico principale non sia entrato in funzione. In tali eventualità, verificare il buon funzionamento della presa di corrente provando a collegarvi un altro apparecchio.
3. Accertarsi che il pannello di comando si a programmato correttamente, e di avere regolato il timer.
4. Assicurarsi che la porta sia chiusa in maniera corretta in modo da attivare il sistema di chiusura di sicurezza. In caso contrario non vi sarà passaggio di onde all'interno del forno.

SE NESSUNA DI QUESTE VERIFICHE RISOLVE IL PROBLEMA, CONTATTARE IL RIVENDITORE.
NON TENTARE MAI DI RIPARARE O REGOLARE DA SOLI IL PROPRIO FORNO.

INSTALLAZIONE

1. Assicurarsi che non resti alcun imballaggio all'interno del forno.
2. Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato (porta deformata o disassata, guarnizioni o superfici di chiusura ermetica danneggiate, cerniere e fermi rotti o scardinati, o anche ammaccature all'interno del forno o sullo sportello). In caso contrario, contattare il proprio

rivenditore.

3. Il forno deve essere collocato su una superficie piana e stabile, in grado di sostenere il suo peso e quello degli alimenti che possono essere cotti al suo interno.
4. Non posizionare mai questo forno in prossimità di una fonte di calore o di umidità, d'acqua o di materiali combustibili.
5. Per funzionare in maniera ottimale, il forno deve essere sufficientemente ventilato. Lasciare sempre 20 cm di spazio al di sopra del forno, 10 cm dal retro e 5 centimetri da ciascuno dei lati. Non coprire e non ostruire mai gli ingressi d'aria dell'apparecchio. Non rimuovere mai i piedi.
6. Non utilizzare mai il forno senza che il vassoio, il suo supporto e l'asse di trascinamento siano correttamente installati.
7. Accertarsi che il cordone d'alimentazione non sia danneggiato e che non sia disposto sotto al forno o su qualsiasi altra superficie calda o tagliente.
8. La presa di corrente deve restare sempre accessibile per permettere una facile disconnessione in caso di urgenza.
9. Non usare mai questo forno all'aperto.

ISTRUZIONI DI MESSA A TERRA

Questo apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra. Esso è dotato di un cordone comprendente un filo di terra ed una spina di terra. Questa spina deve assolutamente essere collegata ad una presa installata correttamente e collegata alla terra. In caso di cortocircuito la presa di terra riduce i rischi di fulminazione elettrica offrendo una via d'uscita alla corrente elettrica.

ATTENZIONE Un uso inadeguato della presa di terra può rappresentare un importante rischio di scossa elettrica.

Nota

1. In caso di domande sulla messa a terra o sulle istruzioni elettriche, consultare un elettricista qualificato o una persona del servizio tecnico.
2. Il fabbricante ed il rivenditore declinano ogni responsabilità in caso di deterioramenti causati all'apparecchio o di danni alle persone dovuti al mancato rispetto delle procedure d'installazione elettrica dell'apparecchio.

NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

Alcune misure di sicurezza di base devono assolutamente essere seguite in occasione dell'impiego di apparecchi elettrici:

ATTENZIONE Per evitare qualsiasi rischio di bruciatura, scossa elettrica, incendio, danni alle persone o esposizione eccessiva all'energia delle microonde:

1. Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare per la prima volta questo apparecchio.
2. Non usare questo apparecchio per usi diversi da quelli descritti in queste istruzioni per l'uso. Non usare mai prodotti chimici o nebulizzatori corrosivi all'interno di questo apparecchio. Questo forno è specificamente destinato al riscaldamento ed alla cottura degli alimenti. Esso non è destinato ad un uso industriale o sperimentale.

3. Non usare mai questo apparecchio a vuoto.
4. Non usare mai l'apparecchio se la presa o il cordone d'alimentazione sono danneggiati o se esso non funziona normalmente, o ancora se ha subito un deterioramento o è caduto. In tutti questi casi, farlo controllare al proprio servizio clienti.
5. Come tutti gli altri apparecchi, questo richiede una maggiore sorveglianza in caso di uso da parte di bambini.
6. Per ridurre il rischio d'incendio all'interno del forno:
 - a. Quando si riscaldano alimenti contenuti in plastica o carta, controllarli regolarmente per limitare il rischio d'incendio.
 - b. Rimuovere i punti metallici dei sacchetti di carta o di plastica prima di collocare questi ultimi nel forno.
 - c. Se si osserva del fumo, spegnere e scollegare immediatamente l'apparecchio, e lasciare lo sportello del forno chiuso in modo da smorzare le fiamme.
 - d. Non usare mai l'apparecchio come ripostiglio. Non lasciare mai carta, utensili da cucina o alimenti all'interno del forno mentre esso non è utilizzato.
7. Non utilizzare mai recipienti ermetici per riscaldare liquidi o altri alimenti, poiché essi rischierebbero di esplodere in un momento qualsiasi.
8. Il riscaldamento dei liquidi tramite microonde può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata. Dunque prestare particolare attenzione nel maneggiare i recipienti.
9. Non fare mai friggere degli alimenti nel forno. L'olio può danneggiare l'apparecchio o gli utensili utilizzati, ed anche causare delle bruciature.
10. Non riscaldare mai delle uova intere nel forno: esse potrebbero esplodere.
11. Forare gli alimenti dotati di una buccia spessa, come le patate, le melanzane, le mele o le castagne, prima di metterli nel forno.
12. Dopo avere riscaldato piccoli recipienti o biberon per bambini, agitarli per ripartire uniformemente il calore e verificare la temperatura per evitare scottature.
13. I recipienti di cottura possono divenire molto caldi a causa del trasferimento di calore. Utilizzare dei guanti isolanti per maneggiarli.
14. Accertarsi che i recipienti utilizzati siano adatti al forno a microonde.

ATTENZIONE: Non cambiare il cordone d'alimentazione, non effettuare mai operazioni di manutenzione, di riparazione, né altre operazioni che implicino lo smontaggio di una copertura che costituisce una protezione dall'energia delle microonde. Queste manipolazioni possono rivelarsi molto pericolose e devono necessariamente essere effettuate da una persona qualificate per evitare qualsiasi pericolo.

PRINCIPI DELLA COTTURA A MICROONDE

1. La disposizione degli alimenti è molto importante. Disporre sempre il pezzi più spessi verso il bordo del vassoio.
2. Verificare i tempi di cottura. Regolare il tempo minimo consigliato e prolungare la cottura se necessario. Se cotti molto eccessivamente, gli alimenti possono emettere fumo e prendere fuoco.
3. Coprire gli alimenti durante la cottura per evitare schizzi e per ottenere una cottura uniforme.
4. Girare gli alimenti una volta durante la cottura, per accelerare la cottura di cibi come il pollo e gli hamburger. Gli alimenti più spessi, come i rosbif, devono essere girati più spesso.
5. Alcuni cibi, come le polpette, devono essere girati e allontanati dal centro verso il bordo del vassoio a metà cottura.

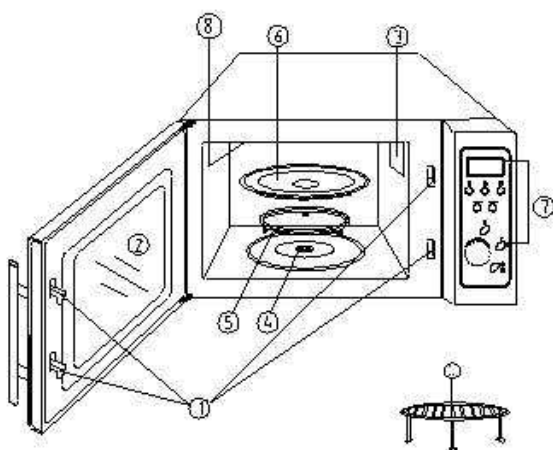
COME SCEGLIERE IL RECIPIENTE ADEGUATO?

1. Il recipiente ideale è fatto di un materiale permeabile alle microonde, così da consentire l'attraversamento delle microonde ed il riscaldamento del cibo.
2. Le microonde non possono attraversare il metallo. I recipienti in metallo o i piatti con finiture metalliche non devono dunque essere utilizzati.
3. Non utilizzare mai prodotti fatti di carta riciclata. Infatti questi possono contenere piccoli frammenti metallici che potrebbero causare scintille e/o incendi.
4. Utilizzare preferibilmente piatti rotondi o ovali piuttosto che piatti rettangolari o quadrati. Il cibo situato negli angoli è più esposto ad una cottura eccessiva.

La tabella sottostante costituisce una guida generale per l'aiuto nella scelta del recipiente ideale.

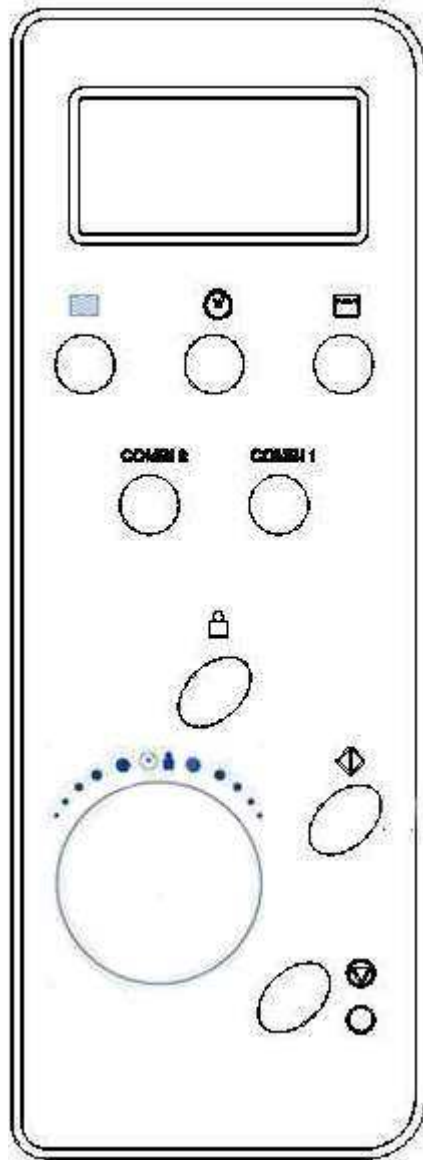
RECIPIENTE	MICROONDE	GRILL	COTTURA COMBINATA
Vetro resistente al calore	Si	Si	Si
Vetro non resistente al calore	No	No	No
Ceramica resistente al calore	Si	Si	Si
Piatti di plastica resistenti alle microonde	Si	No	No
Carta per uso alimentare	Si	No	No
Barattolo metallico	No	Si	No
Griglia metallica del grill	No	Si	Si
Carta alluminio e barchette in alluminio	Si	Si	Si

DESCRIZIONE



1. Sistema di chiusura dello sportello.
2. Sportello del forno
3. Aperture di ventilazione
4. Asse di trasmissione
5. Supporto del vassoio rotante
6. Vassoio rotante
7. Pannello di comando
8. Grill
9. Supporto del grill

PANNELLO DI COMANDO



schermo digitale

Visualizza il tempo di cottura, la potenza, l'indicatore della programmazione e l'ora.



Accensione

Premere questo tasto per selezionare la potenza di cottura desiderata.



Grill

Premere questo tasto per programmare un tempo di cottura al grill fino a 60 minuti.

COMB1/COMB2

Cottura combinata di microonde e grill.



Tempo/menu

Ruotare questa manopola di controllo per regolare l'ora e per determinare la durata di cottura.

Ruotare questa manopola per selezionare un menu di cottura automatica o la scongelazione.



Regolazione peso

Dopo avere selezionato un menu di cottura automatica, utilizzare questo tasto per specificare il peso degli alimenti ed il numero di porzioni.



Orologio

Utilizzare questo tasto per passare al modo di regolazione dell'ora. Confermare premendo nuovamente il tasto.



Avvio

Premere questo tasto per avviare un programma di cottura.

Ogni pressione di questo tasto aumenta il tempo di cottura ed avvia immediatamente il programma a piena potenza.



Stop / Annulla

Questo tasto permette di annullare una programmazione prima di regolare la cottura.

Una pressione permette d'annullare provvisoriamente la cottura. Premendo il tasto due volte la si annulla definitivamente.

Questo tasto permette anche di attivare la sicura per i bambini.

SCHERMO DIGITALE



REGOLAZIONE E PROGRAMMAZIONE DEL FORNO

Ad ogni pressione su un tasto si avvertirà un segnale sonoro.

REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando si mette il forno sotto tensione per la prima volta lo schermo visualizza "1:01". Quest'orologio funziona a cicli di 12 ore. Se si desidera verificare l'ora durante il funzionamento del forno, premere.. L'ora resterà visualizzata per 5 secondi.

PER ESEMPIO Se si desidera regolare l'ora del forno alle 8:30:

- Premere il tasto
5. Premere il tasto
6. Ruotare la manopola per regolare l'ora alle 8.
7. Premere nuovamente il tasto
8. Ruotare la manopola per regolare i minuti a 30.
9. Premere il tasto un'ultima volta per confermare l'impostazione.

cottura superiore ai 60 minuti. La cottura al grill è particolarmente indicata per fette sottili di carne, bistecche, cotolette e spiedini. Questa cottura è anche adatta a panini caldi o piatti al gratin.

Per esempio, se si desidera cuocere un alimento al grill per 12 minuti:

- Premere il tasto
- Premere il tasto
- Ruotare la manopola a ottenere 12:00.

Premere avviare la cottura.

Cottura a microonde

Per avviare una cottura a microonde premere semplicemente il tasto per il numero di volte necessario a selezionare la potenza desiderata. Utilizzare quindi il tasto per regolare il tempo di cottura desiderato. Non è possibile programmare un tempo di cottura superiore ai 60 minuti.

COTTURA AL GRILL

Non è possibile programmare un tempo di

Tasto POWER	SCHERMO	POTENZA
Una volta	100	100%
Due volte	80	80%
3 volte	60	60%
4 volte	40	40%
5 volte	20	20%
6 volte (timer)	0	0%

P. es. se si desidera cuocere un alimento per 1 minuto con microonde al 60% della potenza:

Premere   spegnere il forno.
 Premere   volte.
 Ruotare  per ottenere 01:00.
 Premere  per avviare la cottura.
 la cottura.

COTTURA COMBINATA 1 (COMB 1)

Non è possibile programmare un tempo di cottura superiore ai 60 minuti.

Questo modo di cottura combinata comporta il

30% del tempo di cottura a microonde ed il 70% al grill. Questa combinazione è adatta per il pesce, le patate o i piatti al gratin.

PER ESEMPIO Se si desidera cuocere un alimento con la combinazione 1 per 25 minuti:

Premere il tasto  
 Premere il tasto COM1. 
 Ruotare la manopola  fino a 25:00.
 Premere  per avviare la cottura.

COTTURA COMBINATA 2 (COMB 2)

Non è possibile programmare un tempo di cottura superiore ai 60 minuti.

Questo modo di cottura combinata comporta il 55% del tempo a microonde ed il 45% al grill. Questa combinazione è indicata per pudding, frittate, patate al forno e il pollame.

PER ESEMPIO: Se si desidera cuocere un alimento con la combinazione 2 per 12 minuti:

Premere il tasto  
 Premere il tasto COM 2. 
 Ruotare la manopola  a 12:00.
 Premere il tasto 

MENU DI COTTURA AUTOMATICA

Per gli alimenti o i modi di cottura seguenti, non è necessario programmare la durata e la potenza di cottura. Basta specificare sul forno il tipo di alimento che si desidera cuocere ed il peso di tale alimento. Per ottenere questa modalità di cottura ruotare la manopola  la  per selezionare una categoria di alimenti/modo di cottura. Quindi premere il tasto  per indicare il numero di porzioni o il peso approssimativo dei cibi che si desidera cuocere. Il forno comincia la cottura quando si preme il tasto .

