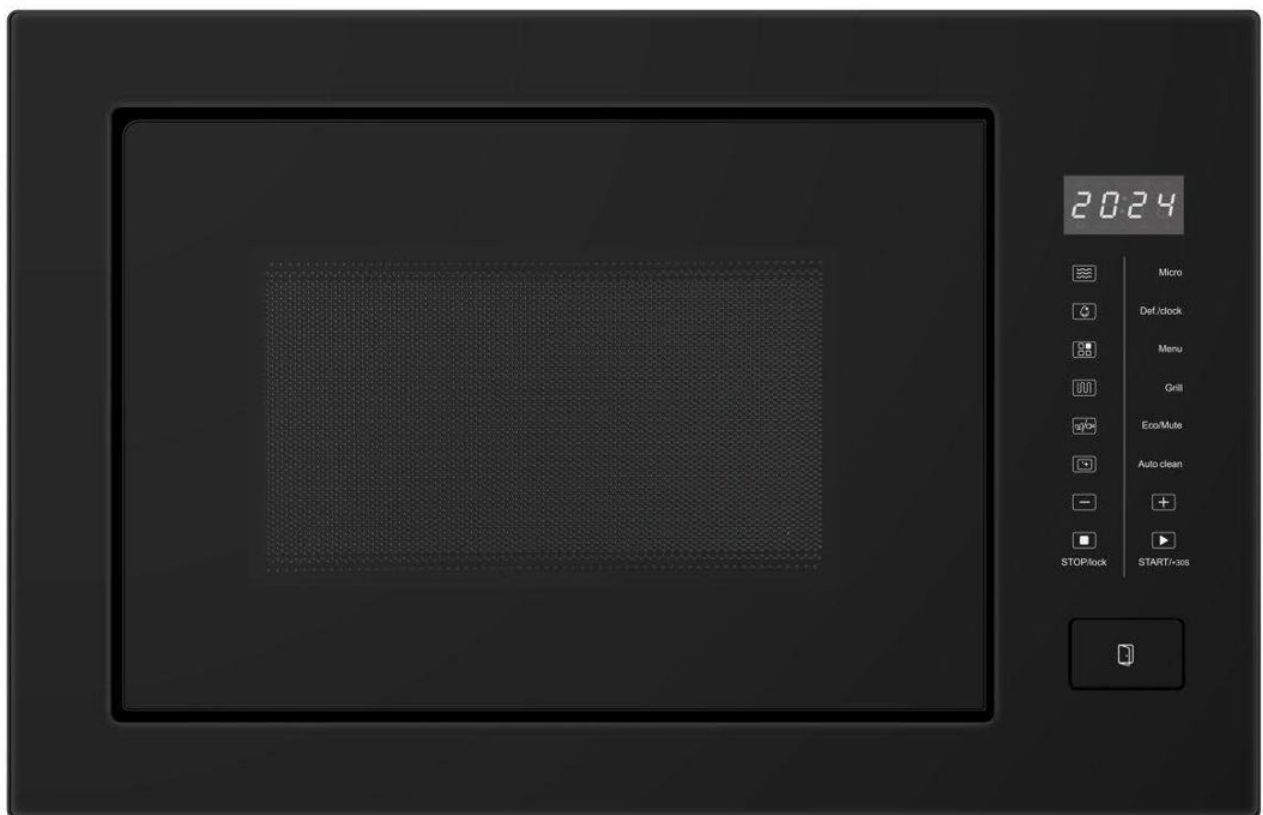


# LOFRA®

[www.lofra.it](http://www.lofra.it)

## INSTRUCTION MANUAL



# MICROWAVE OVEN

## ENGLISH

<b>IMPORTANT SAFEGUARDS .....</b>	<b>3</b>
<b>CLEANING.....</b>	<b>8</b>
<b>PRODUCT INSTRUCTION .....</b>	<b>9</b>
<b>OPERATION OF CONTROL PANEL .....</b>	<b>10</b>
<b>UTENSILS GUIDELINE .....</b>	<b>16</b>
<b>COOKING TIPS .....</b>	<b>17</b>
<b>MAINTENANCE.....</b>	<b>18</b>

## MICROWAVE OVEN

## IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a trained person.

**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation, which involves the removal of any cover, which gives protection against exposure to microwave energy. **WARNING:** Liquids or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

1. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
2. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
3. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
4. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
5. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
6. The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
7. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs shall not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
8. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
9. The appliance must not be placed in a cabinet.
10. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
11. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
12. The appliance must not be installed equal or higher than 900 mm above the floor. Minimum height of free space necessary above the top surface of the oven: See the installation drawing.

**Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.



## CAUTION: HOT SURFACE

13. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
15. Children shall not play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
17. Do not directly put the glass plate into cold water after use. It needs to place the glass plate for at least 20 minutes, and then put it into the water to avoid cracking.
18. Group 2 Class B appliance  
Group 2 ISM equipment: group 2 contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.  
Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.
19. The plug must be remained easily accessible after installation of the appliance.
20. This appliance must not be placed in a cabinet with a door.
21. This product internal light source LED light on < 60lm.
22. 15 min after plug in and no further operate, or end the work, the appliance goes into standby mode, and power measurement of standby mode did not exceed 0.8W.
23. During use the appliances becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.  
**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.  
**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
24. Care should be taken to avoid touching heating elements.
25. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
26. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the

oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

27. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without details indicating the correct installation of the shelves.

## INSTALLATION

- a) Put the microwave oven into built-in cabinet and push it forward to the end. (Fig.1)

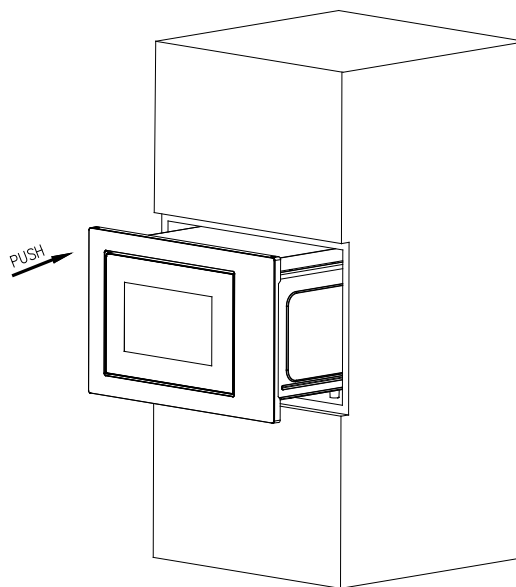


Fig.1

- b) Push the microwave oven till to the end. (Fig.2)

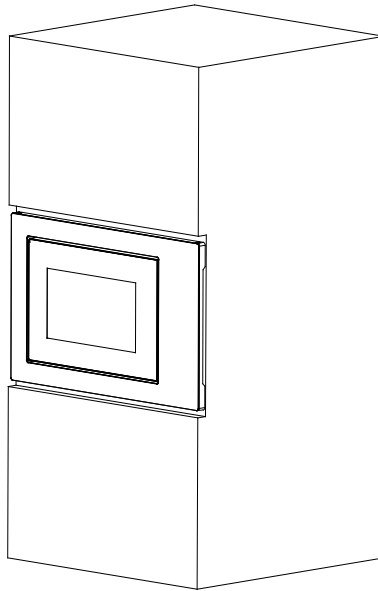


Fig.2

c) Move the product in parallel in the kitchen cabinet according to the direction of the arrow in the figure, and keep it centered. (Fig.3)

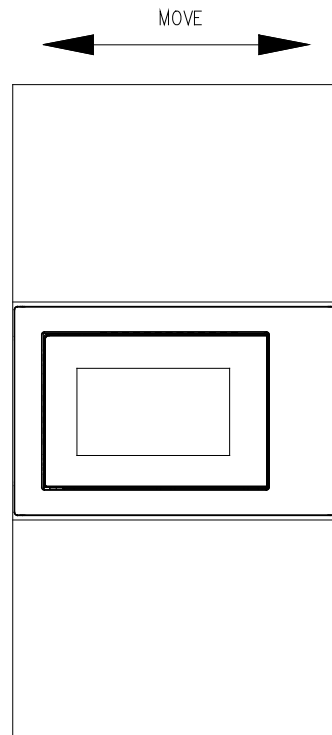


Fig.3

d) Use the screws of parts packing to secure the microwave oven in the cabinet. (Fig.4)

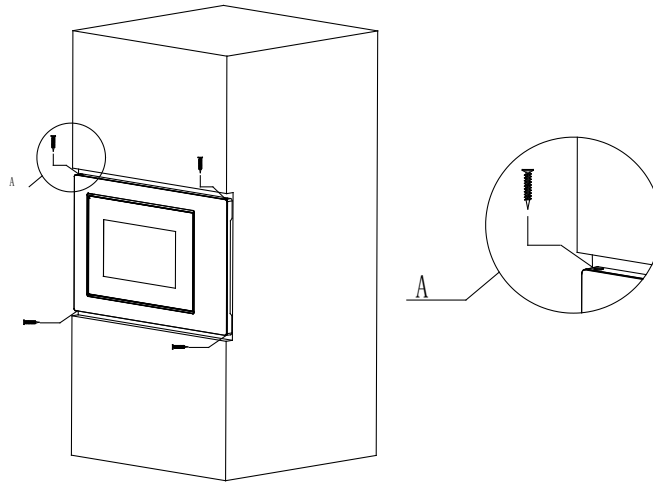


Fig.4

**Cabinet details:**

Product size: (W)595x(H)385x(D)367.5(mm)

Opening size: (D)560±2 x (E)360±2 x (F)550±2 (mm) as shown in Fig.5  
 “D”, “E”, “F”.

G (The thickness of board): 20mm

I (The thickness of board): 20mm

H (The deepness of wrong layer): 20mm

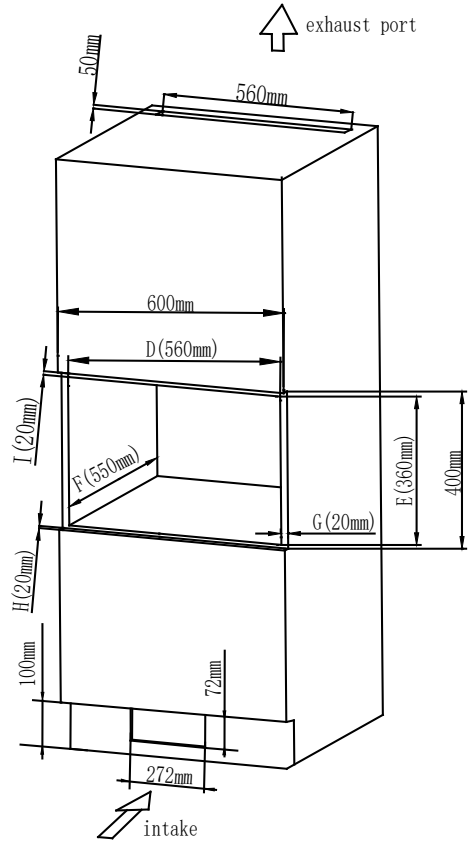


Fig.5

## CLEANING

### MICROWAVE OVEN CARE

#### CAUTION

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

#### WARNING

1. Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. After cooling products. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
2. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
3. Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
4. Do not remove the waveguide cover.
5. When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, following 3 methods can get rid of them:
  - 1) Place several lemon slices in a cup, then heat with high micro power for 2-3 min.
  - 2) Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
  - 3) Put some orange peel into oven, and then heat them with high micro power for 1 minute.
6. When the product is not used, it should be placed in dry and ventilated areas as well as possible.

#### WARNING

Details how to clean surfaces in contact with food:

After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease. Built -up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.

### TIPS FOR CLEANING

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

#### **Exterior:**

Wipe the enclosure with a dampened soft cloth

#### **Door:**

Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window

Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter

Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth

### **Interior walls:**

Wipe clean the interior surfaces with a dampened soft cloth

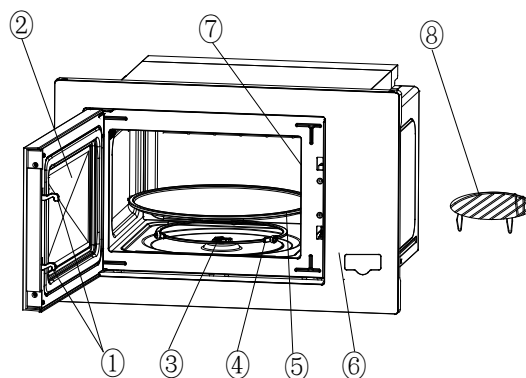
Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed

### **Turntable / Rotation ring / Rotation axis:**

Wash with mild soap water

Rinse with clean water and allow drying thoroughly

## **PRODUCT INSTRUCTION**



### **1) Door lock**

Microwave oven door must be properly closed in order for it to operate.

### **2) Viewing window**

Allow user to see the cooking status

### **3) Rotating axis**

The glass turntable sits on the axis; the motor underneath it drives the turntable to rotate

### **4) Rotating ring**

The glass turntable sits on its wheels; it supports the turntable and helps it to balance when rotating

### **5) Turntable**

The food sits on the turntable, its rotation during operation helps to cook food evenly

### **⚠ CAUTION**

- Place the rotating ring first

- Fit the turntable onto the rotating axis and make sure that it is geared in properly

### **6) Control panel**

See below in details (the control panel is subject to change without prior notice)

## 7) Waveguide cover

It is inside the air fryer oven, next to the wall of control panel.

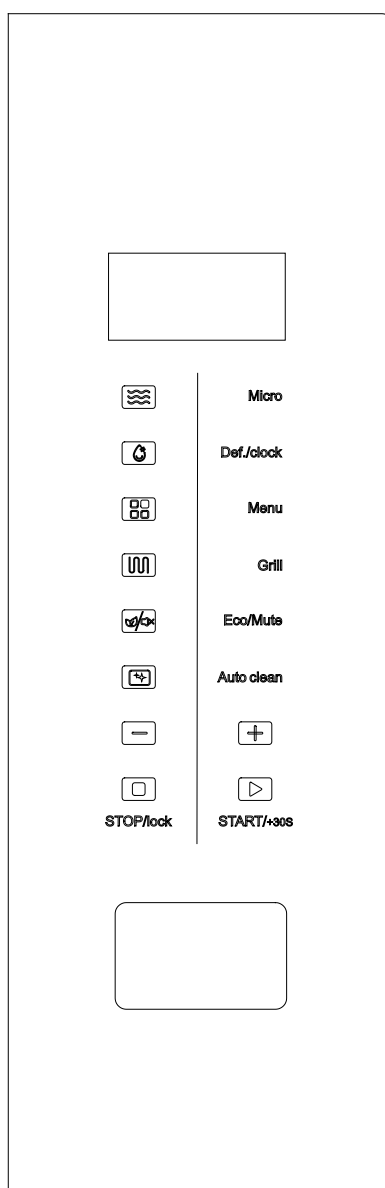
### **WARNING**

Never remove the waveguide cover.

## 8) Grill rack

Use to place the roasting food.

## OPERATION OF CONTROL PANEL



## 1. BEFORE COOKING

The display lit up when plugged in power supply, then enter the standby state and display shows 1:00.

## 2. MICROWAVE FUNCTION

There are five microwave power levels, 100P, 80P, 50P, 30P and 10P, respectively. Press this button continuously and select the desired microwave power. Press the "+" or "-" button to select the cooking time, the time range can be selected is from 0:10 to 60:00. After select the time, press the "START/+30s" button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

HIGH	100% power output	(Applicable for quick and thorough cooking)
M.High	80% power output	(Applicable for medium express cooking)
Med	50% power output	(Applicable for steaming food)
M.Low	30% power output	(Applicable for defrosting food)
LOW	10% power output	(Applicable for keeping warm)

### CAUTION

- a. The max time which can be set is 60 minutes
- b. Never operate the oven empty.
- c. At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.
- d. If you turn the food during operation, press the **START/+30s** button once and the preset cooking procedure will continue.
- e. If you intend to remove the food before the preset time, you must press **STOP** button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next time use.

## 3. DEFROST/CLOCK

### 3.1 DEFROST

There are two defrost mode, dEF1 and dEF2, respectively. dEF1 for defrost by weight and dEF2 for defrost by time. Press this button to select defrost by weight or by time, and the display screen will display "dEF1" or "dEF2". Press the "+" or "-" button to select food weight or defrost time. The optional weight range of dEF1 is from 100 to 1500g, and the optional time range of dEF2 is from 0:10 to 60:00. After selecting the defrost weight or time, press the

“START/+30s” button start to work. An buzzing sound to notify completion of the operation. The dEF1 defrost mode by weight will have a beeping sound to prompt the food to be turned over during defrosting.

Below is some food defrosting time advice:

dEF1	For defrosting, the weight range from 100 to 1500g.
dEF2	For defrosting, the time range from 0:10 to 60:00.

**⚠ CAUTION**

- a. It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- b. Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- c. If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- d. Microwave penetrates around 4cm into most food
- e. Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not advised to put back to fridge and freeze again.

**3.2 CLOCK (24-hour clock)**

In standby mode, press and hold down this button for more than 3 seconds to enter the clock setting interface. At the same time, the display screen blinks in hours. The hour time can be set by pressing the "+" or "-" button. After setting the hour, press the "START/+30s" button for a short time to confirm and switch to the setting minute mode. The minutes can be set by pressing the "+" or "-" button. After setting minutes, press the "START/+30s" button again to confirm and exit the setting mode.

**4. AUTO COOKING**

There are eight automatic menus A.1~A.8, potato, pasta, pizza, popcorn, vegetable, beverage, meat and fish respectively. Press this button continuously to select the desired menu, the display screen corresponds to A.1 ~ A.8. Press the "+" or "-" button to select the weight of the menu. After selecting the cooking weight, press “START/+30s” button to start work. An

buzzing sound to notify completion of the operation.

<b>Display</b>	<b>Kind</b>	<b>Method</b>
<b>A.1</b>	<b>Potato</b>	The optional weights are 250g, 500g and 750g
<b>A.2</b>	<b>Pasta</b>	The optional weights are 50g, 100g and 150g
<b>A.3</b>	<b>Pizza</b>	The optional weights are 200g and 400g
<b>A.4</b>	<b>Popcorn</b>	The optional weight is 100g
<b>A.5</b>	<b>Vegetable</b>	The optional weights are 200g, 400g and 600g
<b>A.6</b>	<b>Beverage</b>	The optional portions are 1 cup, 2 cups or 3 cups, each one about 250ml.
<b>A.7</b>	<b>Meat</b>	The optional weights are 200g, 400g and 600g
<b>A.8</b>	<b>Fish</b>	The optional weight are 200g, 400g and 600g

**⚠ CAUTION**

a. The temperature of food before cooking would be 20-25°C. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.

b. The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

## **5. GRILL FUNCTION**

There are three modes of Grill: G., C-1 and C-2. They are grill, combination 1 of grill and microwave cooking and combination 2 of grill and microwave cooking. Press this button to select the desired mode and the display screen will display "G.", "C-1" or "C-2". Press the "+" or "-" button to select the cooking time, the time range can be selected is from 0:10 to 60:00. After select the cooking time, press the "START/+30s" button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

G.	Grill, the heat element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained
C-1	Combination of grill and microwave cooking. 30% microwave and 70% grill.
C-2	Combination of grill and microwave cooking. 55% microwave and 45% grill.

### CAUTION

In the mode of grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

## 6. ECO/MUTE

### 6.1 ECO

In standby mode, press the button to enter ECO mode, and the display screen will shut down. In ECO mode, press any button to exit ECO mode and the display screen will light up.

### 6.2 MUTE

Press and hold down this button for 3 seconds in standby mode to enter the sound on/off selection, and corresponding to the display of the current sound mode. After selecting whether to turn on or off the sound, press the "STOP" button to exit the selection. The buzzer sound is turned on or off according to the corresponding settings.

## 7. AUTO CLEAN

Auto clean is an automatic cleaning function that facilitates users in cleaning the cavity. The specific operation is as follows.

In standby mode, press this button to enter automatic cleaning mode. Press "START/+30s" button to start work. An buzzing sound to notify completion of the operation.

## **8. STOP**

In the process of cooking settings, can press "STOP" button to cancel the settings and return to standby state. In the process of microwave oven working, can press "STOP" button to pause. In the paused state, can press "STOP" button again to cancel the function and return to standby state.

## **9. START/+30s**

After setting the cooking time or food weight, press the "START/+30s" button to start the microwave oven immediately. In working state, can press "START/+30s" button to increase time, press one time to increase 30 seconds, but the menu mode and weight defrosting mode cannot adjust time. In paused state, can press "START/+30s" button to continue the microwave oven before cooking mode.

## **10. EXPRESS**

In standby mode, after the food is put in and the door is closed, press the "START/+30s" button to quickly start the microwave. The default working time is 30 seconds. In the process of working, press the "START/+30s" button once for 30 seconds. An buzzing sound to notify completion of the operation.

## **11. CHILD LOCK FUNCTION**

Use this feature to lock the control panel when you are cleaning or so that children cannot use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

1) Set lock: In standby mode, press and hold down the "STOP" button for more than 3 seconds, the child lock function is activated, and all buttons of the microwave oven cannot be operated.

2) Cancel lock: In the child lock state, press and hold down the "STOP" button for more than 3 seconds to cancel the child lock function.

## UTENSILS GUIDELINE

It is strongly recommended to use the containers which are suitable and safe for microwave cooking. Generally speaking, the containers which are made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for microwave cooking. Never use the metal containers for microwave cooking and combination cooking as spark is likely to occur. You can take the reference of below table.

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use the ceramics which are decorated with metal rim or glazed. Recommend using ceramics, high-temperature resistant glass, and plastic containers that can withstand temperatures above 120°C.
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Can not be used for long time microwave cooking
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic film	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops as the over-temperature may do damage to the film
Grill rack	No	Yes	Yes	The grill rack can only be used in grill and combination mode.
Metal container	No	No	No	It should not be used in microwave oven. Microwave can not penetrate through metal.

lacquer	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat-resistant. Can not be used for High-temperature cooking

## COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

### **Food arrangement**

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

### **Cooking time length**

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

### **Cooking food evenly**

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking.

Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking.

### **Allow standing time**

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner.

### **Whether the food is done**

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include:

- Steam coming out from all parts of food, not just the edge
- Joints of poultry can be moved easily
- Pork or poultry shows no signs of blood
- Fish is opaque and can be sliced easily with a fork

### **Browning dish**

When using a browning dish or self-heating container, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and rotating ring.

### **Microwave safe plastic wrap**

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt

### **Microwave safe plastic cookware**

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

## **MAINTENANCE**

### **SERVICING**

Please check the following before calling for services.

1. Place one cup of water (approx. 150ml) in a glass measure in the oven and close the door securely. Oven lamp should go off if the door is closed properly. Let the oven work for 1 min.
2. Does the oven lamp light?
3. Does the cooling fan work?  
(Put your hand over the rear ventilation openings.)
4. Does the turntable rotate?  
(The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal.)
5. Is the water inside the oven hot?

If "NO" is the answer to any of the above questions, please check your wall socket and the fuse in your meter box.

If both the wall socket and the fuse are functioning properly, CONTACT YOUR NEAREST SERVICE CENTER APPROVED.

### **SERVICING SAFEGUARDS**

#### **Caution: MICROWAVE RADIATION**

1. The high voltage capacitor remains charge after disconnection; short the negative terminal of H. V capacitor to the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching.
2. During servicing below listed parts are liable to be removed and give access to potentials above 250V to earth.
  - Magnetron
  - High voltage transformer
  - High voltage capacitor
  - High voltage diode
  - High voltage fuse

The actual configuration in order to prevail in kind.

3. The following conditions may cause undue microwave exposure during servicing.

- Improper fitting of magnetron;
- Improper matching of door interlock, door hinge and door;
- Improper fitting of switch support;
- Door, door seal or enclosure has been damaged.

