

**AVM 960**

**AVM 961**

**AVM 971**

**D  
E**

**F  
R**

**I  
T**

**N  
L**

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



**Brugsanvisning**  
Bruksanvisning  
**Käyttöohje**  
Manual de utilização  
**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**  
Instrukcje użytkowania  
**Használati utasítás**  
Инструкция за използване  
**הוראות שימוש**



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

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



# D E



## AUFSTELLUNG



### VOR DER MONTAGE DES GERÄTES



**VERGEWISSERN SIE** sich vor der Installation, dass die Backröhre leer ist.

**KONTROLLIEREN SIE** das Gerät auf mögliche Transportschäden, bevor Sie mit der Installation beginnen.

**ÜBERPRÜFEN SIE**, ob das Zubehör und alle Teile komplett vorhanden sind.



**DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN EINBAU** über einem Elektro- oder Gasherd bestimmt! Der Abstand zwischen dem Herdrand und der Unterseite dieses Gerätes muss bei Elektroherden mindestens 460 mm und bei Gasherden mindestens 650 mm betragen.

**WENDEN SIE SICH HINSICHTLICH DES MINDESTABSTANDS** in den folgenden Fällen unbedingt an den Hersteller:

#### **Elektrogeräte:**

- ❗ Der Herd besitzt mehr als 4 Kochstellen.
- ❗ Die Nennleistung der beiden hinteren Kochstellen beträgt mehr als 2 kW pro Kochfeld.
- ❗ Die Nennleistung der beiden vorderen Kochstellen beträgt mehr als 1,5 kW pro Kochfeld.

#### **Gasgeräte:**

- ❗ Der Gasbrenner entwickelt eine Brennerleistung von mehr als 3,2 kW pro Brenner.
- ❗ Die Gesamtleistung des Herds übersteigt 10 kW.

#### **ABLUFTBETRIEB:**

**DER FLANSCH HAT EINE** Öffnung mit Ø 120 mm, so dass Abluftleitungen mit Ø 120 mm angeschlossen werden können.



**FÜR DIE ABLUFTFÜHRUNG DARF KEIN** Abzug eingesetzt werden, der bereits als Abluftkanal anderer Kochschwaden oder der Verbrennungsprodukte offener Flammen verwendet wird.

**FALLS SIE DAS GERÄT AN EINEN UNBENUTZTEN** Abluft- oder Rauchgasabzug anschließen möchten, sollten Sie die Anlage vor der Installation von einer kompetenten Fachkraft kontrollieren lassen.

**WENN DIE HERDABZUGSHAUBE ZUSAMMEN MIT ANDEREN GERÄTEN VERWENDET** wird, die Raumluft verbrauchen (z.B. Gas-, Dieselöl- oder Kohlegeräte, Heißwassergeräte, Boiler) denken Sie daran, dass die Haube Luft aus dem Raum absaugt, die daher für die Verbrennung unzureichend sein kann.

**ABZUGSHAUBEN UND ANDERE GERÄTE, DIE EINEN ABLUFTKANAL ERFORDERN**, können gefahrlos nur dann gemeinsam betrieben werden, wenn in dem Raum ein maximaler Unterdruck von 0,04 mbar herrscht, der die Rückführung der Rauchabgase verhindert.

Das ist nur möglich, wenn die Verbrennungsluft durch nicht schließende Öffnungen wie Türen, Fenster, Maueröffnung für Frischluftzufuhr oder Abluftableitung oder andere technische Vorrichtungen wie Wechselsperren u.a. Einrichtungen nach außen befördert wird. Rufen Sie bei Zweifeln einen Fachmann.

**HINWEIS:** Schließen Sie für optimale Geräteleistungen die Küchenfenster während des Lüfterbetriebs. Anderenfalls erhalten Sie keinen Unterdruck in der Küche. In einem anliegenden Raum sollte jedoch ein Fenster geöffnet werden.

**BENUTZEN SIE** für die Abluftkanäle biegsame korrosionsbeständige Aluminium- oder Blechrohre.



**VERWENDEN SIE KEINE BRENNBAREN KUNSTSTOFFROHRE.** Halten Sie die Abluftkanäle so kurz wie möglich.

**VERLEGEN SIE DIE ROHRE NICHT RECHTWINKLIG.** Sie müssen immer mit einem Bogen verlegt und mit einem schräg ansteigenden Winkel an den Abzugsschacht angeschlossen werden. Der Rohrdurchmesser darf sich nicht nach oben verjüngen.

**KLEINE ROHRDURCHMESSER** verringern die Lüfterleistung.

## AUFSTELLUNG

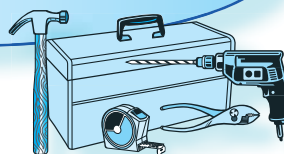
D  
E

### UMLUFTBETRIEB

Die **ABZUGSHAUBE** wird im Umluftbetrieb verwendet, wenn keine Abzugsanlage vorhanden oder kein Mauerdurchbruch möglich ist. Für den Umluftbetrieb muss das optionale Kohlefilter zum Absaugen der Kochschwaden installiert werden.

Die **UMLUFTHAUBE MIT KOHLEFILTER** ist absolut ungefährlich.

**BEFOLGEN SIE DIE MITGELIEFERTE, separate Installationsanleitung des Geräts.**



### VOR DEM ANSCHLIESSEN



**VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DIE SPANNUNG** auf dem Typenschild der Netzspannung in Ihrem Haus entspricht.

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

**VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DAS GERÄT NICHT BESCHÄDIGT IST.** Kontrollieren Sie, dass die Tür dicht mit dem Rahmen abschließt. Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.



**NEHMEN SIE DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB,** wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Tauchen Sie das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern. Stromschlag, Brand oder sonstige Gefährdungen können sonst die Folge sein.

### NACH DEM ANSCHLIESSEN

**DAS GERÄT KANN NUR IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN,** wenn die Tür richtig (fest anliegend) geschlossen ist. Um Empfangsstörungen zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten bzw. Antennen auf.



**DIE ERDUNG DIESES GERÄTES** ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Sachschäden, die infolge Missachtung der o.g. Vorschriften entstehen sollten.

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

# D E



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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



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



**BENUTZEN SIE DAS MIKROWELLENGERÄT NICHT ZUM TROCKNEN VON TEXTILIEN, PAPIER, GEWÜRZEN, KRÄUTERN, HOLZ, BLUMEN, FRÜCHTEN ODER ANDEREN BRENNBAREN STOFFEN.**



**ES BESTEHT BRANDGEFAHR. WENN MATERIAL INNERHALB ODER AUSSERHALB DES GARRAUMS ZU BRENNEN ANFÄNGT ODER SICH RAUCH BILDET,** halten Sie die Gerätetür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie die Sicherung im Schaltkasten heraus.



**GAREN SIE DIE SPEISEN NICHT LÄNGER ALS NOTIG.** Es besteht Brandgefahr.



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



**VERWENDEN SIE KEINE ÄTZENDEN CHEMIKALIEN ODER DÄMPFE** in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde speziell zum Aufwärmen oder Garen von Lebensmitteln entwickelt. Er eignet sich nicht für industrielle Zwecke oder Laborzwecke.



**BEREITEN SIE KEINE "FLAMBIERTEN" GERICHTE** unter der Abzugshaube zu!



**BENUTZEN SIE NIE OFFENE FLAMMEN** unter der Dunstabzugshaube. Ungeschützte Flammen sind gefährlich für die Filter und können Brand verursachen.



**LASSEN SIE DIE PFANNE BEIM BRATEN** nicht unbeaufsichtigt. Das Bratöl kann Feuer fangen. Es besteht Brandgefahr!



**KINDER DÜRFEN** das Mikrowellengerät *nur dann ohne Aufsicht Erwachsener benutzen, wenn sie ausreichend eingewiesen wurden und sichergestellt ist, dass sie sich der Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs bewusst sind.*

*Ohne Aufsicht darf das Gerät nicht von kleinen Kindern oder gebrechlichen Personen benutzt werden. Kinder sollten sorgsam beaufsichtigt werden, so dass sie nicht dem Gerät spielen können.*

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



**SPEISEN ODER FLÜSSIGKEITEN IM GERÄT NICHT IN LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTERN ERHITZEN. DER DRUCK IM BEHÄLTER NIMMT ZU. DAS KANN BEIM ÖFFNEN DES BEHÄLTERS ZU VERLETZUNGEN ODER ZU EINER EXPLOSION FÜHREN.**



**DIE TÜRDICHTUNG UND DER BEREICH UM DIE TÜRDICHTUNG** müssen regelmäßig auf Beschädigungen überprüft werden. Nehmen Sie bei einer Beschädigung das Gerät erst wieder in Betrieb, nachdem es von einem qualifizierten Kundendiensttechniker repariert wurde.



**EIN SCHADHAFTER FILTER** muss ersetzt werden. Benutzen Sie die Abzugshaube nie ohne Filter. Eine solche Anwendung ist bestimmungsfremd.

### EIER

**BENUTZEN SIE DIE MIKROWELLENFUNKTION NICHT** zum Garen oder Aufwärmen ganzer Eier mit oder ohne Schale, da diese auch nach Beenden des Gar- oder Aufwärmvorgangs explodieren können.



**Der Hersteller übernimmt keine Haftung** für Schäden oder Feuer der Abzugshaube, die durch Missachtung der vorgenannten Anweisungen verursacht sind.



## VORSICHTSMASSNAHMEN



**D  
E**

### ALLGEMEINES

**DAS GERÄT IST AUSSCHLISSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT BESTIMMT!**

**DIE MIKROWELLENFUNKTION sollte niemals ohne Speisen im Garraum eingeschaltet werden. Andernfalls kann es zu Schäden am Gerät kommen.**

**WENN SIE SICH MIT DEM GERÄT VERTRAUT MACHEN WOLLEN,** stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Das Wasser absorbiert die Energie der Mikrowellen, sodass der Herd nicht beschädigt wird.

**VERWENDEN SIE DEN GARRAUM** nicht als Ablage.

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



### FRITTIEREN

**BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT ZUM FRITTIEREN, DA DIE ÖLTEMPERATUR NICHT KONTROLLIERT WERDEN KANN.**



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

### FLÜSSIGKEITEN

**Z. B. GETRÄNKE ODER WASSER.** Flüssigkeiten können über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden, ohne dass es zu einer sichtbaren Blasenbildung kommt. Das kann dazu führen, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich überkocht.



Um dies zu vermeiden, ergreifen Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen:

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

### ACHTUNG

**GENAUERE INFORMATIONEN DAZU** finden Sie im Mikrowellenkochbuch. Dies gilt besonders für das Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

### BABYNAHRUNG IN GLÄSERN ODER GETRÄNKE

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



**Nehmen Sie den Deckel bzw. Sauger unbedingt vor dem Erwärmen ab!**

# DE



## ZUBEHÖR



### ALLGEMEINES

**EINE REIHE** von Zubehörteilen werden auf dem Markt angeboten. Prüfen Sie vor dem Kauf, ob sie für das Mikrowellengerät geeignet sind.

**PRÜFEN SIE VOR DEM GAREN**, ob das Zubehör feuerfest und durchlässig für Mikrowellen ist.



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

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

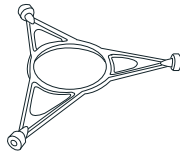
**KOMMEN SOLCHE TEILE** beim Betrieb des Gerätes mit den Innenwänden des Garraums in Berührung, können Funken entstehen und kann das Gerät beschädigt werden.

**PRÜFEN SIE VOR DEM EINSCHALTEN DES GERÄTES** stets, ob sich der Drehteller ungehindert drehen kann. Wenn sich der Drehteller nicht frei dreht, verwenden Sie ein kleineres Gefäß.

### AUSSTATTUNG

#### DREHTELLERAUFLAGE

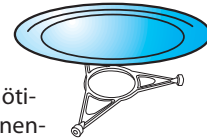
**DIE DREHTELLERAUFLAGE** muss sich immer unter dem Glasdrehteller befinden. Legen Sie keine anderen Gegenstände auf die Drehtellerauflage.



🔧 Setzen Sie die Drehtellerauflage in das Gerät ein.

#### GLASDREHTELLER

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



🔧 Setzen Sie den Glasdrehteller auf die Drehtellerauflage.

### OPTIONAL

#### KOHLEFILTER

**DER KOHLEFILTER** reinigt wirksam die Kochschwaden im Küchenbereich.

**DER FILTER IST NICHT WASCHBAR UND MUSS IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN** ersetzt werden; Sie können den Filter bei Ihrem Fachhändler erwerben.



## STARTSCHUTZ/KINDERSICHERUNG



**D  
E**

**DIESE SICHERHEITSFUNKTION SCHALTET SICH EINE MINUTE, NACHDEM** das Gerät in den Wartezustand versetzt worden ist, automatisch ein. (Das Gerät befindet sich im "Wartezustand", wenn die 24-Stunden-Uhr angezeigt wird, oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, wenn das Display dunkel ist).



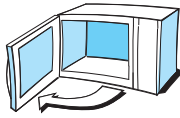
**DIE SICHERHEITSPERRUNG WIRD ERST DANN FREIGEgeben,** wenn die Tür geöffnet oder geschlossen wird, z. B. wenn Speisen in die Mikrowelle gestellt werden. Andernfalls zeigt das Display die Meldung "door".

*door*

## UNTERBRECHUNG ODER ABRUCH DES GARVORGANGS

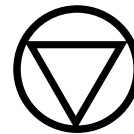
### UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS:

**DAS GAREN KANN DURCH ÖFFNEN DER GERÄTETÜR** unterbrochen werden, um die Speisen zu kontrollieren, zu wenden oder umzurühren. Die Einstellungen werden 10 Minuten lang beibehalten.