Per esempio, per cuocere 400 gr. di pesce:

Premere il tasto    

Ruotare la manopola  per selezionare la cottura del pesce, compresa sotto l'elemento 6 nel menu della cottura automatica.

Premere 8 volte il tasto  per specificare il peso di 400 gr.

Premere il tasto  per avviare la cottura.

MENU AUTOMATICO		Premere il tasto 		. per indicare il peso o il numero di porzioni.						
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Caffè/Minestra	1 tazza	1 minestra	2 minestre						
2	Riso	80g	100g	120g						
3	Spaghetti	100g	200g	300g						
4	Patate	150g	300g	450g	600g					
5	Riscaldamento	70g	140g	210g	280g	320g	350g	380g	420g	450g
6	Pesce	50g	100g	150g	200g	250g	300g	350g	400g	450g
7	Pollo	800g	1000g	1200g	1300g	1400g	1500g	1700g	1800g	2000g
8	Manzo/Montone	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	1800g		
9	Spiedino	80g	100g	150g	200g	300g	400g	500g	600g	700g
1	Scongelo automatico									

Non dimenticare che il risultato della cottura automatica dipende anche da fattori come la forma e la dimensione dell'alimento, le proprie preferenze personali circa la modalità di cottura di alcuni cibi e la posizione in cui gli alimenti sono stati collocati all'interno del forno. Se non si è soddisfatti del risultato, adattare il tempo di cottura secondo le proprie preferenze.

SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Questo forno consente la scongelazione della carne, del pollame e dei prodotti di mare. Il tempo e la potenza della scongelazione sono regolati automaticamente quando vengono programmati il tipo ed il peso dell'alimento. La gamma di peso di prodotto congelato varia tra 100 gr. a 4000 gr.

PER ESEMPIO Se si desidera scongelare 600 gr. di gamberi:

Premere il tasto .
Ruotare la manopola  per selezionare il modo di scongelazione (10° elemento, dopo gli altri modi di cottura automatica).
Ruotare ancora la manopola per specificare il peso. 600g.
Premere il tasto  per avviare lo scongelamento.

COTTURA RAPIDA

Il forno funzionerà a piena potenza (100%) per la cottura EXPRESS.

Ad ogni nuova pressione del tasto  si ottiene nell'ordine la regolazione delle seguenti programmazioni:

DURATA	PRESSIONE DEL TASTO START
0:30	Una volta
1:00	Due volte
1:30	Tre volte
...	...
12:00	15 volte

Per esempio, per programmare una cottura di 2 minuti in questa modalità:

Premere il tasto .
Premere il tasto  4 volte ed il forno comincia direttamente la cottura a piena potenza.

REGOLAZIONE DEL TIMER

Il timer offre il controllo del tempo. La luce del forno, il piatto rotante e la ventilazione funzionano ma le microonde non sono presenti. Questa funzione permette di conteggiare il tempo di cottura.

Per esempio, se si desidera regolare il timer su 3 minuti:

- 1 Premere il tasto .
- 2 Premere il tasto  6 volte.
- 3 Ruotare la manopola  fino a ottenere 03:00.
- 4 Premere il tasto .

SICURA BAMBINI

Questa funzione permette d'evitare la messa in funzione accidentale del forno da parte di un bambino. L'indicatore **Sicura bambini** appare sullo schermo. Il forno non può essere avviato quando questa funzione è attivata.

Per attivare la sicura premere il tasto  e tenerlo premuto per 3 secondi. Un segnale sonoro indica che la funzione è attiva e l'indicatore si accende.

Per disattivare la sicura, premere il tasto  e tenerlo premuto per 3 secondi fino alla scomparsa dell'indicatore.

FUNZIONE SPECIALE

RICHIAMO AUTOMATICO

Quando la cottura o la scongelazione di un alimento è terminata, il forno emette un triplo segnale sonoro ogni 2 minuti fino a quando la porta del forno non viene aperta o viene premuto il tasto. .

MANUTENZIONE E PULIZIA

Spegnere il forno e scollegare il cordone d'alimentazione prima della pulizia.

Assicurarsi che l'interno del forno resti pulito. Se degli schizzi aderiscono alla parete, strofinarla con un panno umido. Se il forno è molto sporco, è possibile utilizzare un detergente non aggressivo. Evitare di usare prodotti spray o detergenti aggressivi che potrebbero macchiare, graffiare o offuscare l'interno del proprio forno.

Utilizzare un panno umido per pulire l'esterno del forno. Per evitare qualsiasi deterioramento degli elementi funzionali situati all'interno del forno, prestare particolare attenzione a non lasciar infiltrare dell'acqua nelle uscite d'aerazione.

Pulire gli schizzi all'interno ed all'esterno del vetro del forno con un panno umido.

Evitare di bagnare il pannello di comando. Pulire con un panno morbido e umido. Quando si pulisce questo pannello di controllo, lasciare la porta del forno aperta per evitare qualsiasi accensione accidentale.

Se si forma un appannamento all'interno o all'esterno del forno, pulire con un panno morbido. Ciò può accadere quando il forno funziona in un ambiente molto umido. Questa reazione è del tutto normale.

Rimuovere di tanto il vassoio rotante per pulirlo. Utilizzare acqua calda con sapone o metterlo in lavapiatti.

Il supporto del vassoio ed il fondo del forno deve essere pulito regolarmente per evitare rumori improvvisi. Usare soltanto un detergente non aggressivo. Il supporto può essere pulito nell'acqua calda con sapone o nella lavastoviglie. Accertarsi in seguito di rimontarlo correttamente.

Per eliminare i cattivi odori dal forno, mescolare una tazza d'acqua con succo e bucce di limone in una zuppiera grande e fare riscaldare il tutto per 5 minuti a microonde. Pulire accuratamente e strofinare con un panno morbido.

Se la lampada del forno deve essere sostituita, prendere contatto con il proprio rivenditore.

MAATREGELEN OM EEN TE FELLE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLFENERGIE TE VERMIJDEN

INHOUDSTAFEL

1. Probeer het toestel nooit te gebruiken met geopende deur. U zou kunnen blootgesteld worden aan microgolfenergie. Respecteer steeds de veiligheidsaanwijzingen.

Plaats nooit een voorwerp tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en vermijd opeenhopingen van vet of reinigingsproducten op de afdichtingen.

Gebruik de oven nooit als hij beschadigd is. Controleer nauwkeurig of de deur correct sluit en de volgende elementen niet beschadigd zijn:

- e. Deur (verwongen),
- f. Scharnieren en sluitveren (stuk of los),
- g. Deurafdichtingen en isolatie-elementen.

Enkel bevoegde personen mogen aan dit toestel reparatie- en onderhoudsoperaties uitvoeren.

MESURES DESTINEES A EVITER UNE EXPOSITION TROP IMPORTANTE A L'ENERGIE MICRO-ONDES ----24

SPECIFICATIONS TECHNIQUES -----

25

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE -----

25

INSTALLATION -----

25

INSTRUCTIONS DE MISE A LA TERRE -----

26

CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE -----

26

PRINCIPES DE CUISSON PAR MICRO-ONDES-----

27

COMMENT CHOISIR LE RECIPIENT ADEQUAT?-----

28

DESCRIPTION-----

28

PANNEAU DE COMMANDE -----

29

AFFICHEUR DIGITAL-----	30
REGLAGE ET PROGRAMMATION DU FOUR-----	30
NETTOYAGE ET ENTRETIEN-----	

34

TECHNISCHE KENMERKEN

Voedingsspanning:	220-230V~50Hz, 1400W(Microgolf) 220-230V, 1000W(grill)
Vermogen :	900W
Frequentie van de operaties:	2450MHz
Afmetingen buitenkant:	305mm(H)×508mm(L)×424mm(D)
Afmetingen ovenruimte:	215mm(H)×350mm(L)×330mm(D)
Ovencapaciteit:	23Liter
Bereidingsuniformiteit:	Draaiplaat (diameter: 314mm)
Nettogewicht:	Ongeveer 16.5kg

ALVORENS DE KLANTENSERVICE TE CONTACTEREN

Werkt de oven niet:

Controleer of de oven correct is aangesloten. Is dat niet het geval, verwijder de stekker, wacht 10 seconden en steek de stekker opnieuw in het stopcontact.

Controleer of er geen kortsluiting is en of de hoofdschakelaar niet is afgesprongen. Is dat niet het geval, controleer dan met behulp van een ander toestel of het stopcontact goed werkt.

Controleer of het bedieningspaneel correct is geprogrammeerd en of de timer is ingesteld.

Controleer of de deur goed is gesloten door het veiligheidssluitsysteem in te schakelen. Is de deur niet goed gesloten dan werkt de microgolfoven niet.

HEBT U BOVENSTAANDE ELEMENTEN GECONTROLEERD EN BLIJFT HET PROBLEEM BESTAAN, NEEM DAN CONTACT OP MET DE VERKOPER. PROBEER NOOIT ZELF UW OVEN TE HERSTELLEN OF BIJ TE STELLEN.

INSTALLATIE

Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal uit de oven verwijderd is.

Controleer of de oven niet beschadigd is (verwongen of uit de as gebrachte deur, afdichtingen of oppervlakken voor hermetische sluiting beschadigd, kapotte of loszittende scharnieren en sluitveren of deuk binnenin de oven of op de deur). Is hij beschadigd, contacteer dan uw verkoper.

De oven dient op een effen en stabiel oppervlak geplaatst te worden dat stevig genoeg is om het gewicht van de oven plus dat van het in het oven bereide voedsel te dragen.

Plaats uw oven nooit in de buurt van een warmtebron of op een vochtige plaats, noch in de buurt van water of van brandbare stoffen.

De oven dient voldoende verlucht te worden om op een optimale wijze te kunnen functioneren. Laat

altijd 20 cm ruimte boven de oven, 10 cm ruimte achter de oven en 5 cm ruimte langs elke kant. De luchtingangen van het toestel nooit afdekken of verstopen. Verwijder nooit de pootjes. De oven nooit gebruiken zonder dat de plaat, de plaatsteun en de aandrijfas correct zijn geïnstalleerd. Controleer of het aansluitsnoer niet beschadigd is en leg het niet onder de oven of op een warm of scherp voorwerp. Het stopcontact moet altijd toegankelijk zijn opdat de stekker in geval van nood gemakkelijk zou kunnen verwijderd worden. De oven nooit buiten gebruiken.

INSTRUCTIES VOOR AARDING

Dit toestel dient verplicht geaard worden. Het is uitgerust met een snoer voorzien van een aardingsdraad en met een aardingsstekker. Deze stekker dient correct aangesloten te worden op een geaard stopcontact. Ingeval van kortsluiting zorgt de aarding voor een verminderd risico van elektrische schokken, daar de elektrische stroom over een uitgangsleiding beschikt.

OPGELET Wordt het aardingsstopcontact onjuist gebruikt, dan kan dit aanleiding geven tot een aanzienlijk risico van elektrische schokken.

Opmerking

Hebt u vragen in verband met de aarding of elektrische instructies, raadpleeg dan een bevoegd elektricien of een persoon van de klantenservice.

De fabrikant en de verkoper wijzen elke verantwoordelijkheid af in verband met beschadigingen aan het toestel of met schade aan personen te wijten aan het niet naleven van de elektrische installatieprocedures van het toestel.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische toestellen dienen verplicht enkele elementaire veiligheidsmaatregelen gerespecteerd te worden:

OPGELET Om elk risico van brandwonden, elektrische schokken, brand, schade aan personen of overdadige blootstelling aan microgolfenergie te vermijden:

Aandachtig deze instructies lezen alvorens uw toestel voor het eerst te gebruiken.

Dit toestel slechts gebruiken voor de doeleinden beschreven in deze handleiding. Nooit chemische producten of bijtende sprays in dit toestel gebruiken. Deze oven is specifiek bestemd voor het verwarmen en bereiden van voedsel. Het is niet bestemd voor industrieel of experimenteel gebruik.

Dit toestel nooit leeg gebruiken.

Het toestel nooit gebruiken als het stopcontact of het aansluitsnoer beschadigd is, als het niet normaal werkt of nog indien het beschadigd is geworden of gevallen is. Breng het in al deze gevallen terug naar de klantenservice.

Zoals elk ander toestel is ook bij dit toestel een verhoogde waakzaamheid geboden indien het door kinderen gebruikt wordt.

Om het risico van brand binnenin de oven te vermijden:

- h.** Bij het verwarmen van voedsel in plastic of papier, regelmatig een controle uitoefenen om het risico van brand te beperken.

- i. Metalen hechtingselementen van papieren of plasticzakken verwijderen alvorens ze in de oven te plaatsen.
- j. Bij rookontwikkeling onmiddellijk het toestel uitschakelen en uit het stopcontact verwijderen en de deur van de oven gesloten laten om de vlammen uit te doven.
- k. De oven nooit gebruiken als opbergruimte. Nooit papier, keuken- of voedselgerei in de oven laten wanneer hij niet wordt gebruikt.

Nooit hermetisch afgesloten recipiënten gebruiken om vloeistoffen of ander voedsel op te warmen ; zij kunnen op ieder ogenblik ontploffen.

Het is mogelijk dat vloeistoffen die met microgolven worden opgewarmd laattijdig hun kookpunt bereiken. Wees daarom uiterst voorzichtig bij het hanteren van de recipiënten.

De oven nooit gebruiken om voedsel te bakken. De olie kan inderdaad uw toestel of keukengerei beschadigen en zelfs brandwonden veroorzaken.

Nooit hele eieren in de oven opwarmen, zij kunnen ontploffen.

Voedsel met een dikke schil zoals aardappelen, pompoenen, appels of kastanjes doorprikken alvorens het in de oven te plaatsen.

Na het opwarmen van kleine potjes of zuigflessen voor baby's, goed schudden om de warmte te verdelen en de temperatuur controleren om verbranding te vermijden.

Kookrecipiënten kunnen zeer warm worden ten gevolge van de warmteoverdracht. Gebruik ovenwanten om ze te hanteren.

Controleer of de gebruikte recipiënten geschikt zijn voor de microgolfoven.

OPGELET: Het aansluitsnoer niet vervangen, geen onderhoudsoperaties, herstellingen of operaties uitvoeren waarbij de behuizing, die een bescherming biedt tegen microgolvenenergie, dient verwijderd te worden. Deze bewerkingen kunnen erg gevaarlijk zijn en moeten verplicht door een bevoegde persoon uitgevoerd te worden om elk gevaar te vermijden.

PRINCIPES VOOR DE BEREIDING MET MICROGOLVEN

De schikking van het voedsel is erg belangrijk. Plaats de dikkere stukken steeds aan de buitenkant van de schotel.

Controleer de bereidingstijd. Stel de aanbevolen minimumtijd in en verleng de bereidingstijd indien nodig. Een te lange bereidingstijd kan tot rookontwikkeling en tot brand leiden.

Dek het voedsel tijdens de bereiding af om te voorkomen dat het zou opspatten en om ervoor te zorgen dat het uniform bereid wordt.

Draai voedsel, zoals kip en hamburgers, tijdens de bereiding één keer om, om de bereiding ervan te versnellen. Dikker voedsel zoals rosbief dient meerdere keren omgedraaid te worden

Draai voedsel, zoals vleesballetjes, in de helft van de bereidingstijd om en verplaats het van het midden van de schotel naar de buitenkant van de schotel.

HOE DE GESCHIKTE RECIPIËNT KIEZEN?

De ideale recipiënt is vervaardigd uit microgolvendoorlatend materiaal. Op die manier kunnen de golven door het materiaal dringen en het voedsel opwarmen.

Microgolven kunnen niet door metaal dringen. Gebruik geen metalen recipiënten of schotels met metalen afwerkingen.