### Correct disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

## ITALIANO

<b>INSTALLAZIONE.....</b>	<b>23</b>
<b>PULIZIA .....</b>	<b>26</b>
<b>ISTRUZIONI DEL PRODOTTO.....</b>	<b>27</b>
<b>FUNZIONAMENTO DEL PANNELLO .....</b>	<b>29</b>
<b>SCONGELAMENTO/OROLOGIO .....</b>	<b>30</b>
<b>LINEE GUIDA PER GLI UTENSILI.....</b>	<b>36</b>
<b>CONSIGLI DI COTTURA.....</b>	<b>37</b>
<b>MANUTENZIONE .....</b>	<b>39</b>
<b>GARANZIE DI ASSISTENZA .....</b>	<b>39</b>

## MICROONDE

## AVVERTENZE GENERALI


**Attenzione:** Non usare il forno se la porta o le sue guarnizioni sono danneggiate. Contattare personale qualificato per la riparazione.

**Attenzione:** Solo personale qualificato può rimuovere coperchi protettivi interni: c'è rischio di esposizione all'energia a microonde.  
Non riscaldare contenitori sigillati: potrebbero esplodere.

1. Utilizzare solo utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
2. Durante la cottura a microonde, non è consentito l'uso di contenitori metallici per alimenti e bevande.
3. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, è necessario sorvegliare il forno per il rischio di incendio.
4. Il forno a microonde è destinato esclusivamente al riscaldamento di alimenti e bevande.

L'essiccazione di alimenti o indumenti, così come il riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi o simili, può comportare rischi di lesioni o incendio.

5. In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.

 Il riscaldamento di bevande può provocare un'ebollizione violenta ritardata: prestare attenzione durante la manipolazione del contenitore.



6. Il contenuto di biberon e vasetti per alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
7. Le uova con il guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nel forno a microonde, poiché potrebbero esplodere, anche al termine del riscaldamento.
8. La mancata pulizia del forno può causare il deterioramento delle superfici, compromettendo la durata dell'apparecchio e creando situazioni pericolose.
9. L'apparecchio non deve essere installato all'interno di un mobile.
10. Prestare attenzione a non spostare il piatto girevole durante la rimozione dei contenitori.
11. L'apparecchio non deve essere pulito con pulitori a vapore.
12. L'installazione dell'apparecchio non deve avvenire a un'altezza pari o superiore a 900 mm dal pavimento.

Per l'altezza minima dello spazio libero sopra il forno, consultare il disegno di installazione.

**Avvertenza:** quando l'apparecchio funziona in modalità combinata, i bambini devono utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.



## **ATTENZIONE: SUPERFICIE CALDA**

13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato, per evitare pericoli.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con scarsa esperienza o conoscenza, a condizione che siano istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi connessi.
15. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
16. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
17. Non immergere la piastra di vetro in acqua fredda subito dopo l'uso. Lasciarla raffreddare per almeno 20 minuti, quindi immergerla in acqua per evitare rotture.
18. Apparecchio del Gruppo 2, Classe B:  
Il Gruppo 2 ISM comprende apparecchiature che generano o usano energia a radiofrequenza sotto forma di radiazioni elettromagnetiche, ad esempio per il trattamento di materiali, elettroerosione o saldatura ad arco.  
Gli apparecchi di Classe B sono adatti all'uso in ambienti domestici o direttamente collegati a una rete elettrica a bassa tensione che alimenta edifici residenziali.
19. La spina di alimentazione deve rimanere facilmente accessibile dopo l'installazione.
20. Questo apparecchio non deve essere installato all'interno di un armadio con ante.
21. La sorgente luminosa interna del prodotto è una luce LED < 60 lm.
22. Trascorsi 15 minuti senza operazioni, oppure al termine dell'utilizzo, l'apparecchio entra in modalità standby, con potenza assorbita  $\leq 0,8$  W.
23. Durante l'uso, l'apparecchio si riscalda.  
 Non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.  
 Le parti accessibili possono diventare calde: tenere i bambini piccoli a distanza.
24. Prestare attenzione a non entrare in contatto con le resistenze durante o

subito dopo l'utilizzo.

25. I bambini sotto gli 8 anni devono essere sempre sorvegliati e tenuti lontani dall'apparecchio.
  26. Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta: potrebbero graffiare la superficie e causarne la rottura.
  27. L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa, per evitare il surriscaldamento.
- L'uso da parte di bambini sopra gli 8 anni e di persone con capacità ridotte è consentito solo con istruzioni adeguate e se consapevoli dei rischi.
  - I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
  - Le attività di pulizia e manutenzione non devono essere affidate a bambini, se non dopo aver ricevuto informazioni chiare sull'installazione e l'uso corretto dei componenti (es. ripiani).

## 1. INSTALLAZIONE

- a) Inserire il forno a microonde nell'armadio incassato e spingerlo in avanti fino in fondo. (Fig. 1)

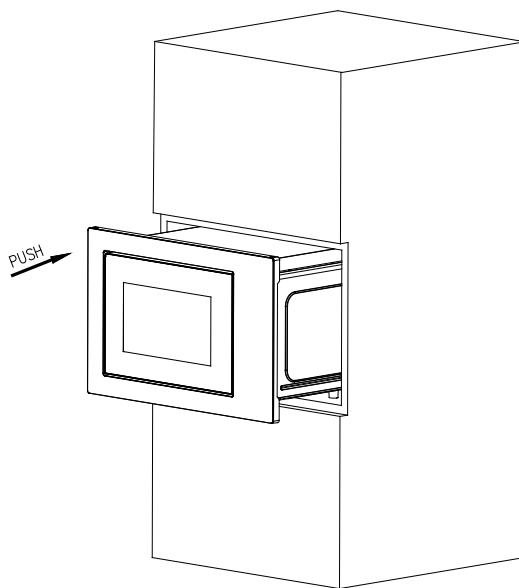


Fig.1

- b) Spingere il forno a microonde fino in fondo. (Fig. 2)

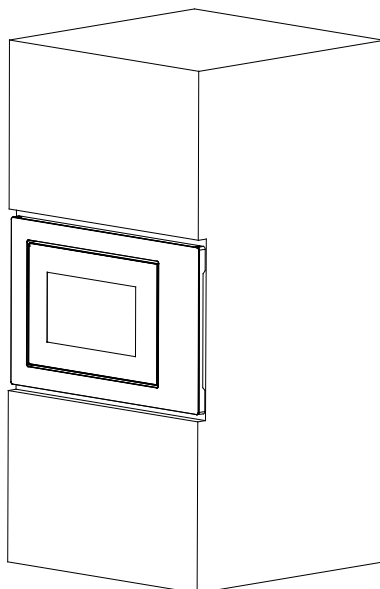


Fig.2

- b) Spostare il prodotto parallelamente all'interno del mobile della cucina seguendo la direzione della freccia indicata nella figura e mantenerlo centrato. (Fig. 3)

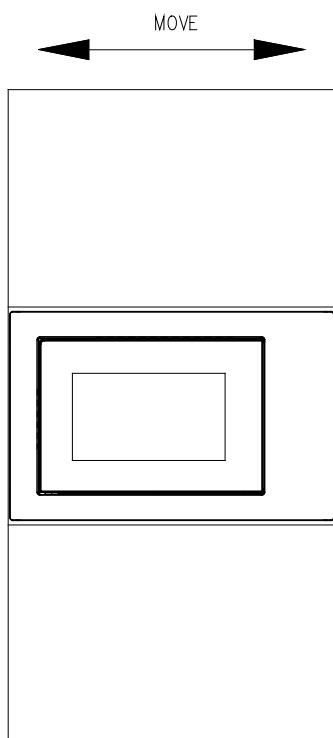


Fig.3

- c) Utilizzare le viti dell'imballaggio dei componenti per fissare il forno a microonde all'interno del mobile. (Fig. 4)

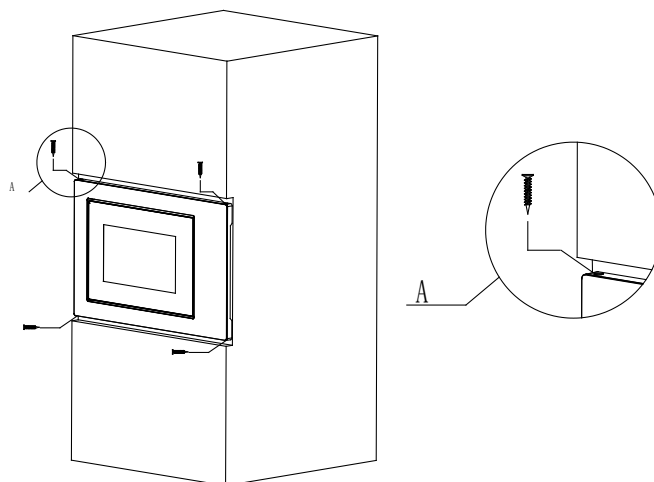


Fig.4

### Dettagli del mobile:

Dimensioni del prodotto: (L) 595 x (A) 385 x (P) 367,5 (mm)

Dimensioni dell'apertura: (P)  $560 \pm 2$  x (E)  $360 \pm 2$  x (F)  $550 \pm 2$  (mm) come mostrato nella Fig. 5 "D", 'E', "F".

G (spessore del pannello): 20 mm

I (spessore del pannello): 20 mm

H (profondità dello strato errato): 20 mm

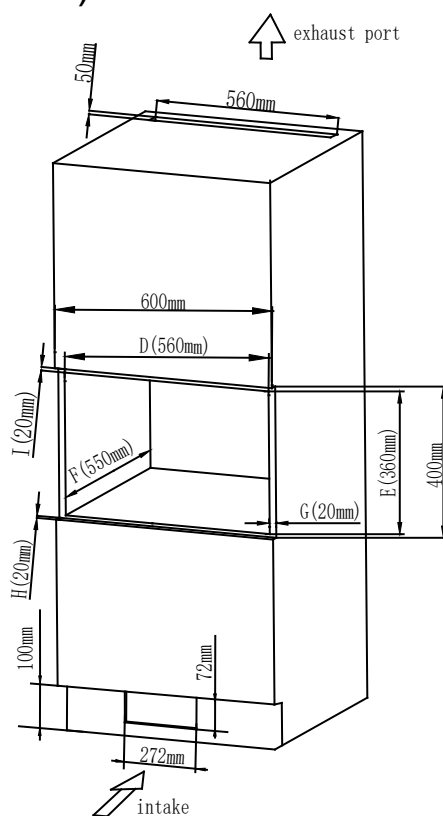


Fig.5

## **PULIZIA**

### **CURA DEL FORNO A MICROONDE**

**ATTENZIONE:** Il forno deve essere pulito regolarmente e devono essere rimossi eventuali residui di cibo.

- a. Prima di pulire l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro. Lasciare raffreddare i prodotti. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi durante la pulizia.
- b. La mancata pulizia del forno può causare il deterioramento della superficie, compromettendo la durata dell'apparecchio e creando situazioni di pericolo.
- c. Non utilizzare detergenti aggressivi, benzina, polveri abrasive o spazzole metalliche per pulire alcuna parte dell'apparecchio.
- d. Non rimuovere il coperchio della guida d'onda.
- e. Dopo un uso prolungato del forno a microonde, potrebbero formarsi odori sgradevoli all'interno del forno. È possibile eliminarli con i seguenti 3 metodi:
  - 1) Mettere alcune fette di limone in una tazza, quindi riscaldare con la massima potenza per 2-3 minuti.
  - 2) Mettere una tazza di tè rosso nel forno, quindi riscaldare con la massima potenza.
  - 3) Mettere alcune bucce d'arancia nel forno, quindi riscaldare con potenza microonde elevata per 1 minuto.
- f. Quando il prodotto non viene utilizzato, deve essere riposto in un luogo asciutto e ventilato, per quanto possibile.

### **ATTENZIONE**

Dettagli sulla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti:

Dopo l'uso, pulire il coperchio della guida d'onda con un panno umido, quindi con un panno asciutto per rimuovere eventuali schizzi di cibo e grasso. Il grasso accumulato potrebbe surriscaldarsi e causare fumo o incendi.

## CONSIGLI PER LA PULIZIA

Dettagli per la pulizia delle guarnizioni delle porte, della cavità e delle parti adiacenti:

### **Esterno:**

Pulire l'involucro con un panno morbido inumidito

### **Porta:**

Utilizzando un panno morbido inumidito, pulire la porta e la finestra

Pulire le guarnizioni delle porte e le parti adiacenti per rimuovere eventuali schizzi o spruzzi

Pulire il pannello di controllo con un panno morbido leggermente inumidito

### **Pareti interne:**

Pulire le superfici interne con un panno morbido inumidito

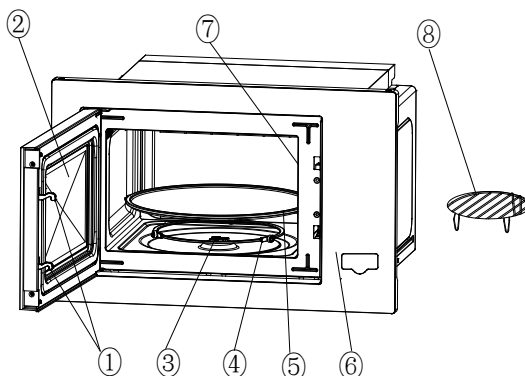
Pulire il coperchio della guida d'onda per rimuovere eventuali schizzi di cibo

### **Piatto girevole / Anello di rotazione / Asse di rotazione:**

Lavare con acqua e sapone neutro

Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare completamente

## 2. ISTRUZIONI DEL PRODOTTO



### **1. Serratura**

Il forno può funzionare solo se lo sportello è chiuso correttamente.

### **2. Finestra di visualizzazione**

Permette di controllare visivamente lo stato di cottura durante il funzionamento.

### **3. Asse di rotazione**

L'asse centrale su cui è montato il piatto girevole. È collegato a un motore che consente la rotazione del piatto.

### **4. Anello rotante**

Si colloca sotto il piatto girevole e ne facilita la rotazione.

- **Supporta e stabilizza il piatto durante la cottura.**

### **5. Piatto girevole**

Realizzato in vetro, su di esso viene posizionato il cibo.

- La rotazione del piatto assicura una cottura uniforme degli alimenti.

Montaggio corretto:

- Posizionare prima l'anello rotante nella parte inferiore del vano cottura.
- Inserire il piatto girevole sull'asse di rotazione, assicurandosi che sia ben centrato.


### **6. Pannello di controllo**

Permette di impostare tempi, potenze e modalità di cottura.

► Le caratteristiche del pannello possono variare senza preavviso (vedere il paragrafo dedicato).

### **7. Coperchio della guida d'onda**

Collocato all'interno del forno, vicino alla parete del pannello di controllo.

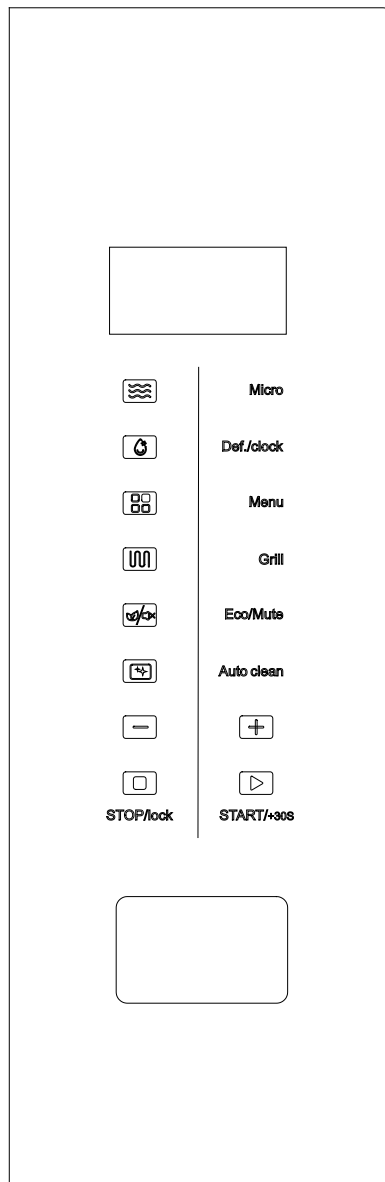
 Non rimuovere mai questo componente, in quanto protegge le parti interne dalla penetrazione di residui di cibo e grasso.

### **8. Griglia**

Accessorio utilizzato per sollevare il cibo, utile in modalità combinata o per grigliare.

Posizionare gli alimenti sulla griglia secondo le istruzioni di cottura.

# FUNZIONAMENTO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



## 1. Prima della cottura

Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente, il display si accende e passa in modalità standby, mostrando l'orario predefinito 1:00.

## 2. Funzione microonde

Sono disponibili cinque livelli di potenza: 100P, 80P, 50P, 30P e 10P. Per selezionare il livello desiderato, premere ripetutamente il pulsante "Microonde".

Una volta scelta la potenza, utilizzare i tasti "+" o "-" per impostare il tempo di cottura, da un minimo di 10 secondi (0:10) fino a un massimo di 60 minuti (60:00).

Per avviare la cottura, premere il pulsante “START/+30s”. Un segnale acustico avviserà al termine della preparazione.

ALTO	100% potenza erogata	(Adatto per una cottura rapida e accurata)
Med.Alto	80% potenza erogata	(Applicabile per cottura media rapida)
Medio	50% potenza erogata	(Applicabile per la cottura a vapore degli alimenti)
Med.Basso	30% potenza erogata	(Applicabile per lo scongelamento degli alimenti)
BASSO	10% potenza erogata	(Adatto per mantenere il calore)

## **ATTENZIONE**

- a) Il tempo massimo impostabile è di 60 minuti.
- b) Non utilizzare mai il forno a vuoto, poiché potrebbe danneggiarsi.
- c) Quando si utilizza la massima potenza, il forno può ridurre automaticamente il livello dopo un certo tempo, al fine di proteggere i componenti interni e prolungarne la durata.
- d) Se durante la cottura si desidera girare il cibo, è sufficiente premere una volta il tasto “START/+30s” per far proseguire la procedura senza interruzioni.
- e) Se invece si decide di interrompere la cottura prima del tempo impostato, è necessario premere il tasto “STOP” per annullare il programma ed evitare un avvio involontario successivo.

## **3.SCONGELAMENTO/OROLOGIO**

### **3.1 SCONGELAMENTO**

Il forno dispone di due modalità di scongelamento:

dEF1 – Scongelamento in base al peso (da 100 a 1500 g)

dEF2 – Scongelamento in base al tempo (da 0:10 a 60:00)

Premere il tasto “DEFROST/CLOCK” per selezionare la modalità desiderata.

Il display mostrerà “dEF1” o “dEF2”.

Usare i tasti “+” o “-” per impostare il peso (per dEF1) o il tempo (per dEF2), quindi premere “START/+30s” per avviare.

Durante lo scongelamento con dEF1, un segnale acustico ricorderà di girare il cibo per garantire uno scongelamento uniforme. Al termine, un segnale sonoro indicherà la fine del processo.

dEF1	Per lo scongelamento, il peso varia da 100 a 1500 g.
dEF2	Per lo scongelamento, l'intervallo di tempo va da 0:10 a 60:00.

## **ATTENZIONE**

- a. È necessario girare gli alimenti durante il funzionamento per ottenere un effetto uniforme.
- b. Di solito lo scongelamento richiede più tempo rispetto alla cottura degli alimenti.
- c. Se gli alimenti possono essere tagliati con un coltello, il processo di scongelamento può essere considerato completato.
- d. Le microonde penetrano per circa 4 cm nella maggior parte degli alimenti.
- e. Gli alimenti scongelati devono essere consumati il prima possibile, non è consigliabile riporli in frigorifero e congelarli nuovamente.

## **3.2 OROLOGIO (orologio 24 ore)**

In modalità standby, tenere premuto il tasto “DEFROST/CLOCK” per oltre 3 secondi per accedere alla modalità di impostazione dell’orario. Il display inizierà a lampeggiare le ore.

Impostare l’ora con i tasti “+” o “-”, quindi premere “START/+30s” per confermare e passare ai minuti.

Impostare i minuti allo stesso modo e premere nuovamente “START/+30s” per confermare ed uscire dalla modalità.

## 4. PROGRAMMI AUTOMATICI

Il forno dispone di otto programmi automatici:

A.1 Patate      A.2 Pasta      A.3 Pizza      A.4 Popcorn

A.5 Verdure      A.6 Bevande      A.7 Carne      A.8 Pesce

Premere più volte il pulsante dedicato per scorrere tra i menu. Il display mostrerà il codice da A.1 a A.8.

Dopo aver selezionato il programma, utilizzare i tasti “+” o “-” per impostare il peso degli alimenti, quindi premere “START/+30s” per avviare la cottura.

Un segnale acustico indicherà il termine dell’operazione.

<b>Display</b>	<b>Alimento</b>	<b>Peso/Porzioni Disponibili</b>
<b>A.1</b>	<b>Patate</b>	I pesi opzionali sono 250 g, 500 g e 750 g.
<b>A.2</b>	<b>Pasta</b>	I pesi opzionali sono 50 g, 100 g e 150 g.
<b>A.3</b>	<b>Pizza</b>	I pesi opzionali sono 200 g e 400 g.
<b>A.4</b>	<b>Popcorn</b>	Il peso opzionale è di 100 g.
<b>A.5</b>	<b>Verdure</b>	I pesi opzionali sono 200 g, 400 g e 600 g.
<b>A.6</b>	<b>Bevande</b>	Le porzioni opzionali sono 1 tazza, 2 tazze o 3 tazze, ciascuna di circa 250 ml.
<b>A.7</b>	<b>Carne</b>	I pesi opzionali sono 200 g, 400 g e 600 g.
<b>A.8</b>	<b>Pesce</b>	Il peso opzionale è di 200 g, 400 g e 600 g.

### ATTENZIONE

a. La temperatura degli alimenti prima della cottura deve essere compresa tra 20 e 25 °C. Temperature superiori o inferiori richiedono un aumento o una diminuzione del tempo di cottura.

b. La temperatura, il peso e la forma degli alimenti influiscono notevolmente sul risultato della cottura. Se si riscontrano differenze rispetto ai valori indicati nel menu sopra riportato, è possibile regolare il tempo di cottura per ottenere un risultato ottimale.

## 5. FUNZIONE GRILL

Il forno offre tre modalità di cottura alla griglia:

G. – Solo grill

C-1 – Combinazione 1: grill + microonde

C-2 – Combinazione 2: grill + microonde (con diversa proporzione di potenza)

Premere il pulsante dedicato per selezionare la modalità desiderata. Il display mostrerà “G.”, “C-1” o “C-2”.

Utilizzare i tasti “+” o “-” per impostare il tempo di cottura (da 0:10 a 60:00), quindi premere “START/+30s” per avviare.

Un segnale acustico segnalerà il termine dell’operazione.

G.	Griglia: l'elemento riscaldante si attiva durante il funzionamento. È ideale per cuocere carni sottili o maiale, salsicce, ali di pollo, poiché consente di ottenere una doratura uniforme.
C-1	Combinazione di cottura alla griglia e al microonde. 30% microonde e 70% griglia.
C-2	Combinazione di cottura al grill e al microonde. 55% microonde e 45% grill.

### ATTENZIONE

In the mode of grill, all of the oven parts, as well as the rack and cooking containers, may become very hot. Use caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

## **ECO/MUTE**

### **6.1 ECO**

In modalità standby, premere il pulsante per accedere alla modalità ECO e lo schermo si spegnerà. In modalità ECO, premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità ECO e lo schermo si accenderà.