### ABBRECHEN DES GARVORGANGS:

**NEHMEN SIE DIE SPEISEN HERAUS,** schließen Sie die Gerätetür und drücken die Stoptaste.

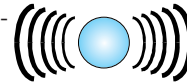


### FORTSETZEN DES GARVORGANGS:

**DIE TÜR SCHLIESSEN** und die Starttaste EINMAL drücken. Der Garvorgang wird an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde. **DURCH ZWEIMALIGES** Drücken der Starttaste wird die Garzeit um weitere 30 Sekunden verlängert.



**EIN PIEPTON** zeigt nach Ablauf der Garzeit 10 Minuten lang einmal pro Minute das Ende der Garzeit an. Um den Piepton abzuschalten, drücken Sie die Stoptaste oder öffnen Sie die Gerätetür.



**HINWEIS:** Das Gerät speichert die Einstellungen nur für 30 Sekunden, wenn die Tür nach Beendigung des Garvorgangs geöffnet und anschließend wieder geschlossen wird.



## ABKÜHLEN



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

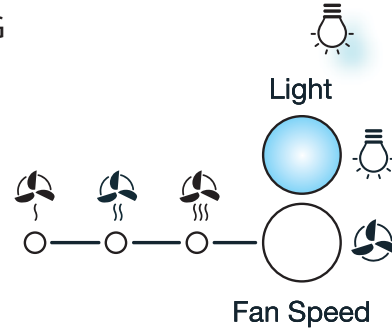
**DER ABKÜHLVORGANG** kann ohne Schaden für das Gerät durch Öffnen der Tür unterbrochen werden.

**D**  
**E**



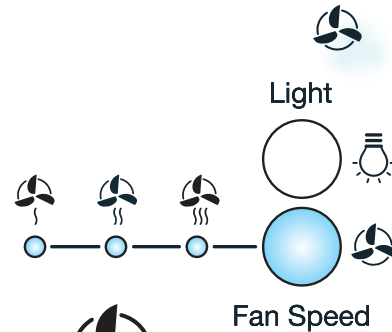
## BELEUCHTUNG

**DIE ABZUGSHAUBE HAT EINE BELEUCHTUNGSFUNKTION.**  
Drücken Sie den Lichtschalter zum Einschalten der Beleuchtung.



## LÜFTER

**DIE ABZUGSHAUBE HAT EINE LÜFTERFUNKTION.** Drücken Sie wiederholt die Lüftertaste, um den Lüfter einzuschalten oder die Lüfterdrehzahl zu wählen. Der Lüfter startet immer mit der Mindestdrehzahl. Mehrmaliges Drücken erhöht die Lüfterdrehzahl. Nach Erreichen der Höchstdrehzahl schaltet der nächste Tastendruck den Lüfter ab.



MINDESTDREHZAHL



MITTLERE DREHZAHL



HÖCHSTDREHZAHL



## ZEITSCHALTUHR



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

**NACH ABLAUF DER EINGESTELLTEN ZEIT** ertönt ein akustisches Signal.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE TASTEN +/-**, um die gewünschte Zeitdauer einzustellen.
- 2 **DRÜCKEN SIE MEHRMALS DEN NETZSCHALTER**, bis die Leistungsstufe 0 W eingestellt ist.
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

**ZUM ABSCHALTEN DER ZEITSCHALTUHR** vor dem Ablauf der eingestellten Zeit drücken Sie die Stopp-Taste.







## UHR



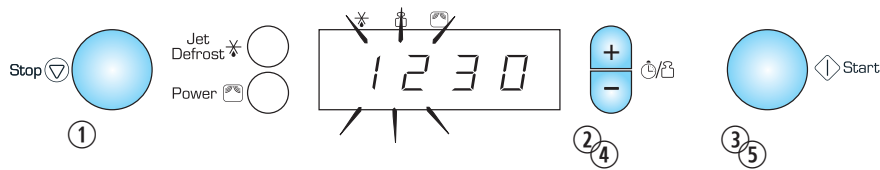
**D  
E**

**BEIM EINSTELLEN DER UHR** die Tür offen lassen. Dadurch haben Sie 5 Minuten Zeit, um die Uhr einzustellen. Andernfalls muss jeder Schritt innerhalb von 30 Sekunden ausgeführt werden.

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

- 1 DRÜCKEN SIE DIE STOPPTASTE** (3 Sekunden), bis die linke (Stunden-) Ziffer blinkt.
- 2 MIT DEN TASTEN + / -** die Stunden einstellen.
- 3 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.** (Die beiden rechten Ziffern (Minutenanzeige) blinken).
- 4 MIT DEN TASTEN +/-** DIE Minuten einstellen.
- 5 ERNEUT DIE STARTTASTE DRÜCKEN.**

**DIE UHR IST NUN EINGESTELLT** und in Betrieb.



# DE

## GAREN UND AUFWÄRMEN MIT MIKROWELLEN

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

- 1 **STELLEN SIE MIT DEN TASTEN +/- DIE GEWÜNSCHTE GARZEIT EIN.**
- 2 **DRÜCKEN SIE MEHRMALS DEN NETZSCHALTER, UM DIE LEISTUNGSSTUFE EINZUSTELLEN.**
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

### WÄHREND DES GARVORGANGS:

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

**MIT DEM NETZSCHALTER KANN** auch die Leistungsstufe geändert werden. Bei der ersten Betätigung wird die aktuelle Leistungsstufe angezeigt. Die Leistungstaste mehrmals drücken, um eine andere Leistungsstufe zu wählen.



### WAHL DER LEISTUNGSSTUFE

NUR MIKROWELLE	
LEISTUNG	VORGESCHLAGENE VERWENDUNG:
JET (750 W)	<b>ZUM AUFWÄRMEN VON GETRÄNKEN</b> , Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder anderen Nahrungsmitteln mit hohem Wassergehalt. Wählen Sie eine niedrigere Leistungsstufe, falls die Speise Ei oder Sahne enthält.
650 W	<b>ZUM GAREN VON</b> Fisch, Fleisch, Gemüse usw.
500 W	<b>SCHONENDERE ZUBEREITUNG</b> , z. B. bei Saucen mit hohem Eiweißgehalt, Käse- und Eierspeisen, sowie zum Fertigmachen von Eintopfgerichten.
350 W	<b>ZUM KÖCHELN VON EINTOPFGERICHTEN</b> und zum Schmelzen von Butter.
160 W	<b>ZUM AUFTAUEN.</b> Zum Anwärmen von Butter und Käse.
90 W	<b>ZUM ANTAUEN</b> von Speiseeis



## SCHNELLSTARTFUNKTION

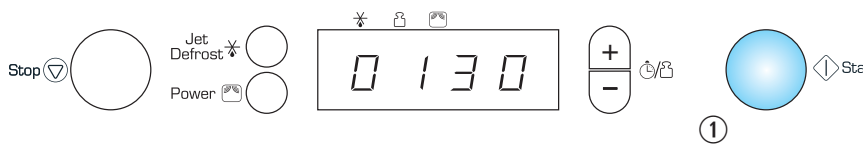


**D  
E**

**DIESE FUNKTION DIEN**t zum schnellen Aufwärmen von Speisen und Getränken mit hohem Wassergehalt wie dünnen Suppen, Kaffee oder Tee.

**1 DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

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



## MANUELLES AUFTAUEN



**GEHEN SIE BEIM MANUELLEN AUFTAUEN** ENTSPRECHEND dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen" vor und wählen Sie die Leistungsstufe 160 W.

**ÜBERPRÜFEN SIE DEN AUFTAUGRAD DER SPEISEN** IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN. Mit der Zeit wissen Sie aus Erfahrung, welche Einstellungen die unterschiedlichen Mengen benötigen.

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

**DIE VERPACKUNGSFORM** beeinflusst ebenfalls die Auftauzeit. Speisen in flachen Verpackungen tauen schneller auf als dicke Blöcke.

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

**DECKEN SIE BESTIMMTE SPEISEBEREICHE** (z. B. Hähnchenschenkel oder -flügel) mit kleinen Stücken Alufolie ab, sobald diese anfängen, warm zu werden.

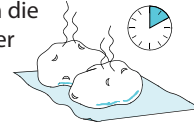


**WENDEN SIE** große Speisestücke nach der halben Auftauzeit.

**GEKOCHTE SPEISEN, Eintopf und Fleischsossen** tauen besser auf, wenn sie während des Auftauprozesses umgerührt werden.

**DIE AUFTAUZEIT** sollte lieber etwas geringer bemessen und der Auftauprozess während der Verweilzeit im Herd abgeschlossen werden.

**EINE VERWEILZEIT NACH DEM AUFTAUEN ERGIBT IMMER EIN BESSERES ERGEBNIS**, da sich die Wärme gleichmäßiger in der Speise verteilen kann.





## SCHNELLAUFTAUEN



**D  
E**

**BENUTZEN SIE DIESE FUNKTION NUR ZUM AUFTAUEN VON FLEISCH, FISCH UND GEFLÜGEL.** Für andere Nahrungsmittel wie Brot und Obst entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit Mikrowellen" verfahren und zum Auftauen die Leistungsstufe 160 W wählen.

**DIE SCHNELLAUFTAUFUNKTION** sollte nur für Speisen mit einem Nettogewicht von 100 bis 2000 g verwendet werden.

- 1 **DRÜCKEN SIE DIE TASTE JET DEFROST.**
- 2 **MIT DEN TASTEN +/- DAS NAHRUNGSMITTELGEWICHT EINSTELLEN.**
- 3 **DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE.**

**NACH DER HÄLFTE DES AUFTAUVORGANGS** stoppt das Gerät und zeigt die Meldung *Turn Food* an.

- ☺ Öffnen Sie die Tür.
- ☺ Wenden Sie das Gargut.
- ☺ Schließen Sie die Tür und nehmen Sie das Gerät durch Drücken der Starttaste wieder in Betrieb.

**HINWEIS:** Das Gerät startet automatisch wieder nach 2 Minuten, wenn die Speisen nicht gewendet werden. Das Auftauen dauert in diesem Fall länger.



**DIESE FUNKTION ERFORDERT DIE EINGABE DES** Nettogewichtes der Speisen.

**WENN DAS GEWICHT NICHT DEM EMPFOHLENEN WERT ENTSPRICHT:** Folgen Sie den Anweisungen unter "Garen & Aufwärmen mit Mikrowellen" und wählen Sie 160 W zum Auftauen.



**WÄHLEN SIE EIN NIEDRIGERES GEWICHT,** falls die Speisen wärmer sind, als die Tiefkühltemperatur (-18 °C).

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



LEBENSMITTEL	MENGE	TIPPS
<b>FLEISCH</b>	<b>100 G BIS 2 KG</b>	Hackfleisch, Koteletts, Steaks oder Braten.
<b>GEFLÜGEL</b>	<b>100 G BIS 2 KG</b>	Ganze Hähnchen, Hähnchenstücke oder Hähnchenfilets.
<b>FISCH</b>	<b>100 G BIS 2 KG</b>	Ganze Fische, Steaks oder Filets.


**BEI LEBENSMITTELN, DIE NICHT IN DER TABELLE** enthalten sind und die ein geringeres oder höheres Gewicht als empfohlen haben, verfahren Sie entsprechend dem Kapitel "Garen und Aufwärmen mit der Mikrowellen" und wählen Sie zum Auftauen 160 W.

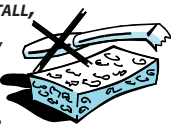
## WARTUNG UND PFLEGE

D  
E


**DAS GERÄT MUSS IM NORMALFALL** nur gereinigt werden.

**WIRD DAS GERÄT NICHT SAUBER GEHALTEN**, kann dies zur Abnutzung der Oberfläche führen. Dies wiederum verringert die Lebensdauer des Geräts und führt u. U. zu gefährlichen Situationen und Brandgefahr.

 **KEINE TOPFREINIGER AUS METALL, SCHEUERMITTEL, Stahlwolle, grobe Waschlappen usw. zum Reinigen benutzen, die die Bedienblende und die Innen- und Außenwände beschädigen können. Benutzen Sie zum Reinigen einen Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel oder ein Papiertuch und Glasreinigerspray. Sprühen Sie den Glasreiniger auf ein Papiertuch. **SPRÜHEN SIE NIEMALS** direkt in das Gerät.**



**ENTFERNEN SIE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN**, besonders wenn etwas übergelaufen ist, den Drehteller und den Drehtellerhalter und reinigen Sie den Boden des Gerätes.




**DAS MIKROWELLENGERÄT** darf nur mit eingesetztem Drehteller verwendet werden.

**VERWENDEN SIE NUR MILDE REINIGUNGSMITTEL**, Wasser und ein weiches Wischtuch zum Reinigen der Innenwände sowie der Innen- und Außen-seite der Gerätetür.

 **FETTSPRITZER** oder Speisereste dürfen sich nicht an der Tür festsetzen.

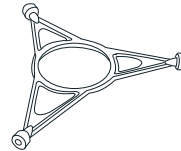
**BEI HARTNÄCKIGER VERSCHMUTZUNG EMPFIEHLT ES SICH**, ein Glas Wasser 2 bis 3 Minuten lang im Garraum zu erhitzen. Der Dampf weicht den Schmutz auf.

 **VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG DES GERÄTES** keine Dampfreiniger.

**UNANGENEHME GERÜCHE IM GARRAUM** lassen sich beseitigen, wenn Sie ein Glas Wasser mit Zitronensaft auf den Drehteller stellen und das Wasser einige Minuten lang kochen lassen.