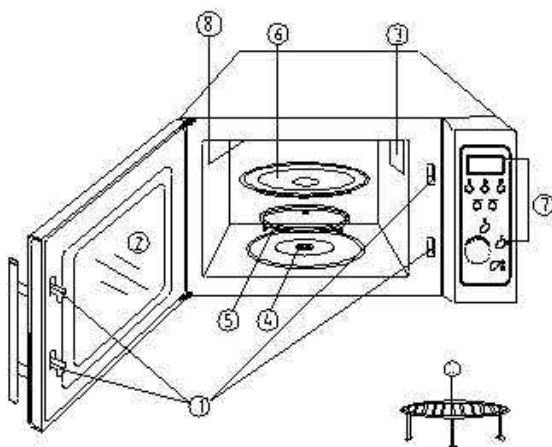
Gebruik nooit producten vervaardigd uit gerecycleerd papier. Zij kunnen inderdaad kleine metalen stukjes bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.

Gebruik bij voorkeur ronde of ovale schotels in plaats van rechthoekige of vierkante schotels. Voedsel dat zich in de hoeken bevindt is inderdaad gevoeliger voor 'overbereiding'.

De tabel hieronder geeft een algemene leidraad voor het kiezen van de ideale recipiënt.

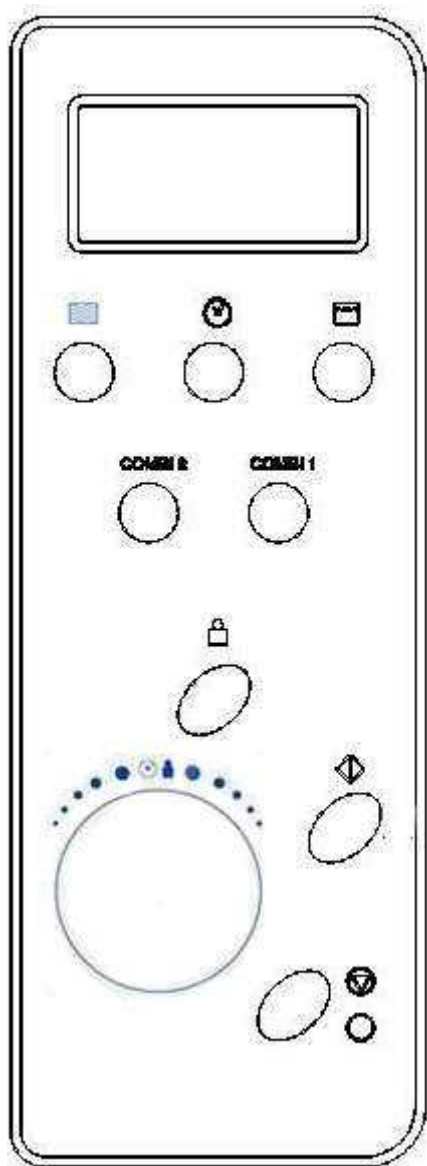
RECIPIËNT	MICROGOLVEN	GRILL	GECOMBINEERDE BEREIDING
Warmtebestendig glas	Ja	Ja	Ja
Niet warmtebestendig glas	Neen	Neen	Neen
Warmtebestendige keramiek	Ja	Ja	Ja
Plastic microgolvenbestendige schotel	Ja	Neen	Neen
Keukenpapier	Ja	Neen	Neen
Metalen doos	Neen	Ja	Neen
Metalen rooster van de grill	Neen	Ja	Ja
Aluminiumfolie & aluminium schaaltes	Ja	Ja	Ja

BESCHRIJVING



1. Deurvergrendelingssysteem
2. Ovendeur
3. Ventilatieopeningen
4. Aandrijfas
5. Draaiplaatsteun
6. Draaiplaat
7. Bedieningspaneel
8. Grill
9. Grillsteun

BEDIENINGSPANEEL



digitAal DISPLAY

Bereidingstijd, vermogen, programmatie-indicator en uur worden weergegeven.



stroom

Druk op deze toets om het gewenste bereidingsvermogen te selecteren.



grill

Druk op deze toets om voor de grill een bereidingstijd tot 60 minuten in te stellen.

COMB1/COMB2

Gecombineerde bereiding met microgolfoven en grill.



tijd/menu

Draai aan deze controleknop om het uur in te geven en de bereidingsduur in te stellen.

Draai aan deze knop om een automatisch bereidingsmenu, bijvoorbeeld ontdooiing, te selecteren.



gewichtinstelling

Nadat u een automatisch bereidingsmenu geselecteerd hebt, gebruikt u deze toets om het gewicht van het voedsel en het aantal porties te preciseren.



klok

Gebruik deze toets om naar de klokinstelmode te gaan. Druk opnieuw op deze toets om te bevestigen.



start

Druk op deze toets om een bereidingsprogramma te starten.

Met elke druk op de toets wordt de bereidingstijd verhoogd en start onmiddellijk het programma op vol vermogen.



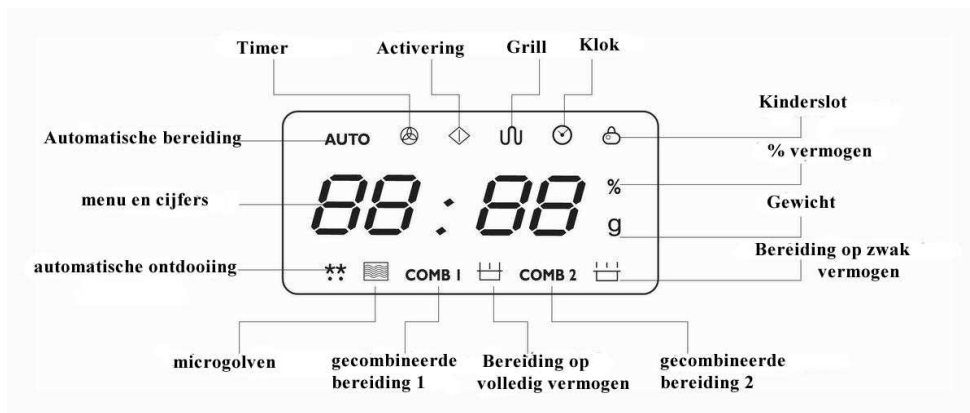
stoppen/annuleren

Met deze toets kan een programmering geannuleerd worden alvorens de bereiding in te stellen.

Met één druk op de toets kunt u de bereiding tijdelijk annuleren. Drukt u twee keer op de toets, dan wordt de bereiding definitief geannuleerd.

Met deze toets kunt u eveneens het kinderslot activeren.

DIGITAAL DISPLAY



INSTELLING EN PROGRAMMERING VAN DE OVEN

Telkens u op een toets drukt hoort u een geluidssignaal.

INSTELLING VAN DE KLOK

Wordt de oven voor de eerste keer aangesloten, dan verschijnt op het display "1:01". Deze klok werkt met een systeem van 2 keer 12 uur. Wilt u de tijd kennen terwijl de oven in werking is, druk dan op de -toets. De tijd blijft gedurende 5 seconden op het display staan.

Voorbeeld: De tijd van de oven instellen op 8:30

- Druk op de -toets
- Druk op de -toets
- Draai aan de -toets om het uur in te stellen op 8.
- Druk opnieuw op de -toets.
- Draai aan de -toets om de minuten in te stellen op 30.
- Druk een laatste keer op de -toets om uw instelling te bevestigen.

BEREIDING MET DE GRILL

Het is niet mogelijk om een bereidingstijd van langer dan 60 minuten in te stellen. Een bereiding met de grill is vooral doeltreffend voor fijne plakjes vlees, voor steaks, koteletten, brochettes. Deze bereiding is eveneens zeer geschikt voor warme sandwiches of gegratineerde gerechten.

Voorbeeld: Gedurende 12 minuten voedsel bereiden met de grill.

- Druk op de -toets.
- Druk op de -toets.
- Draai de -toets tot op 12:00.
- Druk op de -toets om te beginnen.

BEREIDING MET MICROGOLVEN

Om gerecht te bereiden met microgolven drukt u eenvoudigweg een aantal keren -toets om het gewenste vermogen te selecteren. Gebruik vervolgens de

toets om de gewenste bereidingstijd in te stellen. Het is niet mogelijk een bereidingstijd van langer dan 60 minuten in te stellen.

POWER-toets	DISPLAY	BEREIDINGS-VERMOGEN
Eén keer	100	100%
Twee keer	80	80%
3 keer	60	60%
4 keer	40	40%
5 keer	20	20%
6 keer- (instelling van de timer)	0	0

Voorbeeld: Gedurende één minuut voedsel bereiden op 60% van het microgolfvermogen.

Druk op de   -toets om de oven te stoppen.

Druk drie keer op de  -toets.

Draai de  -toets tot op 1:00.

Druk op de  -toets om de bereiding te beginnen.

5. Bereiding.

GECOMBINEERDE BEREIDING 1 (COMB1)

Het is niet mogelijk een bereidingstijd van langer dan 60 minuten in te stellen.

Deze gecombineerde bereidingsmode

correspondeert met 30% van de bereidingstijd in microgolfmode, 70% van de bereidingstijd in grillmode. Deze combinatie is zeer geschikt voor vis, aardappelen en gegratineerde gerechten.

BIJVOORBEELD: Gedurende 25 minuten voedsel bereiden met de gecombineerde mode 1.

Druk op de   -toets.

6. Druk op de COM1-toets.

7. Draai de  -toets tot op 25:00.

8. Druk op de  -toets om de bereiding te beginnen.

GECOMBINEERDE BEREIDING 2 (COMB2)

Het is niet mogelijk een bereidingstijd van langer dan 60 minuten in te stellen.

Deze bereidingsmode correspondeert met 55% van de bereidingstijd in microgolfmode, 45% van de bereidingstijd in grillmode. Deze combinatie is zeer geschikt voor pudding, omeletten, aardappelen in de oven en gevogelte.

BIJVOORBEELD: Gedurende 12 minuten voedsel bereiden met gecombineerde mode 2.

Druk op de   -toets.

9. Druk op de COM 2-toets.

10. Draai de  -toets tot op 12:00.

11. Druk op de  -toets.

MENU VOOR AUTOMATISCHE BEREIDING

Voor het hieronder vermelde voedsel of de hieronder vermelde bereidingswijzen dient u geen bereidingsduur- en vermogen in te stellen. Het volstaat dat u het type van het te bereiden voedsel en het gewicht van dat voedsel instelt. Draai voor het selecteren van de voedselcategorie/bereidingswijze aan de -toets. Druk vervolgens op de -toets om het aantal porties of het geschatte gewicht in te stellen van het voedsel dat u wenst te bereiden. De oven start met de bereiding van zodra u op de -toets hebt gedrukt.

Bijvoorbeeld: 400gr vis bereiden:

Druk op de  -toets.

Draai aan de -toets om visbereiding te selecteren, vermeld onder element 6 in het menu voor automatische bereiding.

Druk 8 keer op de -toets om een gewicht van 400 g te selecteren.

Druk op de -toets om de bereiding te beginnen.

AUTOMATISCH MENU		Druk op de  -toets om het gewicht of het aantal porties aan te geven.								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Koffie/Soep	1 kop	1 soep	2 soepen						
2.	Rijst	80g	100g	120g						
3.	Spaghetti	100g	200g	300g						
4.	Aardappelen	150g	300g	450g	600g					
5.	Opwarmen	70g	140g	210g	280g	320g	350g	380g	420g	450g
6.	Vis	50g	100g	150g	200g	250g	300g	350g	400g	450g
7.	Kip	800g	1000g	1200g	1300g	1400g	1500g	1700g	1800g	2000g
8.	Rund/Schaap	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	1800g		
9.	Brochette	80g	100g	150g	200g	300g	400g	500g	600g	700g
10.	Automatische ontdooiing									

Vergeet nochtans niet dat het resultaat van de automatische bereiding afhangt van factoren zoals de vorm en de grootte van het voedsel, uw persoonlijke smaak betreffende de bereidingswijze van bepaalde soorten voedsel of nog, de plaats waar u het voedsel binnenin de oven legt. Bent u niet tevreden met het resultaat, pas dan de bereidingstijd aan volgens uw behoefte.

AUTOMATISCHE ONTDOOIING

Met deze oven kunt u vlees, gevogelte en zeeproducten ontdooien. De ontdooitijd en het ontdooivermogen worden automatisch ingesteld van zodra het type voedsel en het gewicht worden geprogrammeerd. Het gewichtsbereik van de diepvriesproducten varieert van 100gr tot 4000gr.

BIJVOORBEELD: 600gr garnalen ontdooien.

Druk op de   -toets.

Draai aan de  -toets om de ontdooimode te selecteren (10de element, na de verschillende modes voor automatische bereiding). Draai opnieuw aan de knop om het gewicht in te stellen: 600g.

Druk op de  -toets om het ontdooien te beginnen.

VLUGGE BEREIDING

Bij de EXPRESS-bereiding werkt de oven op vol vermogen (100%).

Druk u op de  -toets, dan bekomt u de volgende programma-instellingen:

DUUR	DRUK OP DE STARTTOETS
0:30	Eén keer drukken
1:00	Twee keer drukken
1:30	Drie keer drukken
...	...
12:00	15 keer drukken

Bijvoorbeeld: in deze mode een bereiding van 2 minuten instellen:

1. Druk op de   -toets.
2. Druk 4 keer op de  -toets, de oven begint onmiddellijk met de bereiding op vol vermogen.

INSTELLING VAN DE TIMER

De timer verkrijgt u een aftelling van de tijd afgeteld. De ovenlamp, de draaiplaat en de ventilatie werken maar er zijn geen microgolven aanwezig. Met deze functie kunt u de bereiding tot op de minuut instellen.

Bijvoorbeeld: de timer op 3 minuten instellen.

Druk op de   -toets.

Druk 6 keer op de  -toets.

Draai de   -toets tot op 3:00.

Druk op de  -toets.

KINDERSLOT

Met deze functie kunt u verhinderen dat een kind de oven per ongeluk in werking stelt. Op het display verschijnt de **Kinderslot** -indicator. Is deze functie geactiveerd, dan kan de oven niet in werking gesteld worden.

Om de veiligheid te activeren houdt u de   3 seconden ingedrukt. Een geluidssignaal geeft aan dat de functie geactiveerd is en de indicator gaat branden.

Om de veiligheid uit te schakelen houdt u de   3 seconden ingedrukt tot de indicator verdwijnt.

SPÉCIALE FUNCTIE

AUTOMATISCHE HERINNERINGSFUNCTIE

Is de bereiding of de ontdooiing van het voedsel klaar, dan hoort u alle twee minuten een drievoudig geluidssignaal tot de ovendeur geopend wordt of tot op de   -toets gedrukt wordt.

REINIGING EN ONDERHOUD

De oven uitschakelen en de stekker uit het stopcontact verwijderen alvorens tot reiniging over te gaan.

Houd de binnenkant van de oven schoon. Blijven er voedselresten op de wanden hangen, veeg ze dan weg met een vochtige doek. Is de oven erg vuil, dan kunt u een niet bijtende detergent gebruiken. Gebruik geen bijtende sprays of detergents; zij kunnen vlekken of krassen maken op de binnenkant van uw oven of de binnenkant dof maken.

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de oven te reinigen. Om ervoor te zorgen dat de elementen binnenin de oven niet beschadigd raken, geen water door de verluchtungsuitgangen naar binnen laten komen.

Veeg de spatten op de binnen- en de buitenkant van het ovenvenster weg met een vochtige doek.

Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Reinig het met een zachte en vochtige doek. Laat de deur tijdens de reiniging van dit controlepaneel openstaan om te vermijden dat de oven per ongeluk in werking zou worden gesteld.

Ontstaat er binnenin de oven of op de buitenkant van de oven waterdamp, veeg deze dan weg met behulp van een zachte doek. Waterdamp kan ontstaan wanneer de oven gebruikt wordt in een heel vochtige omgeving. Deze reactie is heel normaal.

Verwijder af en toe de draaiplaat om deze te reinigen. Gebruik hiervoor warm zeepwater of plaats de plaat in de vaatwasmachine.