### **6.2 MUTE**

Tenere premuto questo pulsante per 3 secondi in modalità standby per accedere alla selezione di attivazione/disattivazione dell'audio, in corrispondenza della modalità audio corrente visualizzata sul display. Dopo aver selezionato se attivare o disattivare l'audio, premere il pulsante "STOP" per uscire dalla selezione. Il segnale acustico viene attivato o disattivato in base alle impostazioni corrispondenti.

### **7. AUTO CLEAN**

La pulizia automatica è una funzione che facilita la pulizia della cavità. Il funzionamento specifico è il seguente.

In modalità standby, premere questo pulsante per accedere alla modalità di pulizia automatica. Premere il pulsante "START/+30s" per avviare il funzionamento. Un segnale acustico avvisa del completamento dell'operazione.

### **8. STOP**

Durante l'impostazione dei parametri di cottura, è possibile premere il pulsante "STOP" per annullare le impostazioni e tornare allo stato di standby. Durante il funzionamento del forno a microonde, è possibile premere il pulsante 'STOP' per mettere in pausa. In stato di pausa, è possibile premere nuovamente il pulsante "STOP" per annullare la funzione e tornare allo stato di standby.

### **9. START/+30s**

Dopo aver impostato il tempo di cottura o il peso degli alimenti, premere il

pulsante “START/+30s” per avviare immediatamente il forno a microonde. Durante il funzionamento, è possibile premere il pulsante “START/+30s” per aumentare il tempo, premere una volta per aumentare di 30 secondi, ma la modalità menu e la modalità di scongelamento del peso non consentono di regolare il tempo. In stato di pausa, è possibile premere il pulsante “START/+30s” per riprendere il funzionamento del forno a microonde prima della modalità di cottura.

## **10. EXPRESS**

In modalità standby, dopo aver inserito il cibo e chiuso lo sportello, è possibile avviare rapidamente il microonde premendo il tasto “START/+30s”.

Il forno inizierà a funzionare per 30 secondi alla massima potenza.

Durante la cottura, ogni pressione aggiuntiva dello stesso tasto aumenta il tempo di 30 secondi. Un segnale acustico avvisa al termine dell'operazione.

## **12. FUNZIONE BLOCCO BAMBINI**


Utilizzare questa funzione per bloccare il pannello di controllo durante la pulizia o per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione. In questa modalità, tutti i pulsanti sono disattivati.

- 1) Impostazione del blocco: in modalità standby, tenere premuto il pulsante “STOP” per più di 3 secondi, la funzione di blocco bambini viene attivata e tutti i pulsanti del forno a microonde non possono essere azionati.
- 2) Annullamento del blocco: in modalità blocco bambini, tenere premuto il pulsante “STOP” per più di 3 secondi per annullare la funzione di blocco bambini.

## LINEE GUIDA PER GLI UTENSILI

Si raccomanda vivamente di utilizzare contenitori sicuri e idonei alla cottura a microonde.

In generale, sono adatti contenitori in vetro, ceramica resistente al calore o plastica specifica per microonde.

 Non utilizzare mai contenitori in metallo, né in modalità microonde né in modalità combinata, poiché potrebbero generare scintille e causare danni all'apparecchio.

Per maggiori dettagli, fare riferimento alla tabella seguente.

Materiale del contenitore	Microonde	Grill	Combi	Note
Ceramica resistente al calore	Si	Si	Si	Non utilizzare mai ceramiche decorate con bordi metallici o smaltate. Si consiglia di utilizzare ceramiche, vetro resistente alle alte temperature e contenitori in plastica in grado di resistere a temperature superiori a 120 °C.
Plastica resistente al calore	Si	No	No	Non può essere utilizzato per cotture prolungate nel microonde.
Vetro resistente al calore	Si	Si	Si	
Pellicola di plastica	Si	No	No	Non deve essere utilizzato per cuocere carne o costole, poiché la temperatura eccessiva potrebbe danneggiare la pellicola.

Griglia	No	Si	Si	La griglia può essere utilizzata solo in modalità grill e combinata.
Contenitore metallico	No	No	No	Non deve essere utilizzato nel forno a microonde. Le microonde non possono penetrare attraverso il metallo.
Laccato	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non può essere utilizzato per cotture ad alta temperatura.
Legno di bambù e carta	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non può essere utilizzato per cotture ad alta temperatura.

## CONSIGLI DI COTTURA

I seguenti fattori possono influire sul risultato della cottura:

### Disposizione degli alimenti

Disporre le parti più spesse verso l'esterno del piatto e quelle più sottili verso il centro. Distribuire gli alimenti in modo uniforme ed evitare, se possibile, sovrapposizioni.

### Durata della cottura

Iniziare con un tempo breve, valutare il risultato al termine del tempo impostato e prolungare la cottura solo se necessario. Una cottura eccessiva può causare fumo o bruciature.

### Cottura uniforme

Girare alimenti come pollo, hamburger o bistecche almeno una volta durante

la cottura. Se possibile, mescolare gli alimenti dall'esterno verso il centro del piatto una o due volte per ottenere una cottura più omogenea.

### **Tempo di riposo**

Dopo la cottura, lasciare gli alimenti nel forno per un tempo adeguato affinché completino la cottura e si raffreddino gradualmente.

Verifica della cottura

Colore e consistenza aiutano a valutare se un alimento è ben cotto. Alcuni segnali utili:

Il vapore fuoriesce da tutte le parti del cibo, non solo dai bordi

Le articolazioni del pollame si muovono facilmente

Il maiale o il pollame non presentano tracce di sangue

Il pesce è opaco e si rompe facilmente con una forchetta

### **Piatto per doratura**

Quando si utilizza un piatto per doratura o un contenitore autoriscaldante, posizionarlo sempre su un supporto resistente al calore (ad esempio un piatto in porcellana) per evitare di danneggiare il piatto girevole e l'anello rotante.

Pellicola trasparente per microonde

Nel caso di cottura di alimenti ricchi di grassi, evitare che la pellicola venga a contatto diretto con il cibo, poiché potrebbe sciogliersi.

Pentole in plastica per microonde

Alcune pentole in plastica non sono adatte alla cottura di cibi ad alto contenuto di grassi o zuccheri. Non superare il tempo di preriscaldamento indicato nel manuale del produttore..

## MANUTENZIONE

### ASSISTENZA

Prima di richiedere assistenza tecnica, eseguire le seguenti verifiche:

Versare una tazza d'acqua (circa 150 ml) in un contenitore di vetro adatto al microonde, inserirlo nel forno e chiudere bene lo sportello.

Se lo sportello è chiuso correttamente, la spia del forno dovrebbe spegnersi.

Avviare il forno per 1 minuto.

La spia del forno si accende?

La ventola di raffreddamento funziona?

(Avvicinare una mano alle aperture posteriori per verificare l'emissione d'aria.)

Il piatto girevole ruota?

(La rotazione può avvenire in senso orario o antiorario: entrambi sono normali.)

L'acqua è calda al termine del test?

Se la risposta a una qualsiasi di queste domande è "NO", controllare la presa elettrica a muro e il fusibile nel quadro elettrico.

Se sia la presa sia il fusibile risultano funzionanti, contattare il centro assistenza autorizzato più vicino.

## GARANZIE DI ASSISTENZA

### Attenzione: RADIAZIONI MICROONDE

1. Condensatore ad alta tensione. Dopo la disconnessione dalla rete elettrica, il condensatore ad alta tensione può rimanere carico. Prima di toccarlo, scaricare il terminale negativo del condensatore H.V. a massa, utilizzando un cacciavite isolato collegato al telaio del forno.

#### 2. Parti ad alta tensione

Durante le operazioni di manutenzione, la rimozione di alcune componenti può esporre a tensioni superiori a 250 V verso terra.

Le parti interessate includono:

Magnetron

Trasformatore ad alta tensione

Condensatore ad alta tensione

Diodo ad alta tensione

Fusibile ad alta tensione

Nota: la configurazione effettiva può variare a seconda del modello.

### 3. Condizioni di rischio di esposizione alle microonde

Durante la manutenzione, si può verificare un'esposizione eccessiva alle microonde in caso di:

Montaggio non corretto del magnetron

Accoppiamento errato dell'interblocco della porta, della cerniera o della porta stessa

Installazione scorretta del supporto dell'interruttore

Danni alla porta, alla guarnizione o all'involucro del forno

<b>Smaltimento corretto di questo prodotto</b>	
 	<p>Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici in tutta l'Unione Europea. Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questi potranno provvedere al riciclaggio del prodotto in modo sicuro per l'ambiente.</p>

## ESPAÑOL

<b>INSTALACIÓN.....</b>	<b>44</b>
<b>LIMPIEZA .....</b>	<b>47</b>
<b>INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO .....</b>	<b>48</b>
<b>FUNCIONAMIENTO DEL PANEL.....</b>	<b>50</b>
<b>3.DESCONGELACIÓN/RELOJ .....</b>	<b>51</b>
<b>DIRECTRICES DE HERRAMIENTAS .....</b>	<b>57</b>
<b>CONSEJOS DE COCINA .....</b>	<b>58</b>
<b>MANTENIMIENTO .....</b>	<b>60</b>

## MICROONDA

## ADVERTENCIAS GENERALES


**Advertencia:** No utilice el horno si la puerta o sus juntas están dañadas. Para reparaciones, contacte con personal cualificado.

**Advertencia:** Sólo personal cualificado puede retirar las cubiertas protectoras internas: existe riesgo de exposición a la energía de microondas. No caliente los envases sellados: pueden explotar.

1. Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas.
2. Al cocinar en el microondas, no está permitido el uso de recipientes metálicos para alimentos y bebidas.
3. Al calentar alimentos en recipientes de plástico o papel, se debe vigilar el horno para detectar riesgo de incendio.
4. El horno microondas está diseñado exclusivamente para calentar alimentos y bebidas.

Secar alimentos o ropa, así como calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares, puede suponer un riesgo de lesiones o incendio.

5. Si observa humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

 Calentar bebidas puede provocar una ebullición violenta retardada : tenga cuidado al manipular el recipiente.

6. El contenido de los biberones y potitos debe agitarse y comprobarse la temperatura antes de consumirlo, para evitar quemaduras.
7. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben recalentarse en el microondas, ya que pueden explotar, incluso después de calentarlos.
8. La no limpieza de su horno puede provocar el deterioro de las superficies, comprometiendo la vida útil del aparato y creando situaciones peligrosas.
9. El aparato no debe instalarse dentro de un armario.
10. Tenga cuidado de no mover el plato giratorio al retirar los contenedores.
11. El aparato no debe limpiarse con limpiadores a vapor.
12. El aparato no debe instalarse a una altura igual o superior a 900 mm del suelo.



Para conocer la altura mínima del espacio libre sobre el horno, consulte el dibujo de instalación.

**Advertencia:** Cuando el aparato funciona en modo combinado, los niños solo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las

temperaturas generadas.



## **ADVERTENCIA: SUPERFICIE CALIENTE**

13. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar un peligro.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que reciban supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva.
15. Los niños no deben jugar con el aparato.
16. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deberán ser realizados por niños sin supervisión.
17. No sumerja la placa de vidrio en agua fría inmediatamente después de usarla. Déjela enfriar durante al menos 20 minutos y luego sumérgala en agua para evitar que se rompa.
18. Aparato del grupo 2, clase B:  
El grupo ISM 2 incluye equipos que generan o utilizan energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética, por ejemplo en el procesamiento de materiales, el mecanizado por descarga eléctrica o la soldadura por arco.  
Los aparatos de clase B son aptos para su uso en establecimientos domésticos o conectados directamente a una red de alimentación eléctrica de baja tensión que alimente edificios destinados a fines domésticos.
19. El enchufe de alimentación debe permanecer fácilmente accesible después de la instalación.
20. Este aparato no debe instalarse dentro de un armario con puertas.
21. La fuente de luz interna del producto es una luz LED < 60 lm.
22. Después de 15 minutos sin funcionamiento, o después de su uso, el aparato pasa al modo de espera, con un consumo de energía  $\leq 0,8$  W.
23. El aparato se calienta durante su uso.  
 No toque los elementos calefactores del interior del horno.  
 Las partes accesibles pueden calentarse: mantenga a los niños pequeños alejados.
24. Tenga cuidado de no entrar en contacto con las resistencias durante o inmediatamente después del uso.
25. Los niños menores de 8 años deben estar siempre supervisados y

mantenerse alejados del aparato.

26. No utilice limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos afilados para limpiar el vidrio de la puerta: pueden rayar la superficie y provocar su rotura.

27. El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, para evitar el sobrecalentamiento.

- El uso por parte de niños mayores de 8 años y personas con capacidades reducidas sólo está permitido con instrucciones adecuadas y si son conscientes de los riesgos.

- Los niños no deben jugar con el aparato .

- Las actividades de limpieza y mantenimiento no deben confiarse a niños a menos que hayan recibido información clara sobre la instalación y el uso correcto de los componentes (por ejemplo, estantes).

## 1. INSTALACIÓN

a) Introduzca el horno microondas en el mueble empotrado y empújelo hacia adelante hasta el tope. (Fig. 1)

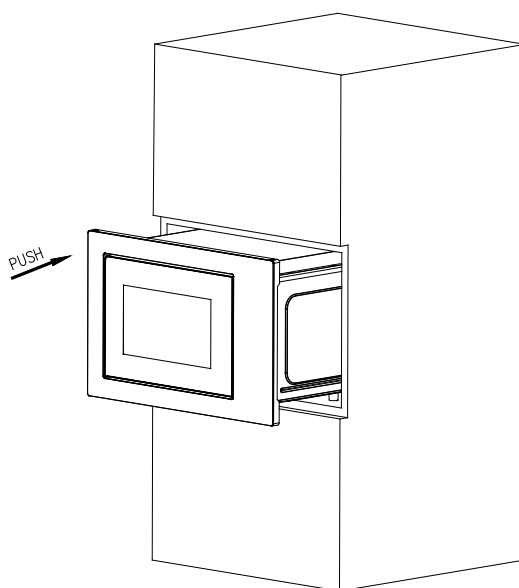


Figura 1

b) Empuje el horno microondas hasta el fondo. (Fig. 2)

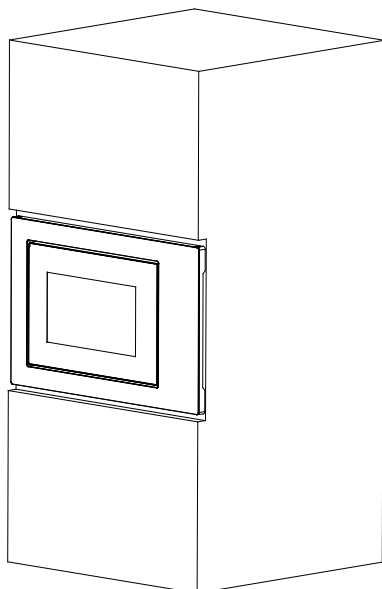


Figura 2

c) Mueva el producto en paralelo al interior del mueble de cocina siguiendo la dirección de la flecha que se muestra en la figura y manténgalo centrado. (Fig. 3)

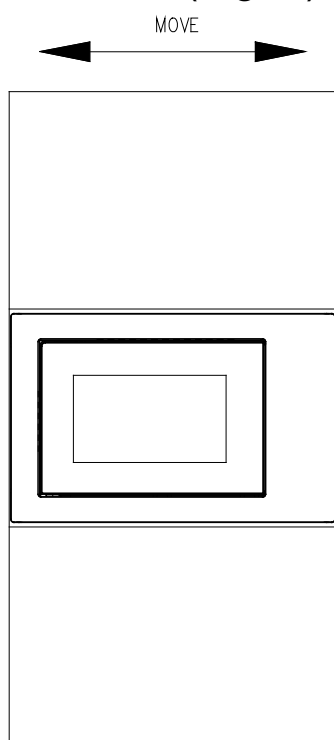


Figura 3

c) Utilice los tornillos del embalaje de los componentes para fijar el horno microondas dentro del gabinete. (Fig. 4)

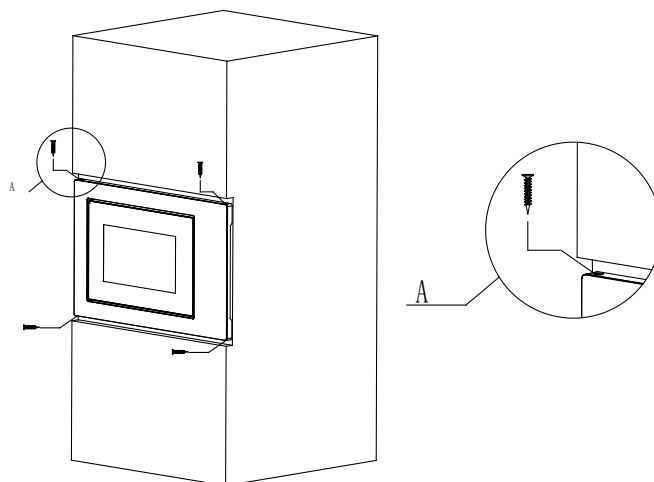


Figura 4

**Detalles del mobiliario:**

Dimensiones del producto: (An) 595 x (Al) 385 x (Pr) 367,5 (mm)

Dimensiones de apertura: (D)  $560 \pm 2$  x (E)  $360 \pm 2$  x (F)  $550 \pm 2$  (mm) como se muestra en la Fig. 5 "D", 'E', "F".

G (espesor del panel): 20 mm

I (espesor del panel): 20 mm

H (profundidad de la capa incorrecta): 20 mm

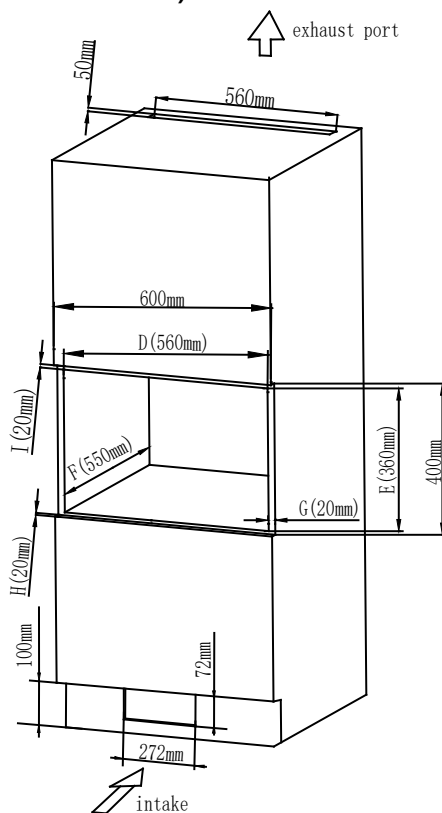


Figura 5

## LIMPIEZA

### CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS

**ADVERTENCIA:** El horno debe limpiarse periódicamente y cualquier residuo de comida debe eliminarse.

a. Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje que se enfríe. No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza.

b. La no limpieza del horno puede provocar el deterioro de la superficie, comprometiendo la vida útil del aparato y creando situaciones peligrosas.

c. No utilice detergentes agresivos, gasolina, polvos abrasivos ni cepillos metálicos para limpiar ninguna parte del aparato.

d. No retire la cubierta de la guía de ondas.

e. Tras un uso prolongado del microondas, pueden formarse olores desagradables en su interior. Puede eliminarlos con los siguientes tres métodos:

1) Coloque unas rodajas de limón en una taza y luego caliéntelas a fuego alto durante 2-3 minutos.

2) Coloque una taza de té rojo en el horno y caliéntelo a máxima potencia.

3) Coloque algunas cáscaras de naranja en el horno, luego caliéntelas a potencia alta en el microondas durante 1 minuto.

f. Cuando el producto no esté en uso, deberá almacenarse en un lugar seco y ventilado en la medida de lo posible.

### ATENCIÓN

Detalles sobre la limpieza de superficies en contacto con alimentos:

Después de usar, limpie la cubierta de la guía de ondas con un paño húmedo y luego con uno seco para eliminar cualquier resto de grasa o salpicaduras de comida. La grasa acumulada puede sobrecalentarse y provocar humo o un incendio.

## CONSEJOS DE LIMPIEZA

Detalles para la limpieza de sellos de puertas, cavidades y piezas adyacentes:

### Externo:

Limpie la carcasa con un paño suave y húmedo.

### Trae:

Con un paño suave y húmedo, limpie la puerta y la ventana.

Limpie los sellos de la puerta y las piezas adyacentes para eliminar cualquier derrame o salpicadura.

Limpie el panel de control con un paño suave ligeramente húmedo.

### Muros interiores:

Limpie las superficies internas con un paño suave y húmedo.

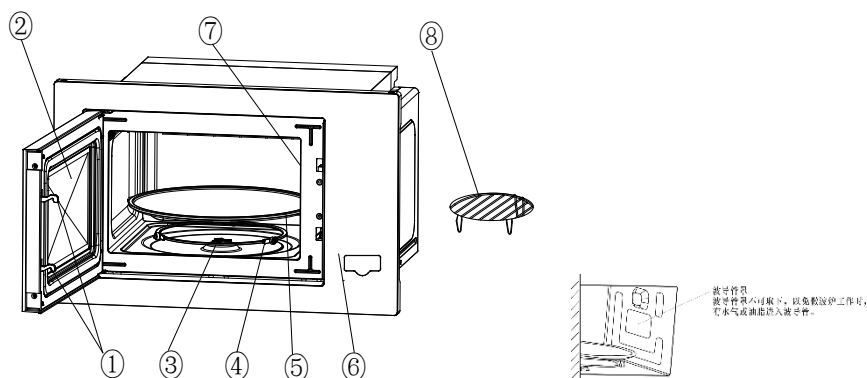
Limpie la cubierta de la guía de ondas para eliminar cualquier salpicadura de comida.

### Plato giratorio / Anillo giratorio / Eje giratorio:

Lavar con agua y jabón neutro.

Enjuague con agua limpia y deje secar completamente.

## 2. INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO



### 9. Cerrar

El horno sólo puede funcionar si la puerta está correctamente cerrada.

### 10. Ventana de visualización

Permite comprobar visualmente el estado de cocción durante el funcionamiento.

### 11. Eje de rotación

El eje central sobre el que se monta el plato giratorio está conectado a un motor que permite su rotación.

### 12. Anillo giratorio

Se coloca debajo del plato giratorio y facilita su rotación.

- **Sostiene y estabiliza el plato durante la cocción.**

### **13. Placa giratoria**

Hecho de vidrio, sobre él se coloca la comida.

- La rotación de la placa asegura una cocción uniforme de los alimentos.

Montaje correcto:

- En primer lugar coloque el anillo giratorio en la parte inferior del compartimento de cocción.
- Inserte el plato giratorio en el eje de rotación, asegurándose de que esté bien centrado.


### **14. Panel de control**

Permite configurar tiempos, potencia y modos de cocción.

► Las características del panel pueden variar sin previo aviso (ver párrafo dedicado).

### **15. Cubierta de guía de ondas**

Ubicado dentro del horno, cerca de la pared del panel de control.

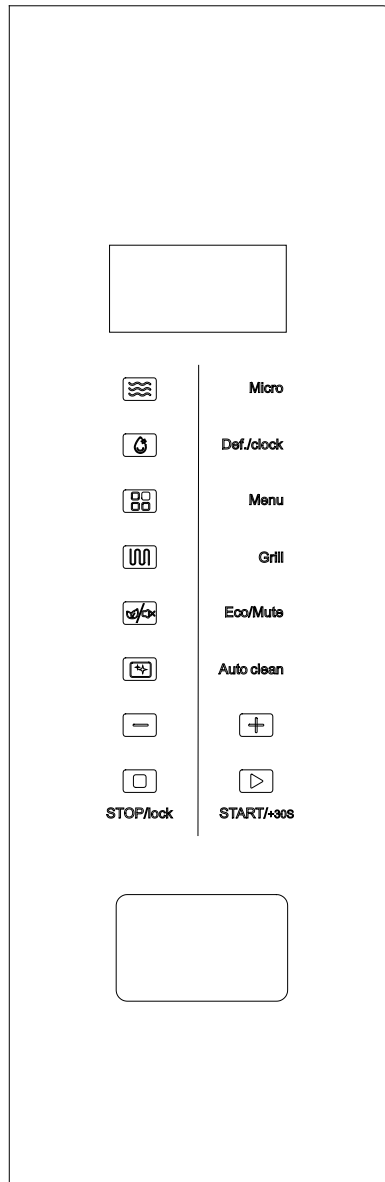
 Nunca retire este componente, ya que protege las partes internas de la penetración de residuos de alimentos y grasa.