SPÜLMASCHINENFESTES ZUBEHÖR:

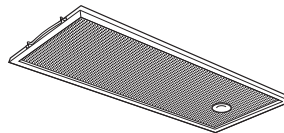
**DREHTELLERAUFLAGE.**



**GLASDREHTELLER.**



**FETTFILTER**

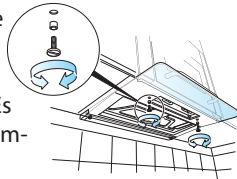


**WARTUNG UND PFLEGE**

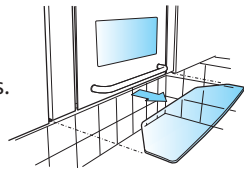
**ERSETZEN DER LAMPEN**

**1 ZIEHEN SIE** den Netzstecker des Gerätes.

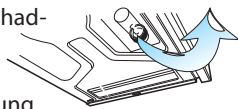
**2 SCHRAUBEN SIE** die Befestigungsschrauben des Glasbords aus. (Es dient auch als Lampenabdeckung).



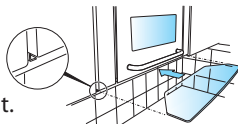
**3 ZIEHEN SIE** das Glasbord heraus.



**4 ERSETZEN SIE** die schadhafte Lampe durch eine neue mit gleicher Leistung.



**5 BRINGEN SIE DAS** Glasbord wieder an und ziehen Sie die Schrauben fest.

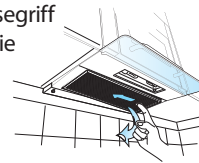


**BEVOR SIE DEN** Kundendienst rufen, weil die Lampen nicht aufleuchten, kontrollieren Sie, dass die Lampe fest eingedreht ist.

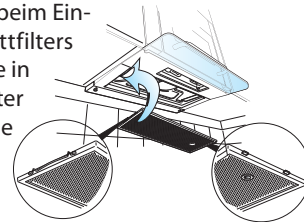
**FETTFILTER**

**DAS FETTFILTER** hält das Fett der Kochschwaden zurück und muss regelmäßig gereinigt werden. Häufige Reinigung verbessert die Filterleistung. Das Fettfilter besteht aus mehreren Schichten gezogenem Aluminium. Waschen Sie den Filter einmal monatlich in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler (60°C). Ziehen Sie den Griff nach unten, um den Filter aus der Einbaulage freizusetzen.

**1 DRÜCKEN SIE** den Auslösegriff zur Seite und senken Sie den Fettfilter ab.



**2 FÜHREN SIE** beim Einbau des Fettfilters die Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.



## ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

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

- ☞ Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig eingesetzt.
- ☞ Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose.
- ☞ Ist die Gerätetür richtig geschlossen.
- ☞ Sind die Sicherungen in Ordnung und ist Strom vorhanden.
- ☞ Wird das Gerät ausreichend belüftet.
- ☞ Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie dann erneut, das Gerät in Betrieb zu nehmen.
- ☞ Öffnen und schließen Sie vor einem erneuten Versuch die Tür.

**AUF DIESE WEISE** können überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers vermieden werden, die für Sie mit Kosten verbunden sind.

Wenn Sie den Kundendiensttechniker anfordern, geben Sie die Seriennummer und Typenbezeichnung des Gerätes an (siehe Aufkleber). Weitere Hinweise finden Sie im Garantieheft.



**DAS NETZKABEL** darf nur gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, das über unseren Kundendienst bezogen werden kann. Der Austausch des Netzkabels darf nur durch den Kundendienst erfolgen.

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



**FEN NUR VON EINEM QUALIFIZIERTEN KUNDENDIENSTTECHNIKER VORGENOMMEN WERDEN.**

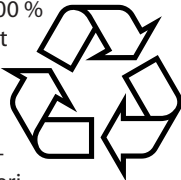
*Laien bringen sich durch Reparaturversuche in Gefahr, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen.*

**ENTFERNEN SIE KEINE GERÄTEABDECKUNGEN.**



## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

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



**IN ÜBEREINSTIMMUNG** mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist dieses Gerät mit einer Kennzeichnung versehen. Durch eine vorschriftsmäßige Entsorgung tragen Sie zum Umweltschutz bei und vermeiden Sie potentielle Unfallgefahren, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Produktes entstehen können.

**AUF DEM PRODUKT** oder der beiliegenden Produktdokumentation ist ein Symbol abgebildet, das angibt, dass dieses Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Übergeben Sie daher das alte Gerät den zuständigen Sammelstellen für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.



**DIE ENTSORGUNG** des Gerätes

muss in Übereinstimmung mit den geltenden, lokalen

Umweltschutzbestimmungen für die Müllentsorgung erfolgen.

**WENDEN SIE SICH FÜR WEITERE INFORMATIONEN HINSICHTLICH ENTSORGUNG,** Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen lokalen Behörden, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

**MACHEN SIE DAS GERÄT VOR DEM ENTSORGEN** durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar.

## DATEN FÜR LEISTUNGSPRÜFUNGEN

GEMÄSS IEC 60705.

DIE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE KOMMISSION hat eine Richtlinie für Vergleichstests der Heizleistung verschiedener Geräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir Folgendes:

Test	Menge	Ungefähre Dauer	Leistungsstufe	Behälter/Gefäß
Vanillecreme	750 g	10 Min.	750 W	Pyrex 3.220
Biskuitkuchen	475 g	6 Min.	750 W	Pyrex 3.827
Hackbraten	900 g	15 Min.	750 W	Pyrex 3.838
Fleisch auftauen	500 g	3 Min.	Schnellauftauen	Glasdreheller

### TECHNISCHE DATEN

NETZSPANNUNG	230 V/50 Hz
EINGANGSNENNLEISTUNG	1500 W
SICHERUNG	10 A (GB 13 A)
AUSGANGSLEISTUNG MW	750 W
BELEUCHTUNG	2 x 25 W
FLANSCHÖFFNUNG	Ø120 MM
AUSSENABMESSUNGEN (H x B x T)	583 x 598 x 320 MM
INNENABMESSUNGEN (H x B x T)	187 x 370 x 290 MM





## INSTALLATION



### DÉMARCHES PRÉALABLES À L'INSTALLATION DE L'APPAREIL



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

**ASSUREZ-VOUS** que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'encastrer dans le meuble.

**VÉRIFIEZ QUE L'ENSEMBLE DU MATÉRIEL** nécessaire à l'installation de l'appareil se trouve dans l'emballage.

**F**  
**R**



**CET APPAREIL EST UNIQUEMENT CONÇU** pour être installé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique ! La distance séparant la cuisinière et la partie inférieure de cet appareil doit être d'au moins 460 mm pour les cuisinières électriques et 650 mm pour les cuisinières à gaz.

**VOUS DEVEZ CONTACTER LE FABRICANT** pour connaître la distance de sécurité minimale dans les cas suivants :

#### **Cuisinière électrique :**

- ❖ La cuisinière comporte plus de 4 foyers.
- ❖ La puissance nominale de chacun des deux foyers arrière dépasse 2 kW.
- ❖ La puissance nominale de chacun des deux foyers avant dépasse 1,5 kW.

#### **Cuisinière à gaz :**

- ❖ Chaque brûleur à gaz développe plus de 3,2 kW.
- ❖ La cuisinière développe une puissance totale dépassant 10 kW.

#### **ÉVACUATION EXTERNE :**

**LA BRIDE POSSÈDE** une ouverture de  $\varnothing$  120 mm afin de pouvoir installer des conduits d'évacuation de même diamètre.



**L'ÉVACUATION NE DOIT PAS** se faire par un carneau utilisé pour l'évacuation des vapeurs ou du gaz brûlé, autrement dit via un conduit servant de carneau pour les flammes nues.

**SI VOUS RACCORDEZ L'APPAREIL À UN CARNEAU INUTILISÉ** pour l'évacuation des vapeurs ou du gaz brûlé, nous vous conseillons de prendre conseil auprès d'un technicien compétent afin d'obtenir son accord avant l'installation.

**SI LA HOTTE DE LA CUISINIÈRE EST UTILISÉE EN MÊME TEMPS QUE D'AUTRES APPAREILS** consommateurs d'air (ex : appareils à gaz, au gazoil ou au charbon, chauffe-eau, chaudières), gardez à l'esprit que la hotte aspire l'air circulant dans la pièce, qui peut alors ne plus être présent en quantité suffisante pour les brûleurs.

**L'UTILISATION SIMULTANÉE D'UNE HOTTE DE CUISINIÈRE ET D'AUTRES APPAREILS NÉCESSITANT UN CARNEAU** n'est sans danger que si la pièce présente une dépression maximale de 0,04 mbar empêchant la réabsorption des gaz brûlés.

Ceci n'est possible que si l'air de combustion est évacué par des ouvertures non hermétiques comme des portes, des fenêtres, des coffrets muraux destinés à l'alimentation en air et à l'évacuation ou des dispositifs de même nature, comme des dispositifs à blocage bidirectionnel. En cas de doute, contactez un technicien qualifié.

**REMARQUE :** pour garantir un fonctionnement optimal, maintenez les fenêtres de la cuisine fermées lors de l'utilisation de la ventilation. Dans le cas contraire, la pression n'est pas négative dans la cuisine. Toutefois, la fenêtre d'une pièce adjacente doit être ouverte.

**POUR L'ÉVACUATION,** utilisez des tuyaux souples en aluminium ou en tôle mince, qui résistent à la corrosion.



**ÉVITEZ ABSOLUMENT LES TUYAUX EN PLASTIQUE INFLAMMABLES.** Veillez toujours à ce que les canaux et conduits d'évacuation soient aussi courts que possible.

**N'INSTALLEZ PAS LES CONDUITS À ANGLE DROIT.** Ils doivent toujours être incurvés et vous devez les introduire dans le carneau en les inclinant vers le haut. Le diamètre du conduit ne doit pas rétrécir à son extrémité.

**DES CONDUITS DE PLUS PETIT DIAMÈTRE** réduiront les performances de la ventilation.

## INSTALLATION

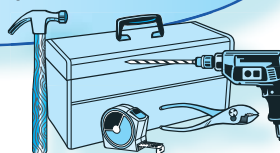
### RECYCLAGE INTERNE

**LA HOTTE DE LA CUISINIÈRE** est utilisée avec le système de recyclage interne lorsqu'il n'existe pas de conduit ou d'ouverture donnant sur le mur extérieur. En cas de recyclage interne, le filtre à charbon actif (en option) doit être installé pour l'absorption des vapeurs de cuisson.

**LA HOTTE À RECYCLAGE INTERNE** (avec filtre à charbon actif) ne présente absolument aucun danger.

**F**  
**R**

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



### AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL



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

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

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

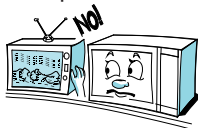


**N'UTILISEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL** si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé. Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Éloignez le cordon des surfaces chaudes sous peine d'électrocution, d'incendie ou de risques du même type.

### APRÈS LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL

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

**Les réceptions radio ou TV** peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



**LA MISE À LA TERRE DE L'APPAREIL** est obligatoire. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessures infligées à des personnes, à des animaux, ou de dommages matériels qui découleraient du non-respect de cette obligation.

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



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



LISEZ CES CONSIGNES ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ-LES EN LIEU SÛR POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE



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



**N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE APPAREIL POUR SÉCHER DES TEXTILES, DU PAPIER, DES ÉPICES, DES HERBES, DU BOIS, DES FLEURS, DES FRUITS OU D'AUTRES PRODUITS COMBUSTIBLES. ILS POURRAIENT S'ENFLAMMER.**



**SI CE QUI SE TROUVE À L'INTÉRIEUR OU À L'EXTÉRIEUR DU FOUR PREND FEU OU SI VOUS CONSTATEZ DE LA FUMÉE, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au disjoncteur.**



**NE CUISEZ PAS LES ALIMENTS DE FAÇON EXCESSIVE.** Ils pourraient s'enflammer.



**NE LAISSEZ PAS LE FOUR SANS SURVEILLANCE,** surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments.



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



**NE PRÉPAREZ JAMAIS DE PLATS "FLAMBÉS"** sous la hotte de la cuisinière !



**N'UTILISEZ JAMAIS DE FLAMME NUE** sous la hotte. Une flamme non protégée est dangereuse pour les filtres et peut causer un incendie.



**NE LAISSEZ PAS LES POÊLES ET CASSEROLES SANS SURVEILLANCE** lorsque vous faites frire des aliments. L'huile de cuisson peut aisément s'embraser et être à l'origine d'un incendie !



**NE LAISSEZ LES ENFANTS utiliser le four sans la surveillance d'un adulte que si des instructions appropriées leur ont été données afin qu'ils puissent utiliser le four de façon sûre et comprennent les dangers d'un usage incorrect. L'appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

*Si le four dispose d'un mode combiné, les enfants ne doivent l'utiliser qu'en présence d'un adulte à cause des hautes températures de cuisson.*



**N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL POUR CHAUFFER DES ALIMENTS OU DES LIQUIDES DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUES. L'AUGMENTATION DE LA PRESSION PEUT LES ENDOMMAGER LORS DE L'OUVERTURE OU LES FAIRE EXPLOSER.**



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



**SI LE FILTRE EST ENDOMMAGÉ,** il doit être remplacé. N'utilisez pas la hotte aspirante sans filtre. Elle n'est pas conçue pour un tel usage.

ŒUFS

**N'UTILISEZ PAS LA FONCTION MICRO-ONDES** pour cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser même si la cuisson est terminée.



**F  
R**

**Le fabricant décline** toute responsabilité si la hotte est endommagée ou prend feu parce que l'utilisateur n'a pas respecté les instructions données ci-dessus.



## PRÉCAUTIONS



### GÉNÉRALITÉS

**N'UTILISEZ CET APPAREIL QUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE !**

**F** **R** **LE FOUR NE DOIT JAMAIS ÊTRE UTILISÉ à vide avec la fonction micro-ondes. Cela risquerait de l'endommager.**

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

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

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



### FRITURE

**N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL POUR FRIRE, CAR IL NE PERMET PAS DE CONTRÔLER LA TEMPÉRATURE DE L'HUILE.**



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

### LIQUIDES

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



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

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

### ATTENTION

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

**APRÈS AVOIR RÉCHAUFFÉ DES ALIMENTS POUR BÉBÉ** (biberons, petits pots), remuez toujours et vérifiez la température avant de servir. Vous assurez ainsi une bonne répartition de la chaleur et évitez les risques de brûlure.