De draaiplaatsteun en de onderkant van de oven dienen regelmatig gereinigd te worden om abnormale geluiden te voorkomen. Gebruik hiervoor een niet bijtende detergent. De steun mag gereinigd worden met warm zeepwater of in de vaatwasmachine. Breng vervolgens deze steun opnieuw correct aan.

Om slechte geurtjes uit uw oven te verwijderen, mengt u een kop water met het sap en de schil van een citroen in een grote kom en warmt u deze gedurende 5 minuten op in microgolfmode. Vervolgens zorgvuldig reinigen en met een zachte doek schoonvegen.

Dient de lamp van uw oven vervangen te worden, neem dan contact op met uw verkoper.

SICHERHEITSHINWEISE ZUM UMGANG MIT MIKROWELLEN

Versuchen sie niemals, das Gerät mit offener Tür zu betreiben. Sie setzen sich damit der Gefahr von Mikrowellenenergie aus. Missachten sie in keinem Fall die Sicherheitsanweisungen.

Auf keinen Fall Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Tür platzieren und weder Fett noch Reinigungsmittel in Kontakt mit den Dichtungen kommen lassen.

Den Herd auf keinen Fall betreiben, wenn er beschädigt sein sollte. Immer darauf achten, dass die Tür korrekt geschlossen ist und die folgenden Elemente nicht beschädigt sind:

- l.** Tür (verzogen),
- m.** Scharniere und Verriegelungen (kaputt oder lose),
- n.** Türdichtungen und Dichtungen allgemein.

Allein geschulte Fachkräfte sind befugt, Überprüfungen oder Veränderungen an diesem Gerät vorzunehmen.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE ZUM UMGANG MIT MIKROWELLEN	35
TECHNISCHE DATEN	36
VOR INANSPRUCHNAHME DES KUNDENDIENSTS	36
AUFSTELLUNG	36
ERDUNG	37
SICHERHEITSHINWEISE	37
GAREN MIT MIKROWELLEN	38
WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS	39
BESCHREIBUNG	39
BEDIENELEMENTE	40
DIGITALE ANZEIGE	41
WAHL DER MIKROWELLENLEISTUNG UND EINSTELLUNG DER GARZEITEN	41
REINIGUNG UND PFLEGE	45

TECHNISCHE DATEN

Elektrischer Anschluss:	220-230 V ~ 50 Hz, 1400 W (Mikrowellende)
	220-230 V, 1000 W (Grill)
Leistung:	900 W
Betriebsfrequenz:	2450 MHz
Gehäusemaße:	305 mm (H) × 508 mm (B) × 424 mm (T)
Garraummaße:	215 mm (H) × 350 mm (B) × 330 mm (T)
Fassungsvermögen:	23 Liter
Garsystem:	Drehteller (Durchmesser: 314 mm)
Nettogewicht:	Ca. 16.5 kg

VOR INANSPRUCHNAHME DES KUNDENDIENSTS

Wenn der Herd nicht einwandfrei funktionieren sollte:

Überprüfen sie den korrekten Anschluss des Gerätes. Gegebenenfalls den Netzstecker ziehen, 10 Sekunden warten und erneut in die Steckdose einstecken.

Vergewissern sie sich, dass kein Kurzschluss gegeben und die Hauptsicherung ausgefallen ist. Gegebenenfalls die Funktion der Wandsteckdose mit Hilfe eines anderen Geräts überprüfen.

Vergewissern sie sich, dass das Bedienfeld richtig programmiert und die Zeitschaltuhr eingestellt ist.

Kontrollieren sie anhand des Schließsystems, dass die Tür korrekt schließt. Anderenfalls werden die Mikrowellen nicht im Herd verteilt.

SOLLTE KEINE DIESER KONTROLLEN DAS PROBLEM LÖSEN HELFEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN IHREN HÄNDLER. VERSUCHEN SIE AUF KEINEN FALL, SELBER REPARATUREN ODER ÜBERPRÜFUNGEN AN IHREM HERD VORZUNEHMEN.

AUFSTELLUNG

Sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Herdinnern entfernen.

Den Herd auf Beschädigungen überprüfen (Tür verbogen oder verzogen, hermetische Schließflächen beschädigt, Scharniere und Verriegelungen kaputt oder lose, Garraum oder Tür verbeult...). Bei Beschädigungen Kontakt mit dem Händler aufnehmen.

Den Herd auf einem ebenen und stabilen Untergrund aufstellen. Der Untergrund muss das Gewicht des Gerätes und der zu garenden Lebensmittel tragen können.

Den Herd auf keinen Fall in zu heißer oder feuchter Umgebung aufstellen und ihn vor Wasser und entzündlichen Stoffen schützen.

Um optimalen Herdbetrieb zu gewährleisten, ist für ausreichende Belüftung zu sorgen. Hierfür über dem Gerät mindestens 20 cm Freiraum lassen, an der Rückseite 10 cm, an den Seiten je 5 cm. Damit der Luftstrom nicht behindert wird, die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht abdecken oder

verschließen und die Standfüße des Gerätes nicht entfernen.

Den Herd nicht betreiben, wenn der Drehteller, seine Auflage und sein Antrieb nicht korrekt eingelegt sind.

Prüfen sie, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist, nicht unter dem Herd verläuft oder in Kontakt mit einer anderen heißen oder schneidenden Fläche ist.

Die Steckdose muss grundsätzlich zugänglich bleiben, damit das Gerät im Notfall vom Stromnetz getrennt werden kann.

ERDUNG

Den Herd nicht im Freien verwenden.

Die Erdung dieses Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben. Zur Ausstattung gehören daher ein Massekabel und ein Stecker mit Schutzkontakt. Dieser Stecker ist in eine korrekt installierte und an die Masse angeschlossene Steckdose zu stecken. Bei einem Kurzschluss verringert die Erdung die Gefahr von Stromschlägen, da der Stromfluss über das Massekabel abgelenkt wird.

VORSICHT: Unsachgemäße Verwendung der Erdleitung kann ein deutliches Stromschlagrisiko bedeuten.

Hinweis

Bei Fragen betreffend die Erdung oder elektrische Vorschriften sich an einen Elektriker oder den technischen Kundendienst wenden.

Hersteller und Händler übernehmen keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nichteinhaltung der Vorschriften zur Aufstellung und zum Anschluss an das Stromnetz

SICHERHEITSHINWEISE

resultieren.

Bei der Verwendung von elektrischem Gerät sind verschiedene grundlegende Sicherheitsmaßnahmen zu beachten:

VORSICHT Um Verbrennungen, Stromschläge, Brand, Personenschäden und ein Freisetzen von Mikrowellenenergie zu vermeiden,

vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes die Anleitung sorgfältig durchlesen.

das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck verwenden. Keine chemischen Substanzen oder scharfen Reiniger mit dem Geräteinnern in Kontakt bringen. Dieser Herd ist ausschließlich für das Erhitzen oder Garen von Speisen vorgesehen. Er ist nicht für eine industrielle oder experimentelle Verwendung gedacht.

den Herd auf keinen Fall ohne Gargut betreiben.

den Herd nicht betreiben, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist, wenn er nicht normal funktioniert, wenn er Beschädigungen aufweist oder heruntergefallen ist. In diesen Fällen das Gerät dem Kundendienst anvertrauen.

das Gerät wie alle elektrischen Geräte nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn es durch Kinder bedient wird.

Zur Verringerung der Brandgefahr im Garraum:

- o. kontrollieren sie Speisen, die in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmt werden, regelmäßig.

- p. sind Metallverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln zu entfernen, bevor solche in den Herd gegeben werden.
- q. ist das Gerät bei auftretendem Rauch unverzüglich auszuschalten und vom Stromnetz zu trennen. Um Flammen zu ersticken, die Herdtür geschlossen halten.
- r. den Herd nicht zu Aufbewahrungszwecken gebrauchen. Papier, Kochutensilien oder Speisen haben in dem ausgeschalteten Herd nichts zu suchen.

Zum Erhitzen von Flüssigkeiten und Speisen keine fest schließenden Behälter verwenden: Es besteht Explosionsgefahr!

Bei dem Erwärmen von Flüssigkeiten mit Mikrowellen besteht die Gefahr des Siedeverzugs. Seien sie im Umgang mit solchen Gefäßen besonders vorsichtig.

Keine Speisen in dem Herd frittieren. Das heiße Öl kann das Gerät oder ihre Kochutensilien beschädigen. Und: Es besteht Verbrennungsgefahr!

Keine Eier mit Schale in dem Herd kochen. Es besteht Explosionsgefahr!

Lebensmittel mit Haut oder Schale wie z. B. Kartoffeln, Zucchini, Äpfel oder Kastanien anstechen, damit der während des Garvorgangs entstehende Dampf entweichen kann.

Babynahrung in Gläsern oder Flaschen nach dem Erwärmen schütteln oder umrühren, um die Wärme gleichmäßig zu verteilen. Bevor sie dem Kind die Nahrung geben, unbedingt die Temperatur überprüfen. Es besteht Verbrühungsgefahr!

Das Kochgeschirr kann durch die Wärmeleitung extrem heiß werden. Verwenden sie wärmeisolierende Handschuhe oder Topflappen!

Prüfen sie, dass ihr Kochgeschirr für die Verwendung im Mikrowellenherd geeignet ist.

VORSICHT: Wechseln sie nicht das Anschlusskabel aus, führen sie keine Überprüfungen oder Reparaturen durch und nehmen sie keine Arbeiten vor, welche die Entfernung von vor Mikrowellen schützenden Abdeckungen an dem Gerät erfordern. Solche Manipulationen können sich als extrem gefährlich erweisen, sind daher zur Vermeidung von Gefahren geschulten Fachkräften zu überlassen.

GAREN MIT MIKROWELLEN

Die Anordnung des Garguts ist äußerst wichtig. Die größten Stücke werden auf den Tellerrand gelegt. Kontrollieren sie die Garzeit. Von der empfohlenen Mindestgarzeit und die Garzeit nötigenfalls verlängern. Zu lange gegarte Speisen übertrocknen leicht, können Rauch entwickeln und Feuer fangen.

Decken sie Speisen beim Erwärmen/Kochen ab, um Spritzer zu vermeiden, und eine gleichmäßige Garung zu erreichen.

Die Speisen während des Kochvorgangs einmal umdrehen. Dies beschleunigt den Kochvorgang z. B. für Huhn und Hamburger. Dickere Speisen wie z. B. Roastbeef sind häufiger zu wenden.

Speisen wie z. B. Buletten sind nach halber Kochzeit umzudrehen und von der Mitte des Drehtellers an den äußeren Rand zu legen.

WAHL DES RICHTIGEN KOCHGESCHIRRS

Ideal für die Verwendung in Mikrowellengeräten sind Behälter aus durchlässigem Material, das zur Erhitzung der Speisen von den Mikrowellen durchdrungen werden kann.

Metall lässt keine Mikrowellen durch, ist daher ungeeignet. Verwenden sie kein Geschirr aus Metall oder mit Goldrändern und –verzierungen.

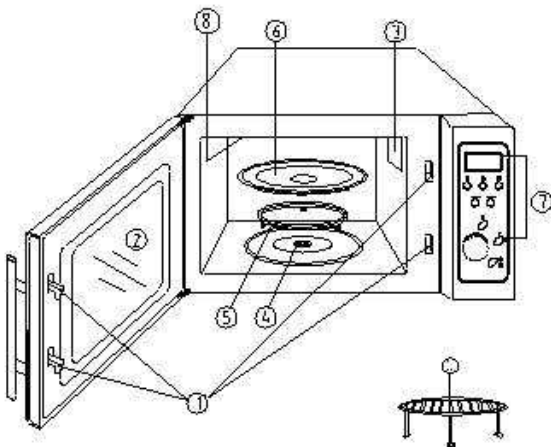
Verwenden sie keine Recycling-Papierprodukte. Diese können Metall-Unreinheiten enthalten und Funken oder einen Brand auslösen.

Verwenden sie vorzugsweise runde oder ovale Behälter. Speisen, die an den Außenrändern von vier- oder rechteckigen Behältern liegen, können leicht übertrocknen.

Nachstehende Übersicht soll als Leitfaden bei der Wahl des idealen Kochgeschirrs helfen.

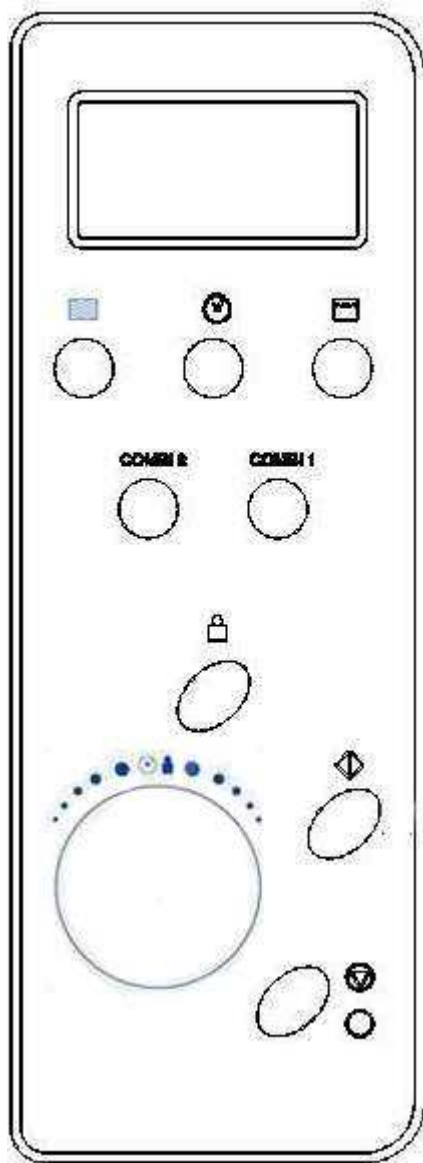
BEHÄLTER	MIKROWELLE N	GRILL	KOMBI- FUNKTION
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja
Für Mikrowellenwellen geeignete Kunststoffschale	Ja	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein
Metalldose	Nein	Ja	Nein
Grillrost	Nein	Ja	Ja
Aluminiumpapier & -schalen	Ja	Ja	Ja

BESCHREIBUNG



1. Türverriegelung
2. Herdtür
3. Lüftungsschlitze
4. Drehtellerantrieb
5. Drehtellerauflage
6. Drehteller
7. Bedienelemente
8. Grill
9. Grillrost

BEDIENELEMENTE



Digitale Anzeige

Garzeit, Leistung, Programmwahl und Uhrzeit werden angezeigt.



Leistung

Mit dieser Taste die gewünschte Leistungsstufe wählen.



Grill

Mit dieser Taste eine Grillgarzeit bis maximal 60 Minuten einstellen.

COMBI1/COMBI2

Kombinationsbetrieb Mikrowelle und Grill.



Zeit/Menü

Diesen Kontrollknopf drehen, um die Uhrzeit einzugeben und die Kochzeit zu bestimmen.

Diesen Knopf drehen, um ein Automatik-Menü wie z. B. die Auftau-Automatik zu wählen.



Gewichtsregelung

Nachdem ein automatisches Kochmenü gewählt ist, mit dieser Taste das Gewicht der Speisen und die Anzahl der Portionen eingeben.



Uhr

Mit dieser Taste in den Einstellmodus schalten.

Einstellungen durch erneuten Druck dieser Taste bestätigen.



Start

Mit dieser Taste ein Kochprogramm starten.

Jeder Tastendruck verlängert die Garzeit und startet das Programm auf der höchsten Leistungsstufe.