### **16. Parrilla**

Accesorio utilizado para elevar alimentos, útil en modo combinado o para asar a la parrilla.

Coloque los alimentos en la parrilla de acuerdo con las instrucciones de cocción.

# FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL



## 1. Antes de cocinar

Cuando el dispositivo se conecta a la corriente, la pantalla se ilumina y pasa al modo de espera, mostrando la hora predeterminada 1:00.

## 2. Función de microondas

Hay cinco niveles de potencia disponibles: 100P, 80P, 50P, 30P y 10P. Para seleccionar el nivel deseado, pulse repetidamente el botón "Microondas".

Una vez elegida la potencia, utiliza los botones "+" o "-" para configurar el tiempo de cocción, desde un mínimo de 10 segundos (0:10) hasta un máximo de 60 minutos (60:00).

Para empezar a cocinar, pulse el botón «START/+30s». Una señal acústica le avisará cuando la preparación esté lista.

ALTO	100% de potencia de salida	(Adecuado para cocciones rápidas y completas)
Media Alta	80% de potencia de salida	(Aplicable para cocciones medias rápidas)
Medio	50% de potencia de salida	(Aplicable para cocinar alimentos al vapor)
Medio bajo.	30% de potencia de salida	(Aplicable para descongelar alimentos)
BAJO	10% de potencia de salida	(Apto para mantener el calor)

## ATENCIÓN

- El tiempo máximo que se puede configurar es de 60 minutos.
- Nunca utilice el horno vacío ya que podría dañarlo.
- Al utilizar la máxima potencia, el horno puede reducir automáticamente el nivel después de un cierto tiempo, para proteger los componentes internos y prolongar su vida útil.
- Si desea girar la comida durante la cocción, simplemente presione el botón “START/+30s” una vez para continuar el procedimiento sin interrupciones.
- Si decide detener la cocción antes del tiempo establecido, deberá presionar el botón “STOP” para cancelar el programa y evitar un inicio posterior involuntario.

## 3.DESCONGELACIÓN/RELOJ

### 3.1 DESCONGELACIÓN

El horno tiene dos modos de descongelación:

dEF1 – Descongelación por peso (100 a 1500 g)

dEF2 – Descongelación basada en el tiempo (0:10 a 60:00)

Pulse el botón «DESCONGELAR/RELOJ» para seleccionar el modo deseado. La pantalla mostrará «dEF1» o «dEF2».

Utilice los botones “+” o “-” para configurar el peso (para dEF1) o el tiempo (para dEF2), luego presione “START/+30s” para comenzar.

Durante la descongelación con dEF1, una señal acústica le recordará que debe girar los alimentos para garantizar una descongelación uniforme. Al finalizar, una señal acústica indicará el final del proceso.

dEF1	Para descongelar el peso varía de 100 a 1500 g.
dEF2	Para descongelar el rango de tiempo es de 0:10 a 60:00.

## **ATENCIÓN**

- a. Es necesario girar los alimentos durante el funcionamiento para lograr un efecto uniforme.
- b. Descongelar alimentos suele llevar más tiempo que cocinarlos.
- c. Si el alimento se puede cortar con un cuchillo, el proceso de descongelación se puede considerar completo.
- d. Las microondas penetran unos 4 cm en la mayoría de los alimentos.
- e. Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible; no es aconsejable colocarlos en el refrigerador y volver a congelarlos.

## **3.2 RELOJ (reloj de 24 horas)**

En modo de espera, mantenga pulsado el botón "DESCONGELAR/RELOJ" durante más de 3 segundos para acceder al modo de ajuste de la hora. La pantalla empezará a parpadear.

Ajuste la hora con los botones “+” o “-”, luego presione “START/+30s” para confirmar y pasar a los minutos.

Ajuste los minutos de la misma manera y presione “START/+30s” nuevamente para confirmar y salir del modo.

## 4. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

El horno tiene ocho programas automáticos:

A.1 Papas A.2 Pasta A.3 Pizza A.4 Palomitas de maíz

A.5 Verduras A.6 Bebidas A.7 Carne A.8 Pescado

Pulse el botón dedicado varias veces para desplazarse por los menús. La pantalla mostrará el código del A.1 al A.8.

Después de seleccionar el programa, utilice los botones “+” o “-” para configurar el peso de los alimentos, luego presione “START/+30s” para comenzar a cocinar.

Una señal acústica indicará el final de la operación.

<b>Mostrar</b>	<b>Alimento</b>	<b>Peso/Porciones Disponibles</b>
<b>A.1</b>	<b>Papas</b>	Los pesos opcionales son 250g, 500g y 750g.
<b>A.2</b>	<b>Pastas</b>	Los pesos opcionales son 50g, 100g y 150g.
<b>A.3</b>	<b>Pizza</b>	Los pesos opcionales son 200g y 400g.
<b>A.4</b>	<b>Palomitas</b>	El peso opcional es de 100g.
<b>A.5</b>	<b>Verduras</b>	Los pesos opcionales son 200g, 400g y 600g.
<b>A.6</b>	<b>Bebidas</b>	Las porciones opcionales son 1 taza, 2 tazas o 3 tazas, cada una de aproximadamente 8 onzas (250 ml).
<b>A.7</b>	<b>Carne</b>	Los pesos opcionales son 200g, 400g y 600g.
<b>A.8</b>	<b>Pez</b>	El peso opcional es 200g, 400g y 600g.

## ATENCIÓN

a. La temperatura de los alimentos antes de cocinarlos debe estar entre 20 y 25 °C. Temperaturas más altas o más bajas requieren un aumento o una disminución del tiempo de cocción.

b. La temperatura, el peso y la forma de los alimentos influyen considerablemente en el resultado de la cocción. Si observa diferencias con

los valores indicados en el menú anterior, puede ajustar el tiempo de cocción para obtener un resultado óptimo.

## 5. FUNCIÓN DE PARRILLA

El horno ofrece tres modos de cocción:

G. – Solo parrilla

C-1 – Combinación 1: grill + microondas

C-2 – Combinación 2: grill + microondas (con diferentes ratios de potencia)

Pulse el botón correspondiente para seleccionar el modo deseado. La pantalla mostrará «G», «C-1» o «C-2».

Utilice los botones “+” o “-” para configurar el tiempo de cocción (de 0:10 a 60:00), luego presione “START/+30s” para comenzar.

Una señal acústica indicará el final de la operación.

GRAMO.	Parrilla: El elemento calefactor se activa durante el funcionamiento. Es ideal para cocinar carnes finas, como cerdo, salchichas y alitas de pollo, ya que permite un dorado uniforme.
C-1	Combinación de cocción grill y microondas. 30% microondas y 70% grill.
C-2	Combinación de cocción grill y microondas. 55% microondas y 45% grill.

## ATENCIÓN

En el modo grill, todas las piezas del horno, así como la rejilla y los recipientes, pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al retirar cualquier objeto del horno. Use agarraderas resistentes o guantes de cocina para evitar quemaduras.

## **ECO/SILENCIO**

### **6.1 ECO**

En modo de espera, pulse el botón para entrar en modo ECO y la pantalla se apagará. En modo ECO, pulse cualquier botón para salir y la pantalla se encenderá.

### **6.2 SILENCIO**

Mantenga pulsado este botón durante 3 segundos en modo de espera para activar o desactivar el sonido, según el modo de audio mostrado en la pantalla. Tras seleccionar si desea silenciar o activar el sonido, pulse el botón "STOP" para salir. El pitido se activará o desactivará según la configuración.

## **9. LIMPIEZA DE COCHES**

La limpieza automática facilita la limpieza de la cavidad. El funcionamiento específico es el siguiente.

En modo de espera, pulse este botón para acceder al modo de limpieza automática. Pulse el botón "START/+30s" para iniciar la operación. Sonará un pitido al finalizar la operación.

## **10. DETENER**

Al configurar los parámetros de cocción, puede pulsar el botón "STOP" para cancelar la configuración y volver al modo de espera. Cuando el horno microondas esté en funcionamiento, puede pulsar el botón "STOP" para pausarlo. En modo de pausa, puede pulsar el botón "STOP" de nuevo para cancelar la función y volver al modo de espera.

## **9. INICIO/+30s**

Después de configurar el tiempo de cocción o el peso del alimento, presione el botón "START/+30s" para iniciar el microondas inmediatamente. Durante el funcionamiento, puede presionar el botón "START/+30s" para aumentar el tiempo; presione una vez para aumentarlo 30 segundos. Sin embargo, el modo de menú y el modo de descongelación por peso no permiten ajustar el

tiempo. En pausa, puede presionar el botón "START/+30s" para reanudar el funcionamiento del microondas antes del modo de cocción.

## **10. EXPRESS**

En el modo de espera, después de colocar la comida y cerrar la puerta, puede iniciar rápidamente el microondas presionando el botón "INICIO/+30s".

El horno comenzará a funcionar durante 30 segundos a máxima potencia.

Durante la cocción, cada pulsación adicional del mismo botón aumenta el tiempo en 30 segundos. Una señal acústica avisa al finalizar la cocción.


## **13. FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS**

Utilice esta función para bloquear el panel de control durante la limpieza o para evitar que los niños utilicen el horno sin supervisión. En este modo, todos los botones están desactivados.

- 2) Configuración de bloqueo: En el modo de espera, mantenga presionado el botón "STOP" durante más de 3 segundos, se activa la función de bloqueo para niños y no se podrán operar todos los botones del horno microondas.
- 2) Cancelar bloqueo: en el modo de bloqueo para niños, mantenga presionado el botón "STOP" durante más de 3 segundos para cancelar la función de bloqueo para niños.

## DIRECTRICES DE HERRAMIENTAS

Se recomienda encarecidamente utilizar recipientes aptos para microondas. En general, son adecuados los recipientes hechos de vidrio, cerámica resistente al calor o plástico apto para microondas.

 Nunca utilices recipientes metálicos, ni en el microondas ni en modo combinado, ya que podrían generar chispas y provocar daños en el aparato. Para obtener más detalles, consulte la siguiente tabla.

Material de la recipiente	Microonda	Parrilla	Combinado	Notas
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Nunca utilice cerámica decorada con bordes metálicos ni esmalte. Se recomienda utilizar cerámica, vidrio resistente a altas temperaturas y recipientes de plástico que soporten temperaturas superiores a 120 °C.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No se puede utilizar para cocciones prolongadas en el microondas.
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	
Película de plástico	Sí	No	No	No debe utilizarse para cocinar carne o costillas, ya que la temperatura excesiva puede dañar la película.
Parrilla	No	Sí	Sí	La parrilla solo se puede utilizar en los modos parrilla y

				combinado.
contenedor de metal	No	No	No	No debe usarse en el horno microondas. Las microondas no penetran el metal.
Lacado	No	No	No	Baja resistencia al calor. No apto para cocinar a altas temperaturas.
Madera de bambú y papel	No	No	No	Baja resistencia al calor. No apto para cocinar a altas temperaturas.

## CONSEJOS DE COCINA

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

### Disposición de la comida

Coloque las porciones más gruesas hacia el exterior del plato y las más delgadas hacia el centro. Distribuya la comida uniformemente y evite superponerla si es posible.

### Tiempo de cocción

Comience con un tiempo corto, evalúe el resultado al final del tiempo establecido y prolongue la cocción solo si es necesario. Cocinar demasiado puede causar humo o quemaduras.

### Cocina uniforme

Voltee alimentos como pollo, hamburguesas o filetes al menos una vez durante la cocción. Si es posible, remueva los alimentos desde afuera hacia el centro una o dos veces para asegurar una cocción más uniforme.

### Tiempo de descanso

Luego de cocinar, deje los alimentos en el horno durante un tiempo adecuado para que terminen de cocinarse y se enfríen gradualmente.

## Comprobando la cocción

El color y la consistencia ayudan a evaluar si un alimento está bien cocido. Algunas señales útiles:

El vapor sale de todas partes del alimento, no sólo de los bordes.

Las articulaciones de las aves de corral se mueven con facilidad

El cerdo o el ave no presentan rastros de sangre.

El pescado es opaco y se rompe fácilmente con un tenedor.

### **Placa de dorado**

Cuando utilice una fuente para dorar o un recipiente autocalentable, colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, un plato de porcelana) para evitar dañar el plato giratorio y el anillo giratorio.

Film transparente para microondas

Al cocinar alimentos con alto contenido de grasa, evite que la película entre en contacto directo con el alimento, ya que podría derretirse.

Ollas de plástico para microondas

Algunos utensilios de cocina de plástico no son aptos para cocinar alimentos con alto contenido de grasa o azúcar. No exceda el tiempo de precalentamiento indicado en el manual del fabricante.

## MANTENIMIENTO

### ASISTENCIA

Antes de solicitar asistencia técnica, realice las siguientes comprobaciones: Vierta una taza de agua (aproximadamente 150 ml) en un recipiente de vidrio apto para microondas, colóquelo en el horno y cierre bien la puerta.

Si la puerta está bien cerrada, la luz del horno debería apagarse. Encienda el horno durante 1 minuto.

¿Se enciende la luz del horno?

¿Está funcionando el ventilador de refrigeración?

(Coloque una mano cerca de las aberturas traseras para comprobar el flujo de aire).

¿El plato giratorio gira?

(La rotación puede ser en sentido horario o antihorario: ambos son normales).

¿Está caliente el agua al final de la prueba?

Si la respuesta a cualquiera de estas preguntas es "NO", revise el tomacorriente de pared y el fusible en el panel eléctrico.

Si tanto el enchufe como el fusible funcionan, comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano.

## GARANTÍAS DE ASISTENCIA

### Advertencia: RADIACIÓN DE MICROONDAS

1. Condensador de alta tensión. Tras desconectarlo de la red eléctrica, el condensador de alta tensión puede permanecer cargado. Antes de tocarlo, descargue el terminal negativo del condensador de alta tensión a tierra con un destornillador aislado conectado al marco del horno.

#### 2. Piezas de alto voltaje

Durante las operaciones de mantenimiento, la extracción de algunos componentes puede exponerlo a voltajes superiores a 250 V a tierra.

Las partes interesadas incluyen:

Magnetron

Transformador de alto voltaje

condensador de alto voltaje

Diodo de alto voltaje

Fusible de alto voltaje

Nota: La configuración real puede variar según el modelo.

### 3. Condiciones de riesgo de exposición a microondas


Durante el mantenimiento, puede producirse una exposición excesiva a las microondas si:

Montaje incorrecto del magnetrón

Acoplamiento incorrecto del enclavamiento de la puerta, de la bisagra o de la propia puerta

Instalación incorrecta del soporte del interruptor

Daños en la puerta, el sello o la carcasa del horno.

<b>Eliminación correcta de este producto</b>	
	Este símbolo indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica en toda la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de la eliminación incontrolada de residuos, recicle su producto de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el vendedor donde lo adquirió. Ellos podrán reciclarlo de forma segura para el medio ambiente.

## DEUTSCH

<b>INSTALLATION .....</b>	<b>65</b>
<b>REINIGUNG .....</b>	<b>68</b>
<b>PRODUKTANWEISUNGEN .....</b>	<b>69</b>
<b>BEDIENFELDBETRIEB.....</b>	<b>71</b>
<b>ABTAUEN/UHR .....</b>	<b>72</b>
<b>WERKZEUGRICHTLINIEN.....</b>	<b>78</b>
<b>KOCHTIPPS .....</b>	<b>79</b>
<b>WARTUNG.....</b>	<b>81</b>

## MIKROWELLE

## ALLGEMEINE WARNHINWEISE

**Warnung:** Benutzen Sie den Backofen nicht, wenn die Tür oder die Dichtungen beschädigt sind. Wenden Sie sich für die Reparatur an qualifiziertes Fachpersonal.


**Warnung:** Nur qualifiziertes Personal darf die inneren Schutzabdeckungen entfernen: Es besteht die Gefahr einer Exposition gegenüber Mikrowellenenergie.

Erhitzen Sie versiegelte Behälter nicht: Sie könnten explodieren.

28. Verwenden Sie nur für die Mikrowelle geeignete Utensilien.
29. Beim Garen in der Mikrowelle ist die Verwendung von Metallbehältern für Speisen und Getränke nicht gestattet.
30. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern muss der Ofen auf Brandgefahr überwacht werden.
31. Die Mikrowelle ist ausschließlich zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt.

Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung sowie das Erwärmen von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern oder Ähnlichem kann eine Verletzungs- oder Brandgefahr darstellen.

32. Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

 Beim Erhitzen von Getränken kann es zu verzögertem, heftigem Sieden kommen : Gehen Sie beim Umgang mit dem Behälter vorsichtig vor.

33. Der Inhalt von Babyflaschen und Babybrei-Gläschen sollte vor dem Verzehr umgerührt bzw. geschüttelt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
34. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle aufgewärmt werden, da sie auch nach dem Erhitzen explodieren können.
35. Wenn Sie Ihren Backofen nicht reinigen, kann dies zu einer Beschädigung der Oberflächen führen, die Lebensdauer des Geräts verkürzen und zu gefährlichen Situationen führen.
36. Das Gerät darf nicht in einem Schrank eingebaut werden.
37. Achten Sie darauf, den Drehteller beim Entnehmen der Behälter nicht zu bewegen.
38. Das Gerät darf nicht mit Dampfreinigern gereinigt werden.
39. Das Gerät darf nicht in einer Höhe von 900 mm oder mehr über dem Boden installiert werden.

Die Mindesthöhe des Freiraums über dem Backofen entnehmen Sie bitte der Einbauzeichnung.

**Achtung:** Beim Kombibetrieb des Gerätes dürfen Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.



**WARNUNG: HEISSE OBERFLÄCHE**

40. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
41. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen.
42. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
43. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
44. Tauchen Sie die Glasplatte nach Gebrauch nicht sofort in kaltes Wasser. Lassen Sie sie mindestens 20 Minuten abkühlen und tauchen Sie sie dann in Wasser, um ein Zerschlagen zu vermeiden.
45. Gerät der Gruppe 2, Klasse B:  
Zur ISM-Gruppe 2 gehören Geräte, die Hochfrequenzenergie in Form elektromagnetischer Strahlung erzeugen oder verwenden, beispielsweise bei der Materialverarbeitung, der Funkenerosion oder beim Lichtbogenschweißen. Geräte der Klasse B sind für den Einsatz in Wohngebäuden oder für den direkten Anschluss an ein Niederspannungsnetz geeignet, das Gebäude versorgt, die für Wohnzwecke genutzt werden.
46. Der Netzstecker muss auch nach der Installation leicht zugänglich bleiben.
47. Dieses Gerät darf nicht in einem Schrank mit Türen installiert werden.
48. Die interne Lichtquelle des Produkts ist ein LED-Licht < 60 lm.
49. Nach 15 Minuten ohne Bedienung oder nach Gebrauch wechselt das Gerät in den Standby-Modus mit einer Leistungsaufnahme  $\leq 0,8$  W.
50. Das Gerät erwärmt sich während des Gebrauchs.

 Berühren Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Ofens.

 Zugängliche Teile können heiß werden: Halten Sie kleine Kinder fern.

51. Achten Sie darauf, während oder unmittelbar nach dem Gebrauch nicht mit den Widerständen in Kontakt zu kommen.
52. Kinder unter 8 Jahren müssen stets beaufsichtigt und vom Gerät ferngehalten werden.
53. Verwenden Sie zum Reinigen des Türglases keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen und zum Zerschlagen bringen.
54. Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür eingebaut werden.
- Die Benutzung durch Kinder über 8 Jahren und durch Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten ist nur nach entsprechender Einweisung und unter Kenntnis der Risiken zulässig .
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen .
  - Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen Kindern nicht anvertraut werden, es sei denn, sie haben klare Anweisungen zur Installation und richtigen Verwendung der Komponenten (z. B. Regale) erhalten.

## 1. INSTALLATION

- a) Setzen Sie die Mikrowelle in den Einbauschränk ein und schieben Sie sie bis zum Anschlag nach vorne. (Abb. 1)

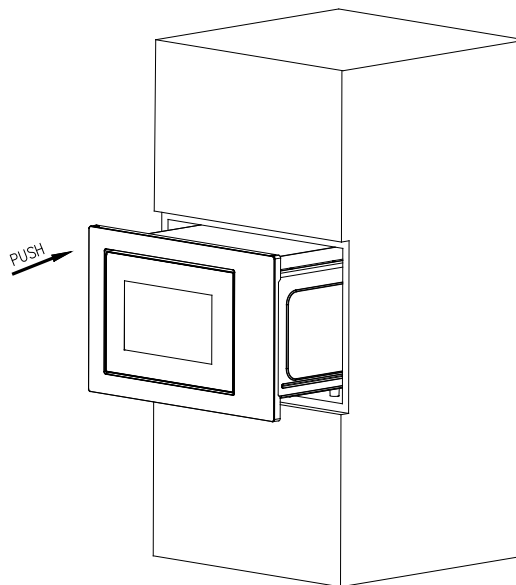


Abb.1

- b) Schieben Sie die Mikrowelle ganz hinein. (Abb. 2)

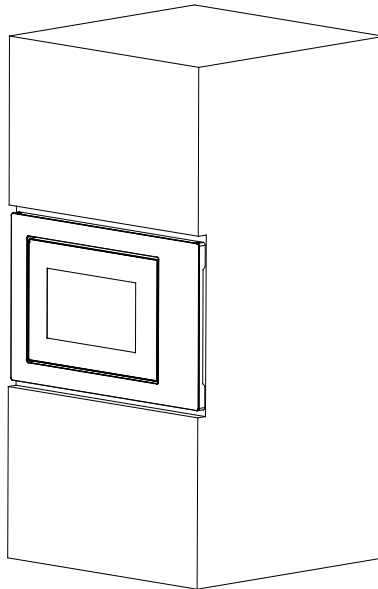


Abb. 2

- d) Bewegen Sie das Produkt parallel zur Innenseite des Küchenschrankes, indem Sie der in der Abbildung gezeigten Pfeilrichtung folgen und es zentriert halten. (Abb. 3)

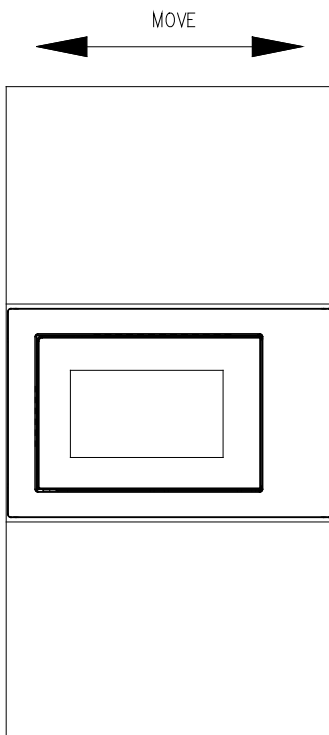


Abb. 3

- c) Befestigen Sie die Mikrowelle mit den Schrauben aus der Komponentenverpackung im Gehäuse. (Abb. 4)

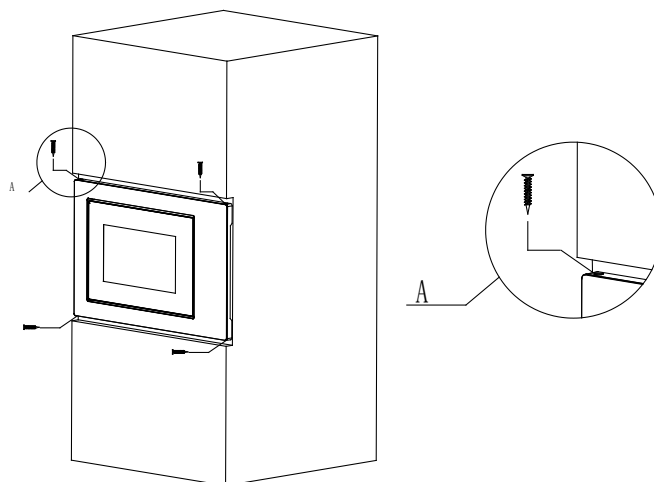


Abb. 4

### Möbeldetails:

Produktabmessungen: (B) 595 x (H) 385 x (T) 367,5 (mm)

Öffnungsmaße: (D)  $560 \pm 2$  x (E)  $360 \pm 2$  x (F)  $550 \pm 2$  (mm) wie in Abb. 5  
 „D“, „E“, „F“ dargestellt.

