

SWISS PRO+

MICROWAVE OVEN Model No.: MIC1100.DG



Instruction manual

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Gebruikershandleiding

Manual de usuario



TABLE OF CONTENTS

English	3
Français	14
Deutsch	25
Italiano	36
Nederlands	47
Español	58

EN

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Household use only

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

 **WARNING:** It is dangerous for anyone other than a qualified person to perform service or repair work that requires the removal of a cover to protect against exposure to microwave energy.

 **WARNING:** Liquids or other foods should not be heated in sealed containers as they may explode.

1. Only use kitchen utensils suitable for use in microwave ovens.
2. Metal objects for food and drinks are not allowed during microwave cooking.
3. When heating food in plastic or paper objects, keep an eye on the microwave due to the possibility of ignition.
4. The microwave is intended for heating food and drinks. Drying food or clothing and heating slippers, heating pads, sponges, damp cloths and the like can create a risk of injury, ignition or fire.
5. If smoke is observed, switch off the appliance or unplug the appliance and keep the door closed to stifle any flames. Microwave heating of drinks can lead to delayed burst boiling, therefore care should be taken when handling the microwave.
6. The contents of feeding bottles and baby food jars should be stirred or shaken. The temperature should be checked before consumption to avoid burns.
7. Eggs in shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens as they may explode. Even after the microwave heating is finished.
8. Failure to keep the oven clean could result in surface deterioration which could affect the life of the appliance and possibly create a hazardous situation.
9. The appliance must not be placed in a cabinet.
10. Be careful not to move the turntable when removing the accessories from the appliance.
11. The appliance must not be cleaned with a steam cleaner.
12. The appliance must not be installed level or higher than 90 cm above the floor. Minimum height of the required free space above the top surface of the oven is 10 cm.

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



CAUTION: HOT SURFACE

13. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, 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 are not allowed to play with the appliance.
16. Cleaning and user maintenance must not be made by children without supervision.
17. This appliance is intended for use in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By customers in hotels, motels and other residential environments;
 - Bed and breakfast type environments. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
18. Do not immediately put cold water in the glass plate after use. The glass plate should cool for at least 20 minutes and then put in water to avoid cracking.
19. **Group 2 class B appliance.**
 - Group 2 ISM Equipment: Group 2 includes all ISM equipment in which radio frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for material handling, 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 that supplies buildings used for domestic purposes.
20. This product internal light source LED light up < 60lm.

INSTALLATION

1. Remove all packaging. If there is a safe wrapping around the oven, tear it off before use. Check carefully for damage. If applicable, immediately notify the seller or send it to the manufacturer's service centre.
2. Microwave ovens should be placed in a dry and non-corrosive environment. Keep it away from heat and humidity such as a gas burner or a water tank.
3. To ensure adequate ventilation, the distance from the back of the microwave to the wall must be at least 10 cm. The side to the wall must be at least 5 cm and the clear distance above the top surface at least 20 cm. The distance from the microwave to the floor must be at least 85 cm.
4. The position of the oven should be such that it is far from the TV, radio or antenna, as picture interference or noise may occur. The distance must be more than 5 meters.
5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible and must ensure proper earthing in the event of leakage. A ground loop may be formed to prevent electric shock.
6. The microwave should be operated with the door closed.
7. The microwave should not be placed in a cabinet. The microwave is intended to be used freestanding.
8. Because manufacturing residue or oil remains on the microwave cavity or the heating element, it will give off an odour or even a slight smoke. This is normal and should not occur after multiple uses. Keep the door or window open for good ventilation. So it is highly recommended to put a cup of water in the cavity then turn on high power and operate several times.

CLEANING

MICROWAVE OVEN CARE

CAUTION

The microwave should be cleaned regularly and any food residues should be removed.