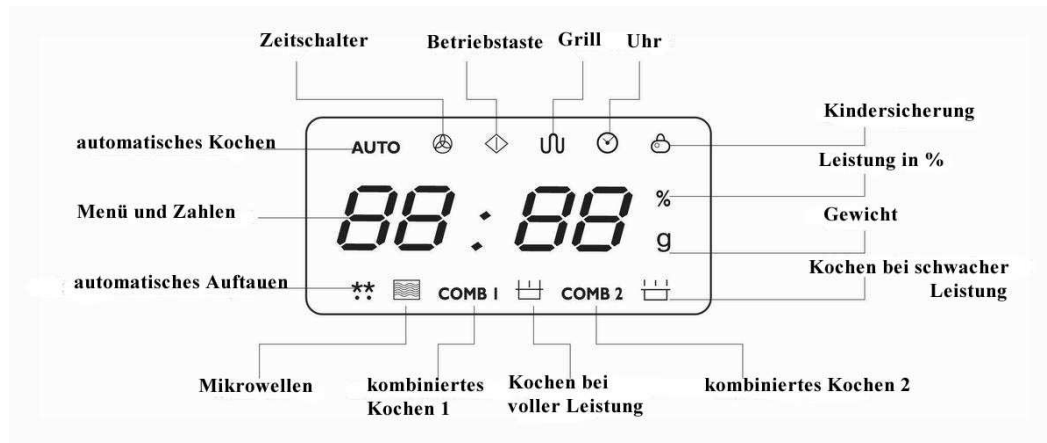
Stop/Rückgängig

Mit dieser Taste eine Programmwahl löschen, bevor Neueinstellungen vorgenommen werden.

Ein Tastendruck genügt, um den Kochvorgang vorläufig zu unterbrechen. Bei zweimaligem Tastendruck wird das Programm gelöscht.

Aktivierung der Kindersicherung.

DIGITALE ANZEIGE



WAHL DER MIKROWELLENLEISTUNG UND EINSTELLUNG DER GARZEITEN

Jeder Tastendruck wird von einem akustischen Signal begleitet.

EINSTELLEN DER UHRZEIT

Bei der ersten Inbetriebnahme des Herdes zeigt der Bildschirm "1:01". Die Uhrzeit wird in 2-mal 12 Stunden angezeigt. Soll während des Herdbetriebs die Uhrzeit kontrolliert werden, die Taste  drücken. Die Uhrzeit wird für die Dauer von 5 Sekunden angezeigt.

BEISPIEL: Die Uhrzeit am Herd soll auf 8:30 eingestellt werden.

Taste   drücken

1. Taste  drücken.

2. Knopf   auf 8 Uhr stellen.

3. Taste  erneut drücken.

4. Knopf   auf 30 Min. stellen.

5. Taste  drücken, um die vorgenommenen Einstellungen zu bestätigen.

GRILLBETRIEB

Es lässt sich eine Garzeit von maximal 60 Minuten einstellen. Garen mit dem Grill ist praktisch für feine Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Spieße. Der Grill eignet sich aber auch hervorragend für heiße Sandwichs und überbackene Gerichte.

BEISPIEL: Sie möchten eine Speise 12 Minuten mit dem Grill garen.

Taste   drücken.

Taste  drücken.

Knopf   auf 12:00 stellen.

Taste  drücken. Der Grillbetrieb beginnt.

MIKROWELLENBETRIEB

Für den des Mikrowellenbetriebs auf einer bestimmten Leistungsstufe die Tasteeinmal oder mehrmals drücken. Dann mit der Taste die Garzeit einstellen. Es lässt sich eine Garzeit von maximal 60 Minuten einstellen.

Taste POWER	ANZEIGE	LEISTUNGSSTUFE
Einmal drücken	100	100 %
Zweimal drücken	80	80 %
3-mal	60	60 %
4-mal	40	40 %
5-mal	20	20 %
6-mal - (Einstellen der Zeitschaltuhr)	0	0

BEISPIEL: Sie möchten eine Speise eine Minute lang mit einer Mikrowellenleistung von 60 % garen.

Taste   drücken, um den Herdbetrieb zu stoppen.

Taste  dreimal drücken.

Knopf  auf 1:00 stellen.

Taste  drücken. Der Mikrowellenbetrieb beginnt.

KOMBI-BETRIEB 1 (COMB 1)

Es lässt sich eine Garzeit von maximal 60 Minuten programmieren.

Diese Kombinationsstufe gart Speisen zu 30 % mit Mikrowellen, zu 70 % mit dem Grill. Diese Kombination ist hervorragend für Fisch, Kartoffeln oder Gratins geeignet.

BEISPIEL: Sie möchten eine Speise 25 Minuten lang auf der Kombinationsstufe 1 garen.

Taste   drücken.

Taste COMB 1 drücken.

Knopf  auf 25:00 stellen.

Taste  drücken. Der Garvorgang beginnt.

KOMBI-BETRIEB 2 (COMB 2)

Es lässt sich eine Garzeit von maximal 60 Minuten programmieren.

Diese Kombinationsstufe gart Speisen zu 55 % mit Mikrowellen, zu 45 % mit dem Grill. Diese Kombination ist hervorragend für Puddings, Omelettes, gebackene Kartoffeln und Geflügel geeignet.

BEISPIEL: Sie möchten eine Speise 12 Minuten lang auf der Kombinationsstufe 2 garen.

Taste   drücken.

Taste COMB 2 drücken.

Knopf  auf 12:00 stellen.

Taste  drücken. Der Garvorgang beginnt.

KOCH-AUTOMATIK

Für die nachstehend aufgeführten Lebensmittel oder Kocharten braucht die Kochdauer und –leistung nicht mehr programmiert werden. Das Gerät erkennt verschiedene Kategorien und ermittelt daraus die richtige Leistungsstufe und die notwendige Betriebsdauer. Sie müssen nurmehr die Art und das Nettogewicht der zu garenden Lebensmittel eingeben. Um eine Lebensmittel-/Kochkategorie zu wählen, den Knopf  entsprechend einstellen. Danach die Taste  drücken, um die Anzahl der Portionen oder das ungefähre Gewicht der Speisen einzugeben. Sobald die Taste  gedrückt wird, startet der Herd den Betrieb.

BEISPIEL: Sie möchten 400 g Fisch garen.

Taste  drücken.

Knopf  Kochstufe Fisch stellen (im Automatik-Menü Element 6).

Taste  achtmal drücken, um ein Gewicht von 400 g anzuzeigen.

Taste  drücken. Der Garvorgang beginnt.

AUTOMATIK-MENU		Für die Gewichts- oder Portionsangabe die Taste  drücken.								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Kaffee/Suppe	1 Tasse	1 Suppe	2 Suppen						
2.	Reis	80 g	100 g	120 g						
3.	Spaghetti	100 g	200 g	300 g						
4.	Kartoffeln	150 g	300 g	450 g	600 g					
5.	Erwärmen	70 g	140 g	210 g	280 g	320 g	350 g	380 g	420 g	450 g
6.	Fisch	50 g	100 g	150 g	200 g	250 g	300 g	350 g	400 g	450 g
7.	Huhn	800 g	1000 g	1200 g	1300 g	1400 g	1500 g	1700 g	1800 g	2000 g
8.	Rind/Lamm	300 g	500 g	800 g	1000 g	1200 g	1300 g	1800 g		
9.	Spieße	80 g	100 g	150 g	200 g	300 g	400 g	500 g	600 g	700 g
10.	Auftau-Automatik									

Beachten Sie, dass die automatisch eingestellte Kochzeit von der Menge und Beschaffenheit der Speisen, ihren persönlichen Vorstellungen in Bezug auf den Zustand bestimmter Speisen, aber auch von dem verwendeten Geschirr und der im Herd gewählten Position abhängig ist. Hat die Speise nach Ablauf der automatischen Kochzeit den gewünschten Zustand noch nicht erreicht, haben Sie die Möglichkeit, die Garzeit nach Belieben zu verlängern.

AUFTAU-AUTOMATIK

Diese Funktion ermöglicht auf einfache Weise das Auftauen von Fleisch, Geflügel und Meeresprodukten. Dazu müssen die Art und das Nettogewicht der aufzutauenden Speisen eingegeben werden. Die richtige Leistungseinstellung und die notwendige Betriebsdauer werden automatisch ermittelt. Die Auftau-Automatik eignet sich für ein Tiefkühlgewicht 00 g bis 4000 g.

BEISPIEL: Sie möchten 600 g Garnelen auftauen.

Taste drücken.

Knopf auf Auftau-Automatik drehen (Element 10 im Automatik-Menü). Knopf erneut drehen, um das Gewicht zu bestimmen: 600 g.

Taste drücken. Der Auftauvorgang beginnt.

EXPRESS-GAREN

Im Express-Betrieb arbeitet der Herd auf der höchsten Leistungsstufe (100 %).

Jeder Druck auf die Taste entspricht den folgenden Programmeinstellungen:

DAUER	DRUCK AUF DIE TASTE START
0:30	Einmal
1:00	Zweimal
1:30	Dreimal
...	...
12:00	15-mal

BEISPIEL: Sie möchten eine Speise 2 Minuten lang in dieser Betriebsart garen.

Taste drücken.

Taste al drücken. Der Garvorgang beginnt auf der höchsten Leistungsstufe.

EINSTELLEN DER ZEITSCHALTUHR

Die Zeitschaltuhr zeigt die verbleibende Garzeit an. Die Herdbeleuchtung, der Drehteller und die Lüftung funktionieren ohne Mikrowellen. Anhand dieser Funktion lässt sich die Kochzeit bestimmen.

BEISPIEL: Sie möchten die Zeitschaltuhr auf 3 Minuten regeln.

Taste drücken.

Taste chsmal drücken.

Knopf auf 3:00 stellen.

Taste drücken.

KINDERSICHERUNG

Mit dieser Funktion lässt sich vermeiden, dass Kinder den Herd unbefugt in Betrieb setzen. Die Funktion ist aktiviert, wenn die Anzeige **Kindersicherung** angezeigt wird. In diesem Fall ist ein Herdbetrieb nicht möglich.

Zum Aktivieren der Sicherung die Taste drücken und mindestens 3 Sekunden lang festhalten. Zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige erscheint.

Zum Aufheben der Sicherung die Taste drücken und mindestens 3 Sekunden lang festhalten, bis die Anzeige erlischt.

SONDERFUNKTION

SIGNAL NACH ENDE DER KOCHZEIT

Bei erreichtem Garzeit- oder Auftauende einer Speise ertönt ein dreifaches akustisches Signal, das in 2-Minuten-Abständen wiederholt wird, bis die Herdtür geöffnet oder die Taste gedrückt wird.



REINIGUNG UND PFLEGE

Schalten sie das Gerät vor dem Reinigen aus und ziehen sie den Netzstecker.

Das Herdinnere sauber halten. An den Garraumwänden klebende Spritzer mit einem feuchten Tuch abreiben. Einen stark verschmutzten Herd mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Keine aggressiven Spray oder Reiniger verwenden, die Flecken verursachen oder den Garraum zerkratzen oder verfärben könnten.

Zum Reinigen der Außenflächen einen feuchten Lappen verwenden. Um Beschädigungen an den Betriebselementen im Herdinnern zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass kein Wasser durch die Lüftungsschlitze in den Garraum gelangt.

Spritzer an den Außen- und Innenflächen des Türglases mit einem feuchten Lappen entfernen.

Die Bedienelemente nicht nass werden lassen. Es genügt, das Bedienfeld mit einem angefeuchteten weichen Lappen abzureiben. Bei der Reinigung des Bedienfeldes die Herdtür offen halten, um ein versehentliches Einschalten zu vermeiden.

Sich an den Außen- oder Innenflächen des Herdes bildenden Feuchtigkeitsbeschlag mit einem weichen Lappen entfernen. Solcher Beschlag, der sich vor allem dann bildet, wenn der Herd in besonders feuchter Umgebung betrieben wird, ist völlig normal.

Gelegentlich den Drehteller zum Reinigen herausnehmen. Ihn mit heiß Wasser oder im Geschirrspüler reinigen.

Die Drehtellerauflage und den Boden des Garraumes regelmäßig reinigen, um unbeabsichtigte Geräusche zu vermeiden. Ein mildes Reinigungsmittel verwenden. Die Drehtellerauflage kann in heißem Spülwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Auf korrekten Sitz der Auflage beim Wiedereinlegen in den Herd achten.

Zur Bekämpfung von unangenehmen Gerüchen im Garraum eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone in eine breite Schale geben, in das Gerät stellen und 5 Minuten lang zum Sieden bringen. Den Mikrowellenherd anschließend sorgfältig auswischen und mit einem weichen Tuch abreiben.

Für das Auswechseln der Lampe im Garraum wenden sie sich bitte an ihren Händler.

MİKRO-DALGA ENERJİSİNE ÇOK FAZLA MARUZ KALMALARDAN SAKINMAK İÇİN ALINMASI GEREKEN ÖNLEMLER

Cihazı asla kapısı açıkken kullanmaya teşebbüs etmeyiniz. Kendinizi mikro dalga enerjisine maruz kalma riskine sokabilirsiniz. Asla güvenlik talimatlarını göz ardı etmeyiniz.

Asla önyüz ve kapı arasına bir şey yerleştirmeyiniz ve sızdırmazlık elemanlarının üzerine yağ yada temizleme ürünlerinin birikmesine müsaade etmeyiniz.

Eğer fırında bir hasar söz konusu ise asla kullanmayınız. Kapının düzgün bir şekilde kapalı olduğuna ve aşağıda belirtilen elemanların hasar görmediğine özellikle dikkat ediniz :

- s. Kapı (eğri, çarpık),
- t. Menteşeler ve Kollar (kırılmış yada gevşemiş)
- u. Kapı contaları ve sızdırmazlık elemanları.

Bu cihaz üzerinde bakım yada ayar işlemleri için sadece kalifiye elemanların çalışmasına müsaade edilmiştir.

İÇİNDEKİLER

MİKRO DALGA ENERJİSİNE ÇOK FAZLA MARUZ KALMALARDAN SAKINMAK İÇİN ALINACAK ÖNLEMLER	46
TEKNİK KAREKTERİSTİKLER	47
SATIŞ SONRASI SERVİSİNE MÜRACAAT ETMEDEN ÖNCE	47
YERLEŞTİRME	47
TOPRAKLAMA İLE İLGİLİ BİLGİLER	48
ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI	48
MİKRO-DALGA FIRIN İLE PİŞİRME PRENSİPLERİ	49
UYGUN KAP NASIL SEÇİLİR?	50

TANIM-----	51
KUMANDA PANOSU -----	51
DİJİTAL GÖSTERGE -----	52
FIRININ AYARLANMASI VE PROGRAMLANMASI -----	52
BAKIM VE TEMİZLEME -----	

TEKNİK ÖZELLİKLER

Besleme gerilimi:	220-230V~50Hz, 1400W(Mikro-dalga)
	220-230V, 1000W(ızgara)
Güç:	900W
Operasyonların frekansı:	2450MHz
Dış boyutlar:	305mm(Yük)×508mm(En)×424mm(Boy)
Fırın boşluğunun boyutları:	215mm(Yük)×350mm(En)×330mm(Boy)
Fırının kapasitesi:	23Litre
Pişırmenin homojenliğini sağlama:	Döner tabla sistemi (Çap : 314mm)
Net ağırlık:	Yaklaşık 16.5kg

SATIŞ SONRASI SERVİSİNE MÜRACAAT ETMEDEN ÖNCE

Eğer fırın çalışmaz ise:

Fırın bağlantılarının düzgün bir şekilde gerçekleştirilmiş olduğundan emin olunuz.Eğer aksi bir durum yok ise, prizi yerinden çıkarınız, 10 saniye bekledikten sonra yeniden yerine sokunuz.

Kısa devre olmadığından ve ana sigortanın atmadığından emin olunuz. Eğer böyle bir durum söz konusu değilse , başka bir cihazı kullanmak suretiyle duvar prizinin düzgün olarak çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz.

Kumanda panelinin doğru bir şekilde programlandığından ve dakika ayarının yapılmış olduğundan emin olunuz.