G (Plattendicke): 20mm

I (Plattendicke): 20 mm

H (Tiefe der falschen Schicht): 20 mm

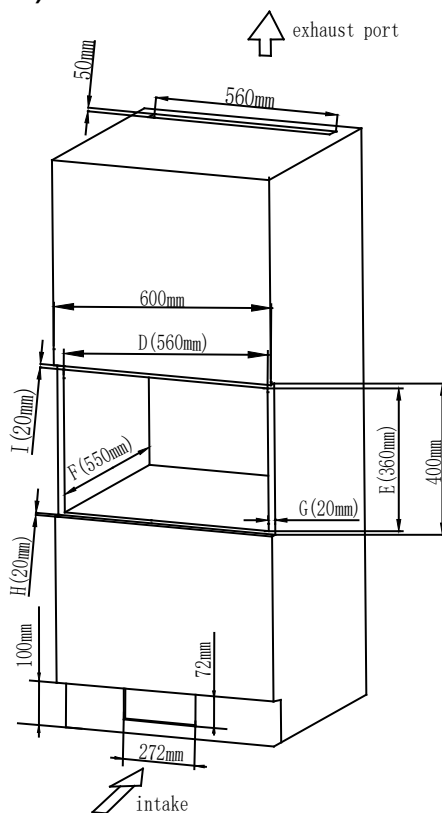


Abb.5

## REINIGUNG

### PFLEGE DER MIKROWELLE

**WARNUNG:** Der Backofen muss regelmäßig gereinigt und alle Speisereste entfernt werden.

Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Tauchen Sie das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

b. Wenn der Backofen nicht gereinigt wird, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, die Lebensdauer des Geräts verkürzen und zu gefährlichen Situationen führen.

c. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Benzin, Scheuerpulver oder Metallbürsten zur Reinigung der Geräteteile.

d. Entfernen Sie nicht die Wellenleiterabdeckung.

Nach längerem Gebrauch der Mikrowelle können sich unangenehme Gerüche im Inneren bilden. Sie können diese mit den folgenden drei Methoden beseitigen:

- 1) Geben Sie einige Zitronenscheiben in eine Tasse und erhitzen Sie sie 2–3 Minuten lang bei hoher Temperatur.
- 2) Stellen Sie eine Tasse roten Tee in den Ofen und erhitzen Sie ihn dann bei maximaler Leistung.
- 3) Legen Sie einige Orangenschalen in den Ofen und erhitzen Sie sie 1 Minute lang bei hoher Mikrowellenleistung.

f. Wenn das Produkt nicht verwendet wird, sollte es möglichst an einem trockenen und belüfteten Ort gelagert werden.

### AUFMERKSAMKEIT

Details zur Reinigung von Lebensmittelkontaktflächen:

Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch und anschließend mit einem trockenen Tuch ab, um Speisespritzer und Fett zu entfernen. Angesammeltes Fett kann überhitzen und Rauch oder Feuer verursachen.

## REINIGUNGSTIPPS

Details zur Reinigung von Türdichtungen, Türhohlräumen und angrenzenden Teilen:

### **Extern:**

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch

### **Bringt:**

Reinigen Sie Tür und Fenster mit einem weichen, feuchten Tuch

Reinigen Sie Türdichtungen und angrenzende Teile, um verschüttete Flüssigkeiten oder Spritzer zu entfernen

Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen, leicht feuchten Tuch.

### **Innenwände:**

Reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch

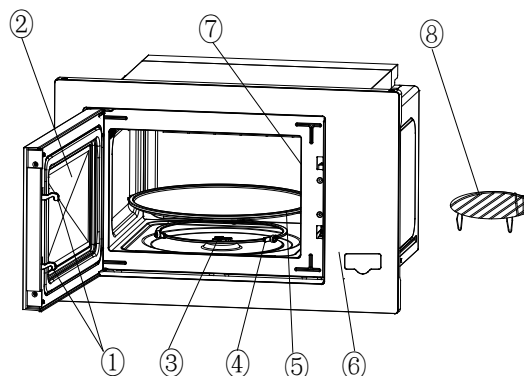
Reinigen Sie die Wellenleiterabdeckung, um alle Essensspritzer zu entfernen

### **Drehteller / Drehring / Drehachse:**

Mit Wasser und neutraler Seife waschen

Mit klarem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen

## 2.PRODUKTANWEISUNGEN



### **17. Sperren**

Der Backofenbetrieb ist nur bei ordnungsgemäß geschlossener Tür möglich.

### **18. Ansichtsfenster**

Ermöglicht Ihnen, den Garstatus während des Betriebs visuell zu überprüfen.

### **19. Drehachse**

Die zentrale Achse, auf der der Drehteller montiert ist. Sie ist mit einem Motor verbunden, der die Drehung des Drehtellers ermöglicht.

### **20. Drehring**

Es wird unter dem Drehteller platziert und erleichtert dessen Drehung.

- **Stützt und stabilisiert das Gericht während des Kochens.**

## **21. Drehscheibe**

Es besteht aus Glas und dient zum Abstellen von Lebensmitteln.

- Die Drehung der Platte sorgt für ein gleichmäßiges Garen der Speisen.

Richtige Montage:

- Legen Sie zunächst den Rollring in den unteren Teil des Garraums.
- Setzen Sie den Drehteller auf die Rotationsachse und achten Sie dabei auf eine gute Zentrierung.

## **22. Bedienfeld**

Damit können Sie Zeiten, Leistung und Kochmodi einstellen.

- Die Funktionen des Panels können ohne Vorankündigung variieren (siehe entsprechenden Abschnitt).

## **23. Wellenleiterabdeckung**

Befindet sich im Ofen, in der Nähe der Bedienfeldwand.

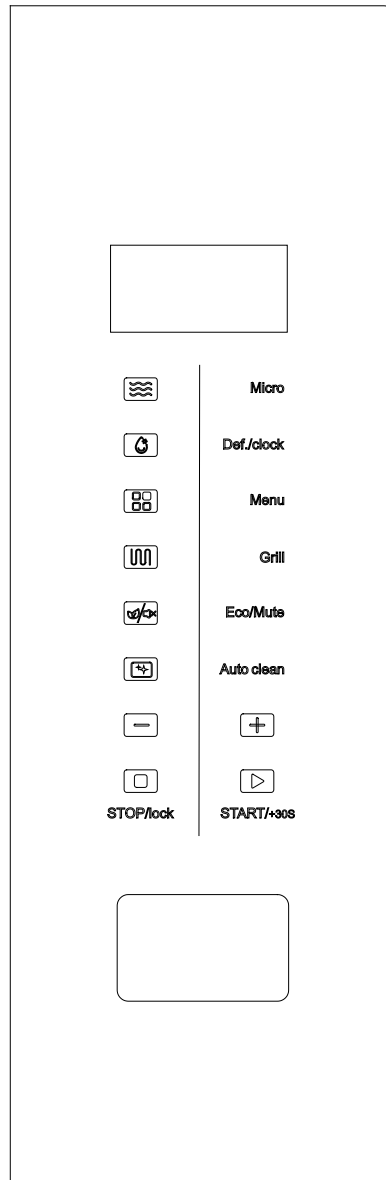
-  Entfernen Sie dieses Bauteil niemals, da es die Innenteile vor dem Eindringen von Speiseresten und Fett schützt.

## **24. Grill**

Zubehör zum Anheben von Lebensmitteln, nützlich im Kombinationsmodus oder zum Grillen.

Legen Sie das Grillgut gemäß den Kochanweisungen auf den Grill.

# BEDIENFELDBETRIEB



## 1. Vor dem Kochen

Wenn das Gerät an den Strom angeschlossen wird, leuchtet das Display auf und wechselt in den Standby-Modus. Dabei wird die Standardzeit 1:00 angezeigt.

## 2. Mikrowellenfunktion

Es stehen fünf Leistungsstufen zur Verfügung: 100P, 80P, 50P, 30P und 10P. Um die gewünschte Stufe auszuwählen, drücken Sie wiederholt die Taste „Mikrowelle“.

Nachdem Sie die Leistung gewählt haben, stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die Garzeit von mindestens 10 Sekunden (0:10) bis maximal 60 Minuten

(60:00) ein.

Um den Garvorgang zu starten, drücken Sie die Taste „START/+30s“. Ein akustisches Signal ertönt, sobald die Zubereitung abgeschlossen ist.

HOCH	100 % Leistungsabgabe	(Geeignet für schnelles und gründliches Garen)
Mittelhoch	80 % Leistungsabgabe	(Gilt für mittelschnelles Kochen)
Medium	50 % Leistungsabgabe	(Gilt zum Dämpfen von Speisen)
Niedrig Mittel.	30 % Leistungsabgabe	(Gilt zum Auftauen von Lebensmitteln)
BASS	10 % Leistungsabgabe	(Geeignet zum Wärmespeichern)

## **AUFMERKSAMKEIT**

- a) Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten.
- b) Benutzen Sie den Backofen niemals leer, da er dadurch beschädigt werden kann.
- c) Bei maximaler Leistung kann der Backofen die Stufe nach einer bestimmten Zeit automatisch reduzieren, um die internen Komponenten zu schützen und ihre Lebensdauer zu verlängern.
- d) Wenn Sie das Gargut während des Garvorgangs wenden möchten, drücken Sie einfach einmal die Taste „START/+30s“, um den Vorgang ohne Unterbrechung fortzusetzen.
- e) Wenn Sie den Garvorgang vor der eingestellten Zeit abbrechen möchten, müssen Sie die Taste „STOP“ drücken, um das Programm abzubrechen und einen unbeabsichtigten erneuten Start zu vermeiden.

## **3.ABTAUEN/UHR**

### **3.1 AUFTAUEN**

Der Ofen verfügt über zwei Auftaumodi:

dEF1 – Auftauen nach Gewicht (100 bis 1500 g)

dEF2 – Zeitbasiertes Abtauen (0:10 bis 60:00)

Drücken Sie die Taste „DEFROST/CLOCK“, um den gewünschten Modus

auszuwählen. Das Display zeigt „dEF1“ oder „dEF2“ an.

Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ das Gewicht (für dEF1) oder die Zeit (für dEF2) ein und drücken Sie dann zum Starten „START/+30s“.

Während des Auftauens mit dEF1 erinnert ein akustisches Signal daran, das Gargut zu wenden, um ein gleichmäßiges Auftauen zu gewährleisten. Am Ende des Vorgangs signalisiert ein akustisches Signal das Ende des Vorgangs.

dEF1	Beim Auftauen variiert das Gewicht zwischen 100 und 1500 g.
dEF2	Beim Abtauen liegt der Zeitbereich zwischen 0:10 und 60:00.

### **AUFMERKSAMKEIT**

- a. Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, ist es notwendig, die Lebensmittel während des Betriebs zu wenden.
- b. Das Auftauen von Lebensmitteln dauert normalerweise länger als das Kochen.
- c. Wenn sich das Lebensmittel mit einem Messer schneiden lässt, gilt der Auftauvorgang als abgeschlossen.
- d. Mikrowellen dringen in die meisten Lebensmittel etwa 4 cm tief ein.
- e. Aufgetaute Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verzehrt werden. Es ist nicht ratsam, sie in den Kühlschrank zu legen und wieder einzufrieren.

### **3.2 UHR (24-Stunden-Uhr)**

Halten Sie im Standby-Modus die Taste „AUFTAUEN/UHR“ länger als 3 Sekunden gedrückt, um in den Zeiteinstellungsmodus zu gelangen. Die Stundenanzeige beginnt zu blinken.

Stellen Sie die Stunde mit den Tasten „+“ oder „-“ ein und drücken Sie dann zur Bestätigung „START/+30s“, um zu den Minuten zu gelangen.

Stellen Sie die Minuten auf die gleiche Weise ein und drücken Sie erneut „START/+30s“, um zu bestätigen und den Modus zu verlassen.

## 4. AUTOMATISCHE PROGRAMME

Der Backofen verfügt über acht Automatikprogramme:

A.1 Kartoffeln A.2 Nudeln A.3 Pizza A.4 Popcorn

A.5 Gemüse A.6 Getränke A.7 Fleisch A.8 Fisch

Drücken Sie die entsprechende Taste mehrmals, um durch die Menüs zu blättern. Auf dem Display wird der Code von A.1 bis A.8 angezeigt.

Stellen Sie nach der Programmauswahl mit den Tasten „+“ oder „-“ das Gewicht des Lebensmittels ein und drücken Sie dann „START/+30s“, um mit dem Garen zu beginnen.

Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Vorgangs an.

<b>Anzeige</b>	<b>Essen</b>	<b>Gewicht/Verfügbare Portionen</b>
<b>A.1</b>	<b>Kartoffeln</b>	Optionale Gewichte sind 250 g, 500 g und 750 g.
<b>A.2</b>	<b>Pasta</b>	Optionale Gewichte sind 50 g, 100 g und 150 g.
<b>A.3</b>	<b>Pizza</b>	Optionale Gewichte sind 200 g und 400 g.
<b>A.4</b>	<b>Popcorn</b>	Das optionale Gewicht beträgt 100 g.
<b>A.5</b>	<b>Gemüse</b>	Optionale Gewichte sind 200 g, 400 g und 600 g.
<b>A.6</b>	<b>Getränke</b>	Optionale Portionen sind 1 Tasse, 2 Tassen oder 3 Tassen, jeweils etwa 8 Unzen (250 ml).
<b>A.7</b>	<b>Fleisch</b>	Optionale Gewichte sind 200 g, 400 g und 600 g.
<b>A.8</b>	<b>Fisch</b>	Das optionale Gewicht beträgt 200 g, 400 g und 600 g.

## AUFMERKSAMKEIT

a. Die Temperatur des Garguts muss vor dem Garen zwischen 20 und 25 °C liegen. Höhere oder niedrigere Temperaturen erfordern eine längere oder

kürzere Garzeit.

b. Temperatur, Gewicht und Form des Garguts beeinflussen das Garergebnis maßgeblich. Sollten Sie Abweichungen von den im obigen Menü angegebenen Werten feststellen, können Sie die Garzeit anpassen, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

## 5. GRILLFUNKTION

Der Ofen bietet drei Grillmodi:

G. – Nur Grillen

C-1 – Kombination 1: Grill + Mikrowelle

C-2 – Kombination 2: Grill + Mikrowelle (mit unterschiedlichen Leistungsverhältnissen)

Drücken Sie die entsprechende Taste, um den gewünschten Modus auszuwählen. Das Display zeigt „G.“, „C-1“ oder „C-2“.

Stellen Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ die Garzeit ein (von 0:10 bis 60:00) und drücken Sie dann zum Starten „START/+30s“.

Ein akustisches Signal zeigt das Ende des Vorgangs an.

G.	Grill: Das Heizelement ist während des Betriebs aktiviert. Es eignet sich ideal zum Garen von dünnem Fleisch oder Schweinefleisch, Würstchen und Hähnchenflügeln, da es eine gleichmäßige Bräunung ermöglicht.
C-1	Kombination aus Grillen und Garen in der Mikrowelle. 30 % Mikrowelle und 70 % Grill.
C-2	Kombination aus Grillen und Garen in der Mikrowelle. 55 % Mikrowelle und 45 % Grill.

## **AUFMERKSAMKEIT**

Im Grillmodus können alle Backofenteile sowie der Rost und die Garbehälter sehr heiß werden. Seien Sie beim Herausnehmen von Gegenständen aus dem Backofen vorsichtig. Verwenden Sie dicke Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

## **ECHO/STUMM**

### **6.1 ECO**

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste, um in den ECO-Modus zu wechseln. Der Bildschirm wird dann ausgeschaltet. Drücken Sie im ECO-Modus eine beliebige Taste, um den ECO-Modus zu verlassen. Der Bildschirm wird dann eingeschaltet.

### **6.2 STUMM**

Halten Sie diese Taste im Standby-Modus 3 Sekunden lang gedrückt, um die Stummschaltung zu aktivieren bzw. die Stummschaltung aufzuheben, je nach dem aktuell auf dem Display angezeigten Audiomodus. Drücken Sie nach der Auswahl der Stummschaltung die STOP-Taste, um die Auswahl zu beenden. Der Signalton wird entsprechend den entsprechenden Einstellungen ein- oder ausgeschaltet.

## **11. AUTOREINIGUNG**

Die automatische Reinigung erleichtert die Reinigung des Hohlraums. Die genaue Vorgehensweise ist wie folgt.

Drücken Sie im Standby-Modus diese Taste, um in den automatischen Reinigungsmodus zu wechseln. Drücken Sie die Taste „START/+30s“, um den Vorgang zu starten. Nach Abschluss des Vorgangs ertönt ein Signalton.

## **12. STOPPEN**

Beim Einstellen der Garparameter können Sie die STOP-Taste drücken, um die Einstellungen abubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren. Während des Mikrowellenbetriebs können Sie die STOP-Taste drücken, um den Betrieb zu pausieren. Im Pausenzustand können Sie die STOP-Taste

erneut drücken, um die Funktion abubrechen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

## **9. START/+30s**

Nachdem Sie die Garzeit oder das Lebensmittelgewicht eingestellt haben, drücken Sie die Taste „START/+30s“, um die Mikrowelle sofort zu starten. Während des Betriebs können Sie die Taste „START/+30s“ drücken, um die Zeit zu verlängern. Drücken Sie einmal, um die Garzeit um 30 Sekunden zu verlängern. Im Menümodus und im Gewichtsaufbaumodus lässt sich die Zeit jedoch nicht anpassen. Im Pausenmodus können Sie die Taste „START/+30s“ drücken, um den Mikrowellenbetrieb vor dem Garen fortzusetzen.

## **10. EXPRESS**

Im Standby-Modus können Sie die Mikrowelle nach dem Einlegen der Lebensmittel und Schließen der Tür schnell starten, indem Sie die Taste „START/+30s“ drücken.

Der Ofen beginnt für 30 Sekunden mit maximaler Leistung zu arbeiten. Während des Garvorgangs verlängert sich die Garzeit mit jedem weiteren Drücken derselben Taste um 30 Sekunden. Ein akustisches Signal ertönt, wenn der Vorgang beendet ist.


## **14. KINDERSICHERUNGSFUNKTION**

Mit dieser Funktion können Sie das Bedienfeld während der Reinigung sperren oder verhindern, dass Kinder den Backofen unbeaufsichtigt benutzen. In diesem Modus sind alle Tasten deaktiviert.

- 3) Sperreinstellung: Halten Sie im Standby-Modus die Taste „STOP“ länger als 3 Sekunden gedrückt. Die Kindersicherung wird aktiviert und alle Tasten der Mikrowelle können nicht bedient werden.
- 2) Sperre aufheben: Halten Sie im Kindersicherungsmodus die Taste „STOP“ länger als 3 Sekunden gedrückt, um die Kindersicherungsfunktion aufzuheben.

## WERKZEUGRICHTLINIEN

Es wird dringend empfohlen, mikrowellengeeignete Behälter zu verwenden. Generell eignen sich Gefäße aus Glas, hitzebeständiger Keramik oder mikrowellengeeignetem Kunststoff.

 Verwenden Sie niemals Metallbehälter, weder in der Mikrowelle noch im Kombinationsmodus, da diese Funken erzeugen und das Gerät beschädigen könnten.

Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle.

Material der Container	Mikrowelle	Grill	Combi	Hinweise
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Verwenden Sie niemals Keramik mit Metallrändern oder Emaille. Es wird empfohlen, Keramik, hochtemperaturbeständiges Glas und Kunststoffbehälter zu verwenden, die Temperaturen über 120 °C standhalten.
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja	NEIN	NEIN	Es kann nicht zum längeren Garen in der Mikrowelle verwendet werden.
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	
Kunststoffolie	Ja	NEIN	NEIN	Es sollte nicht zum Garen von Fleisch oder Rippchen verwendet werden, da zu hohe Temperaturen die Folie beschädigen können.
Grill	NEIN	Ja	Ja	Der Grill kann nur im Grill- und Kombinationsmodu

				s verwendet werden.
Metallbehälter	NEIN	NEIN	NEIN	Es sollte nicht in der Mikrowelle verwendet werden. Mikrowellen können Metall nicht durchdringen.
Lackiert	NEIN	NEIN	NEIN	Geringe Hitzebeständigkeit. Kann nicht zum Kochen bei hohen Temperaturen verwendet werden.
Bambusholz und Papier	NEIN	NEIN	NEIN	Geringe Hitzebeständigkeit. Kann nicht zum Kochen bei hohen Temperaturen verwendet werden.

## KOCHTIPPS

Folgende Faktoren können das Garergebnis beeinflussen:

### Verpflegung

Die dicksten Teile nach außen und die dünnsten zur Mitte hin auf dem Teller anrichten. Das Essen gleichmäßig verteilen und Überlappungen möglichst vermeiden.

### Kochzeit

Beginnen Sie mit einer kurzen Garzeit, beurteilen Sie das Ergebnis am Ende der eingestellten Zeit und verlängern Sie die Garzeit nur bei Bedarf. Übergaren kann zu Rauchbildung oder Verbrennungen führen.

### Sogar Kochen

Wenden Sie Lebensmittel wie Hähnchen, Hamburger oder Steaks mindestens einmal während des Garvorgangs. Rühren Sie die Lebensmittel

nach Möglichkeit ein- oder zweimal von außen zur Mitte hin um, um ein gleichmäßigeres Garen zu gewährleisten.

### **Ruhezeit**

Lassen Sie das Essen nach dem Garen ausreichend lange im Ofen, damit es fertig gegart und langsam abgekühlt werden kann.

Kontrolle des Garvorgangs

Anhand der Farbe und Konsistenz lässt sich beurteilen, ob ein Lebensmittel gut durchgegart ist. Einige nützliche Anzeichen:

Dampf entweicht aus allen Teilen des Garguts, nicht nur aus den Rändern.

Geflügelgelenke sind leicht beweglich

Das Schwein oder Geflügel weist keine Blutspuren auf

Der Fisch ist undurchsichtig und lässt sich leicht mit einer Gabel zerbrechen

### **Vergoldungsplatte**

Stellen Sie bei der Verwendung einer Bräunungsform oder eines selbsterhitzenden Behälters diese immer auf eine hitzebeständige Unterlage (z. B. einen Porzellanteller), um eine Beschädigung des Drehtellers und des Rollenrings zu vermeiden.

Mikrowellen-Frischhaltefolie

Vermeiden Sie beim Garen fettreicher Speisen den direkten Kontakt der Folie mit den Speisen, da diese schmelzen kann.

Mikrowellentöpfe aus Kunststoff

Manche Kunststoffkochgeschirre sind nicht zum Kochen von fett- oder zuckerhaltigen Speisen geeignet. Überschreiten Sie nicht die in der Bedienungsanleitung des Herstellers angegebene Vorheizzeit.