WARNING

- a. Unplug the power cord before cleaning the products after they have cooled down. Do not immerse the appliance in water or other liquids while cleaning.
- b. Failure to keep the oven clean could result in surface degradation which could adversely affect the life of the appliance and possibly lead to a hazardous situation.
- c. Never use harsh detergents, petrol, scouring powder or metal brush to clean any part of the appliance.
- d. Do not remove the waveguide cover!
- e. When the microwave has been used for a long time, there may be strange smells in the oven. The following 3 methods can remove these:
 - 1) Put several lemon slices in a cup and heat it with high micro power for 2-3 minutes.
 - 2) Place a cup of red tea in the microwave and heat it with high micro power.
 - 3) Put some orange peels in the microwave and heat them with high micro power for 1 minute.
- f. When the product is not in use, it should be placed in a dry and ventilated area as best as possible.

WARNING

Details on how to clean surfaces that come into contact with food:

After use, wipe the waveguide cover with a damp cloth followed by a dry cloth to remove food splashes and grease. Accumulated grease can overheat and cause smoke or catch fire.

TIPS FOR CLEANING

Details for cleaning door seals, cavity and adjacent parts:

Exterior:

- Wipe the housing with a damp soft cloth.

Door:

- Wipe with a damp soft cloth around the door and window.
- Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spills or splashes.
- Wipe the control panel with a slightly damp cloth.

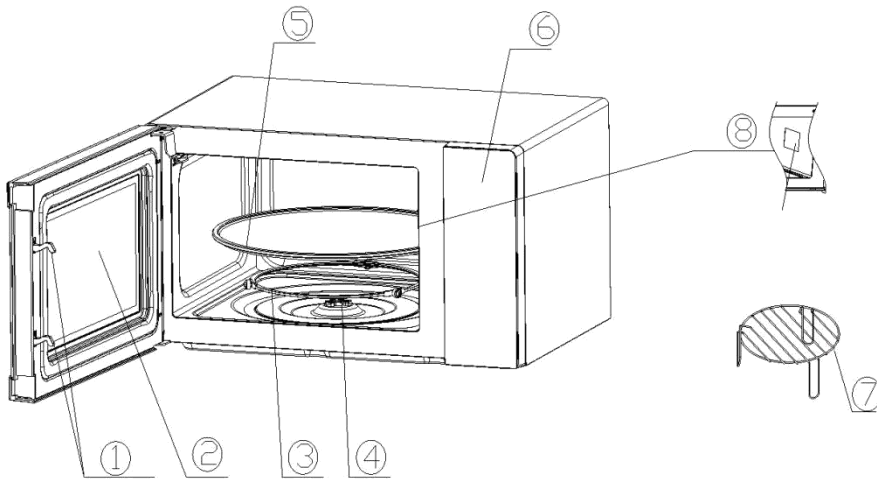
Interior walls:

- Wipe the interior surfaces with a damp soft cloth.
- Wipe the waveguide cover to remove food splashes.

Turntable / rotation ring / rotation axis:

- Wash with mild soapy water.
- Rinse with clean water and let it dry thoroughly.

PRODUCT INSTRUCTION



1) **Door lock**

The door of the microwave must be closed tightly in order for it to work.

2) **Viewing window**

Allow user to see the cooking status.

3) **Rotating ring**

The glass turntable is on wheels. It supports the turntable and helps balance it while spinning.

4) **Rotating axis**

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

5) **Turntable**

The food is on the turntable. Its rotation during use helps to cook the food evenly.

⚠ CAUTION

- Install the rotating ring first.
- Mount the turntable on the rotary shaft and make sure it is properly adjusted.

6) **Control panel**

See below for details. The control panel is subject to change without notice.

7) **Grill rack**

Used to place the roasted food.

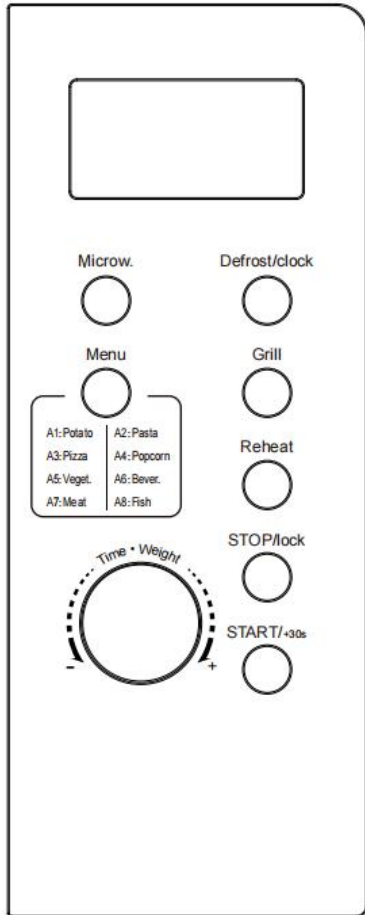
8) **Waveguide cover**

Located inside the microwave oven next to the control panel wall.