Kapının düzgün bir şekilde kapatma sistemi güvenliğini de devreye alarak kapanmış olduğundan emin olunuz.Aksi halde , dalgalar fırın içerisinden geçmeyecektir.

EĞER BU ARAŞTIRMALARDAN HİÇBİRİ PROBLEMİN ÇÖZÜLMESİNE YARDIMCI OLMUYORSA, SATICI İLE TEMASA GEÇİNİZ. FIRININIZI ASLA KENDİ BAŞINIZA AYARLAMAYA YADA TAMİR ETMEYE KALKIŞMAYINIZ.

YERLEŐTİRME

Fırın içerisinde hiçbir ambalaj malzemesinin kalmadığından emin olunuz.

Cihazın hasar görmemiş olduğundan emin olunuz (Kapı eğrilmiş yada eksenini kaymış , contalar yada sıkı kapanması gereken yüzeyler hasar görmüş, menteşeler yada kollar kırılmış yada gevşemiş yada kapı üzerinde ve fırın içerisinde şişmeler oluşmuş). Eğer durum böyle ise , satıcınızla temasa geçiniz.

Fırın kendinin ve içerisinde pişirilecek muhtemel gıda maddelerinin ağırlığına dayanabileceği düz ve dayanıklı bir yüzey üzerine yerleştirilmelidir.

Fırını asla nemli bir yere yada bir ısı kaynağının yanına yada su ve yanıcı maddelerin bulunduğu bir yerin yakınına yerleştirmeyiniz.

Fırın en verimli şekilde çalışabilmesi için yeterli bir şekilde havalandırılmalıdır. Daima fırının üzerinde 20 cm lik,arkasında 10 cm lik ve her iki yanındada 5 er cm lik bir boşluk bulundurunuz.Cihazın hava girişlerini asla kapamayınız ve tıkanmasına müsaade etmeyiniz. Ayaklarını asla çıkarmayınız.

Fırını; tablası , dayanağı ve alıştırma eksenini düzgün bir şekilde yerleştirilmeden asla kullanmayınız.

Elektrik kablosunun hasar görmediğinden ve fırının üzerinden yada başka bir sıcak yüzey yada kesici bir cisim üzerinden dolaşmadığından emin olunuz.

Fırın her zaman için acil bir durum söz konusu olması halinde bağlantılarının iptal edilebilmesi için kolayca ulaşılabilir yerde olmalıdır.

Bu fırını asla dış mekanlarda kullanmayınız.

TOPRAKLAMA İLE İLGİLİ BİLGİLER

Bu cihazın topraklama işleminin zorunlu olarak yapılması şarttır. Bu amaç için cihazla beraber bir toprak kablosu ve toprak prizi sağlanmıştır. Bu fiş düzgün şekilde yerleştirilmiş ve toprağa konmuş olan bir prize sokulmalıdır. Kısa devre olması halinde , topraklama sistemi elektrik akımının çıkmasını sağlayan hat yardımı sayesinde elektrik çarpma riskini azaltır.

DIKKAT Topraklama prizinin uygun olmayan kullanımı önemli derecede elektrik çarpma tehlikesi arz eder.

Uyarı

Eğer elektrik konusu yada topraklama konusunda sorularınız var ise , usta bir elektrikçiye yada servisten bir teknisyene başvurunuz.

İmalatçı ve satıcı cihazın elektrik tesisatı ile ilgili prosedürlerine riayet etmeden yapılan işler sonrası cihaza gelecek hasarlara yada insanlara verilebilecek zararlara karşı hiçbir sorumlulukları olmadığını belirtirler.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Elektrikli cihazların kullanılmaları esnasında bazı temel güvenlik önlemleri zorunlu olarak takip edilmek durumundadır:

DIKKAT Her türlü yanık,elektrik çarpması,yangın,kişilere karşı oluşabilecek zararlar ve mikro-dalga enerjisine aşırı maruz kalma risklerinden sakınabilmek için :

Cihazınızı ilk kullanma öncesinde bu bilgileri dikkatli bir şekilde okuyunuz.

Cihazınızı sadece kullanma kılavuzunda tanımlanmış olan amaçlar için kullanınız. Bu cihaz içerisinde asla kimyasal ürünler yada aşındırıcı spreyler kullanmayınız. Bu cihaz özel olarak gıda maddelerinin pişirilmesi yada yeniden ısıtılması için tasarlanmış olup deneysel yada endüstriyel amaçlar için değildir.

Bu cihazı asla boş halde iken kullanmayınız.

Eğer elektrik kablosu yada fişi hasar görmüş ise,normal şekilde çalışmıyor ise yada çalışma performansında azalmalar söz konusu ise yada düşmüş ise cihazı asla kullanmayınız. Her böyle bir durum söz konusu olduğunda , cihazınızı aldığınız yerin satış sonrası servisine götürünüz

Tüm diğer benzeri cihazlarda olduğu gibi , çocuklar tarafından kullanılmalari halinde daha fazla bir gözetim gereklidir.

Fırın odasında yangın riskini azaltmak için :

v. Plastik yada kağıt şeyler içerisinde gıda maddeleri ısıtmanız halinde , yangın riskini azaltmak için düzenli bir şekilde kontrol ediniz.

w. Fırın içerisine yerleştirmeden önce tüm kağıt yada plastik torbaların bağlama amaçlı metalik bağlarını çıkarınız.

x. Eğer duman görürseniz, hemen cihazı kapatarak fişini prizden çıkarınız ve alevlerin havasız kalarak sönmelerini sağlamak için kapısını kapalı tutunuz.

y. Cihazı asla bir şeyler saklama amacıyla kullanmayınız. Fırını kullanmadığınız zamanlar içerisine asla gıda maddeleri , mutfak eşyaları yada kağıt bırakmayınız.

Likit yada başka gıda maddelerini ısıtmak için asla kapalı kaplar kullanmayınız ; her an için patlama riski arz edebilir

Likitlerin mikro-dalga içerisinde ısıtılmaları gecikmeli bir püskürerek kabarmaya sebebiyet verebilir. Bu halde kapların daha dikkatli bir şekilde tutulmalarında yarar vardır.

Yiyecekleri asla fırın içerisinde kızartmayınız. Yağ cihazınıza yada kaplarınıza zarar verebilir ve hatta siz dede yanıklara sebebiyet verebilir.

Fırın içerisinde asla tüm bir yumurta ısıtmayınız,patlama riski vardır.

Kestane,elma,kabak,patates gibi kalın kabuğu olan gıda maddelerini fırına koymadan önce yarınız.

Bebek biberonlarını yada küçük kapları ısıttıktan sonra , ısının dağılması için çalkalayınız ve yanık oluşma riskine karşı ısıyı kontrol ediniz.

Isı transferinden dolayı pişirme kapları aşırı ısı çekebilirler. Onları tutarken izolasyonlu eldivenler kullanınız.

Kullanılan kapların mikro-dalga fırınlar için uygun olduğundan emin olunuz.

DIKKAT: Mikro-dalga enerjiye karşı koruma görevi içeren bir kapağa söz konusu olabilecek ve demonte gerektirecek tamir yada bakım işlerini asla yapmaya kalkışmayınız, elektrik kablosunu değiştirmeyiniz. Bu tür işlemlerin çok tehlikeli olduğu açıktır ve her türlü tehlikeden sakınılması için yetkili kişiler tarafından yerine getirilmesi zorunludur.

MİKRO-DALGA İLE PİŞİRME PRENSİPLERİ

1. Yiyeceklerin düzenlenmesi çok önemlidir. Daima daha kalın olan parça tabağın dışına doğru yerleştirilmelidir.

2. Pişirme zamanını gözden geçiriniz. Daima tavsiye edilen zamanın minimumunu ayarlayınız ve gerekirse süreyi uzatınız. Çok fazla pişirilmiş olan yiyecekler duman çıkarıp tutuşabilirler.

3. Düzenli bir pişme sağlamak ve sıçramalara mani olmak için pişirme esnasında gıda maddelerinin

üzerini kapatınız.

4. Pişirme işlemini hızlandırmak için hamburger yada tavuk gibi gıda maddelerinin pişirilmeleri esnasında bir kez çevrilmeleri uygundur. Et parçaları gibi daha kalın olan gıdaların daha sık çevrilmeleri zorunludur.

5. Köfte gibi gıda maddeleri pişirme ortasında çevrilmeli ve tabağın ortasından kenara doğru yer değiştirilmelidir

UYGUN KAP NASIL SEÇİLİR?

Uygun kap mikro-dalga nın geçmesine müsade edecek bir maddeden ibarettir. Dalgaların geçmesine ve gıda maddelerinin ısıtılmasına müsade eder.

Mikro-dalga metalleri geçemez. Metalden yapılmış yada metalik finisyonlar ihtiva eden tabaklar şu halde kullanılmamak zorundadırlar.

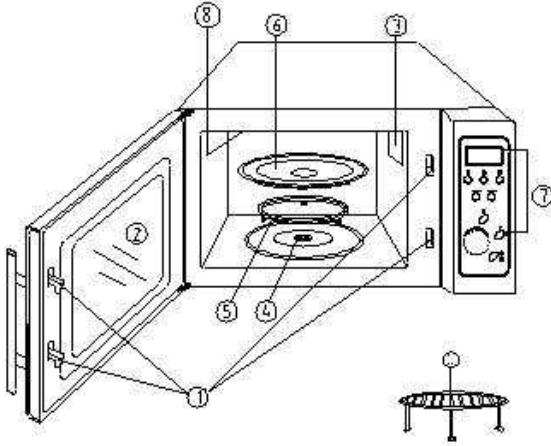
Yeniden işlenmiş kağıt ihtiva eden ürünler asla kullanılmamalıdır. Bu tür ürünler yangın ve/yada kıvılcım üretebilecek küçük metalik parçacıklar ihtiva edebilirler.

Kare yada üçgen tabaklar yerine oval yada yuvarlak olanları tercih ediniz. Köşelere yerleştirilmiş olan yiyecekler fazla pişmeye maruz kalabilirler.

Aşağıdaki tablo size ideal kabı seçmeniz konusunda yardımcı olmak amacıyla genel bir kılavuz mahiyetinde hazırlanmıştır.

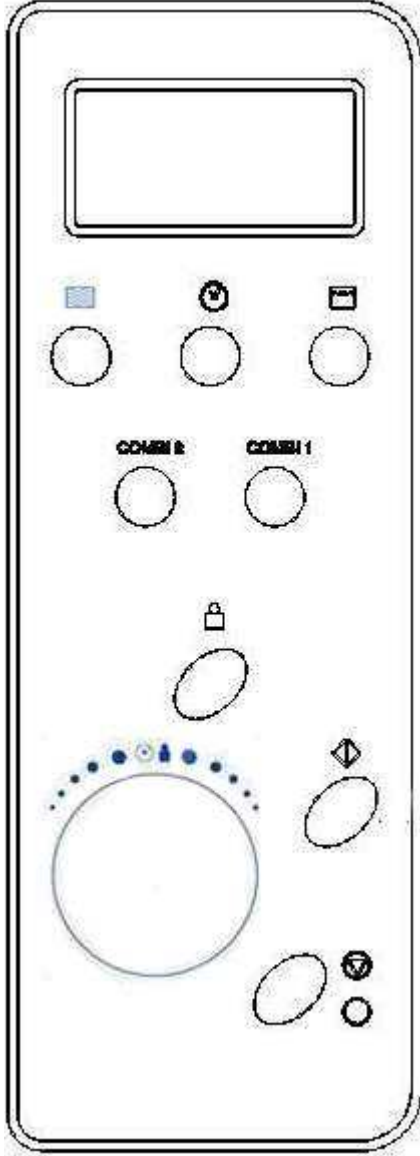
KAP	MİKRO-DALGA	IZGARA	KOMBİNE PİŞİRME
Isıya dayanıklı cam	Evet	Evet	Evet
Isıya dayanıklı olmayan cam	Hayır	Hayır	Hayır
Isıya dayanıklı seramik	Evet	Evet	Evet
Mikro-dalgaya dayanıklı plastik tabak	Evet	Hayır	Hayır
Ambalaj kağıdı	Evet	Hayır	Hayır
Metalik kutu	Hayır	Evet	Hayır
Metal ızgara	Hayır	Evet	Evet
Alimünyum kağıt & Alimünyum tabak	Evet	Evet	Evet

TANIM



- 1.Kapı kilitleme sistemi
2. Fırın kapısı
3. Havalandırma aralığı
4. Aıştırma aksı
5. Döner tabla dayanağı
6. Döner tabla
7. Kumanda panosu
8. Izgara
9. Izgara desteği

KUMANDA PANOSU



DİJİTAL GÖSTERİCİ

Pişirme zamanı, güç, programlama göstergesi ve saat görüntülenir.



Güç

Bu tuşa basarak arzu edilen pişirme gücü seçilir.



Izgara

60 dakikaya kadar olabilecek ızgarada pişirme zamanını programlamak için bu tuşa basınız

COMB1/COMB2

Mikro-dalga ve ızgara yı beraberce yapan kombine pişirme.



zaman/menü

Saati girmek ve pişirme zamanını tayin etmek için bu kontrol düğmesini çeviriniz.

Buz çözme işlemi gibi bir otomatik pişirme menüsü seçmek için bu düğmeyi çeviriniz



Ağırlık ayarlama

Bir otomatik pişirme menüsünü seçtikten sonra , gıda maddesinin ağırlığını vede porsiyon sayısını girmek için bu tuşu çevirerek kullanınız.



saat

Saat ayarlama moduna girmek için bu tuşu kullanınız . Yeniden bu tuşa dokunarak onaylayınız.



Başlatma

Bir pişirme programını başlatmak için bu tuşa basınız.

Bu tuşa her basılış pişirme zamanını artırır ve hemencecik programı tam gücüyle başlatır.



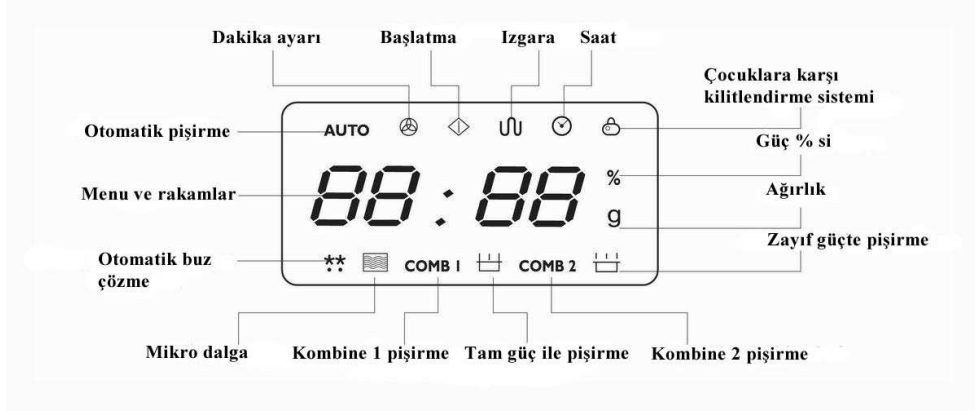
Durdurma/iptal

Bu tuş pişirmeyi ayarlamadan önceki bir programı iptal etmeye yarar.

Bir kez basınca pişirme geçici olarak iptal edilir. İki kez basınca tam olarak iptal etme sağlanır.

Bu tuş aynı zamanda çocuklar için yapılan kilitlemeyi aktif hale getirir.

DİJİTAL GÖSTERGE



FIRININ PROGRAMLANMASI VE AYARLANMASI

Bir sinyal sesi tuşa her dokunduğunuzda sizi uyacaktır.

SAATİN AYARLANMASI

Fırının ilk elektrik bağlantısı yapıldığında, ekran "1:01" gösterecek. Bu saat iki kez 12 saat sekinde çalışır. Eğer fırın çalışırken saati tetkik etmek isterseniz, tuşuna basınız. 5 saniye boyunca saat görüntülenecektir.