# WARTUNG

## HILFE

Bevor Sie technische Unterstützung anfordern, führen Sie die folgenden Prüfungen durch:

Gießen Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in ein mikrowellengeeignetes Glasgefäß, stellen Sie es in den Backofen und schließen Sie die Tür fest. Wenn die Tür richtig geschlossen ist, sollte das Backofenlicht erlöschen. Lassen Sie den Backofen 1 Minute lang laufen.

Leuchtet die Backofenlampe?

Funktioniert der Kühllüfter?

(Halten Sie eine Hand in die Nähe der hinteren Öffnungen, um den Luftstrom zu prüfen.)

Dreht sich der Plattenteller?

(Die Drehung kann im oder gegen den Uhrzeigersinn erfolgen: beides ist normal.)

Ist das Wasser am Ende des Tests heiß?

Wenn die Antwort auf eine dieser Fragen „NEIN“ lautet, überprüfen Sie die Steckdose und die Sicherung im Schaltkasten.

Wenn sowohl die Steckdose als auch die Sicherung funktionieren, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes autorisiertes Servicecenter.

## UNTERSTÜTZUNGSGARANTIEN

### Warnung: Mikrowellenstrahlung

1. Hochspannungskondensator. Nach dem Trennen vom Netz kann der Hochspannungskondensator geladen bleiben. Bevor Sie ihn berühren, entladen Sie den Minuspol des Hochspannungskondensators mit einem isolierten Schraubendreher, der an den Ofenrahmen angeschlossen ist, gegen Erde.

### 2. Hochspannungsteile

Bei Wartungsarbeiten können Sie durch das Entfernen einiger Komponenten Spannungen von über 250 V zur Erde ausgesetzt sein.

Zu den Stakeholdern gehören:

Magnetron

Hochspannungstransformator

Hochspannungskondensator

Hochspannungsdiode

## Hochspannungssicherung

Hinweis: Die tatsächliche Konfiguration kann je nach Modell unterschiedlich sein.

### 3. Risikobedingungen einer Mikrowellenexposition

Bei Wartungsarbeiten kann es in folgenden Fällen zu übermäßiger Mikrowellenbelastung kommen:

Falsche Montage des Magnetrons

Falsche Kopplung der Türverriegelung, des Scharniers oder der Tür selbst

Falsche Montage der Schalterhalterung

Beschädigung der Backofentür, der Dichtung oder des Gehäuses

<b>Korrekte Entsorgung dieses Produkts</b>	
	Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt in der Europäischen Union nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie Ihr Produkt verantwortungsvoll und fördern Sie so die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann Ihr Produkt umweltfreundlich recyceln.

## FRANÇAIS

<b>INSTALLATION .....</b>	<b>86</b>
<b>NETTOYAGE .....</b>	<b>89</b>
<b>INSTRUCTIONS DU PRODUIT .....</b>	<b>90</b>
<b>FONCTIONNEMENT DU PANNEAU.....</b>	<b>92</b>
<b>DÉGIVRAGE/HORLOGE.....</b>	<b>93</b>
<b>DIRECTIVES SUR LES OUTILS .....</b>	<b>99</b>
<b>CONSEILS DE CUISSON.....</b>	<b>100</b>
<b>ENTRETIEN .....</b>	<b>102</b>

## MICRO-ONDES

## AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX


**Avertissement:** N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés. Contactez du personnel qualifié pour les réparations.

**Attention :** Seul le personnel qualifié peut retirer les capots de protection internes : il existe un risque d'exposition à l'énergie des micro-ondes.  
Ne pas chauffer les récipients fermés : ils risquent d'exploser.

1. Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
2. Lors de la cuisson au micro-ondes, l'utilisation de récipients métalliques pour les aliments et les boissons n'est pas autorisée.
3. Lors du chauffage d'aliments dans des récipients en plastique ou en papier, le four doit être surveillé pour éviter tout risque d'incendie.
4. Le four à micro-ondes est destiné exclusivement au chauffage des aliments et des boissons.

Le séchage des aliments ou des vêtements, ainsi que le chauffage des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides ou similaires, peuvent présenter un risque de blessure ou d'incendie.

5. Si de la fumée est observée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes.

 Le chauffage des boissons peut provoquer une ébullition violente retardée : soyez prudent lors de la manipulation du récipient.

6. Le contenu des biberons et des petits pots doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant consommation, pour éviter les brûlures.
7. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être réchauffés au micro-ondes, car ils risquent d'exploser, même après chauffage.
8. Le fait de ne pas nettoyer votre four peut entraîner une détérioration des surfaces, compromettre la durée de vie de l'appareil et créer des situations dangereuses.
9. L'appareil ne doit pas être installé à l'intérieur d'une armoire.
10. Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez les contenants.
11. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des nettoyeurs à vapeur.
12. L'appareil ne doit pas être installé à une hauteur égale ou supérieure à 900 mm du sol.  
Pour la hauteur minimale de l'espace libre au-dessus du four, voir le dessin d'installation.

**Avertissement** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.



**AVERTISSEMENT : SURFACE CHAUDE**


13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
17. Ne plongez pas la plaque de verre dans l'eau froide immédiatement après utilisation. Laissez-la refroidir au moins 20 minutes, puis plongez-la dans l'eau pour éviter qu'elle ne se casse.
18. Appareil du groupe 2, classe B :

Le groupe ISM 2 comprend les équipements qui génèrent ou utilisent de l'énergie radiofréquence sous forme de rayonnement électromagnétique, par exemple dans le traitement des matériaux, l'usinage par décharge électrique ou le soudage à l'arc.

Les appareils de classe B conviennent à une utilisation dans des établissements domestiques ou directement connectés à un réseau d'alimentation basse tension qui alimente des bâtiments utilisés à des fins domestiques.

19. La prise d'alimentation doit rester facilement accessible après l'installation.
20. Cet appareil ne doit pas être installé à l'intérieur d'un placard avec portes.
21. La source lumineuse interne du produit est une lumière LED < 60 lm.
22. Après 15 minutes sans fonctionnement, ou après utilisation, l'appareil entre en mode veille, avec une consommation électrique  $\leq 0,8$  W.
23. L'appareil chauffe pendant l'utilisation.

 Ne touchez pas les éléments chauffants à l'intérieur du four.

 Les parties accessibles peuvent devenir chaudes : éloignez les jeunes enfants.

24. Veillez à ne pas entrer en contact avec les résistances pendant ou immédiatement après l'utilisation.
  25. Les enfants de moins de 8 ans doivent toujours être surveillés et tenus à l'écart de l'appareil.
  26. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte : ils pourraient rayer la surface et la briser.
  27. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter toute surchauffe.
- L'utilisation par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes à capacités réduites n'est autorisée qu'avec des instructions adéquates et si elles sont conscientes des risques.
  - Les enfants ne doivent pas jouer avec l' appareil .
  - Les activités de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être confiées aux enfants sans qu'ils aient reçu des informations claires sur l' installation et l'utilisation correcte des composants (par exemple les étagères).

## 1. INSTALLATION

- a) Insérez le four à micro-ondes dans le meuble encastré et poussez-le vers l'avant jusqu'à ce qu'il s'arrête. (Fig. 1)

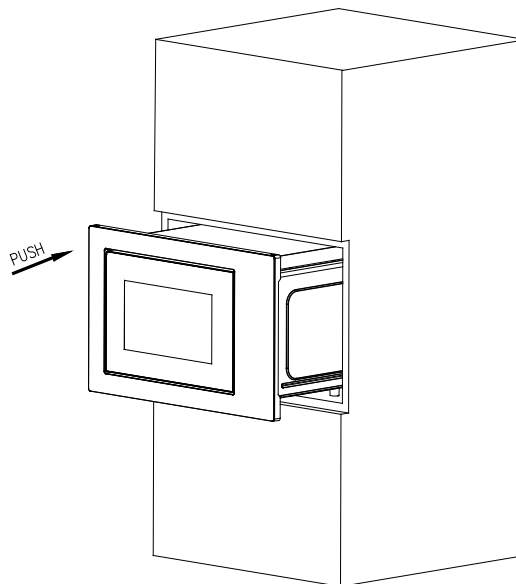


Fig.1

- b) Poussez le four à micro-ondes à fond. (Fig. 2)

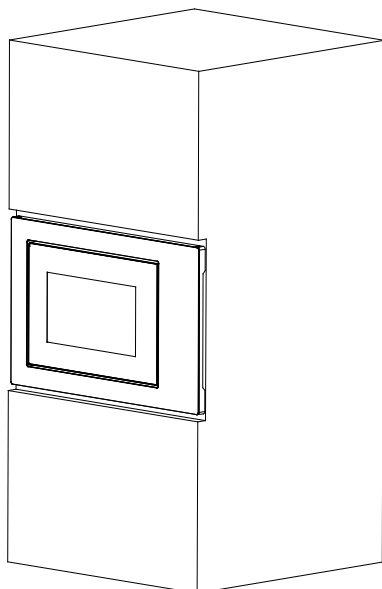


Fig. 2

- e) Déplacez le produit parallèlement à l'intérieur du meuble de cuisine en suivant le sens de la flèche indiquée sur la figure et maintenez-le centré. (Fig. 3)

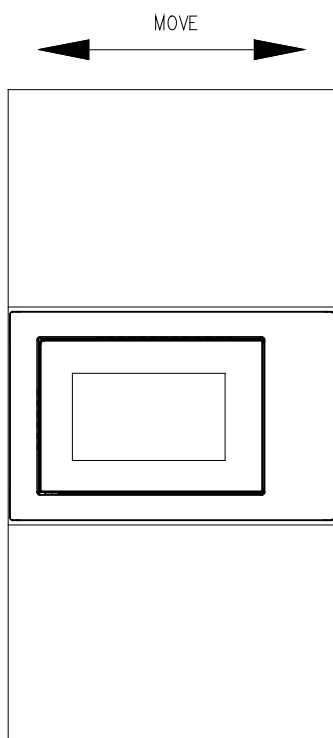


Fig. 3

- c) Utilisez les vis de l'emballage des composants pour fixer le four à micro-ondes à l'intérieur du meuble. (Fig. 4)

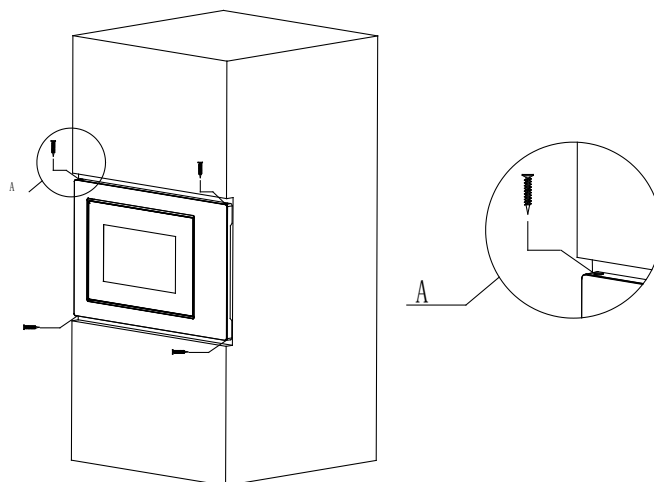


Fig. 4

**Détails du mobilier :**

Dimensions du produit : (L) 595 x (H) 385 x (P) 367,5 (mm)

Dimensions d'ouverture : (D)  $560 \pm 2$  x (E)  $360 \pm 2$  x (F)  $550 \pm 2$  (mm) comme indiqué sur la Fig. 5 « D », « E », « F ».

G (épaisseur du panneau) : 20 mm

I (épaisseur du panneau) : 20 mm

H (profondeur de la mauvaise couche) : 20 mm

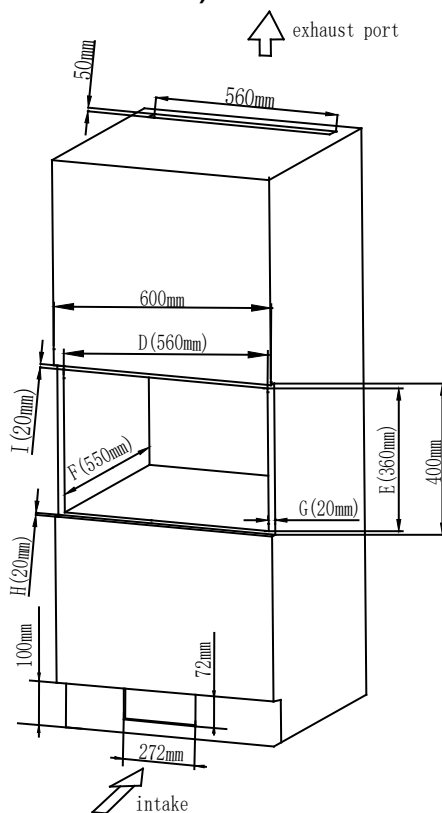


Fig.5

## NETTOYAGE

### ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

**ATTENTION** : Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les résidus alimentaires doivent être éliminés.

- a. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale. Laissez refroidir l'appareil. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pendant le nettoyage.
- b. Le fait de ne pas nettoyer le four peut entraîner une détérioration de la surface, compromettant la durée de vie de l'appareil et créant des situations dangereuses.
- c. N'utilisez pas de détergents agressifs, d'essence, de poudres abrasives ou de brosses métalliques pour nettoyer une partie quelconque de l'appareil.
- d. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes.
- e. Après une utilisation prolongée du four à micro-ondes, des odeurs désagréables peuvent se former à l'intérieur. Vous pouvez les éliminer grâce aux trois méthodes suivantes :
  - 1) Placez quelques tranches de citron dans une tasse, puis faites chauffer à feu vif pendant 2 à 3 minutes.
  - 2) Placez une tasse de thé rouge dans le four, puis faites chauffer à puissance maximale.
  - 3) Placez quelques écorces d'orange au four, puis faites chauffer à puissance maximale au micro-ondes pendant 1 minute.
- f. Lorsque le produit n'est pas utilisé, il doit être stocké dans un endroit sec et aéré autant que possible.

### ATTENTION

Détails sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments :

Après utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon humide, puis un chiffon sec pour éliminer les éclaboussures de nourriture et la graisse. L'accumulation de graisse peut surchauffer et provoquer de la fumée ou un incendie.

## CONSEILS DE NETTOYAGE

Détails pour le nettoyage des joints de porte, de la cavité et des pièces adjacentes :

### Externe:

Nettoyez le boîtier avec un chiffon doux et humide

### Apporte :

À l'aide d'un chiffon doux et humide, nettoyez la porte et la fenêtre

Nettoyez les joints de porte et les pièces adjacentes pour éliminer tout déversement ou éclaboussure

Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon doux légèrement humide.

### Murs intérieurs :

Nettoyez les surfaces internes avec un chiffon doux et humide

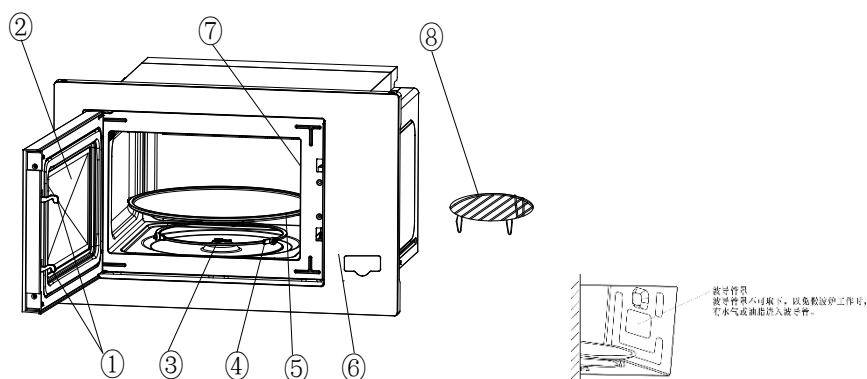
Nettoyez le couvercle du guide d'ondes pour éliminer les éclaboussures de nourriture

### Plateau tournant / Bague tournante / Axe rotatif :

Laver à l'eau et au savon neutre

Rincer à l'eau claire et laisser sécher complètement

## 2. INSTRUCTIONS DU PRODUIT



### 25. Verrouillage

Le four ne peut fonctionner que si la porte est correctement fermée.

### 26. Fenêtre d'affichage

Permet de vérifier visuellement l'état de cuisson pendant le fonctionnement.

### 27. Axe de rotation

L'axe central sur lequel est monté le plateau tournant. Il est relié à un moteur qui permet sa rotation.

### 28. Bague rotative

Il se place sous le plateau tournant et facilite sa rotation.

- **Soutient et stabilise le plat pendant la cuisson.**

## **29. Platine**

Fabriqué en verre, la nourriture est placée dessus.

- La rotation du plateau assure une cuisson uniforme des aliments.

Montage correct :

- Placez d'abord l'anneau à rouleaux dans la partie inférieure du compartiment de cuisson.
- Insérez le plateau tournant sur l'axe de rotation en veillant à ce qu'il soit bien centré.


## **30. Panneau de contrôle**

Il permet de régler les temps, la puissance et les modes de cuisson.

► Les caractéristiques du panneau peuvent varier sans préavis (voir le paragraphe dédié).

## **31. Couvercle de guide d'ondes**

Situé à l'intérieur du four, près du mur du panneau de commande.

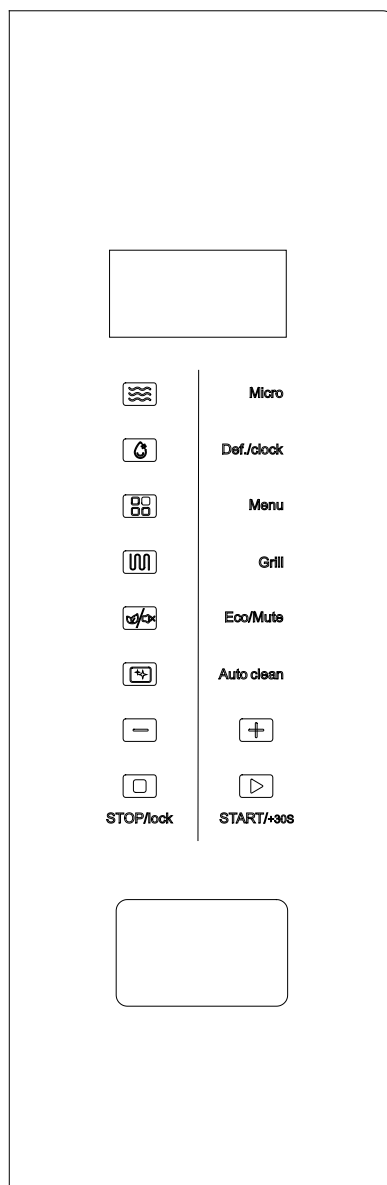
 Ne retirez jamais ce composant, car il protège les pièces internes de la pénétration de r siduals alimentaires et de graisse.

## **32. Gril**

Accessoire permettant de soulever les aliments, utile en mode combiné ou pour griller.

Placez les aliments sur le gril selon les instructions de cuisson.

# FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



## 1. Avant la cuisson

Lorsque l'appareil est connecté à l'alimentation, l'écran s'allume et passe en mode veille, affichant l'heure par défaut 1:00.

## 2. Fonction micro-ondes

Cinq niveaux de puissance sont disponibles : 100 °C, 80 °C, 50 °C, 30 °C et 10 °C. Pour sélectionner le niveau souhaité, appuyez plusieurs fois sur le bouton « Micro-ondes ».

Une fois la puissance choisie, utilisez les boutons « + » ou « – » pour régler le temps de cuisson, d'un minimum de 10 secondes (0:10) jusqu'à un maximum de 60 minutes (60:00).

Pour démarrer la cuisson, appuyez sur le bouton « START/+30s ». Un signal sonore vous avertira de la fin de la cuisson.

HAUT	100 % de puissance de sortie	(Convient pour une cuisson rapide et complète)
Moyenne élevée	80 % de puissance de sortie	(Applicable pour une cuisson moyennement rapide)
Moyen	50 % de puissance de sortie	(Applicable à la cuisson à la vapeur des aliments)
Faible Moyen	30 % de puissance de sortie	(Applicable à la décongélation des aliments)
BASSE	10 % de puissance de sortie	(Convient pour conserver la chaleur)

## ATTENTION

- a) La durée maximale pouvant être définie est de 60 minutes.
- b) N'utilisez jamais le four à vide, car cela pourrait l'endommager.
- c) Lors de l'utilisation de la puissance maximale, le four peut réduire automatiquement le niveau après un certain temps, afin de protéger les composants internes et de prolonger leur durée de vie.
- d) Si vous souhaitez retourner les aliments pendant la cuisson, appuyez simplement une fois sur le bouton « START/+30s » pour continuer la procédure sans interruption.
- e) Si vous décidez d'arrêter la cuisson avant l'heure programmée, vous devez appuyer sur le bouton « STOP » pour annuler le programme et éviter un démarrage ultérieur involontaire.

## 3. DÉGIVRAGE/HORLOGE

### 3.1 DÉGIVRAGE

Le four dispose de deux modes de décongélation :

dEF1 – Décongélation au poids (100 à 1500 g)

dEF2 – Dégivrage basé sur le temps (0:10 à 60:00)

Appuyez sur le bouton « DÉGIVRAGE/HORLOGE » pour sélectionner le mode souhaité. L'écran affichera « dEF1 » ou « dEF2 ».

Utilisez les boutons « + » ou « – » pour régler le poids (pour dEF1) ou le temps (pour dEF2), puis appuyez sur « START/+30s » pour démarrer.

Lors de la décongélation avec dEF1, un signal sonore vous rappelle de retourner les aliments pour assurer une décongélation uniforme. À la fin, un signal sonore indique la fin du processus.

dEF1	Pour la décongélation, le poids varie de 100 à 1500 g.
dEF2	Pour le dégivrage, la plage de temps est de 0:10 à 60:00.

## **ATTENTION**

- a. Il est nécessaire de retourner les aliments pendant le fonctionnement pour obtenir un effet uniforme.
- b. La décongélation des aliments prend généralement plus de temps que leur cuisson.
- c. Si les aliments peuvent être coupés avec un couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- d. Les micro-ondes pénètrent environ 4 cm dans la plupart des aliments.
- e. Les aliments décongelés doivent être consommés le plus rapidement possible ; il est déconseillé de les placer au réfrigérateur et de les recongeler.

## **3.2 HORLOGE (horloge 24 heures)**

En mode veille, maintenez le bouton « DÉGIVRAGE/HORLOGE » enfoncé pendant plus de 3 secondes pour accéder au réglage de l'heure. L'écran affichera les heures clignotantes.

Réglez l'heure avec les boutons « + » ou « – », puis appuyez sur « START/+30s » pour confirmer et passer aux minutes.

Réglez les minutes de la même manière et appuyez à nouveau sur « START/+30s » pour confirmer et quitter le mode.

## 4. PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Le four dispose de huit programmes automatiques :

A.1 Pommes de terre A.2 Pâtes A.3 Pizza A.4 Popcorn

A.5 Légumes A.6 Boissons A.7 Viande A.8 Poisson

Appuyez plusieurs fois sur le bouton dédié pour parcourir les menus. L'écran affichera les codes de A.1 à A.8.

Après avoir sélectionné le programme, utilisez les boutons « + » ou « - » pour régler le poids des aliments, puis appuyez sur « START/+30s » pour démarrer la cuisson.

Un signal sonore indiquera la fin de l'opération.