**Enlevez la tétine et le couvercle avant de réchauffer !**



## ACCESSOIRES



### GÉNÉRALITÉS

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

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



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

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

**SI DES USTENSILES MÉTALLIQUES** entrent en contact avec les parois du four pendant son fonctionnement, ils peuvent provoquer des étincelles et endommager le four.

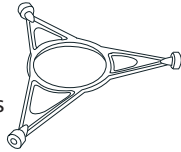
**ASSUREZ-VOUS TOUJOURS** que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Si ce n'est pas le cas, vous devez utiliser un récipient plus petit.

**F  
R**

### ACCESSOIRES FOURNIS

#### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT

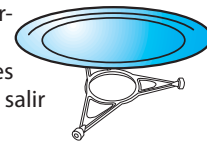
**UTILISEZ LE SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT** sous le plateau tournant en verre. Ne placez jamais d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support.



- ☞ Installez le support du plateau tournant dans le four.

#### PLATEAU TOURNANT EN VERRE

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



- ☞ Placez le plateau tournant en verre sur son support.

### EN OPTION

#### FILTRE À CHARBON ACTIF

**LE FILTRE À CHARBON ACTIF** absorbe efficacement les vapeurs émises par la cuisinière.

**IL N'EST PAS LAVABLE ET DOIT ÊTRE REMPLACÉ À INTERVALLES RÉGULIERS.** Vous pouvez vous le procurer auprès de votre revendeur le plus proche.



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



**F**  
**R**

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



**CELA SIGNIFIE QUE VOUS DEVEZ OUVRIR ET REFERMER LA PORTE**, pour y introduire un plat par exemple, afin d'annuler la sécurité enfants. Sinon l'afficheur indique "door".

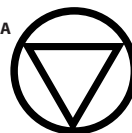
door

## INTERRUPTION OU ARRÊT DE LA CUISSON

**POUR INTERROMPRE LA CUISSON :**  
**SI VOUS SOUHAITEZ VÉRIFIER**, mélanger ou retourner les aliments, ouvrez la porte : la cuisson s'arrêtera automatiquement. Les réglages sont conservés pendant 10 minutes.



**SI VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONTINUER LA CUISSON :**  
**SORTEZ LES ALIMENTS**, fermez la porte et appuyez sur la touche STOP (ARRÊT).

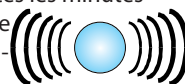


**POUR POURSUIVRE LA CUISSON :**  
**FERMEZ LA PORTE** et appuyez UNE FOIS sur la touche Start (Démarrage). La cuisson reprend là où elle a été interrompue.



**SI VOUS APPUYEZ DEUX FOIS** sur la touche Start (Démarrage), le temps de cuisson est augmenté de 30 secondes.

**UN SIGNAL SONORE RETENTIT** toutes les minutes pendant 10 minutes en fin de cuisson. Pour désactiver le signal, appuyez sur la touche STOP (ARRÊT) ou ouvrez la porte.



**REMARQUE :** les sélections ne restent affichées que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte à la fin de la cuisson.



## PHASE REFROIDISSEMENT



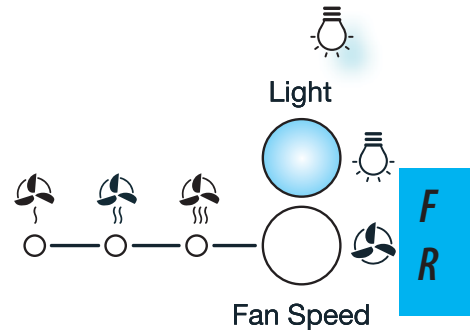
**LORSQUE LE FOUR A TERMINÉ DE FONCTIONNER**, il exécute une procédure de refroidissement. Cela est normal. Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

**LA PROCÉDURE DE REFROIDISSEMENT** peut être interrompue, sans aucun dommage pour le four, en ouvrant la porte.



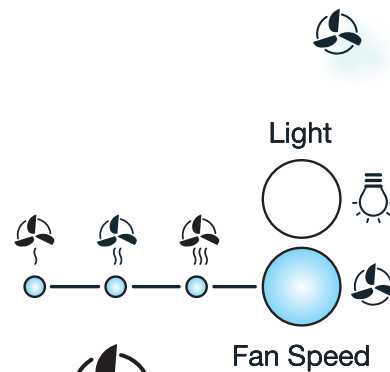
## ÉCLAIRAGE

LA HOTTE EST DOTÉE D'UN ÉCLAIRAGE. Appuyez sur la touche correspondante pour l'allumer / l'éteindre.



## VENTILATION

LA HOTTE EST DOTÉE D'UNE VENTILATION. Appuyez sur la touche correspondante autant de fois que nécessaire pour démarrer la ventilation, l'arrêter ou régler sa vitesse. La ventilation démarre toujours à la vitesse minimale. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche correspondante pour augmenter la vitesse. Une fois la vitesse maximale atteinte, vous arrêtez la ventilation si vous appuyez à nouveau.



## MINUTEUR



UTILISEZ CETTE FONCTION si vous avez besoin de mesurer la durée exacte de différentes opérations, telles que cuire des œufs, des pâtes ou faire lever la pâte avant de la cuire, etc.

UN SIGNAL SONORE vous avertit lorsque le minuteur a terminé le compte à rebours.

- 1 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- pour régler la durée de cuisson.
- 2 APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES SUR LA TOUCHE POWER (PUISSANCE) pour régler le niveau de puissance sur 0 W.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

POUR DÉSACTIVER LE MINUTEUR avant la fin du compte à rebours, appuyez sur la touche Stop (Arrêt).





## HORLOGE



**MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE** pendant le réglage de l'horloge. Vous disposez ainsi de 5 minutes pour effectuer cette opération. Sinon, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes.

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

**F**  
**R**

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

**L'HORLOGE EST RÉGLÉE** et fonctionne.





## CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC LA FONCTION MICRO-ONDES

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

- 1 APPUYEZ SUR LES TOUCHES +/- POUR RÉGLER LE TEMPS DE CUISSON.
- 2 APPUYEZ PAR PRESSIONS SUCCESSIVES SUR LA TOUCHE POWER (PUISSANCE) POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE START (DÉMARRAGE).

LORSQUE LA CUISSON A DÉMARRÉ :

LE TEMPS DE CUISSON PEUT ÊTRE AUGMENTÉ FACILEMENT par paliers de 30 secondes en appuyant sur la touche Start (Démarrage). Chaque nouvelle pression augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée.

LE NIVEAU DE PUISSANCE peut également être modifié au moyen de la touche Power (Puissance). La première pression vous indiquera le niveau de puissance actuel. Appuyez par pressions successives sur la touche Power (Puissance) pour modifier le niveau de puissance.

**F**  
**R**



### SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE

FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT	
ALIMENTATION	UTILISATION CONSEILLÉE :
JET ( 750 W)	<b>RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS</b> , eau, potages, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
650 W	<b>CUISSON DE poisson</b> , légumes, viandes, etc.
500 W	<b>CUISSON ATTENTIVE</b> , par ex. des plats préparés avec de la sauce, du fromage et des œufs et fin de cuisson des ragoûts.
350 W	<b>CUISSON LENTE DE RAGOÛTS</b> , ramollissement de beurre.
160 W	<b>DÉCONGÉLATION</b> . Ramollissement du beurre, des fromages.
90 W	<b>RAMOLLISSEMENT</b> de la glace



## FONCTION JET START (DÉMARRAGE RAPIDE)

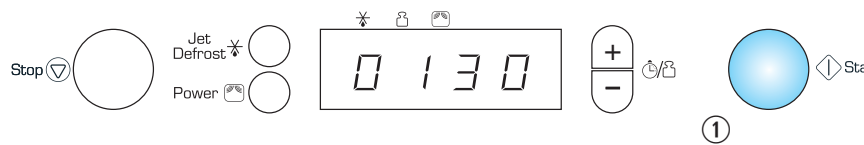


UTILISEZ CETTE FONCTION pour réchauffer rapidement des aliments à forte teneur en eau, tels que les potages, le café ou le thé.

**F**  
**R**

1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.

APPUYEZ SUR CETTE TOUCHE POUR DÉMARRER AUTOMATIQUEMENT le four à pleine puissance (micro-ondes) pendant 30 secondes. Chaque nouvelle pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez également modifier le temps de cuisson en appuyant sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer sa durée après le démarrage de la fonction.



## DÉCONGÉLATION MANUELLE



POUR UNE DÉCONGÉLATION MANUELLE, PROCÉDEZ COMME au point "Cuisson et réchauffage au micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.

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

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

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

SÉPAREZ LES MORCEAUX dès qu'ils commencent à se décongeler. Les tranches individuelles décongèlent plus facilement.

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

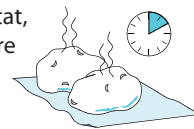


RETOURNEZ LES GROS MORCEAUX vers la moitié du processus de décongélation.

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

LORSQUE VOUS DÉCONGELEZ, il est conseillé de ne pas décongeler complètement les aliments et de laisser le processus se terminer durant le temps de repos.

QUELQUES MINUTES DE REPOS APRÈS LA DÉCONGÉLATION AMÉLIORENT TOUJOURS le résultat, permettant à la température d'être répartie uniformément dans les aliments.





## DÉCONGÉLATION RAPIDE



UTILISEZ CETTE FONCTION **UNIQUEMENT** POUR LA DÉCONGÉLATION DE LA VIANDE, DU POISSON ET DE LA VOLAILLE. Pour les autres aliments tels que pain et fruits, suivez les instructions du point "Cuisson et réchauffage des aliments aux micro-ondes" et sélectionnez 160 W pour la décongélation.

LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION RAPIDE NE DOIT ÊTRE UTILISÉE QUE si le poids net des aliments se situe entre 100 et 2000 g.

- 1 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **JET DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)**.
- 2 APPUYEZ SUR LES TOUCHES **+/-** POUR SPÉCIFIER LE POIDS DES ALIMENTS.
- 3 APPUYEZ SUR LA TOUCHE **START (DÉMARRAGE)**.



À LA MOITIÉ DU PROCESSUS DE DÉCONGÉLATION, le four s'arrête et vous invite à *Turn Food*.

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

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

**F  
R**

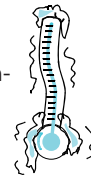
LORS DE L'UTILISATION DE CETTE FONCTION, VOUS DEVEZ CONNAÎTRE le poids net des aliments.

SI LE POIDS DES ALIMENTS EST INFÉRIEUR OU SUPÉRIEUR AU POIDS CONSEILLÉ : pour une décongélation manuelle, procédez comme au point "Cuisson et réchauffage au micro-ondes" et choisissez une puissance de 160 W.



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

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



ALIMENTS	QUANTITÉ	CONSEILS
<b>VIANDE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Viande hachée, côtelettes, biftecks ou rôtis.
<b>VOLAILLES</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Poulet entier, filets ou morceaux.
<b>POISSON</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Poissons entiers, darnes ou filets.

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

**F**  
**R**

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



**LES TAMPONS À RÉCURER EN MÉTAL, NETTOYANTS ABRASIFS, tampons en laine de verre, chiffons rugueux etc. ne doivent jamais être employés car ils peuvent abîmer le bandeau de commandes, ainsi que les surfaces intérieures et extérieures du four. Utilisez une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier imbibée de nettoyant pour vitres. Vaporisez le produit sur la serviette en papier.**



**NE LE VAPORISEZ PAS directement sur le four.**

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



CE FOUR EST CONÇU pour fonctionner avec le plateau tournant.

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



**VEILLEZ À CE QU'AUUCUNE GRAISSE ou particule alimentaire ne s'accumule autour de la porte.**

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

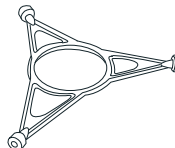


**N'UTILISEZ PAS D'APPAREIL DE NETTOYAGE À VAPEUR pour nettoyer votre appareil.**

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

NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

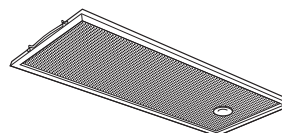
SUPPORT DU PLATEAU  
TOURNANT.



PLATEAU TOURNANT EN VERRE.



FILTRE À GRAISSES

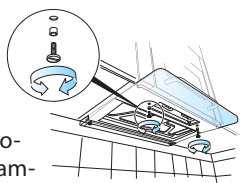


## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

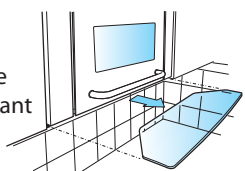
### REPLACEMENT DES AMPOULES

1 **DÉBRANCHEZ** l'appareil de la prise secteur.

2 **DÉVISSEZ** les vis de fixation de l'étagère en verre. (Elle sert également de protection pour les ampoules.)



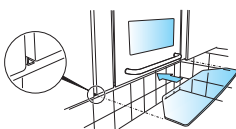
3 **DÉPOSEZ** l'étagère en verre en la tirant vers vous.



4 **REPLACEZ** l'ampoule hors d'usage par une ampoule de même puissance.



5 **PROCÉDEZ DANS L'ORDRE INVERSE** et remettez l'étagère en verre en place avant de serrer les vis.



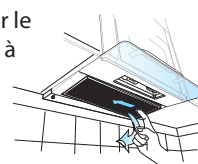
**AVANT D'APPELER** le Service après-vente parce que les ampoules ne s'allument pas, vérifiez qu'elles sont bien en place.