ÖRNEK: Eğer fırının saatini 8:30 olarak ayarlamak isterseniz.

1. tuşuna basınız
2. Saati 8 olarak ayarlamak için düğmesini çeviriniz.
3. tuşuna yeniden basınız
4. 30 dakikayı ayarlamak için düğmesini çeviriniz.
5. Ayarınızı onaylamak için son tuşuna basınız.

IZGARADA PİŞİRME

60 dakikadan daha fazla bir pişirme süresi programlamanız mümkün değildir. İnce et dilimlerinin, Bifteklerin, pirzola ve şiş olarak

hazırlanmış olan etlerin bu şekilde pişirilmesi çok daha verimlidir. Bu pişirme şekli sıcak sandviçler ve üzerine rendelenmiş peynir koyulan yemekler içinde idealdir.

Örneğin, eğer 12 dakika için bir gıda maddesini ızgara üzerinde pişirmek isterseniz,

1. tuşuna basınız.
2. tuşuna basınız.
3. düğmesini 12:00 ye çeviriniz.
4. Başlatmak için tuşuna basınız.

MİKRO-DALGADA PİŞİRME

Mikro-dalga ile pişirmeye başlamak için ,arzu etmiş olduğunuz gücü seçmek için muayyen kereler tuşu üzerine basmanız yeterlidir. Hemen arkasından arzu edilen pişirme zamanını seçmek için tuşunu kullanınız. 60 dakikadan fazla bir

pişirme süresi programlamanız mümkün değildir.

POWER tuşu	GÖSTERME EKRANI	PİŞİRME GÜCÜ
Bir kez	100	100%
İki kez	80	80%
3 kez	60	60%
4 kez	40	40%
5 kez	20	20%
6 kez - (dakika ayarı)	0  0	

Örneğin, eğer bir dakika süresince mikro-dalga gücünün 60% ı ile bir gıda maddesini pişirmek isterseniz.

Fırını durdurmak için  tuşuna basınız.

 tuşuna 3 kez basınız.

 tuşunu 1:00 e kadar çeviriniz.

Piştirmeyi başlatmak için  tuşuna basınız.

5. Pişirme.

KOMBİNE 1 PİŞİRME (COMB 1)

60 dakikadan daha fazla bir pişirme süresi programlamanız mümkün değildir.

Bu kombine pişirme modu mikro-dalga ile pişirme modunun 30% una ve ızgarada pişirme modunun 70% ine denk düşer.

Bu kombinezon balık,patates ve üzerine rendelenmiş peynir koyulan yemekler içinde idealdir.

ÖRNEK:Eğer kombine 1 pişirme modunda (COMB 1) 25 dakika süresince bir gıda maddesini pişirmek isterseniz .

 tuşuna basınız.

COM1 tuşuna basınız.

 tuşunu 25:00 a kadar çeviriniz.

Piştirmeyi başlatmak için  tuşuna basınız.

KOMBİNE 2 PİŞİRME (COMB 2)

60 dakikadan daha fazla bir pişirme süresi programlamanız mümkün değildir.

Bu kombine pişirme modu mikro-dalga ile pişirme modunun 55% ine ve ızgarada pişirme modunun 45% ine denk düşer.

Bu kombinezon Puding,omlet, fırında patates ve kümes hayvanlarını pişirmek için idealdir.

ÖRNEK:Eğer kombine 2 pişirme modunda (COMB 2) 12 dakika süresince bir gıda maddesini pişirmek isterseniz

 tuşuna basınız.

COM 2 tuşuna basınız.

 tuşunu 12 :00 a kadar çeviriniz.

 tuşuna basınız.

OTOMATİK PİŞİRME MENÜSÜ

Aşağıdaki gıda maddeleri için yada pişirme modları için , pişirme gücünü yada süreyi programlamak gerekli değildir. Sadece fırına pişirmeye niyetlendiğiniz gıda maddesinin cinsini ve bu gıda maddesinin ağırlığını girmeniz yeterlidir. Bu işlemi gerçekleştirmek üzere gıda maddeleri pişirme modu/gıda kategorisi seçmek için  düğmesini çevirmelisiniz. Sonrasında porsiyon sayısını yada yada pişirmeye niyetlendiğiniz gıda maddesinin yaklaşık ağırlığını belirtmek için  Tuşuna basınız.  tuşuna bir kez basıldımı fırın pişirme işlemine başlayacaktır.

Örnek, 400gr lık bir balık pişirmek için :

  Tuşuna basınız.

Balık pişirme modunu seçmek için  düğmesini çeviriniz,otomatik pişirme menüsü içinde 6 nolu elemanın içinde bulunur.

400 gr ağırlığı belirlemek için 8 kez  Tuşuna basınız.

Pişirme işleminin başlaması için son olarak  Tuşuna basınız.

OTOMATİK MENÜ		Ağırlığı yada porsiyon sayısını belirtmek için 						Tuşuna basınız.	
		1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Kahve/Çorba	1 tas	1 çorba	2 çorbalar					
2.	pirinç	80g	100g	120g					
3.	Spagetti	100g	200g	300g					
4.	Patates	150g	300g	450g	600g				
5.	Tekrar ısıtma	70g	140g	210g	280g	320g	350g	380g	420g
6.	Balık	50g	100g	150g	200g	250g	300g	350g	400g
7.	Tavuk	800g	1000g	1200g	1300g	1400g	1500g	1700g	1800g
8.	Sığır/Koyun	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	1800g	
9.	Şiş	80g	100g	150g	200g	300g	400g	500g	600g
10.	Otomatik buz çözme								

Bu işlemler sırasında otomatik pişirmeyi etkileyen faktörlerin başlıcalarının gıda maddesinin şekline , büyüklüğüne ve sizin beğeninize bağlı olarak bazı ürünler için seçmiş olduğunuz pişirme moduna yada bu gıdaları fırının içinde ne tarafa koyduğunuzda bağlı olduğunu göz ardı etmeyiniz. Eğer neticeden hoşnut değilseniz, pişirme zamanını kendi beğeninize göre ayarlayınız.

OTOMATİK BUZ ÇÖZME

Bu fırın size deniz ürünlerinin, kümes hayvanlarının ve etlerin buzunu çözmeniz konusunda yardımcı olur. Bir kez gıda maddesinin cinsi ve ağırlığı programlandıktan sonra buz çözme işleminin gücü ve zaman otomatik olarak ayarlanır. Buzu çözülecek yiyeceklerin ağırlığı 100gr ile 4000gr arasında değişir.

ÖRNEK: 600 gr karidesin buzunu çözmek isterseniz.

tuşuna basınız.

Buz çözme modunu seçmek için  düğmesini çeviriniz (10^{uncu} eleman, farklı otomatik pişirme modlarından sonra) 600g.lık ağırlığı belirlemek için düğmeyi yeniden çeviriniz

Buz çözme işlemini başlatmak için tuşuna  nız.

HIZLI PİŞİRME

Ekspres pişirme için fırın tam gücü ile (100%) çalışacaktır.

 tuşuna her basışınızda, aşağıdaki programlama ayarını elde edeceksiniz:

SÜRE	START TUŞUNA BASMALAR
0:30	Bir kez
1:00	İki kez
1:30	Üç kez
...	...
12:00	15 kez

Örneğin, Bu modda 2 dakikalık bir pişirmeyi programlamak için :

 tuşuna basınız.

4 kez  şuna basınız, fırın direk olarak tam gücüyle pişirme işlemine başlar.

DAKİKA AYARI

Dakika göstergesi size kalan zamanı gösterir. Fırının ışığı yanar , döner tabla ve havalandırma çalışıyor ama mikro-dalgalar faaliyette değil. Bu fonksiyon size pişirme süresini dakika olarak ayarlamanızı sağlar.

Örneğin; Eğer dakika ayarını 3 dakika olarak ayarlamak isterseniz.

 tuşuna basınız.

 3 kez basınız.

düğmesini 3:00 e kadar çeviriniz.

 şuna basınız.

ÇOCUK GÜVENLİĞİ

Bu fonksiyon fırının çocuklar tarafından kaza ile çalıştırılmasından kaçınmanız için yardımcı olacaktır. Ekran üzerinde **Çocuklara karşı kilitleme sistemi** yazısı görüntülenecektir. Bu fonksiyon aktif halde bulunduğu sürece fırının çalışması mümkün olmayacaktır.

Güvenliği aktif hale getirmek için , 3 saniye boyunca  tuşunu basılı tutunuz. Sesli bir ikaz ile bu fonksiyonun aktif hale geçtiğini duyacaksınız ve görüntüde göreceksiniz.

Güvenliği aktif halden çıkarmak için, yazı ekran üzerinden kaybolana kadar 3 saniye boyunca  tuşunu basılı tutunuz.

ÖZEL FONKSİYON

OTOMATİK HATIRLATMA

Bir gıda maddesinin pişirilme yada buzunun çözülme işlemi tamamlandıktan sonra ,  al) tuşuna basılana kadar yada fırının kapısı açılana kadar fırın her 2 dakikada bir üçlü bir sinyal sesi yayacaktır.

TEMİZLEME VE BAKIM

Temizlemeden önce fırını kapatınız ve elektrik kablosunu çıkarınız.

Fırının iç yüzünün temiz olduğundan emin olunuz. Çepere sıçramalar ve yapışmalar olması halinde, ıslak bir bez parçası yardımıyla siliniz. Fırının çok pis olması halinde , çok güçlü olmayan deterjanlarda kullanabilirsiniz. Çok güçlü spreyler yada deterjanlar kullanmaktan kaçınınız, aksi halde fırınınızın iç yüzünde leke, çizilme yada kararma riskleri ile karşı karşıya kalabilirsiniz.

Fırının dış yüzünü temizlemek için ıslak bir bez parçası kullanınız. Fırının iç tarafında bulunan tüm fonksiyonel parçaların performansını etkileyebilecek zararlardan kaçınmak için, hava çıkış yerlerinden fırın içine su kaçmaması konusunda özellikle dikkatli olunuz.

Fırın penceresinin hem iç hemde dış tarafında sıçramalardan oluşmuş pislikleri ıslak bir bez parçası yardımıyla temizleyiniz.

Kumanda panosunu ıslatmaktan kaçınınız. Yumuşak ve nemli bir bez parçası yardımıyla temizleyiniz. Bu kontrol panosunun temizlenmesi esnasında, fırının kazaen çalışmasından kaçınmak için fırın kapısını açık bırakınız.

Eğer fırının iç yada dış tarafında buğulanmalar oluşursa, yumuşak bir bez parçası yardımıyla siliniz. Bu fırının çok nemli ortamlarda çalıştığı durumlarda oluşur. Bu son derece normal bir durumdur.

Döner tablayı arada sırada temizlemek için çıkarınız. Temizlerken sabunlu sıcak su kullanınız yada bulaşık makinesine koyunuz.

Vakitsiz gürültülerden kaçınmak için tabla dayanağı ve fırının alt taraflarını düzenli olarak temizlemek zorundasınız. Sadece güçlü olmayan bir deterjan kullanılmalıdır. Dayanak sıcak sabunlu su yada bulaşık makinesi içinde yıkanabilir. Bu işlem bittikten sonra düzgün bir şekilde yerine koyduğunuzdan emin olunuz.

Fırınınızda oluşabilecek kötü kokulardan sakınmak için , bir bardak suyu bir limonun suyu ve kabukları ile geniş bir kase içinde karıştırdıktan sonra mikro-dalga fırınınız içinde 5 dakika ısıtınız. Dikkatlice temizleyiniz ve yumuşak bir bez parçası yardımıyla siliniz.

Eğer fırın lambasının değiştirilmesi gerekecek ise , satıcınız ile irtibata geçiniz.

MEASURES INTENDED TO AVOID SERIOUS EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY

Never try to use the device with the door open. You would risk exposing yourselves to microwave energy. Never disregard the safety instructions.

Never place an object between the front panel and the door and never allow fat or cleaning products to accumulate on the sealing joints.

Never use the oven if it is damaged. Be particularly careful that the door closes correctly and that the following elements are not damaged

- z.** Door (distorted),
- aa.** Hinges and handles (broken or loose),
- bb.** Door joints and sealing joints.

Only qualified personnel are authorised to make adjustments or carry out maintenance on this device.

TABLE OF CONTENTS

MEASURES INTENDED TO AVOID SERIOUS EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY -----	57
TECHNICAL SPECIFICATIONS -----	58
BEFORE CONTACTING THE AFTER-SALES SERVICE -----	58
INSTALLATION -----	58
INSTRUCTIONS FOR CONNECTING TO EARTH-----	59
IMPORTANT SECURITY INSTRUCTIONS-----	59
PRINCIPLES OF MICROWAVE COOKING -----	60
HOW TO CHOOSE THE ADEQUATE RECIPIENT? -----	61
DESCRIPTION -----	61
CONTROL PANEL -----	62
DIGITAL DISPLAY -----	63
ADJUSTMENT AND PROGRAMMING OF THE OVEN-----	63
CLEANING AND MAINTENANCE-----	67

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Mains supply :	220-230V~50Hz, 1400W(Microwave)
	220-230V, 1000W(grill)
Power :	900W
Frequency of operations :	2450MHz
Exterior dimensions :	305mm(H)×508mm(L)×424mm(P)
Oven cavity dimensions:	215mm(H)×350mm(L)×330mm(P)
Capacity of the oven :	23Litres
Cooking uniformity :	Revolving tray system (diameter : 314mm)
Net weight :	About 16.5kg

BEFORE CONTACTING THE AFTER-SALES SERVICE

If the oven does not work :

Ensure that the oven is connected correctly. If this is not the case, remove the plug, wait 10 seconds and then re-insert it.

Ensure that there is not a short circuit and that the main circuit breaker is not tripped. If this is not the case, verify the correct operation of the mural socket by means of another device.

Ensure that the control panel is programmed correctly and that the time switch is adjusted.

Ensure that the door is closed correctly by engaging the locking safety system. Should the opposite occur, the waves will not pass through the oven.

IF NONE OF THESE CHECKS RESOLVE THE PROBLEM, CONTACT THE RESELLER. NEVER ATTEMPT TO REPAIR OR ADJUST YOUR OVEN YOURSELF.

INSTALLATION

Ensure that there is no packaging left inside the oven.

Ensure that the device is not damaged (twisted or non-aligned door, joints or hermetic lock surfaces damaged, hinges and catches loosened or broken or protuberances inside the oven or on the door). If this is the case, contact your reseller.

The oven must be placed on a flat and stable surface capable of bearing its weight and that of the food susceptible of being cooked in this oven.

Never place this oven near a source of heat or humidity, water or combustible materials.

The oven must be sufficiently ventilated to work in an optimal manner. Always leave 20 cm of space over the oven, 10 cm at the back and 5 cm on each side. Never cover and never block the air ducts of the device. Never remove the feet.

Never use the oven without the tray, its support and the drive axle being correctly installed.
Ensure that the supply lead is not damaged and that it does not wander below the oven or onto any other hot or sharp surface.
The plug must always remain accessible to be able to be disconnected easily in the case of an emergency.
Never use this oven outside.

INSTRUCTIONS FOR CONNECTING TO EARTH

This device must absolutely be connected to the earth. It is equipped with a lead having an earth wire as well as an earth pin. This pin must absolutely be connected to a correctly installed plug and linked with the earth. In case of a short circuit, connection to earth reduces the risks of electric shock by providing an exit line for the electric current.

ATTENTION : An inadequate usage of the earth can present an important risk of electric shock.

Remark

If you have questions with regard to the connection to earth or the electric instructions, consult a qualified electrician or a person from the technical service.

The manufacturer and the reseller decline any responsibility in the case of damage caused to the device or injury to persons due to non-compliance with the procedures of electric installation of the device.