<b>Afficheur</b>	<b>Nourriture</b>	<b>Poids/Portions disponibles</b>
<b>A.1</b>	<b>Pommes de terre</b>	Les poids optionnels sont de 250 g, 500 g et 750 g.
<b>A.2</b>	<b>Pâtes</b>	Les poids optionnels sont de 50 g, 100 g et 150 g.
<b>A.3</b>	<b>Pizza</b>	Les poids optionnels sont de 200 g et 400 g.
<b>A.4</b>	<b>Popcorn</b>	Le poids optionnel est de 100 g.
<b>A.5</b>	<b>Légumes</b>	Les poids optionnels sont de 200 g, 400 g et 600 g.
<b>A.6</b>	<b>Boissons</b>	Les portions facultatives sont de 1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses, chacune d'environ 8 onces (250 ml).
<b>A.7</b>	<b>Viande</b>	Les poids optionnels sont de 200 g, 400 g et 600 g.
<b>A.8</b>	<b>Poisson</b>	Le poids optionnel est de 200 g, 400 g et 600 g.

### ATTENTION

a. La température des aliments avant cuisson doit être comprise entre 20 et 25 °C. Des températures plus élevées ou plus basses nécessitent une

augmentation ou une diminution du temps de cuisson.

b. La température, le poids et la forme des aliments influencent grandement le résultat de cuisson. Si vous constatez des différences par rapport aux valeurs indiquées dans le menu ci-dessus, vous pouvez ajuster le temps de cuisson pour obtenir un résultat optimal.

## 5. FONCTION GRIL

Le four propose trois modes de cuisson au gril :

G. – Grill uniquement

C-1 – Combinaison 1 : grill + micro-ondes

C-2 – Combinaison 2 : gril + micro-ondes (avec différents rapports de puissance)

Appuyez sur le bouton dédié pour sélectionner le mode souhaité. L'écran affichera « G. », « C-1 » ou « C-2 ».

Utilisez les boutons « + » ou « – » pour régler le temps de cuisson (de 0:10 à 60:00), puis appuyez sur « START/+30s » pour démarrer.

Un signal sonore indiquera la fin de l'opération.

G.	Gril : L'élément chauffant est activé pendant le fonctionnement. Idéal pour la cuisson de viandes fines comme le porc, les saucisses et les ailes de poulet, il permet un brunissement uniforme.
C-1	Combinaison de cuisson au gril et au micro-ondes. 30 % micro-ondes et 70 % gril.
C-2	Combinaison de cuisson au gril et au micro-ondes. 55 % micro-ondes et 45 % gril.

## ATTENTION

En mode gril, toutes les pièces du four, ainsi que la grille et les récipients de cuisson, peuvent devenir très chaudes. Soyez prudent lorsque vous retirez un élément du four. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine épais pour **ÉVITER LES BRÛLURES**.

## **ÉCHO/MUET**

### **6.1 ECO**

En mode veille, appuyez sur le bouton pour passer en mode ÉCO et l'écran s'éteindra. En mode ÉCO, appuyez sur n'importe quel bouton pour quitter le mode ÉCO et l'écran s'allumera.

### **6.2 MUET**

En mode veille, maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer/désactiver le son, selon le mode audio affiché à l'écran. Après avoir sélectionné le mode muet ou activé, appuyez sur le bouton « STOP » pour quitter la sélection. Le bip sonore sera activé ou désactivé selon les paramètres.

## **13. NETTOYAGE DE VOITURE**

Le nettoyage automatique est une fonction qui facilite le nettoyage de la cavité. Son fonctionnement est le suivant :

En mode veille, appuyez sur ce bouton pour passer en mode nettoyage automatique. Appuyez sur le bouton « START/+30s » pour démarrer l'opération. Un bip retentit une fois l'opération terminée.

## **14. ARRÊT**

Lors du réglage des paramètres de cuisson, appuyez sur le bouton « STOP » pour annuler les réglages et revenir en mode veille. Lorsque le four à micro-ondes est en marche, appuyez sur le bouton « STOP » pour le mettre en pause. En mode pause, appuyez à nouveau sur le bouton « STOP » pour annuler la fonction et revenir en mode veille.

## **9. DÉMARRER/+30s**

Après avoir réglé le temps de cuisson ou le poids des aliments, appuyez sur le bouton « START/+30 s » pour démarrer immédiatement le four à micro-ondes. En cours de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton « START/+30 s » pour augmenter le temps de cuisson, ou appuyer une fois pour augmenter de 30 secondes. Cependant, les modes Menu et Décongélation ne permettent pas de régler le temps de cuisson. En mode pause, vous pouvez appuyer sur le bouton « START/+30 s » pour reprendre le fonctionnement du four à micro-ondes avant le mode cuisson.

## **10. EXPRESS**

En mode veille, après avoir placé les aliments et fermé la porte, vous pouvez démarrer rapidement le micro-ondes en appuyant sur le bouton « START/+30s ».

Le four commencera à fonctionner pendant 30 secondes à puissance maximale.

Pendant la cuisson, chaque pression supplémentaire sur le même bouton augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Un signal sonore vous avertit de la fin de la cuisson.


## **15. FONCTION DE VERROUILLAGE ENFANT**

Utilisez cette fonction pour verrouiller le panneau de commande pendant le nettoyage ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. Dans ce mode, tous les boutons sont désactivés.

- 4) Réglage du verrouillage : En mode veille, appuyez sur le bouton « STOP » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes, la fonction de verrouillage enfant est activée et tous les boutons du four à micro-ondes ne peuvent pas être utilisés.
- 2) Annuler le verrouillage : En mode verrouillage enfant, appuyez sur le bouton « STOP » et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes pour annuler la fonction de verrouillage enfant.

## DIRECTIVES SUR LES OUTILS

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients allant au micro-ondes. En général, les récipients en verre, en céramique résistante à la chaleur ou en plastique allant au micro-ondes conviennent.

 N'utilisez jamais de récipients métalliques, ni au micro-ondes ni en mode combiné, car ils pourraient générer des étincelles et endommager l'appareil. Pour plus de détails, veuillez vous référer au tableau suivant.

Matériau du récipient	Micro-ondes	Gril	Combi	Notes
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais de céramique ornée de bords métalliques ou d'émail. Il est recommandé d'utiliser de la céramique, du verre résistant aux hautes températures et des récipients en plastique pouvant supporter des températures supérieures à 120 °C.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	Il ne peut pas être utilisé pour une cuisson prolongée au micro-ondes.
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	
Film plastique	Oui	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé pour cuire de la viande ou des côtes, car une température excessive peut endommager le film.

Gril	Non	Oui	Oui	Le gril ne peut être utilisé qu'en modes gril et combiné.
réceptacle en métal	Non	Non	Non	Ne pas utiliser au micro-ondes. Les micro-ondes ne pénètrent pas dans le métal.
Laqué	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne convient pas à la cuisson à haute température.
Bois de bambou et papier	Non	Non	Non	Faible résistance à la chaleur. Ne convient pas à la cuisson à haute température.

## CONSEILS DE CUISSON

Les facteurs suivants peuvent affecter le résultat de la cuisson :

### Arrangement alimentaire

Disposez les parties les plus épaisses vers l'extérieur de l'assiette et les plus fines vers le centre. Répartissez les aliments uniformément et évitez les chevauchements si possible.

### Temps de cuisson

Commencez par un temps court, évaluez le résultat à la fin du temps programmé et prolongez la cuisson uniquement si nécessaire. Une cuisson excessive peut provoquer de la fumée ou des brûlures.

### Cuisson uniforme

Retournez les aliments comme le poulet, les hamburgers ou les steaks au moins une fois pendant la cuisson. Si possible, remuez les aliments de l'extérieur vers le centre du plat une ou deux fois pour une cuisson plus uniforme.

## **Temps de repos**

Après la cuisson, laissez les aliments dans le four pendant un temps suffisant pour terminer la cuisson et refroidir progressivement.

Vérification de la cuisson

La couleur et la consistance permettent d'évaluer la cuisson d'un aliment.

Voici quelques signes utiles :

La vapeur s'échappe de toutes les parties des aliments, pas seulement des bords.

Les articulations de la volaille bougent facilement

Le porc ou la volaille ne présente aucune trace de sang

Le poisson est opaque et se casse facilement à la fourchette

## **Plaque de dorure**

Lorsque vous utilisez un plat à dorer ou un récipient auto-chauffant, placez-le toujours sur une surface résistante à la chaleur (par exemple une assiette en porcelaine) pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau de roulement.

Film alimentaire pour micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses, évitez de laisser le film entrer en contact direct avec les aliments, car il pourrait fondre.

Casserolles en plastique pour micro-ondes

Certains ustensiles de cuisine en plastique ne conviennent pas à la cuisson d'aliments riches en matières grasses ou en sucre. Ne dépassez pas le temps de préchauffage indiqué dans le manuel du fabricant.

## ENTRETIEN

### ASSISTANCE

Avant de demander une assistance technique, effectuez les vérifications suivantes :

Versez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans un récipient en verre allant au micro-ondes, placez-le dans le four et fermez bien la porte.

Si la porte est bien fermée, la lumière du four devrait s'éteindre. Faites fonctionner le four pendant 1 minute.

La lumière du four s'allume-t-elle ?

Le ventilateur de refroidissement fonctionne-t-il ?

(Placez une main près des ouvertures arrière pour vérifier le flux d'air.)

Est-ce que le plateau tournant tourne ?

(La rotation peut être dans le sens horaire ou antihoraire : les deux sont normales.)

L'eau est-elle chaude à la fin du test ?

Si la réponse à l'une de ces questions est « NON », vérifiez la prise murale et le fusible dans le panneau électrique.

Si la prise et le fusible fonctionnent tous les deux, contactez votre centre de service agréé le plus proche.

## GARANTIES D'ASSISTANCE

### Avertissement : RAYONNEMENT MICRO-ONDES

1. Condensateur haute tension. Après déconnexion du secteur, le condensateur haute tension peut rester chargé. Avant de le toucher, déchargez la borne négative du condensateur HT à la terre à l'aide d'un tournevis isolé relié au châssis du four.

#### 2. Pièces haute tension

Lors des opérations de maintenance, le démontage de certains composants peut vous exposer à des tensions supérieures à 250 V par rapport à la terre.

Les parties prenantes comprennent :

Magnétron

Transformateur haute tension

Condensateur haute tension

Diode haute tension

Fusible haute tension

Remarque : la configuration réelle peut varier selon le modèle.

### 3. Conditions de risque d'exposition aux micro-ondes



Lors de l'entretien, une exposition excessive aux micro-ondes peut se produire si :

Montage incorrect du magnétron

Mauvais couplage du verrouillage de la porte, de la charnière ou de la porte elle-même

Installation incorrecte du support de l'interrupteur

Domages à la porte, au joint ou au boîtier du four

<b>Élimination correcte de ce produit</b>	
 	<p>Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères dans l'Union européenne. Pour éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez votre produit de manière responsable afin de promouvoir une réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le revendeur où vous l'avez acheté. Il pourra recycler votre produit de manière respectueuse de l'environnement.</p>








أثناء الصيانة، قد يحدث التعرض المفرط للموجات الدقيقة في حالة:  
التركيب غير الصحيح للمغنترون المغناطيسي  
اقتران غير صحيح لقفل الباب المتشابك أو المفصلة أو الباب نفسه  
التركيب غير الصحيح لحامل المفتاح

تلف الباب أو الحشية أو غلاف الفرن

التخلص غير الصحيح من هذا المنتج	
<p>يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لتجنب الأضرار المحتملة على البيئة أو صحة الإنسان من التخلص من النفايات غير المنضبطة، يجب إعادة تدوير هذا المنتج بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية. لإعادة جهازك المستعمل، استخدم أنظمة الإرجاع والتجميع أو اتصل ببائع التجزئة الذي اشترى منه المنتج. سيكون بإمكانهم إعادة تدوير المنتج بطريقة آمنة بيئياً.</p>	

## الصيانة

قم بإجراء الفحوصات التالية قبل طلب المساعدة الفنية:

اسكبي كوبًا من الماء (150 مل تقريبًا) في وعاء زجاجي آمن للاستخدام في الميكروويف، وضعيه في الفرن وأغلق الباب بإحكام.

إذا تم إغلاق الباب بشكل صحيح، يجب أن ينطفئ ضوء الفرن. شغلي الفرن لمدة دقيقة واحدة.

هل ضوء الفرن مضاء؟

هل تعمل مروحة التبريد؟

(ضع يدك بالقرب من الفتحات الخلفية للتحقق من انبعاث الهواء).

هل يدور القرص الدوّار؟

(يمكن أن يكون الدوران في اتجاه عقارب الساعة أو عكس اتجاه عقارب الساعة: كلاهما طبيعي).

هل الماء ساخن في نهاية الاختبار؟

إذا كانت الإجابة على أي من هذه الأسئلة هي "لا"، تحقق من مقبس الحائط والصمامات في اللوحة الكهربائية.

إذا كان كل من المقبس والمصهر يعملان، فاتصل بأقرب مركز خدمة معتمد.

## ضمانات الخدمة

### تحذير: إشعاع الموجات الدقيقة

1. مكثف الجهد العالي. بعد فصل التيار الكهربائي، قد يظل مكثف الجهد العالي مشحونًا بعد فصله عن التيار الكهربائي. قبل لمسها، قم بتفريغ الطرف السالب لمكثف الجهد العالي إلى الأرض باستخدام مفك براغي معزول متصل بإطار الفرن.

### 2. الأجزاء ذات الجهد العالي

أثناء عمليات الصيانة، يمكن أن تؤدي إزالة أجزاء معينة إلى تعريضك لفولتية تزيد عن 250 فولت إلى الأرض.

تشمل الأجزاء المتأثرة ما يلي:

المغنطرون

محول عالي الجهد

مكثف عالي الجهد

الصمام الثنائي عالي الجهد

مصهر عالي الجهد

ملاحظة: قد يختلف التكوين الفعلي حسب الطراز.

### 3. ظروف خطر التعرض للموجات الدقيقة

قلب الأطعمة مثل الدجاج أو البرغر أو شرائح اللحم مرة واحدة على الأقل أثناء الطهي. إذا أمكن، قلب الطعام من الخارج باتجاه وسط الطبق مرة أو مرتين للحصول على طهي متساوٍ أكثر.

### وقت الراحة

بعد الطهي، اترك الطعام في الفرن لفترة مناسبة من الوقت حتى يكتمل الطهي ويبرد تدريجياً. التحقق من الطهي

يساعد اللون والقوام على تقييم ما إذا كان الطعام مطهواً جيداً أم لا. بعض العلامات المفيدة

خروج البخار من جميع أجزاء الطعام، وليس من الأطراف فقط

تحرك مفاصل الدواجن بسهولة

لا يظهر على لحم الخنزير أو الدواجن أي آثار للدم

السمك غير شفاف ويتكسر بسهولة بالشوكة

### طبق التذهيب

عند استخدام طبق التحمير أو وعاء التسخين الذاتي، ضعيه دائماً على حامل مقاوم للحرارة (مثل طبق البورسلين) لتجنب إتلاف القرص الدوار والحلقة الدوارة.

طبقة الميكروويف الشفافة

عند طهي الطعام الغني بالدهون، تجنبي ترك ورق القصدير يلامس الطعام مباشرة لأنه قد يذوب.

أواني بلاستيكية للميكروويف

بعض المقالي البلاستيكية غير مناسبة لطهي الطعام الغني بالدهون أو السكر. لا تتجاوز وقت التسخين المسبق الموضح في دليل الشركة المصنعة.

	استخدامه في الميكروويف	يمكن استخ دامه في الميك روو يف		
يجب عدم استخدامه في طهي اللحم أو الأضلاع، لأن الحرارة الزائدة قد تتسبب في تلف ورق القصدير.	لا	لا	نعم	غشاء بلاستيكي
لا يمكن استخدام الشواية إلا في وضع الشواء والكومبي.	لا	لا	لا يجب	الشواية
يجب عدم استخدامها في فرن الميكروويف. لا يمكن للموجات الدقيقة اختراق المعدن.	لا يمكن	لا يمكن	لا يوجد	حاوية معدنية
مقاومة ضعيفة للحرارة. لا يمكن استخدامه للطهي على درجة حرارة عالية.	غير مطلي	لا يوجد	لا يوجد	مطلي بالورنيش
مقاومة ضعيفة للحرارة. لا يمكن استخدامه للطبخ على درجات حرارة عالية.	خشب الخيزران والورق	لا يمكن	خشب الخيزران والورق	خشب الخيزران والورق

## نصائح الطهي

يمكن أن تؤثر العوامل التالية على نتيجة الطهي:

### ترتيب الطعام

رتب الأجزاء السميكة باتجاه الجزء الخارجي من الطبق والأجزاء الرقيقة باتجاه الوسط. وزعي الطعام بالتساوي وتجنبي التداخل إن أمكن.

### وقت الطهي

ابدأ بوقت قصير، وقم بتقييم النتيجة في نهاية الوقت المحدد ومدد الطهي فقط إذا لزم الأمر. قد يتسبب الطهي الزائد في حدوث دخان أو حروق.

### الطهي المنتظم

في وضع الاستعداد، بعد إدخال الطعام وإغلاق الباب، يمكنك تشغيل الميكروويف بسرعة بالضغط على زر "START/+30s".

سيبدأ الفرن بالعمل لمدة 30 ثانية بأقصى طاقة.

أثناء الطهي، كل ضغطة إضافية على الزر نفسه تزيد الوقت بمقدار 30 ثانية. تصدر إشارة صوتية تحذر عند اكتمال العملية.

## 11. وظيفة قفل الأطفال

استخدم هذه الوظيفة لقفل لوحة التحكم أثناء التنظيف أو لمنع الأطفال من استخدام الفرن دون إشراف. في هذا الوضع، يتم تعطيل جميع الأزرار.

- 1) ضبط القفل: في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على زر "STOP" لأكثر من 3 ثوانٍ، يتم تنشيط وظيفة قفل الأطفال ولا يمكن تشغيل جميع الأزرار الموجودة في فرن الميكروويف.
- 2) إلغاء القفل: في وضع قفل الأطفال، اضغط مع الاستمرار على زر "STOP" لأكثر من 3 ثوانٍ لإلغاء وظيفة قفل الأطفال.

## إرشادات بشأن الأواني

يوصى بشدة باستخدام أوعية آمنة ومناسبة للطهي في الميكروويف. بشكل عام، تعتبر الحاويات المصنوعة من الزجاج أو السيراميك المقاوم للحرارة أو البلاستيك الآمن للاستخدام في الميكروويف مناسبة.

⚠ لا تستخدم الحاويات المعدنية أبدًا، سواء في الميكروويف أو في وضع الميكروويف أو في وضع الجمع بين الأوعية لأنها قد تولد شرارات وتتسبب في تلف الجهاز. يُرجى الرجوع إلى الجدول أدناه لمزيد من التفاصيل.

الملاحظات	كومي	الشواية	الميكروويف	مادة الحاوية الحاوية
لا تستخدم أبداً السيراميك ذو الحواف المعدنية أو السيراميك المزجج. نوصي باستخدام السيراميك والزجاج المقاوم للحرارة والحاويات البلاستيكية المقاومة للحرارة التي تتحمل درجات حرارة أعلى من 120 درجة مئوية.	السيراميك المقاوم للحرارة	السيراميك المقاوم للحرارة	نعم	سيراميك مقاوم للحرارة
لا يمكن استخدامه للطهي لفترات طويلة في الميكروويف.	لا يمكن	لا	نعم	بلاستيك مقاوم للحرارة
	لا يمكن	لا	نعم	زجاج مقاوم للحرارة

## تنبيه

في وضع الشواء، قد تصبح جميع أجزاء الفرن، بالإضافة إلى الرف وحاويات الطهي ساخنة جدًا. توخي الحذر عند إزالة أي أغراض من الفرن. استخدم حاملات أو قفازات الفرن الثقيلة لمنع الاحتراق.

## ECO/MUTE

### 6.1 الوضع الاقتصادي

في وضع الاستعداد، اضغط على الزر للدخول إلى الوضع الاقتصادي ECO وستنطفئ الشاشة. في وضع ECO، اضغط على أي زر للخروج من وضع ECO وسيتم تشغيل الشاشة.

### 6.2 كتم الصوت

اضغط مع الاستمرار على هذا الزر لمدة 3 ثوانٍ في وضع الاستعداد للوصول إلى اختيار تشغيل/إيقاف تشغيل الصوت، المطابق لوضع الصوت الحالي الذي يظهر على الشاشة. بعد تحديد ما إذا كنت تريد تنشيط الصوت أو إلغاء تنشيطه، اضغط على زر "STOP" للخروج من التحديد. يتم تنشيط الصوت أو إلغاء تنشيطه وفقًا للإعدادات المقابلة.

### 7. التنظيف التلقائي

التنظيف التلقائي هي وظيفة تسهّل تنظيف التجويف. العملية المحددة هي كما يلي.

في وضع الاستعداد، اضغط على هذا الزر للدخول إلى وضع التنظيف التلقائي. اضغط على زر "START/+30s" لبدء التشغيل. تصدر إشارة صوتية للتحذير من اكتمال العملية.

### 8. إيقاف

أثناء ضبط معلمات الطهي، يمكنك الضغط على زر "STOP" لإلغاء الإعدادات والعودة إلى حالة الاستعداد. أثناء تشغيل المايكروويف، يمكنك الضغط على زر "STOP" لإيقافه مؤقتًا. في حالة الإيقاف المؤقت، يمكنك الضغط على زر "STOP" مرة أخرى لإلغاء الوظيفة والعودة إلى حالة الاستعداد.

### 9. بدء +30 ثانية

بعد ضبط وقت الطهي أو وزن الطعام، اضغط على زر "START/+30s" لبدء تشغيل المايكروويف على الفور. أثناء التشغيل، يمكنك الضغط على زر "START/+30s" لزيادة الوقت، اضغط مرة واحدة لزيادة الوقت بمقدار 30 ثانية. في حالة الإيقاف المؤقت، يمكنك الضغط على زر "START/+30s" لاستئناف تشغيل المايكروويف قبل وضع الطهي.

### 10. اضغط على زر "إكسبرس"

الأوزان الاختيارية هي 200 جم و400 جم و600 جم.	خضروات	<b>A.5</b>
الحصص الاختيارية هي 1 كوب أو 2 كوب أو 3 أكواب، كل منها 250 مل تقريباً.	المشروبات	<b>A.6</b>
الأوزان الاختيارية هي 200 غرام و400 غرام و600 غرام.	اللحوم	<b>A.7</b>
الأوزان الاختيارية هي 200 جم و400 جم و600 جم.	أسماك	<b>A.8</b>

تنبيه

- a. يجب أن تتراوح درجة حرارة الطعام قبل الطهي بين 20 و25 درجة مئوية. تتطلب درجات الحرارة الأعلى أو الأقل زيادة أو تقليل وقت الطهي.
- b. تؤثر درجة حرارة الطعام ووزنه وشكله بشكل كبير على نتيجة الطهي. إذا كانت هناك انحرافات عن القيم الواردة في القائمة أعلاه، يمكن تعديل وقت الطهي لتحقيق النتيجة المثلى.
5. وظيفة الشوي
- يوفر الفرن ثلاثة أوضاع للشوي:
- G. - شواء فقط

C-1 - مزيج 1: شواء + ميكروويف

C-2 - مزيج 2: شواية + ميكروويف (مع نسبة طاقة مختلفة)

اضغط على الزر المخصص لتحديد الوضع المطلوب. ستظهر الشاشة "G." أو "C-1" أو "C-2".

استخدم الزر "+" أو "-" لضبط وقت الطهي (من 0:10 إلى 60:00)، ثم اضغط على "START/+30s" للبدء.

ستصدر إشارة صوتية تشير إلى انتهاء العملية.