### FILTRE À GRAISSES

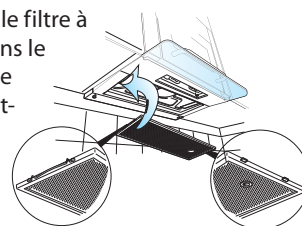
**LE FILTRE À GRAISSES** retient les graisses présentes dans les vapeurs de cuisson et doit être nettoyé régulièrement. Plus il est nettoyé fréquemment, mieux il fonctionne. Le filtre à graisses est composé d'un treillis d'aluminium. Nettoyez-le à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (60° C) une fois par mois. Retirez le filtre à graisses en tirant sur la poignée pour dégager le filtre de son emplacement.

**F**  
**R**

1 **POUSSEZ** la poignée sur le côté et retirez le filtre à graisses.



2 **RÉINSTALLEZ** le filtre à graisses dans le sens inverse une fois nettoyé.



## DIAGNOSTIC DES PANNES

**SI LE FOUR NE FONCTIONNE PAS**, avant de contacter votre revendeur, veuillez vérifier les éléments suivants :

**F**  
**R**

- Le plateau tournant et son support sont en place.
- La fiche électrique est bien branchée à la prise murale.
- La porte est correctement fermée.
- Les fusibles sont en bon état et l'installation est alimentée.
- Vérifiez aussi que le four est bien ventilé.
- Attendez 10 minutes et essayez à nouveau.
- Ouvrez et refermez la porte avant d'essayer à nouveau.

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

Lorsque vous contactez le Service après-vente, veuillez préciser le modèle et le numéro de série du four (voir l'étiquette Service). Consultez le livret de garantie pour de plus amples informations à ce sujet.



**SI LE CORDON D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE REMPLACÉ**, utilisez un cordon d'origine disponible auprès du Service après-vente. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service après-vente.



**LE SERVICE APRÈS-VENTE NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DES TECHNICIENS SPÉCIALISÉS.** Il est dangereux pour toute personne qui n'a pas reçu la formation requise d'assurer le service après-vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage des panneaux de protection contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**NE DÉMONTÉZ AUCUN PANNEAU.**



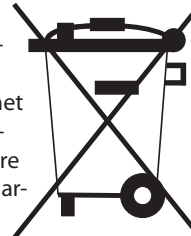
## INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

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



**CET APPAREIL** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

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



**LA MISE AU REBUT** doit être effectuée conformément

aux réglementations locales en vigueur en matière de protection de l'environnement.

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

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

## DONNÉES RELATIVES AUX TESTS DE PERFORMANCE

**SELON LA NORME CEI 60705.**

LA COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE a établi une norme relative à des essais comparatifs de performance effectués sur différents fours. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

Test	Quantité	Durée approx.	Niveau de puissance	Récipient
Crème anglaise	750 g	10 mn	750 W	Pyrex 3.220
Gâteau de savoie	475 g	6 mn	750 W	Pyrex 3.827
Pain de viande	900 g	15 mn	750 W	Pyrex 3.838
Décongélation de viande	500 g	3 mn	Décongél. rapide	Plateau tournant en verre

**F**  
**R**

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

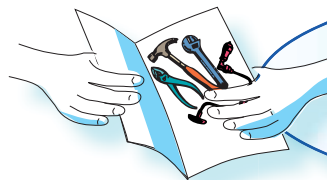
TENSION D'ALIMENTATION	230 V / 50 Hz
PUISSANCE NOMINALE	1500 W
FUSIBLE	10 A (ROYAUME-UNI 13 A)
PUISSANCE MO	750 W
ÉCLAIRAGE	2 x 25 W
OUVERTURE DE LA BRIDE	Ø120 MM
DIMENSIONS EXTERNES (HxLxP)	583 x 598 x 320 MM
DIMENSIONS INTERNES (HxLxP)	187 x 370 x 290 MM



## INSTALLAZIONE



### PRIMA DI MONTARE L'APPARECCHIO



**PRIMA DELL'INSTALLAZIONE** assicurarsi che il forno sia vuoto.  
**PRIMA DI MONTARE L'APPARECCHIO NEL VANO,** verificare che non sia danneggiato.  
**VERIFICARE CHE NELL'IMBALLO SIA CONTENUTO TUTTO IL MATERIALE** per il montaggio dell'apparecchio.

I  
T



**QUESTO APPARECCHIO È PROGETTATO** per essere montato soltanto sopra le cucine elettriche o a gas! La distanza tra i fornelli e il fondo dell'apparecchio deve essere di almeno 460 mm per le cucine elettriche e almeno 650 mm per le cucine a gas.

**È NECESSARIO RIVOLGERSI AL PRODUTTORE** per conoscere la distanza minima di montaggio se:

#### **Cucina elettrica:**

- ❧ la cucina dispone di oltre 4 fuochi.
- ❧ I due fuochi posteriori superano la potenza di 2 kW per elemento.
- ❧ I due fuochi anteriori superano la potenza di 1,5 kW per elemento.

#### **Cucina a gas:**

- ❧ i fornelli sviluppano oltre 3,2 kW per fuoco
- ❧ La cucina a gas sviluppa oltre 10 kW in tutto.

#### **SCARICO VERSO L'ESTERNO:**

**LA FLANGIA** dispone di un'apertura Ø 120 mm, sulla quale possono essere montati tubi di scarico Ø 120 mm.



**LO SCARICO NON DOVREBBE AVVENIRE** attraverso una canna fumaria utilizzata per lo scarico di altri vapori o di gas combusto, ovvero dovrebbe essere un condotto utilizzato quale canna fumaria per sorgenti di fiamme aperte.

**SE SI INSTALLA L'APPARECCHIO COLLEGANDOLO AD UNA CANNA FUMARIA** inutilizzata da tempo per lo scarico di vapore o di gas combusto, si consiglia di consultare un tecnico esperto e chiederne l'approvazione, prima di procedere con l'installazione.

**SE LA CAPPA DELLA CUCINA È CONDIVISA DA ALTRI APPARECCHI** che consumano l'aria della stanza (p. es. apparecchi a gas, ad olio diesel o a carbone, riscaldatori d'acqua, boiler) si ricordi che la cappa aspira aria dalla stanza che, di conseguenza, potrebbe non essere sufficiente per la combustione.

**LE CAPPE DELLE CUCINE E ALTRI APPARECCHI CHE RICHIEDONO L'USO DI UNA CANNA FUMARIA** possono essere utilizzate insieme in sicurezza soltanto se nella stanza vi è una depressione massima di 0,04 mbar, che impedisca il riassorbimento dei gas combustivi.

Ciò è possibile soltanto se l'aria di combustione è eliminata attraverso aperture che rimangono aperte quali porte, finestre, scatole a parete per l'introduzione e lo scarico dell'aria o dispositivi tecnici simili, quali dispositivi reciprocamente bloccanti o simili. In caso di dubbio, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

**NOTA:** per ottenere il funzionamento migliore, si consiglia di tenere chiuse le finestre della stanza quando la ventola è in uso. In caso contrario non si avrà pressione negativa nella stanza. Tuttavia una finestra in una stanza adiacente dovrebbe rimanere aperta.

**PER LO SCARICO** utilizzare tubi in alluminio flessibile o tubi di lamiera che resistono alla corrosione.



**NON UTILIZZARE TUBI IN PLASTICA INFIAMMABILE.** Fare sempre in modo che i canali e i tubi di scarico siano corti il più possibile.

**NON MONTARE I TUBI AD ANGOLI RETTI.** Devono essere sempre ricurvi e dovrebbero inserirsi nella canna fumaria con un angolo rivolto verso l'alto. Il diametro del tubo non deve restringersi verso la cima.

**LA RESA DELLA VENTOLA** sarà ridotta se si utilizzano tubi dal diametro piccolo.



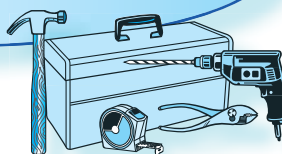
## INSTALLAZIONE

### RICIRCOLO INTERNO

LA CAPPA DELLA CUCINA è utilizzata con il sistema di ricircolo interno, quando non sono disponibili un tubo o un'apertura sulla parete esterna. Nel caso di ricircolo interno deve essere installato il filtro a carbone opzionale, per l'assorbimento dei vapori di cottura.

LA CAPPA DELLA CUCINA PER RICIRCOLO INTERNO - CON filtro a carbone non è assolutamente pericolosa.

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



I  
T

### PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO



**CONTROLLARE** che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione.

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

**ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO.** Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

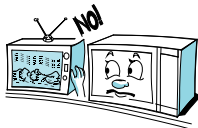


**NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO** se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

### DOPO IL COLLEGAMENTO

**IL FORNO FUNZIONA SOLO** se la porta è stata chiusa perfettamente.

Il forno può causare interferenze se installato vicino ad apparecchi radio, tv o antenne.



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

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



## IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI



**NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI** all'interno al forno o nelle sue vicinanze. I vapori potrebbero causare incendi o esplosioni.



**L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO PER ASCIUGARE O SECCARE TESSUTI, CARTA, SPEZIE, ERBE, LEGNO, FIORI, FRUTTI O ALTRI MATERIALI COMBUSTIBILI. POTREBBERO INNESCARSI INCENDI.**



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



**NON CUOCERE TROPPO GLI ALIMENTI.** Potrebbero innescarsi incendi.



**NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO**, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.



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



**NON PREPARARE PIATTI "FLAMBÉ"** sotto la cappa della cucina!



**NON USARE MAI LA FIAMMA LIBERA** sotto la cappa. L'uso di una fiamma priva di protezione è pericoloso per i filtri e potrebbe innescare incendi.



**NON LASCIARE MAI INCUSTODITA LA PADELLA** durante la frittura. L'olio di cottura può infiammarsi facilmente. Rappresenta un rischio potenziale di incendio.



**I BAMBINI POSSONO utilizzare l'apparecchio senza la supervisione degli adulti solo dopo avere ricevuto istruzioni adeguate, in maniera tale da poterlo utilizzare in sicurezza e da essere consapevoli dei rischi associati ad un uso improprio.** Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini piccoli o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Non consentire ai bambini piccoli di giocare con questo apparecchio.

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



**NON USARE L'APPARECCHIO PER RISCALDARE ALIMENTI O LIQUIDI IN CONTENITORI SIGILLATI. L'AUMENTO DI PRESSIONE POTREBBE CAUSARE DANNI AL MOMENTO DELL'APERTURA DEL CONTENITORE, CHE POTREBBE ANCHE ESPLODERE.**



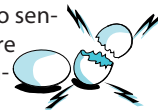
**LE GUARNIZIONI DELLA PORTA e delle zone circostanti devono essere controllate periodicamente.** In caso di danni non utilizzare l'apparecchio, finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.



**SE IL FILTRO È DANNEGGIATO** deve essere sostituito. Non utilizzare la cappa di aspirazione senza il filtro. Non è predisposta per un funzionamento di questo tipo.

UOVA

**NON UTILIZZARE LA FUNZIONE MICROONDE** per cucinare o riscaldare uova intere con o senza guscio: potrebbero esplodere anche a riscaldamento microwonde terminato.



**Il produttore declina** qualsiasi responsabilità per danni alla cappa o qualora la medesima dovesse incendiarsi, in seguito alla mancata osservanza delle istruzioni precedenti.



## PRECAUZIONI



### SUGGERIMENTI GENERALI

**QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!**

**CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA** questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti all'interno. Potrebbe essere danneggiato.

**QUANDO SI FANNO** prove di programmazione, mettere all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

**NON USARE LA CAVITÀ** come dispensa.

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



### FRITTURA A BAGNO D'OLIO

**NON USARE L'APPARECCHIO PER FRITTURE A BAGNO D'OLIO, POICHÉ È IMPOSSIBILE CONTROLLARE LA TEMPERATURA DELL'OLIO.**



**PER EVITARE BRUCIATURE**, indossare sempre guanti da forno quando si toccano contenitori, parti del forno e casseruole a cottura ultimata.

### LIQUIDI

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



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



### ATTENZIONE

**PER MAGGIORI DETTAGLI FARE** riferimento ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

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



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



## ACCESSORI



### SUGGERIMENTI GENERALI

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

**ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI** siano resistenti al calore del forno e permeabili alle microonde.



**I** **QUANDO SI INTRODUCONO L'ALIMENTO** e gli accessori nel forno a microonde, verificare che non tocchino le pareti interne del forno.

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

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

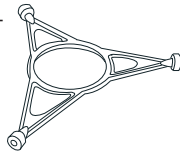
**VERIFICARE SEMPRE CHE IL PIATTO ROTANTE** sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. Se il piatto rotante non è in grado di ruotare liberamente, occorrerà utilizzare un contenitore più piccolo.

### ACCESSORI FORNITI

#### GUIDA PER PIATTO ROTANTE

**UTILIZZARE IL SUPPORTO** del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

☞ Montare la guida per il piatto rotante nel forno.



#### PIATTO ROTANTE IN VETRO

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

☞ Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.



### OPZIONALE

#### FILTRO A CARBONE

**IL FILTRO A CARBONE** assorbe efficacemente i vapori emessi dai fornelli.

**NON È LAVABILE E DEVE ESSERE SOSTITUITO A INTERVALLI REGOLARI;** è reperibile tramite il nostro rappresentante locale.



## PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI



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



**LA PORTA DEL FORNO DEVE ESSERE APERTA E POI RICHIUSA**, per esempio, per inserire il cibo per sbloccare il meccanismo di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "door".

door

## SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

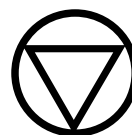
**PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:**

**PER CONTROLLARE, MESCOLARE O GIRARE L'ALIMENTO**, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



**PER NON CONTINUARE LA COTTURA:**

**TOGLIERE L'ALIMENTO**, chiudere la porta e premere il tasto STOP (Arresto).



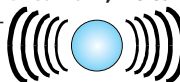
**PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:**

**CHIUDERE LA PORTA** e premere il tasto Start (Avvio) **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.



**PREMENDO IL TASTO START (AVVIO) DUE VOLTE** si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.

**AL COMPLETAMENTO DEL PROCESSO DI COTTURA**, il cicalino del forno suona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP (Arresto) o aprire la porta per far cessare il segnale.