⚠ WARNING

Never remove the waveguide cover.

OPERATION OF CONTROL PANEL



1. BEFORE COOKING

The display lights up when it is connected to the power supply. Then enter the standby status and the display will show 1:00.

2. MICROWAVE FUNCTION

There are five firepower levels: 100P, 80P, 50P, 30P and 10P. Press the “microwave” button continuously to select the desired microwave power. Turn the knob to select the cooking time and the time range can be selected from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press the "START/+30s" button to start it. A buzzing sound is heard to indicate the completion of the operation.

High	100% power output	(Applicable for quick and thorough cooking)
Medium high	80% power output	(Applicable for medium express cooking)
Medium	50% power output	(Applicable for steaming food)
Medium low	30% power output	(Applicable for defrosting food)
Low	10% power output	(Applicable for keeping warm)

CAUTION

- a. The maximum time that can be set is 60 minutes.
- b. Never use the grill rack while cooking in the microwave.
- c. Never use the microwave empty.
- d. At the maximum microwave power, the microwave automatically reduces the power after a certain cooking time to extend the life.
- e. If the food is turned over during use, press the "start/+30s" button once and the pre-set cooking procedure will continue.
- f. If you plan to remove the food before the set time, press the stop/lock button once to clear the pre-set procedure to avoid accidental operation in the next use.

3. DEFROST/CLOCK

3.1 DEFROST

There are two defrost modes: dEF1 and dEF2. dEF1 is 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 show the corresponding display "dEF1" or "dEF2". Turn the knob to select the food weight or defrost time. The weight range of dEF1 is from 100g to 1500g. The optional time range of dEF2 is from 0:10 to 60:00. After the defrost weight or time is selected, press the "START/+30s" button and it will start to work. A buzzing sound will be heard to indicate the completion of the operation. The dEF1 defrost mode by weight will beep to turn the food during defrosting. Below is advice on the defrosting time of the food:

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

CAUTION

- a. It is necessary to turn the food during use to obtain an even effect.
- b. It usually takes longer to defrost than to cook the food.
- c. If the food can be cut with a knife, the defrosting process can be considered complete.
- d. Microwave penetrates about 4 cm into most foods.
- e. Defrosted food should be consumed as soon as possible, it is not recommended to put it back in the refrigerator or refreeze it.

3.2 CLOCK (24 hour)

In standby mode, press and hold the "defrost/clock" button for more than 3 seconds to enter the clock setting interface. At the same time, the screen flashes in hours. The time can be set by turning the knob. After setting the hour, short press the "start/+30s" button to enter the minute setting mode. The minutes can be set by turning the knob. After setting the minutes, press the "start/+30s" button again to exit the setting mode.

4. AUTO COOKING

There are eight automatic menus: A.1 to A.8. For the dishes potato, pasta, pizza, popcorn, vegetables, drinks, meat and fish. Press the "menu" button continuously to select the desired menu, the screen corresponds to A.1 to A.8. Turn the knob to select the weight of the menu. After selecting the cooking weight, press the "start/+30s" button to start it. A buzzing sound will be heard to indicate the completion of the operation.

Display	Dish	Method
A.1	Potato	The optional weights are 250g, 500g and 750g.
A.2	Pasta	The optional weights are 50g, 100g and 150g.
A.3	Pizza	The optional weights are 200g and 400g.
A.4	Popcorn	The optional weight is 100g.
A.5	Vegetable	The optional weights are 200g, 400g and 600g.
A.6	Beverage	The optional weights are 1 cup, 2 cups or 3 cups. Each contains approximately 250 ml.
A.7	Meat	The optional weights are 200g, 400g and 600g.
A.8	Fish	The optional weights are 200g, 400g and 600g.