الشواية: يتم تنشيط عنصر التسخين أثناء التشغيل. وهو مثالي لطهي اللحوم الرقيقة أو لحم الخنزير والنقانق وأجنحة الدجاج، حيث يسمح بالتحمير المتساوي.	G.
مزيج من الشواء والطهي بالميكروويف. 30% ميكروويف و70% شواية.	C-1
مزيج من الشوي والميكروويف. 55% ميكروويف و45% شواء.	C-2

dEF1	إزالة الجليد، يتراوح الوزن من 100 إلى 1500 غرام.
dEF2	إزالة الجليد، يتراوح الفاصل الزمني من 0:10 إلى 60:00.

#### تنبيه

- من الضروري قلب الطعام أثناء التشغيل للحصول على تأثير متساوٍ.
- عادةً ما تستغرق إزالة الجليد وقتًا أطول من طهي الطعام.
- إذا أمكن تقطيع الطعام بالسكين، يمكن اعتبار عملية إذابة الثلج مكتملة.
- تخترق الموجات الدقيقة حوالي 4 سم في معظم الأطعمة.
- يجب استهلاك الطعام المذاب في أسرع وقت ممكن؛ ولا يُنصح بتخزينه في الثلاجة وتجميده مرة أخرى.

#### 3.2 الساعة (ساعة 24 ساعة)

في وضع الاستعداد، اضغط مع الاستمرار على زر "DEFROST/CLOCK" لأكثر من 3 ثوانٍ للدخول إلى وضع ضبط الوقت. ستبدأ الشاشة بالوميض بالساعات.

اضبط الساعات باستخدام الزر '+' أو '-'، ثم اضغط على 'START/+30s' للتأكيد والانتقال إلى الدقائق. اضبط الدقائق بالطريقة نفسها واضغط على "START/+30s" مرة أخرى للتأكيد والخروج من الوضع.

#### 4. البرامج الأوتوماتيكية

يحتوي الفرن على ثمانية برامج أوتوماتيكية:

أ.1 البطاطس أ.2 المعكرونة أ.3 البييتزا أ.4 الفشار أ.4 الفشار

أ.5 الخضراوات أ.6 المشروبات أ.7 اللحوم أ.8 الأسماك أ.8 الأسماك

اضغط على الزر المخصص عدة مرات للتمرير عبر القوائم. ستعرض الشاشة الرمز من A.1 إلى A.8.

بعد اختيار البرنامج، استخدم مفتاحي "+" أو "-" لضبط وزن الطعام، ثم اضغط على "START/+30s" لبدء الطهي.

ستشير إشارة صوتية إلى نهاية العملية.

شاشة العرض	الطعام	الوزن/الأجزاء المتوفرة
<b>A.1</b>	البطاطس	الأوزان الاختيارية 250 جم و 500 جم و 750 جم.
<b>A.2</b>	المعكرونة	الأوزان الاختيارية هي 50 جم و 100 جم و 150 جم.
<b>A.3</b>	البييتزا	الأوزان الاختيارية هي 200 جم و 400 جم.
<b>A.4</b>	فشار	الأوزان الاختيارية 100 جم.

عالي	إخراج طاقة بنسبة %100	(مناسب للطهي السريع والدقيق)
متوسط مرتفع	خرج طاقة بنسبة %80	(مناسب للطهي السريع المتوسط)
متوسط	%50 طاقة خرج الطاقة	(قابل للتطبيق لطهي الطعام بالبخار)
متوسط منخفض	%30 من طاقة الإخراج	(قابل للتطبيق لإزالة الجليد عن الطعام)
منخفض	خرج طاقة بنسبة %10	(مناسب للحفاظ على الحرارة)

### تنبيه

- أ) الحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه هو 60 دقيقة.
- ب) لا تستخدم الفرن وهو فارغ، لأنه قد يتلف.
- ت) عند استخدام الطاقة القصوى، يمكن للفرن أن يخفض مستوى الفرن تلقائيًا بعد وقت معين من أجل حماية المكونات الداخلية وإطالة عمره الافتراضي.
- ث) إذا كنت ترغب أثناء الطهي في تقليب الطعام، ما عليك سوى الضغط على مفتاح "START/+30s" مرة واحدة لمواصلة العملية دون انقطاع.
- ج) من ناحية أخرى، إذا قررت مقاطعة عملية الطهي قبل الوقت المحدد، يجب الضغط على زر "STOP" لإلغاء البرنامج وتجنب بدء غير مقصود في وقت لاحق.

### 3-إزالة الصقيع/الساعة

#### 3.1 إزالة الصقيع

يحتوي الفرن على وضعين لإزالة الجليد:

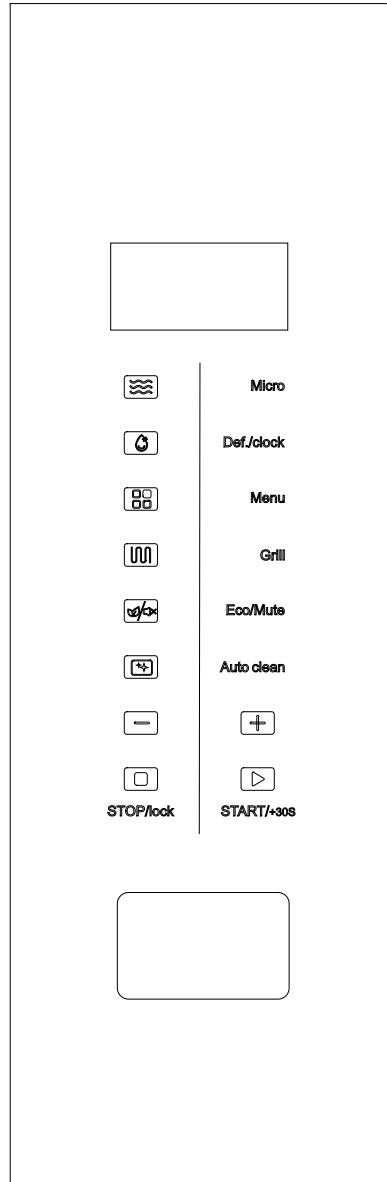
dEF1 - إزالة الجليد بالوزن (100 إلى 1500 جم)

dEF2 - إزالة الصقيع حسب الوقت (0:10 إلى 60:00)

اضغط على زر "DEFROST/CLOCK" لتحديد الوضع المطلوب. ستظهر الشاشة "dEF1" أو "dEF2".

استخدم مفتاحي "+" أو "-" لضبط الوزن (لـ dEF1) أو الوقت (لـ dEF2)، ثم اضغط على "START/+30s" للبدء.

أثناء إذابة الثلج باستخدام dEF1، ستذكرك إشارة صوتية بقلب الطعام لضمان إزالة الثلج بشكل متساوٍ. عند الانتهاء، ستشير إشارة صوتية إلى نهاية العملية.



1. قبل الطهي

عندما يتم توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، تضيء الشاشة وتتحول إلى وضع الاستعداد، وتظهر الوقت الافتراضي 1:00.

2. وظيفة الميكروويف

تتوفر خمسة مستويات للطاقة: 100P و 80P و 50P و 30P و 10P. لتحديد المستوى المطلوب، اضغط على زر "ميكروويف" بشكل متكرر.

بمجرد تحديد الطاقة، استخدم الزرين "+" أو "-" لضبط وقت الطهي، من 10 ثوانٍ كحد أدنى (0:10) إلى 60 دقيقة كحد أقصى (60:00).

لبدء الطهي، اضغط على زر "START/+30s". ستصدر إشارة صوتية للتحذير عند اكتمال التحضير.

### 3. المحور الدوار

المحور المركزي الذي يتم تركيب القرص الدوار عليه. يتم توصيله بمحرك يمكّن القرص الدوار من الدوران.

### 4. حلقة الدوران

يتم وضعها تحت القرص الدوار وتسهل دورانه.  
- وهي تدعم وتثبت القرص الدوار أثناء الطهي.

### 5. القرص الدوار

مصنوع من الزجاج، يوضع عليه الطعام.  
- يضمن دوران القرص الدوار طهي الطعام بشكل متساوٍ.

### التجميع الصحيح:

- ضع القرص الدوار أولاً في الجزء السفلي من مساحة الطهي.
- ضع القرص الدوار على محور الدوران، مع التأكد من تمرّكه بشكل جيد.

### 6. لوحة التحكم

تتيح لك ضبط أوقات الطهي والطاقة والأوضاع.  
► قد تختلف مواصفات اللوحة دون إشعار (انظر القسم المخصص).

### 7. غطاء موجه الموجة

يقع داخل الفرن، بالقرب من جدار لوحة التحكم.  
⚠ لا تقم بإزالة هذا المكون أبداً، لأنه يحمي الأجزاء الداخلية من اختراق الطعام والشحوم.

### 8. الشواية

ملحق يُستخدم لرفع الطعام، وهو مفيد في وضع الكومبي أو للشواء.  
ضع الطعام على الشواية وفقاً لتعليمات الطهي.

## تنبيه

تفاصيل عن تنظيف الأسطح الملامسة للطعام:  
بعد الاستخدام، يُمسح غطاء الموجه الموجي بقطعة قماش مبللة، ثم بقطعة قماش جافة لإزالة أي بقع طعام وشحوم. قد تسخن الشحوم المتراكمة وتتسبب في حدوث دخان أو حريق.

## نصائح التنظيف

تفاصيل تنظيف سدادات الباب والتجويف والأجزاء المجاورة:

### من الخارج:

نظف الغلاف بقطعة قماش ناعمة ومبللة

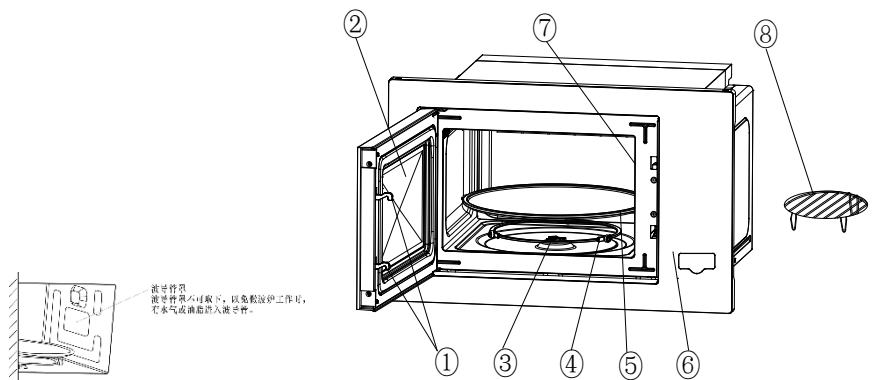
### الباب:

باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة، نظف الباب والنافذة  
نظف سدادات الباب والأجزاء المجاورة لإزالة أي بقع أو رذاذ  
تنظيف لوحة التحكم باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة قليلاً

### الجانان الداخلية:

نظف الأسطح الداخلية بقطعة قماش ناعمة ورطبة  
نظف غطاء الموجه الموجي لإزالة أي بقع طعام  
القرص الدوار / الحلقة الدوارة / محور الدوران:  
يُغسل بالماء والصابون المعتدل  
اشطفها بماء نظيف واتركها لتجف تمامًا

## 2- تعليمات المنتج

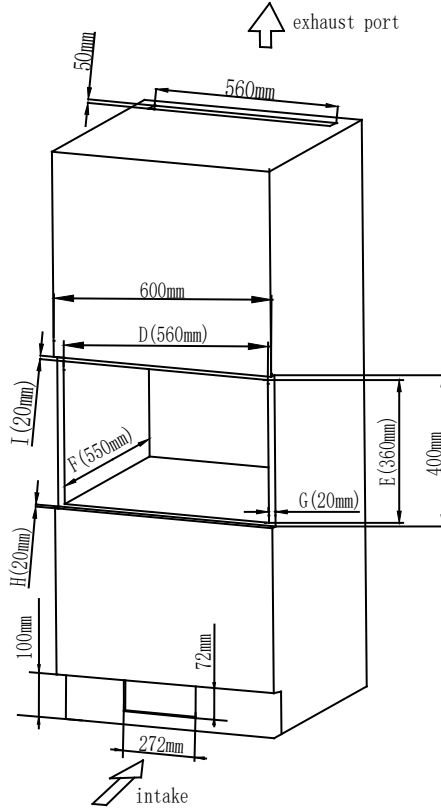


### 1. القفل

لا يمكن تشغيل الفرن إلا إذا كان الباب مغلقًا بشكل صحيح.

### 2. نافذة العرض

تتيح لك التحقق بصرياً من حالة الطهي أثناء التشغيل.



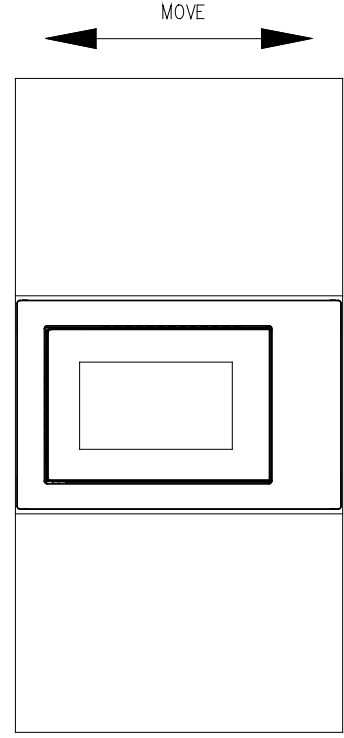
الشكل 5

## التنظيف

### العناية بفرن الميكروويف

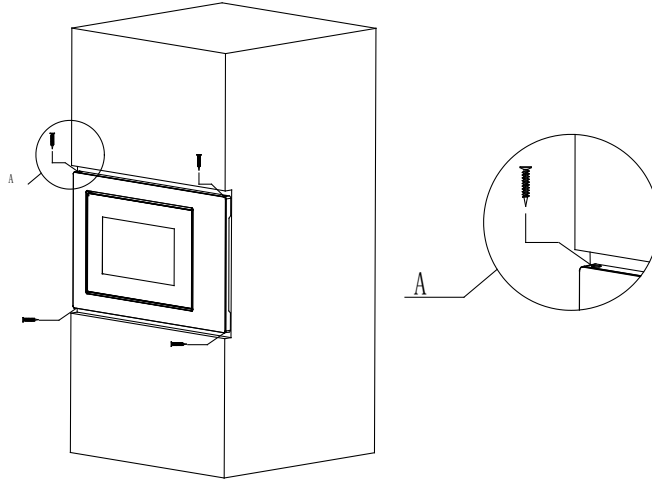
**تنبيه:** يجب تنظيف الفرن بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.

- قبل تنظيف الجهاز، افصلي سلك الطاقة من مقبس الحائط. اتركي المنتجات لتبرد. لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى أثناء التنظيف.
  - يمكن أن يؤدي عدم تنظيف الفرن إلى تلف سطح الفرن، مما يضعف من عمر الجهاز ويؤدي إلى حالات خطيرة.
  - لا تستخدم المنظفات القوية أو البنزين أو المساحيق الكاشطة أو الفرشاة السلكية لتنظيف أي جزء من الجهاز.
  - لا تقم بإزالة غطاء موجه الموجة.
  - بعد الاستخدام المطول لفرن الميكروويف قد تتكون روائح كريهة داخل الفرن. يمكنك التخلص منها بالطرق الثلاثة التالية:
- ضعي بضع شرائح ليمون في كوب، ثم سخني على الطاقة الكاملة لمدة 2-3 دقائق.
  - ضع كوباً من الشاي الأحمر في الفرن، ثم سخنه على الطاقة الكاملة.
  - ضعي بعض قشور البرتقال في الفرن، ثم سخنيها على طاقة عالية في الميكروويف لمدة دقيقة واحدة.
  - عندما لا يكون المنتج قيد الاستخدام، يجب تخزينه في مكان جاف وجيد التهوية قدر الإمكان.



### الشكل 3

(ج) استخدم البراغي من عبوة المكونات لتثبيت فرن الميكروويف داخل الخزانة. (الشكل 4)



### الشكل 4

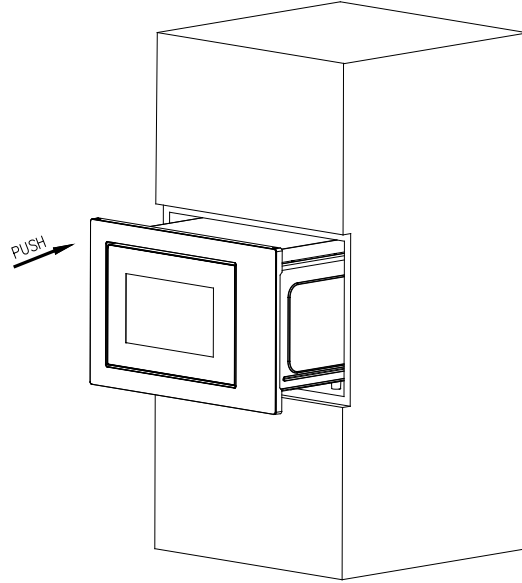
#### تفاصيل الخزانة:

أبعاد المنتج: (العرض) 595 × (الارتفاع) 385 × (الارتفاع) 385 × (العمق) 367.5 (مم)  
 أبعاد الفتحة: (د) 560 ± 2 × (هـ) 360 ± 2 × (و) 550 ± 2 (مم) كما هو موضح في الشكل 5 'D'،  
 'E'، 'F'

G (سُمك اللوحة): 20 مم

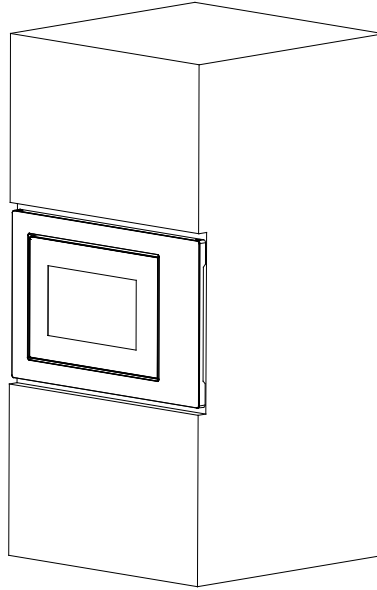
A (سُمك اللوحة): 20 مم

ح (عمق الطبقة الخاطئة): 20 مم



الشكل 1

ب) ادفع فرن الميكروويف إلى الداخل بالكامل. (الشكل 2)



الشكل 2

أ) حرّك المنتج بشكل موازٍ لداخل خزانة المطبخ باتجاه السهم الموضح في الشكل وحافظ على تمرّكه في المنتصف. (الشكل 3)


17. لا يُغمر اللوح الزجاجي في الماء البارد مباشرة بعد الاستخدام. اتركه ليبرد لمدة 20 دقيقة على الأقل، ثم اغمره في الماء لمنع الكسر.
18. معدات المجموعة 2، الفئة ب:
- تتضمن المجموعة 2 من ISM المعدات التي تولد أو تستخدم طاقة الترددات الراديوية في شكل إشعاع كهرومغناطيسي، على سبيل المثال لمعالجة المواد أو EDM أو اللحام بالقوس الكهربائي.
- المعدات من الفئة B مناسبة للاستخدام في البيئات المنزلية أو المتصلة مباشرةً بالتيار الكهربائي منخفض الجهد الذي يغذي المباني السكنية.
19. يجب أن يظل قابس الطاقة سهل الوصول إليه بعد التركيب.
20. يجب عدم تركيب وحدة الإنارة هذه داخل خزانة ذات أبواب.
21. مصدر الضوء الداخلي للمنتج هو ضوء  $LED < 60$  لومن.
22. بعد 15 دقيقة بدون تشغيل، أو بعد انتهاء الاستخدام، ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد، مع استهلاك طاقة  $\geq 0.8$  واط.
23. أثناء الاستخدام، يسخن الجهاز.
- ⚠ لا تلمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- ⚠ يمكن أن تصبح الأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة: أبق الأطفال الصغار بعيدًا.
24. احرص على عدم ملامسة عناصر التسخين أثناء أو بعد الاستخدام مباشرة.
25. يجب دائمًا الإشراف على الأطفال دون سن 8 سنوات وإبعادهم عن الجهاز.
26. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطات المعدنية الحادة لتنظيف زجاج الباب: فقد تخدش السطح وتتسبب في كسره.
27. يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- لا يُسمح باستخدامه من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات المحدودة إلا بتعليمات مناسبة وإذا كانوا على دراية بالمخاطر.
- يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يعهد بأعمال التنظيف والصيانة إلى الأطفال ما لم يكونوا قد تلقوا معلومات واضحة عن التركيب والاستخدام الصحيح للمكونات (مثل الرفوف).

## 1. التركيب

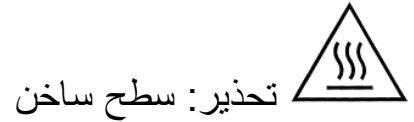
أ) أدخل فرن الميكروويف في الخزانة المدمجة وادفعه إلى الأمام إلى أقصى حد ممكن. (الشكل 1)

تحذير: لا تستخدم الفرن في حالة تلف الباب أو الأختام الخاصة به. اتصل بموظف مؤهل للإصلاح.

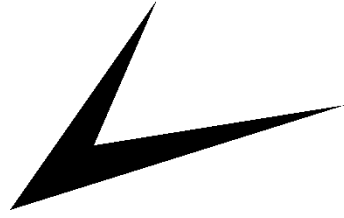
تحذير: يمكن فقط للأفراد المؤهلين إزالة الأغطية الواقية الداخلية: هناك خطر التعرض لطاقة الميكروويف. لا تقم بتسخين الأوعية محكمة الغلق: قد تنفجر.

1. استخدم فقط الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف.
2. لا يجوز استخدام حاويات الطعام والمشروبات المعدنية أثناء الطهي في الميكروويف.
3. عند تسخين الطعام في أوعية بلاستيكية أو ورقية، يجب حماية الفرن من خطر نشوب حريق.
4. فرن الميكروويف مخصص حصرياً لتسخين الطعام والشراب.
- يمكن أن يؤدي تجفيف الطعام أو الملابس، وكذلك تسخين وسادات التدفئة أو النعال أو الإسفنج أو الملابس الرطبة أو ما شابه ذلك إلى حدوث إصابات أو مخاطر نشوب حريق.
5. في حالة وجود دخان، أطفئي الجهاز أو افصلي الجهاز عن الكهرباء وأبقي الباب مغلقاً لإخماد أي لهب.  قد يؤدي تسخين المشروبات إلى غليان عنيف متأخر: توخّي الحذر عند التعامل مع الحاوية.
6. يجب تقليب أو رج محتويات زجاجات رضاعات الأطفال وبرطمانات طعام الأطفال والتحقق من درجة الحرارة قبل الاستهلاك لتجنب الحروق.
7. يجب عدم تسخين البيض في قشره والبيض المسلوق بالكامل في فرن الميكروويف، لأنه قد ينفجر حتى بعد التسخين.
8. يمكن أن يؤدي عدم تنظيف الفرن إلى تلف الأسطح مما يضعف من عمر الجهاز ويؤدي إلى حالات خطيرة.
9. يجب عدم تركيب الجهاز داخل خزانة.
10. يجب الحرص على عدم تحريك القرص الدوار عند إزالة الحاويات.
11. يجب عدم تنظيف الجهاز بمنظفات البخار.
12. يجب عدم تركيب الجهاز على ارتفاع 900 مم أو أكثر فوق الأرض. راجع رسم التركيب لمعرفة الحد الأدنى لارتفاع الارتفاع فوق الفرن.

تحذير: عندما يكون الجهاز يعمل في وضع الدمج، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف الكبار بسبب درجات الحرارة المتولدة.



13. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو قسم الخدمة التابع لها أو موظفين مؤهلين لتجنب الخطر.
14. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة، شريطة أن يتم إرشادهم إلى الاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.
15. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
16. يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة دون إشراف.



# LOFRA®

[www.lofra.it](http://www.lofra.it)

دليل التعليمات



فرن الميكروويف