**NOTA:** se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 30 secondi.



## RAFFREDDAMENTO



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

**IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO** può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo la porta.

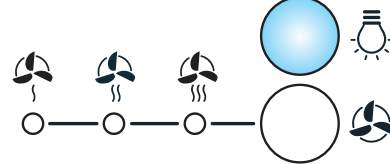


## LUCE

LA CAPPA È DOTATA DI ILLUMINAZIONE. Per accenderla o spegnerla, premere il relativo pulsante.



Light



Fan Speed

I  
T



## VENTOLA

LA CAPPA È DOTATA DI UNA VENTOLA. È possibile accenderla o spegnerla; per regolare la velocità della stessa, premere il pulsante Fan (Ventola) ripetutamente. La ventola si avvia sempre con la velocità minima. La pressione ripetuta del pulsante aumenta la velocità. Quando è raggiunta la velocità massima della ventola, la pressione successiva del pulsante la spegnerà.



Light



Fan Speed



VELOCITÀ MIN.



VELOCITÀ MEDIA



VELOCITÀ MAX.



## TIMER



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

ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO SUL TIMER, sarà emesso un segnale acustico.

- 1 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo desiderato.
- 2 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO POWER (POTENZA)** per impostare il livello di potenza su 0 W.
- 3 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START (AVVIO).**

PER DISATTIVARE IL TIMER DI COTTURA prima che il conto alla rovescia sia finito, premere il pulsante Stop (Arresto).





## OROLOGIO



**TENERE LA PORTA DEL FORNO APERTA** quando si imposta l'orologio. Tale operazione darà 5 minuti di tempo per effettuare l'impostazione dell'orologio. In caso contrario ogni singola fase deve essere completata entro 30 secondi.

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

**L'OROLOGIO È IMPOSTATO** ed è in funzione.

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





## COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



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

- 1 **PREMERE I TASTI +/- PER IMPOSTARE IL TEMPO DESIDERATO.**
- 2 **PREMERE IL TASTO POWER (POTENZA) PER IMPOSTARE IL LIVELLO DI POTENZA DESIDERATO.**
- 3 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START (AVVIO).**



**UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO: IL TEMPO PUÒ ESSERE FACILMENTE INCREMENTATO** di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start (Avvio). Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/-.

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



### COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO SUGGERITO:
JET (750 W)	<b>RISCALDAMENTO DI BEVANDE</b> , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
650 W	<b>COTTURA DI</b> pesce, carne, verdure, ecc.
500 W	<b>COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA DI SALSE MOLTO PROTEICHE</b> , piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	<b>PER CUOCERE LENTAMENTE</b> stufati e per sciogliere il burro.
160 W	<b>SCONGELAMENTO</b> . Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	<b>PER AMMORBIDIRE</b> gelati





## FUNZIONE JET START



**QUESTA FUNZIONE SERVE** per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe, caffè o tè.

**1** **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START (AVVIO).**

**PREMERE START (AVVIO) PER AVVIARE AUTOMATICAMENTE** il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.



## FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE



**SEGUIRE LA PROCEDURA** per "Cucinaree Riscaldare" con le Microonde scegliere il livello di potenza 160 W in caso di scongelamento manuale.

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

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

**LA FORMA DEL CONTENITORE** in cui è confezionato l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a blocchi più spessi.

**RICORDARE DI STACCARE L'UNA DALL'ALTRA LE PARTI** dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

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

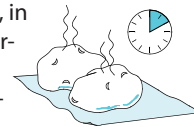


**GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI** a metà tempo nel corso del processo di scongelamento.

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

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

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



## jet\* FUNZIONE JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO) jet\*

**USARE QUESTA FUNZIONE PER SCONGELARE SOLO CARNE, PESCE E POLLAME.** Per altri alimenti, quali pane e frutta, seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento con le microonde" e selezionare il livello di potenza 160 W per effettuare lo scongelamento.

**LA FUNZIONE JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO) PUÒ ESSERE USATA SOLO** se il peso netto è compreso fra 100 e 2000 g.

**A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO** il forno si arresta e invita a *Eurn Food*.

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

**NOTA:** Il forno continua a funzionare automaticamente per 2 min. se il cibo non è stato girato. In questo caso sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

- I**
- T**
- 1 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO).**
  - 2 **PREMERE I TASTI +/- PER IMPOSTARE IL PESO DELL'ALIMENTO.**
  - 3 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO START (AVVIO).**



**PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE il peso netto del cibo.**

**SE IL PESO È INFERIORE O SUPERIORE A QUELLO RACCOMANDATO:** seguire la procedura per "Cucinare e riscaldare con le microonde" scegliere 160 W per lo scongelamento.



**SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ ALTA** di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore.

**SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA** di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso superiore.



ALIMENTO	QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
<b>CARNE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
<b>POLLAME</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Pollo intero, a pezzi o filetti.
<b>PESCE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Bistecche o filetti interi.

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

## MANUTENZIONE E PULIZIA

**LA PULIZIA È LA SOLA** manutenzione normalmente richiesta.

**LA MANCATA ESECUZIONE** delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio, causare situazioni di pericolo e il rischio di incendio.



**NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.**



**NON SPRUZZARE** direttamente sul forno.

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



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

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



**NON LASCIARE CHE SI FORMINO** depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

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

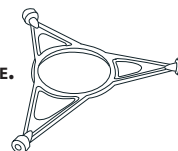


**NON UTILIZZARE APPARECCHI PER LA PULIZIA A VAPORE** per pulire l'apparecchio.

**PER ELIMINARE GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO** AGGIUNGERE **SUCCO DI LIMONE** in una tazza d'acqua, che sarà posta sul gocciolatoio di vetro, e fare bollire per alcuni minuti.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

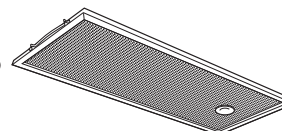
**GUIDA PER PIATTO ROTANTE.**



**PIATTO ROTANTE IN VETRO.**



**FILTRO PER IL GRASSO**



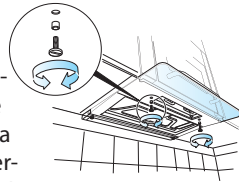
I  
T

## MANUTENZIONE E PULIZIA

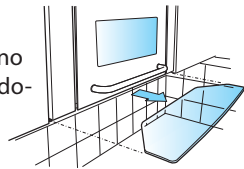
### SOSTITUZIONE DELLE LAMPADINE

**1** **SCOLLEGARE** l'apparecchio dalla rete di alimentazione.

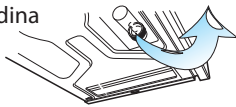
**2** **SVITARE** le viti di fissaggio del ripiano di vetro, che svolge anche una funzione di coperchio delle lampadine.



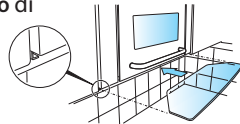
**3** **SMONTARE** il ripiano di vetro estraendolo.



**4** **SOSTITUIRE** la lampadina danneggiata con una della stessa potenza.



**5** **RIMONTARE IL RIPIANO** di vetro nell'ordine inverso e serrare le viti.

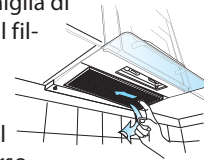


**PRIMA DI RIVOLGERSI** al Servizio Assistenza perché le luci non si accendono, si prega di controllare che le lampadine siano bene inserite.

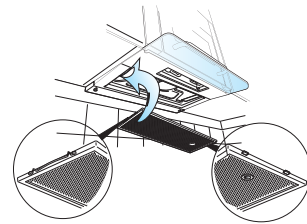
### FILTRO PER IL GRASSO

**IL FILTRO PER IL GRASSO** cattura il grasso dei fumi di cottura e deve essere pulito regolarmente. Quanto più frequente è la pulizia, tanto migliore sarà il funzionamento. Il filtro per il grasso è composto da diversi strati di alluminio stirato. Si consiglia di lavarlo in acqua e sapone o in lavastoviglie (60 °C) una volta al mese. Per smontare il filtro del grasso occorre abbassare la maniglia.

**1** **SPINGERE DI LATO** la maniglia di sgancio e abbassare il filtro per il grasso.



**2** **DOPO AVERLO PULITO,** RIMONTARE il filtro per il grasso in ordine inverso.



## GUIDA RICERCA GUASTI

**SE IL FORNO NON FUNZIONA, PRIMA DI CHIAMARE IL SERVIZIO ASSISTENZA, EFFETTUARE** i seguenti controlli:

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

**QUESTO PER EVITARE** l'addebito di chiamate inutili all'Assistenza.

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



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



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

**NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.**



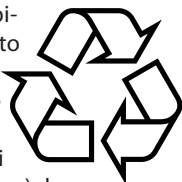
I  
T

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

**IL MATERIALE D'IMBALLO** è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio.

Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

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



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

**Lo SMALTIMENTO** deve essere effettuato in conformità con le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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

**PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE** si consiglia di renderlo inservibile, tagliando il cavo elettrico di alimentazione.



## DATI PER LE PROVE DI PRESTAZIONE

CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard, per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti gli apparecchi. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo. approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
Crema alla vaniglia	750 g	10 min.	750 W	Pyrex 3.220
Ciambella	475 g	6 min.	750 W	Pyrex 3.827
Tagli di carne	900 g	15 min.	750 W	Pyrex 3.838
Scongelamento carne	500 g	3 min.	Funzione jet defrost	Piatto rotante in vetro

I  
T

## SPECIFICHE TECNICHE

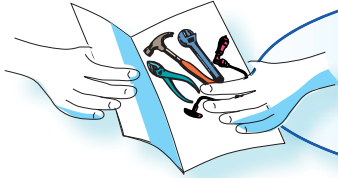
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1500 W
FUSIBILE	10 A (REGNO UNITO 13 A)
POTENZA UTILE	750 W
ILLUMINAZIONE	2 x 25 W
APERTURA DELLA FLANGIA	Ø120 MM
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	583 x 598 x 320 MM
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	187 x 370 x 290 MM



## INSTALLATIE



### ALVORENS HET APPARAAT TE MONTEREN



**CONTROLEER** of het ovengedeelte leeg is vóór de montage.  
**CONTROLEER** of het apparaat niet beschadigd is voordat u het in de kast monteert.  
**CONTROLEER OF AL HET MATERIAAL** voor het monteren van het apparaat in de verpakking aanwezig is.



**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND ONTWERPEN** voor montage boven elektrische kookplaten of kookplaten op gas! De afstand tussen de kookplaat en de onderkant van dit apparaat moet minimaal 46 cm zijn bij elektrische kookplaten en minimaal 65 cm bij kookplaten op gas.

**NEEM CONTACT OP MET DE FABRIKANT** voor de minimale montage-afstand in de volgende gevallen:

#### **Elektrische kookplaten:**

- ❧ Als de kookplaat meer dan 4 kookelementen heeft.
- ❧ Als de twee achterste elementen een nominaal vermogen van meer dan 2 kW per element hebben.
- ❧ Als de twee voorste kookelementen een nominaal vermogen van meer dan 1,5 kW per element hebben.

#### **Kookplaten op gas:**

- ❧ Als de gasbrander meer dan 3,2 kW per brander ontwikkelt
- ❧ Als de kookplaat meer dan 10 kW in totaal ontwikkelt.

#### **EXTERNE AFVOER:**

**DE FLENS HEEFT EEN OPENING** van Ø 120 mm, zodat er afvoerpijpen van Ø 120 mm gemonteerd kunnen worden.



**AFVOER MAG NIET** plaatsvinden door een rookkanaal dat gebruikt wordt voor het afvoeren van andere dampen of verbrand gas, dat wil zeggen door een pijp die gebruikt wordt als rookkanaal voor bronnen met open vlammen.

**ALS U HET APPARAAT INSTALLEERT OP EEN ONGEBRUIKT ROOKKANAAL** voor het afvoeren van dampen of verbrand gas, adviseren wij om advies en goedkeuring te vragen aan een gekwalificeerde monteur voordat u de installatie uitvoert.

**ALS DE AFZUIGKAP GEBRUIKT WORDT IN COMBINATIE MET ANDERE APPARATEN** die de lucht in de kamer verbruiken (b.v. gas-, dieselolie- of kolenapparaten, geisers, boilers), denk er dan aan dat de afzuigkap lucht afzuigt uit de kamer; de lucht kan daarom niet voldoende zijn voor het branden.

**AFZUIGKAPPEN EN ANDERE APPARATEN WAARBIJ EEN AFVOERKANAAL NODIG IS**, kunnen alleen veilig in combinatie met elkaar gebruikt worden als er een maximale lage luchtdruk van 0,04 mbar in de kamer is, die de herabsorptie van verbrande gassen voorkomt.

Dit is alleen mogelijk als de verbrandingslucht wordt afgevoerd via niet-sluitende openingen zoals deuren, ramen, wandopeningen voor de toevoer en afvoer van lucht of soortgelijke technische apparaten zoals reciproque blokkeerapparaten of iets dergelijks. Als u het niet zeker weet, bel dan een gekwalificeerde monteur.

**OPMERKING:** Voor de beste werking dient u de keukenramen gesloten te houden wanneer u de ventilator gebruikt. Als u dit niet doet, heeft u geen negatieve druk in de keuken. Slechts één raam in een naastliggende kamer moet open zijn.