CAUTION

- The temperature of food for cooking should be 20-25°C. If the food temperature is higher or lower before cooking, the cooking time should be increased or decreased.
- The temperature, weight and shape of food have a major influence on the cooking effect. If a deviation from the factor listed in the menu above is found, the cooking time can be adjusted for best results.

5. GRILL FUNCTION

There are three grill modes: G, C-1 and C-2. Combination G is for grilling, combination C-1 is for grilling and cooking in the microwave and combination C-2 is for grilling and cooking in the microwave. Press the "grill" button continuously, select the desired mode and the display screen will show the corresponding display "G", "C-1" or "C-2". Turn the knob to select the cooking time. The optional time range is from 0:10 to 60:00. After selecting the cooking time, press the "start/+30s" button to start the operation. A buzzing sound will be heard to indicate the completion of the operation.

G	For grill. The heating element is switched on during operation. Which applies to rolling thin meat or pork, sausage, chicken wings. So that a good brown colour 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 grill mode, all oven parts as well as the rack and baking trays can become very hot. Be careful when removing a dish from the microwave oven. Use thick potholders or oven gloves to avoid burns.

6. REHEAT

The reheat function is mainly intended to help users reheat food based on the weight of the food. Continuously press the "heating" button and select the correct weight of food. The optional weights are 200g, 400g, 600g, 800g and 1000g. After the weight is selected, press the "start/+30s" button to make it start working. A buzzing sound will be heard to indicate the completion of the operation.

7. STOP

While cooking the settings, you can press the "stop" button to cancel the settings and return to the standby state. While working, you can press the "stop" button to make it pause. In the standby state, you can press the "stop" button again to cancel the function and return to the standby state.

8. START/+30s

After setting the cooking time or food weight, press the "start/+30s" button to start the microwave immediately. In its working condition, you can press the "start/+30s" button to extend the time. Press the "start/+30s" button once to extend the 30 seconds. Menu mode and weight defrost mode cannot adjust the time. In pause mode, you can press the "start/+30s" button to continue the microwave before cooking.

9. EXPRESS

In standby mode, after the food is placed and the door is closed, press the "start/+30s" button to start the microwave quickly. The default working time is 30 seconds. During operation, press the "start/+30s" button once for 30 seconds. A buzzing sound will be heard to indicate the completion of the operation.

10. CHILD LOCK FUNCTION

Use this function to lock the control panel during cleaning or to prevent children from using the oven unsupervised. All buttons will stop working in this mode.

- 1) Set lock: Press and hold the stop button for about 3 seconds.
- 2) Cancel lock: Press and hold the stop button for about 3 seconds

UTENSILS GUIDELINE

It is strongly recommended to use containers that are suitable and safe for cooking in the microwave. In general, the dishes made of heat-resistant ceramic, glass or plastic are suitable for cooking in the microwave. Never use the metal containers for microwave and combination cooking as there is a risk of sparks or fire. Please take the reference from below table:

Material of container	Microwave	Grill	Combi	Notes
Heat-resistant ceramic	Yes	Yes	Yes	Never use ceramics that are decorated with a metal rim or glazed.
Heat-resistant plastic	Yes	No	No	Cannot be used for extended cooking in the microwave.
Heat-resistant glass	Yes	Yes	Yes	
Plastic foil	Yes	No	No	It should not be used when cooking meat or chops, as the excessive temperature may damage the foil.
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 the microwave. The microwave cannot penetrate through metal.
Lacquer	No	No	No	Poor heat resistance. Cannot be used for high temperature cooking.
Bamboo wood and paper	No	No	No	Poor heat resistance. Cannot be used for high temperature cooking.

COOKING TIPS

The following factors may affect the cooking result:

Food arrangement

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

Cooking time length

Start cooking with a short time setting, evaluate it after the timeout and extend it according to the actual need. Overcooking can lead to smoke and burns.

Cooking food evenly

Food such as chicken, hamburger or steak must be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it once or twice during cooking from the outside to the centre of the dish.

Allow standing time

After the cooking time has elapsed, leave the food in the microwave oven long enough to complete the cooking cycle and allow it to cool down gradually.