IMPORTANT SECURITY INSTRUCTIONS

Certain basic safety measures have necessarily to be followed during the use of an electric device :

ATTENTION in order to avoid any risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or from excessive exposure to microwave energy :

Read these instructions attentively before the first usage of your device.

Only use this device for the utilisation described in these directions for use. Never use chemicals or corrosive sprays in this device. This oven is specifically intended for the re-heating and for the cooking of food. It is not intended for industrial or experimental usage.

Never use this device when empty.

Never use the device when the plug or the supply lead is damaged, when it does not work normally or when it underwent damage or that it has fallen. In every case, bring it back to your after-sales service.

As for all devices, it requires more consequential surveillance when children use it.

To reduce the risk of fire within the cavity of the oven :

cc. When you warm food contained in plastic or paper, control regularly to limit the risk of fire.

dd. Remove the metal ties from the paper or plastic bags before placing them in the oven.

ee. If you observe smoke, switch off and disconnect the device at once and leave the door of the oven closed to suffocate the flames.

ff. Never use the device for storage purposes. Never leave paper, kitchen utensils or food inside the oven when it is not in use.

Never use hermetic recipients to warm liquids or others food, they risk exploding at any time.

Warming liquids by microwave can provoke delayed eruptive boiling. Therefore, be particularly attentive during the manipulation of the recipients.

Never deep-fry food in the oven. The oil can damage your device or your utensils and even cause burns.

Never warm complete eggs in the oven, they risk exploding.

Prick food having a thick skin such as potatoes, marrows, apples or sweet chestnuts before putting them in the oven.

After re-heating small jars or feeding bottles for babies, shake to distribute the heat and check the temperature to avoid any burns.

The cooking bowls can become very warm by the transfer of heat. Use insulated gloves to handle them.

Ensure that the bowls being used are suitable for the microwave oven.

ATTENTION : never change the power supply lead, carry out maintenance, repairs or operations involving the dismantling of a cover constituting protection against microwave energy. These manipulations can turn out to be very hazardous and must absolutely be carried out by a qualified person to avoid any danger.

PRINCIPLES OF MICROWAVE COOKING

The arrangement of food is very important. Always place the thickest pieces on the outside of the tray.

Check the cooking time. Adjust the recommended minimum time and prolong the cooking if need be.

Food that is too cooked can smoke and burst into flames.

Cover food during cooking to avoid spatters and to obtain uniform cooking.

Turn the food over once during cooking to accelerate the cooking of food such as chicken and hamburgers. Thicker food such as roast beef must be turned more often.

Food, such as meatballs, must be turned and moved from the centre towards the outside of the tray half way through cooking.

HOW TO CHOOSE THE ADEQUATE RECIPIENT?

The ideal recipient is composed of a material that is permeable to microwaves. It therefore allows waves to pass through it and warm the food.

Microwaves can not pass through metal. Metal bowls or dishes having metallic finishes must, therefore, not be used.

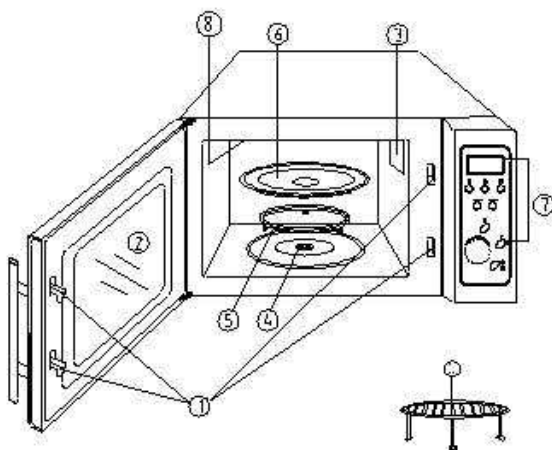
Never use products composed of recycled paper. They can effectively contain small metal fragments susceptible of causing sparks and/or a fire.

Use, preferably, round or oval dishes to oblong or square dishes. The food placed in the corners is more exposed to over cooking.

The table below constitutes a general guide intended to help you choose the ideal recipient.

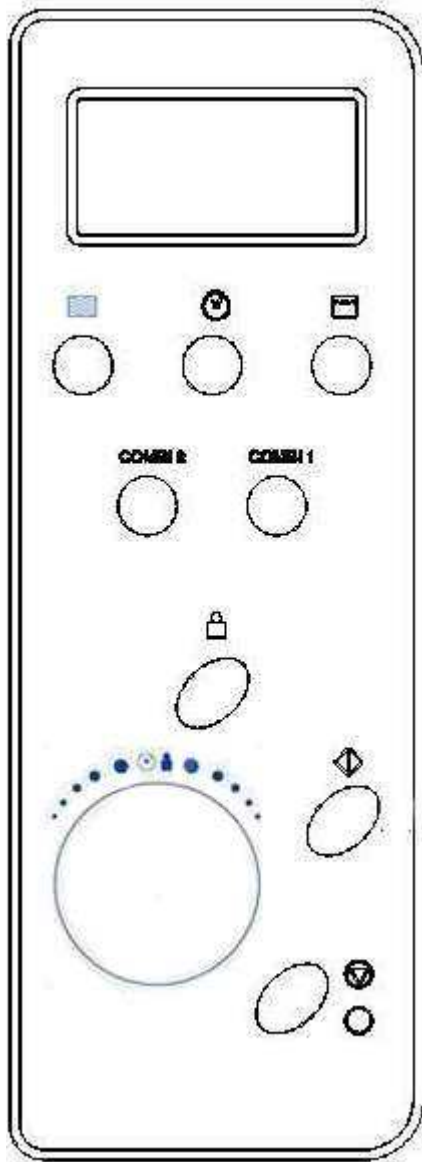
RECIPIENT	MICROWAVE	GRILL	MIXED COOKING
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes
Non heatproof glass	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes
Plastic dish resistant to microwaves	Yes	No	No
Foodstuff paper	Yes	No	No
Metal container	No	Yes	No
Metal griddle of the grill	No	Yes	Yes
Aluminium foil and aluminium pastry boats	Yes	Yes	Yes

DESCRIPTION



1. The door locking system
2. Door of the oven
3. Ventilation opening
4. Drive axle
5. Revolving tray support
6. Revolving tray
7. Command panel
8. Grill
9. Grill support

Contol Panel



Stop/cancel

This button allows the cancelling of a program before adjusting the cooking.
One push allows the temporary cancellation of the cooking. Two pushes and you cancel it definitively.
This button also allows to activate the child lock.

digital DISPLAY

Cooking time, power, programming indicator and time are displayed.



Power

Push this button to select the desired cooking power.



Grill

Press this button to program a grill cooking time of up to 60 minutes.

COMB1/COMB2

Cooking combining the microwave and the grill.



time/menu

Turn this control button to enter the time as well as to determine the duration of cooking.

Turn this button to select a menu of automatic cooking such as defrosting.



weight adj.

Having selected a menu of automatic cooking, use this button to specify the weight of food as well as the number of portions.



clock

Use this button to enter into the time adjustment mode. Confirm by pushing once more on this button.



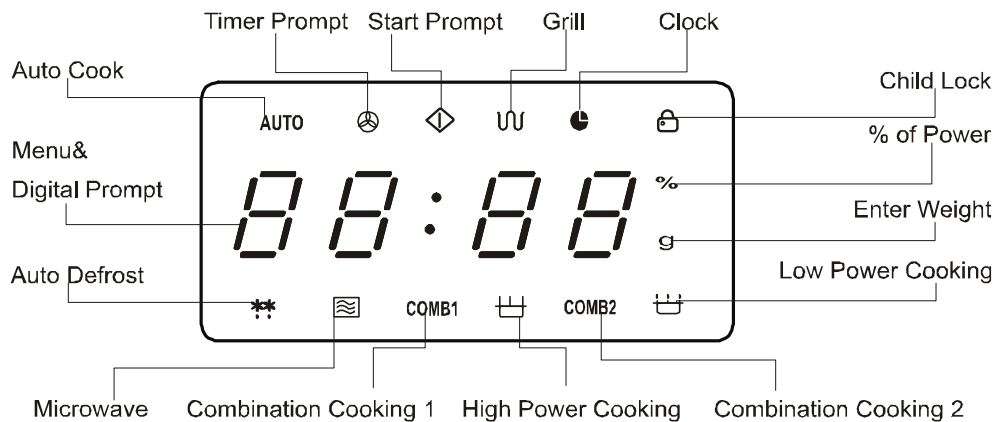
Start

Press this button to start a cooking program.

Each pressure on this button increases the cooking time and starts the program at full power at once.



DIGITAL DISPLAY



ADJUSTMENT AND PROGRAMMING OF THE OVEN

A sound signal will warn you of each pressure on the key.

ADJUSTMENT OF THE CLOCK

During the first start up of the oven, the screen will display "1:01". This clock operates in 2 times 12 hours. If you wish to verify the time during the operation of the oven, push the

... button. It will remain displayed during 5 seconds.

FOR EXAMPLE : If you wish to adjust the time of the oven to 8:30

Push the button

1. Push the button
2. Turn the button to adjust to 8 hours.
3. Press once more on the button
4. Turn the button to adjust to 30 min.
5. Push the button a last time to confirm your adjustment.

COOKING WITH THE GRILL

It is not possible for you to program a cooking time longer than 60 minutes. Cooking with the grill is particularly effective for thin slices of meat, steaks, chops, and kebabs. This cooking is also perfectly suited for hot sandwiches or grilled dishes.

For example, if you wish to cook food under the grill during 12 minutes.

1. Push the button.
2. Push the button.
3. Turn the button until 12:00.
4. Push the button to start cooking

MICROWAVE COOKING

To begin cooking in the microwave, just press the button a certain number of times to select the desired power. Then use thebn to adjust the desired cooking



time. It is not possible for you to program a cooking time longer than 60 minutes.

POWER button	DISPLAY	COOKING POWER
Once	100	100%
Twice	80	80%
3 times	60	60%
4 times	40	40%
5 times	20	20%
6 times - (adjustment of the timer)	0	0

For example, if you wish to cook food during one minute at 60 % of the microwave power.

Push the  button to stop the oven.

Push the  button on 3 occasions.

Turn the  button to 1:00.

Push the  button to start the cooking.

Cooking.

COMBINED COOKING 1 (COMB 1)

It is not possible for you to program a cooking time longer than 60 minutes.

This combined cooking mode corresponds to 30 % of the cooking time in microwave mode,

70 % of the cooking time in grill mode. This combination is perfectly suitable for fish, potatoes or grilled dishes.

FOR EXAMPLE : If you wish to cook food in combination 1 during 25 minutes.

Push the  button.

Push the COM1 button.

Turn the  button to 25:00.

Push the  button to start the cooking.

COMBINED COOKING 2 (COMB 2)

It is not possible for you to program a cooking time longer than 60 minutes.

This mode of combined cooking corresponds to 55 % of the cooking time in microwave mode, 45 % of the cooking time in grill mode. This combination is perfectly suitable for puddings, omelettes, baked potatoes and poultry.

FOR EXAMPLE : If you wish to cook food in combination 2 during 12 minutes.

Push the  button.

Push the COM 2 button.

Turn the  button to 12:00.

Push the  button.

AUTOMATIC COOKING MENU

For food or the following cooking modes, it is not necessary to program the duration and the cooking power. It is sufficient to enter into the oven the type of food that you wish to cook as well as the weight of this food. In order to do this, turn the  button to select a category of food / cooking mode. Then push the  button to indicate the number of portions or the approximate weight of food that you wish to cook. The oven begins cooking once the  button is engaged.

For example, to cook 400gr of fish :

Push the  button.

Turn the  button to select fish cooking, resumed under element 6 in the automatic cooking menu.

Press 8 times on the  button to indicate a weight of 400 g.

Push the  button to begin cooking.

AUTOMATIC MENU		Push the  button, to indicate the weight or the number of portions.								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Coffee / soup	1 cup	1 soup	2 soups						
2	Rice	80g	100g	120g						
3	Spaghetti	100g	200g	300g						
4	Potato	150g	300g	450g	600g					
5	Re-heating	70g	140g	210g	280g	320g	350g	380g	420g	450g
6	Fish	50g	100g	150g	200g	250g	300g	350g	400g	450g
7	Chicken	800g	1000g	1200g	1300g	1400g	1500g	1700g	1800g	2000g
8	Beef / Sheep	300g	500g	800g	1000g	1200g	1300g	1800g		
9	Kebab	80g	100g	150g	200g	300g	400g	500g	600g	700g
10	Automatic defrosting									

Do not, however, lose sight of the fact that the result of automatic cooking depends on factors such as the form and the size of the food, your personal preferences with regard to the cooking mode of some food or even the placing of the food inside the oven. If you are not satisfied with the result, adjust the cooking time according to your liking.

AUTOMATIC DEFROSTING

This oven allows the defrosting of meat, poultry, and seafood. The time and the defrosting power are adjusted automatically once the type of food and the weight is programmed. The range weight of frozen foods varies between 100gr and 4000gr.

FOR EXAMPLE : If you wish to defrost 600gr of shrimps.

Push the  button.

Turn the  button to select the defrosting mode (10th element, after the various modes of automatic cooking)

Turn the button again to determine the weight : 600g.

Push the  button to start defrosting.

FAST COOKING

The oven will work at full power (100 %) for EXPRESS cooking.

For each pressure on the  button, you obtain the following programming adjustments:

DURATION	PUSHES ON THE START BUTTON
0:30	Once
1:00	Twice
1:30	Three times
...	...
12:00	15 times

For example, to program 2 minutes of cooking in this mode :

Push the  button.

Push the  button 4 times, the oven will immediately begin cooking at full power.

ADJUSTMENT OF THE TIME SWITCH

The time switch offers you a remit of time. The oven light, the revolving tray and the ventilation function but the microwaves are not present. This function allows you to precise the cooking.

For example; if you wish to adjust the time switch to 3 minutes.

Push the  button.

Push the  button 6 times.

Turn the  button to 3:00.

Push the  button.

CHILD SECURITY

This function allows the avoidance of the accidental operation of the oven by a child. The CHILD LOCK indicator will appear on the screen. The oven can not be operated when this function is activated.

To activate the safety, push and maintain

the  button during 3 seconds. A sound signal indicates to you that the function is indeed activated and the indicator lights up.

To deactivate the safety, push and maintain the  button during 3 seconds until the indicator disappears.

SPECIAL FUNCTION

AUTOMATIC REMINDER

When the cooking or defrosting of food is finished, the oven will emit a triple sound signal every 2 minutes until the door of the oven is opened or that the  button is pressed.

CLEANING AND MAINTENANCE

Switch off the oven and disconnect the supply lead before cleaning.

Ensure that the inside of the oven remains clean. When spatters adhere to the wall, wipe with a wet rag. If the oven is very dirty, you can use a non-corrosive detergent. Avoid using sprays or corrosive cleaners, they would risk staining, scratching or tarnishing the inside of your oven.

Use a wet rag to clean the outside of the oven. To avoid any damage to the functioning elements placed inside the oven, be particularly attentive not to allow any infiltrations of water through the aeration openings.

Clean the spatters inside and outside the oven pane by means of a wet rag.

Avoid the control panel getting wet. Clean with a soft and damp rag. During the cleaning of this control panel, leave the door of the oven open to avoid any accidental operation.

If vapour forms inside or outside the oven, clean by means of a soft rag. This can occur when the oven works in a very humid environment. This reaction is completely normal.

Remove occasionally the revolving tray to clean it. Use warm soapy water or put it in the dishwasher.

The tray support and the bottom of the oven must be cleaned regularly to avoid a troublesome noise. Only use a non-corrosive cleaner. The support can be cleaned with warm soapy water or in the dishwasher. Then ensure that it is replaced correctly.

To eliminate smells from your oven, mix a cup of water with the juice and skin of a lemon in a large bowl and heat it all up during 5 minutes in the microwave. Clean carefully and wipe with a soft rag.

If the oven lamp has to be replaced, please contact the reseller.