**GEBRUIK VOOR DE AFVOER** flexibele aluminium pijpen of pijpen van staalplaat die bestand zijn tegen corrosie.



**GEBRUIK GEEN BRANDBARE PLASTIC PIJPEN.** Zorg er altijd voor dat de afvoerkanalen en pijpen zo kort mogelijk zijn.

**MONTEER DE PIJPEN NIET IN RECHTE HOEKEN.** Ze moeten altijd gebogen zijn en moeten in een omhooglopende hoek in een afvoerkanaal bevestigd worden. De diameter van de pijp mag niet smaller worden naar de bovenkant toe.

**DE PRESTATIES VAN DE VENTILATOR** worden minder bij pijpen met kleinere diameters.

**N  
L**

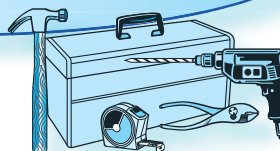
## INSTALLATIE

### INTERNE LUCHTCIRCULATIE

DE AFZUIGKAP VAN DE KOOKPLAAT wordt gebruikt met het interne luchtcirculatiesysteem als er geen afvoerpijp of opening in de buitenwand is. In het geval van interne luchtcirculatie moet het optionele koolstoffilter geïnstalleerd worden voor de absorptie van de kookdampen.

DE AFZUIGKAP MET LUCHTCIRCULERENDE WERKING - met koolstoffilter is beslist niet gevaarlijk.

**VOLG DE MEEGELEVERDE** afzonderlijke montage-instructies voor het installeren van het apparaat.



**N**  
**L**

### VOORDAT U DE OVEN AANSLUIT



**CONTROLEER** of de spanning op het typeplaatje overeenstemt met de spanning in uw woning.

**VERWIJDER GEEN BESCHERMINGSPLAATJES VOOR AANZUIGOPENINGEN** die zich aan de zijkant in het ovengedeelte bevinden. Deze zorgen ervoor dat er geen vet en voedseldeeltjes in de invoerkanalen van de magnetron terecht komen.

**VERZEKER U ERVAN DAT HET APPARAAT NIET BESCHADIGD** is. Controleer of de ovendeur goed tegen de deursteun sluit. Haal de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

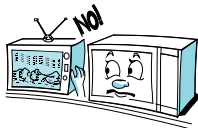


**GEBUIK HET APPARAAT NIET** als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel het netsnoer of de stekker niet onder in water. Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kunnen elektrische schokken, brand of andere ongevallen worden veroorzaakt.

### NA DE AANSLUITING

**U KUNT UW OVEN ALLEEN INSCHAKELEN** als de deur goed gesloten is.

Plaats uw oven niet in de buurt van een televisie, radio of antenne; u kunt last krijgen van storing.



**DIT APPARAAT MOET** worden geaard. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsel aan personen of dieren noch voor materiële schade als het apparaat niet is geaard.

**De fabrikanten zijn niet aansprakelijk** voor eventuele problemen die worden veroorzaakt doordat de gebruiker deze instructies niet in acht heeft genomen.





## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



LEES DEZE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR RAADPLEGING IN DE TOEKOMST



**VERWARM OF GEBRUIK GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN** in of bij de oven. De dampen kunnen brand of een explosie veroorzaken.



**GEBRUIK UW APPARAAT NIET OM TEXTIEL, PAPIER, KRUIDEN, HOUT, BLOEMEN, FRUIT OF ANDERE BRANDBARE MATERIALEN TE DROGEN. ER KAN BRAND ONTSTAAN.**



**ALS MATERIAAL BINNEN OF BUITEN DE OVEN IN BRAND VLIET OF ALS ER ROOKONTWIKKELING IS,** laat de ovendeur dicht en schakel de oven uit. Haal de stekker uit het stopcontact of sluit de stroom af via de zekering of stroomonderbreker.



**LAAT HET VOEDSEL NIET OVERKOKEN.** Er kan brand ontstaan.



**LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER,** vooral niet wanneer er papier, plastic of andere brandbare materialen bij het koken worden gebruikt. Het papier kan verkolen of vlam vatten en sommige kunststoffen kunnen smelten wanneer u het voedsel opwarmt.



**GEBRUIK** geen bijtende chemicaliën of gassen in dit apparaat. Dit type oven is speciaal ontworpen voor het verwarmen en koken van voedsel. De oven is niet geschikt voor industrieel of laboratoriumgebruik.



**BEREID NOOIT GEFLAMBEERDE GERECHTEN ONDER DE AFZUIGKAP VAN DE KOOKPLAAT!**



**GEBRUIK NOOIT EEN OPEN VLAM** onder de afzuigkap. Het gebruik van een onbeschermde vlam is gevaarlijk voor de filters en kan brand veroorzaken.



**LAAT DE PAN NOOIT ALLEEN** wanneer u voedsel frituurt. De frituurolie kan gemakkelijk ontvlammen. Hierdoor ontstaat een risico op brand!



**LAAT KINDEREN** de oven *alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken en na voldoende uitleg zodat het kind de oven veilig kan gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpt.*

*Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door jonge kinderen of zwakbegaafden zonder toezicht. Houd toezicht op jonge kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.*

*Indien uw oven een combinatiestand heeft, dan mogen kinderen, in verband met de temperaturen die worden opgewekt, de oven alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen.*



**GEBRUIK UW MAGNETRON NIET VOOR HET VERWARMEN VAN MATERIAAL IN LUCHTDICHT VERZEGELDE SCHALEN. DOOR DE DRUKTOENAME KUNNEN DEZE ONTPLOFFEN OF BIJ HET OPENEN SCHADE VEROORZAKEN.**



**CONTROLEER DE DEURAFDICHTING** en het gebied er omheen *regelmatig op beschadigingen. In geval van beschadiging mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegd technicus.*



**ALS HET FILTER BESCHADIGD IS** moet het vervangen worden. Gebruik de afzuigkap niet zonder het filter. Hiervoor is deze niet ontworpen.

### EIEREN

**GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NIET** voor het bereiden of opwarmen van hele eieren met of zonder schaal, omdat ze kunnen ontploffen, ook nadat de magnetronverwarming is geëindigd.



**N  
L**

**De fabrikanten wijzen** elke verantwoordelijkheid voor schade aan de afzuigkap of het in brand vliegen ervan doordat de bovenstaande instructies niet zijn opgevolgd, af.



## VEILIGHEIDSMAAATREGELEN



### ALGEMEEN

**DIT APPARAAT IS UITSLUITEND BEDOELD VOOR HUISHOUD-  
LIJK GEBRUIK!**

**GEBRUIK DE MAGNETRONFUNCTIE NOOIT** zonder voedsel in de oven te plaatsen. Hierdoor kan het apparaat beschadigd raken.

**PLAATS EEN GLAS WATER IN DE OVEN** als u deze wilt testen. Het water absorbeert de microgolven-energie en de oven raakt niet beschadigd.

**GEBRUIK DE OVENRUIMTE NIET** als opslagruimte.

**N** **VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS** van papieren of plastic zakken voordat u deze in de oven plaatst.



### FRITUREN

**GEBRUIK UW APPARAAT NIET OM TE FRITUREN, OMDAT DE OLIE-TEMPERATUUR NIET GEREGLD KAN WORDEN.**



**GEBRUIK NA HET KOKEN OVENHANDSCHOENEN** om u niet aan de schalen, pannen of hete ovensdelen te branden.

### VLOEISTOFFEN

**BIJVOORBEELD FRISDRANK OF WATER.** De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit zonder dat de vloeistof begint te borrelen.

Als gevolg hiervan kan de hete vloeistof plotseling overkoken.

Om dit te voorkomen, kunt u het beste als volgt te werk gaan:

1. Vermijd het gebruik van rechte houders met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepelkje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.



### VOORZICHTIG

**RAADPLEEG ALTIJD** een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel kookt of opwarmt.

**WANNEER U BABYVOEDING** in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden vermeden.

**Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!**





## ACCESSOIRES



### ALGEMEEN

**ER ZIJN VERSCHILLENDE** accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

**CONTROLEER VOOR GEBRUIK OF HET KOOKGEREI DAT U GEBRUIKT** geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.



**ZORG ERVOOR DAT VOEDSEL EN KOOKGEREI** niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven.

***Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.***

**ALS EEN METAALHOUDEND ACCESSOIRE** in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

**CONTROLEER ALTIJD** of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal gebruiken.

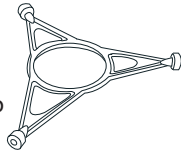
---

### BIJGELEVERD

#### PLATEAUDRAGER

**GEBRUIK ALTIJD DE** plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.

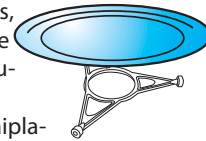
☞ Plaats de plateaudrager in de oven.



#### GLAZEN DRAAIPLATEAU

**GEBRUIK HET GLAZEN** draaiplateau bij alle toepassingen. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilden.

☞ Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.



N  
L

---

### OPTIONEEL

#### KOOLSTOFFILTER

**HET KOOLSTOFFILTER** absorbeert effectief dampen uit de kooktoestellen.

**HET FILTER IS NIET WASBAAR EN MOET REGELMATIG WORDEN VERVANGEN.** Het filter is verkrijgbaar via uw plaatselijke leverancier.



## STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT



**DEZE AUTOMATISCHE BEVEILIGING WORDT EEN MINUUT NADAT** de oven teruggekeerd is in "stand-by" geactiveerd. (De oven is in "stand-by"-modus als de 24-uursklok wordt weergegeven of - als de klok niet is ingesteld - als het display leeg is).



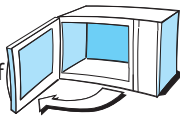
**DE DEUR MOET WORDEN GEOPEND EN GESLOTEN**, bijvoorbeeld om er voedsel in te zetten, voordat de veiligheidsvergrendeling wordt uitgeschakeld. Anders verschijnt op het display "door".

door

## DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

**OM DE BEREIDING TE ONDERBREKEN:**

**DE BEREIDING KAN WORDEN ONDERBROKEN** om het voedsel te controleren, om te draaien of door te roeren, door de deur te openen. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.



N  
L

**OM VERDER TE GAAN MET DE BEREIDING:**

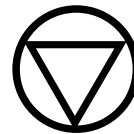
**SLUIT DE DEUR** en druk **EENMAAL** op de starttoets. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze is onderbroken.



**DRUK TWEEMAAL** op de starttoets om de tijd 30 seconden te verlengen.

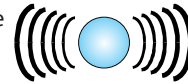
**WANNEER U NIET VERDER WILT GAAN:**

**HAAL HET VOEDSEL UIT DE OVEN**, sluit de deur en druk op de stoptoets.



**ER KLINKT GEDURENDE 10 MINUTEN** om de minuut

een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de stoptoets of open de deur om het signaal uit te schakelen.



**OPMERKING:** de oven houdt de instellingen slechts 30 seconden vast als de deur geopend en vervolgens gesloten wordt nadat de bereiding voltooid is.



## AFKOELEN



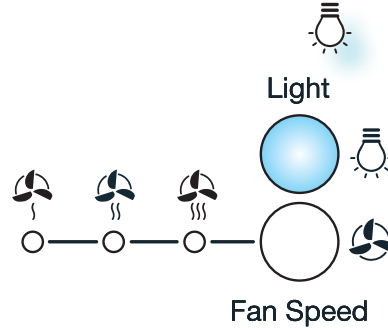
**ALS EEN FUNCTIE IS VOLTOOID**, voert de oven een afkoelprocedure uit. Dit is normaal. Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

**DOOR DE DEUR TE OPENEN KAN ZONDER** schadelijke gevolgen voor de oven, de afkoelprocedure worden onderbroken.



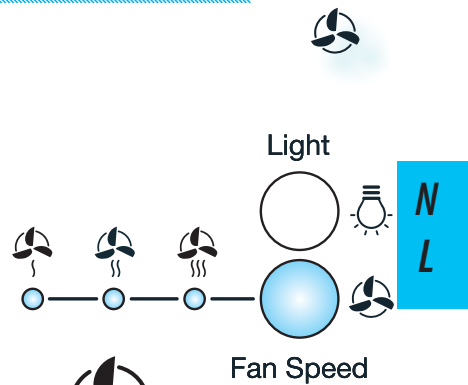
## VERLICHTING

**DE AFZUIGKAP HEEFT EEN VERLICHTINGSFUNCTIE.** Deze wordt in- of uitgeschakeld door op de lichtknop te drukken.



## VENTILATOR

**DE AFZUIGKAP HEEFT EEN VENTILATIEFUNCTIE.** Door meerdere malen op de ventilatorknop te drukken wordt deze in- of uitgeschakeld, of wordt de ventilatorsnelheid geregeld. De ventilator start altijd met de snelheid ingesteld op het minimum. Door meerdere malen te drukken wordt de snelheid van de ventilator verhoogd. Wanneer de maximale ventilatiesnelheid bereikt is, wordt bij de volgende druk op de knop de ventilator uitgeschakeld.



## KOOKWEKKER

**GEbruik DEZE FUNCTIE** als u een kookwekker nodig hebt om de tijd precies bij te houden, zoals voor het koken van eieren en pasta of voor het laten rijzen van deeg.

**WANNEER DE INGESTELDE TIJD VERSTREKEN IS,** hoort u een geluidssignaal.

- 1 **Druk op de +/- TOETSEN** om de benodigde tijd in te stellen.
- 2 **Druk de VERMOGENTOETS** meerdere malen in om het vermogen op 0 W in te stellen.
- 3 **Druk op de STARTTOETS.**

**OM DE KOOKWEKKER UIT TE SCHAKELEN VOORDAT** het aftellen beëindigd is, drukt u op de Stop-toets.





## KLOK

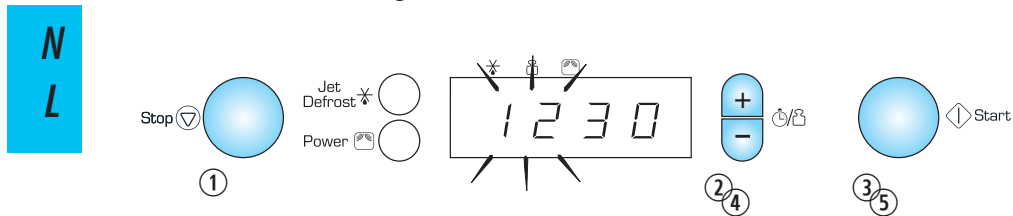


**LAAT DE DEUR OPEN** terwijl u de klok instelt. Dit geeft u 5 minuten de tijd om de klok in te stellen. Anders heeft u voor elk onderdeel van de instelling 30 seconden de tijd.

- 1 DRUK OP DE STOPTOETS** (3 seconden) totdat het linkercijfer (uur) knippert.
- 2 STEL MET DE +/- TOETSEN DE UREN IN.**
- 3 DRUK OP DE STARTTOETS.** (De twee rechtersegmenten (minuten) knipperen.).
- 4 STEL MET DE +/- TOETSEN de minuten in.**
- 5 DRUK NOGMAALS OP DE STARTKNOP.**

**DE KLOK IS INGESTELD** en in werking.

**OPMERKING:** Het display is leeg wanneer het apparaat voor het eerst wordt aangesloten, en na een stroomstoring. Indien de klok niet wordt ingesteld, blijft het display leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.





## BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON



**GEbruik deze functie** voor normale bereiding en opwarmen van bijvoorbeeld groente, vis, aardappelen en vlees.

- 1 **STEL MET DE +/- TOETSEN DE TIJD IN.**
- 2 **Druk de vermogentoets meerdere malen in om het vermogen in te stellen.**
- 3 **Druk op de starttoets.**

**ALS HET KOOKPROCES EENMAAL GESTART IS:**

**KUNT U DE KOOKTIJD EENVOUDIG** met stappen van 30 seconden verlengen door op de starttoets te drukken. Bij elke druk op de toets wordt de kooktijd met 30 seconden verlengd. U kunt de kooktijd ook verlengen of verkorten door de +/- toetsen in te drukken.

**OOK HET VERMOGEN** kan worden gewijzigd, door op de vermogentoets te drukken. Bij de eerste druk zal het actuele vermogen verschijnen. Druk meerdere keren op de vermogentoets om het vermogen te veranderen.



### HET JUISTE VERMOGEN KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE	
VERMOGEN	AANBEVOLEN GEBRUIK:
JET (750 W)	<b>VERWARMEN VAN DRANKEN</b> , water, heldere soepen, koffie, thee of ander voedsel met een hoog watergehalte. Wanneer het voedsel eieren of room bevat, moet u een lager niveau kiezen.
650 W	<b>BEREIDEN VAN vis, vlees, groenten enz.</b>
500 W	<b>VOORZICHTIG BEREIDEN</b> van eiwitrijke sauzen, kaas- en eiergerechten en voor het afmaken van casseroles.
350 W	<b>LATEN SUDDEREN VAN STOOFSCHOTELS</b> , smelten van boter.
160 W	<b>ONTDOOIEN</b> . Zacht laten worden van boter, kaas.
90 W	<b>ZACHT LATEN WORDEN</b> van ijs



## JET START



**GEbruik DEZE FUNCTIE** voor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat, zoals heldere soepen, koffie of thee.

**1 Druk op de STARTTOETS.**

**DRUK HIEROP OM AUTOMATISCH TE STARTEN** met maximaal magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. Elke keer dat de toets nogmaals wordt ingedrukt, zal de tijd met 30 seconden verlengd worden. U kunt de kooktijd ook verlengen of verkorten door de +/- toetsen in te drukken nadat de functie is gestart.



**N  
L**



## HANDMATIG ONTDOOIE



**VOLG DE PROCEDURE VOOR "Bereiden en opwarmen met de magnetron"** en kies vermogensniveau 160 W wanneer u handmatig ontdooit.

**CONTROLEER EN INSPECTEER HET VOEDSEL REGELMATIG.** Ervaring zal u leren hoeveel tijd nodig is voor verschillende hoeveelheden voedsel.

**BEVROREN VOEDSEL IN PLASTIC ZAKJES,** plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (b.v. metalen bindstrips).

**DE VORM VAN DE VERPAKKING IS** van invloed op de ontdooitijd. Lage pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.

**SCHEID AFZONDERLIJKE STUKKEN** van elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien. Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.

**SCHEID VERSCHILLENDE STUKKEN VOEDSEL** met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (b.v. kippenpoten en vleugeltjes).

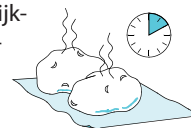


**DRAAI GROTE STUKKEN** halverwege het ontdooien.

**GEKOOKT VOEDSEL, STOOFPOTTEN EN VLEESSAUZEN** ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.

**WANNEER U ONTDOOIT** is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.

**DIT VERBETERT** het resultaat altijd, omdat de temperatuur op die manier gelijkmatig over het voedsel verdeeld wordt.







## JET DEFROST



**GEbruik DEZE FUNCTIE ALLEEN VOOR HET ONTDOOIEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE.** Volg voor ander voedsel zoals brood en fruit de procedure in de paragraaf "Magnetronfunctie" en stel 160 W in.

**JET DEFROST DIEN UITSLUITEND TE WORDEN GEBRUIKT** als het nettogewicht tussen 100 - 2000 g ligt.

- 1 **Druk op de JET DEFROST-KNOP.**
- 2 **Druk op de + / - TOETSEN OM DE HOEVEELHEID VOEDSEL DIE MOET WORDEN OPGEWARMD IN TE STELLEN.**
- 3 **Druk op de STARTTOETS.**



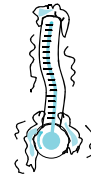
**DEZE FUNCTIE MOET HET nettogewicht van het voedsel weten.**

**INDIEN HET GEWICHT LAGER OF HOGER IS DAN HET AANBEVOLEN GEWICHT:** volg de procedure voor "Bereiden en opwarmen met de magnetron" en kies 160 W om te ontdooien.



**ALS HET VOEDSEL EEN HOGERE temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C),** moet een lager voedselgewicht worden gekozen.

**ALS HET VOEDSEL EEN LAGERE temperatuur heeft dan diepvriestemperatuur (-18°C),** moet een hoger voedselgewicht worden gekozen.



VOEDSEL	HOEVEELHEID	TIPS
<b>VLEES</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Gehakt, koteletten, biefstuk of braadvlees.
<b>GEVOGELTE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Hele kip, in stukken of filets.
<b>VIS</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Heel, moten of filets.

**VOOR VOEDSEL DAT NIET IN ONDERSTAANDE TABEL wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de procedure voor "Koken en opwarmen met de magnetron" aanhouden en 160 W kiezen voor het ontdooien.**


## ONDERHOUD EN REINIGING

**NORMAAL GESPROKEN IS SCHOONMAKEN** de enige vorm van onderhoud die nodig is.

**ALS DE OVEN** niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties en brandgevaar kan leiden.

**N**  
**L**

**GEBRUIK GEEN SCHUURMIDDELEN, SCHUURSPONSJES, ruwe doeken enz. die het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven kunnen beschadigen. Gebruik een spons met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue. **SPROEI** niet direct op de oven.**



**VERWIJDER REGELMATIG**, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.



**DEZE OVEN IS ONTWERPEN** om met draaiplateau te worden gebruikt.

**GEBRUIK EEN MILD SCHOONMAAKMIDDEL**, water en een zachte doek om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deursponning schoon te maken.

**ZORG ERVOOR DAT ER GEEN VET-** of voedselresten in de deursponning achterblijven.

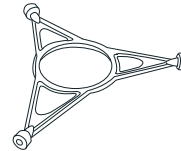
**IN GEVAL VAN HARDNEKKIGE** vlekken laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Het vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.

**GEBRUIK GEEN SCHOONMAAKAPPARATEN DIE MET STOOM WERKEN** wanneer u de magnetron schoonmaakt.

**U HEEFT GEEN LAST VAN LUCHTJES** als u regelmatig een kopje water met wat citroensap op het glazen draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

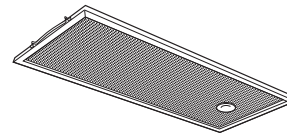
**PLATEAUDRAGER.**



**GLAZEN DRAAIPLATEAU.**



**VETFILTER**

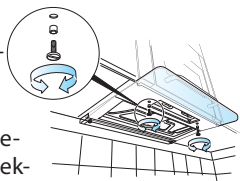


## ONDERHOUD EN REINIGING

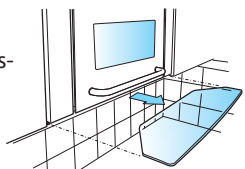
### VERVANGEN VAN DE LAMPJES

1 **KOPPEL** het apparaat los van de netvoeding.

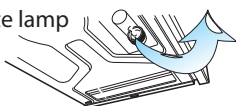
2 **DRAAI** de bevestigingsschroeven op de glasplaat los. (Deze dient tevens als lampafdekking).



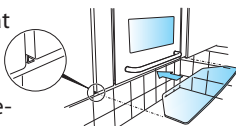
3 **VERWIJDER** de glasplaat door deze naar buiten te trekken.



4 **VERVANG** de kapotte lamp door een lampje met hetzelfde vermogen.



5 **PLAATS** de glasplaat in omgekeerde volgorde terug en draai de schroeven vast.

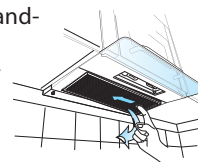


**VOORDAT** u de reparatieservice belt omdat de lampjes het niet doen: controleer of de lampjes goed vastgedraaid zijn.

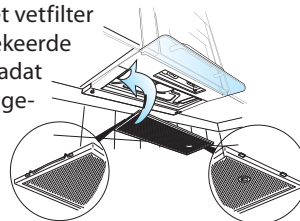
### VETFILTER

**HET VETFILTER** houdt het vet uit de kookdampen vast en moet regelmatig worden schoongemaakt. Hoe vaker u het filter schoonmaakt, hoe beter het werkt. Het vetfilter is gemaakt van verschillende lagen uitgerekt aluminium. Was het eenmaal per maand in een heet sopje of in de afwasmachine (60°C). Verwijder het vetfilter door de handgreep omlaag te trekken, zodat het loskomt uit de gemonteerde positie.

1 **Duw** de deblokkeerhandgreep naar de zijkant en breng het vetfilter omlaag.



2 **MONTEER** het vetfilter in de omgekeerde volgorde nadat het schoongemaakt is.



N  
L

## STORINGEN OPSPOREN

**ALS DE OVEN NIET WERKT**, bel dan pas voor assistentie als u gecontroleerd hebt of:

- Het draaiplateau en de drager van het draaiplateau op hun plaats zitten.
- De stekker goed in het stopcontact zit.
- De deur goed gesloten is.
- De zekeringen in orde zijn en er stroom is.
- De oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht tien minuten en probeer dan de oven opnieuw te laten werken.
- Open en sluit de deur voordat u het opnieuw probeert.

**Zo kunt u** onnodige telefoontjes voorkomen en kosten besparen.

Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

**N  
L**



**ALS HET NETSNOER MOET WORDEN VERVANGEN, MOET DAT GEBEUREN** met een origineel exemplaar, dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudsmonteur worden vervangen.



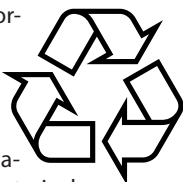
**ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN MOGEN UITSLUITEND DOOR EEN BEVOEGDE ONDERHOUDSMONTEUR WORDEN UITGEVOERD.** Het is gevaarlijk voor ongetrainde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.

**VERWIJDER GEEN BESCHERMKAPPEN.**



## MILIEUTIPS

**DE VERPAKKING** kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recyclingsymbool. Voor het afdanken dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



**DIT APPARAAT** is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EC inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten (WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product.

**HET SYMBOOL** op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



**AFDANKING** moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. **VOOR NADERE INFORMATIE** over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stads-kantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

**SNIJD DE VOEDINGSKABEL** van het apparaat door voordat u dit afdankt, zodat het apparaat onbruikbaar wordt.

## GEGEVENS VOOR PRESTATIETESTS

### VOLGENS IEC 60705.

DE INTERNATIONALE ELEKTROTECHNISCHE COMMISSIE heeft een norm ontworpen voor het vergelijken testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Test	Hoeveelheid	Geschatte tijdsduur	Vermogen	Ovenschaal
Custardpudding	750 g	10 min	750 W	Pyrex 3.220
Moscovisch gebak	475 g	6 min	750 W	Pyrex 3.827
Gehaktbrood	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
Vlees ontdooien	500 g	3 min	Jet Defrost	Glazen draaiplateau

## TECHNISCHE SPECIFICATIES

VOEDINGSSPANNING	230 V/50 Hz
NOMINAAL INGANGSVERMOGEN	1500 W
ZEKERING	10 A (VK 13 A)
UITGANGSVERMOGEN MAGNETRON	750 W
VERLICHTING	2 x 25 W
FLENSOPENING	Ø120 MM
AFMETINGEN BUITENKANT (HxBxD)	583 x 598 x 320 MM
AFMETINGEN BINNENKANT (HxBxD)	187 x 370 x 290 MM

N  
L

Handwriting practice sheet with 18 horizontal blue lines and a drawing of a hand writing on a document.

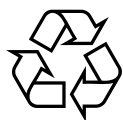


Three horizontal light blue bars for writing.



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

Handwriting practice area consisting of 18 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned to the right of the first three lines.



4 6 1 9 - 6 9 4 - 6 6 4 3 2

**DE**

**FR**

**IT**

**NL**

Whirlpool Sweden AB