Whether the food is done

Food colour and hardness help determine if it is ready, these include:

- Steam comes from all parts of the food, not just the edges.
- Poultry joints can be moved easily.
- Pork or poultry shows no signs of blood.
- Fish is opaque and can be easily cut with a fork.

Browning dish

When using a tanning dish or self-heating tray, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate underneath to prevent damage to the turntable and rotating ring.

Microwave safe plastic wrap

When cooking food with a high fat content, make sure that the plastic wrap does not come into contact with food as it may melt.

Microwave safe plastic cookware

Some microwave-safe plastic cookware may not be suitable for cooking foods with a high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the instructions for use of the dish must not be exceeded.

MAINTENANCE

Servicing

Please check the following before calling for additional services:


1. Place a cup of water (approximately 150 ml) in a glass measuring cup in the oven and close the door tightly. The lamp should go out when the door is closed properly. Let the microwave work for 1 minute.
2. Check if the lamp is on and working.
3. Check if the cooling fan is working. (Place your hand over the rear vents).
4. Check if the turntable is rotating. (The turntable can rotate clockwise or counter clockwise. This is quite normal).
5. Check if the water in the microwave oven is hot. If everything has been checked with the above instructions and it still does not work, check the socket and fuse in the meter box.

If both the outlet and the fuse are working properly, please contact the seller.

Servicing safeguards

Caution: microwave radiation

1. The high voltage capacitor remains charged after disconnection. Short the negative terminal of the HV capacitor with the oven chassis (use a screwdriver) to discharge before touching it.
2. During maintenance, the parts listed below can be removed and allow access to voltages above 250V.
 - Magnetron.
 - High voltage transformer.
 - High voltage capacitor.
 - High voltage diode.
 - High voltage fuse.
3. The following conditions can cause excessive exposure to microwaves during maintenance:.
 - Incorrect placement of the microwave oven;
 - Incorrect matching of door lock, door hinge and door;
 - Improper installation of switch bracket;
 - Door, door seal or housing has been damaged.

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

FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER POUR REFERENCE ULTERIEURE

Usage domestique uniquement CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GARANTIES IMPORTANTES

 **AVERTISSEMENT** : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée.

 **AVERTISSEMENT** : Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou de réparation qui nécessitent le retrait d'un couvercle pour se protéger contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

 **AVERTISSEMENT** : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants scellés car ils pourraient exploser.

1. N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés aux fours à micro-ondes.
2. Les objets métalliques pour la nourriture et les boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes .
3. Lorsque vous chauffez des aliments dans des objets en plastique ou en papier, gardez un œil sur le micro-ondes en raison de la possibilité d'inflammation.
4. Le micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Sécher des aliments ou des vêtements et chauffer des pantoufles, des coussins chauffants, des éponges, des chiffons humides et autres peut créer un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie .
5. Si vous observez de la fumée, éteignez l'appareil ou débranchez-le et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Le chauffage des boissons aux micro-ondes peut entraîner une ébullition retardée, il faut donc faire attention lors de la manipulation du micro-ondes.
6. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué. La température doit être vérifiée avant consommation pour éviter les brûlures.
7. Les œufs en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes car ils pourraient exploser. Même une fois le chauffage au micro-ondes terminé.
8. Ne pas garder le four propre pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement créer une situation dangereuse.
9. L'appareil ne doit pas être placé dans un meuble.
10. Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez les accessoires de l'appareil.
11. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
12. L'appareil ne doit pas être installé de niveau ou à plus de 90 cm du sol. La hauteur minimale de l'espace libre requis au-dessus de la surface supérieure du four est de 10 cm.

Avvertissement : Lors de l'utilisation de l'appareil en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.



ATTENTION SURFACE CHAUDE

13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
15. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
16. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
17. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - Zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - Maisons de ferme;
 - Par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
 - Environnements de type chambres d'hôtes. Les appareils ne sont pas destinés à être actionnés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
18. Ne mettez pas immédiatement de l'eau froide dans la plaque de verre après utilisation. La plaque de verre doit refroidir pendant au moins 20 minutes, puis mise dans l'eau pour éviter les fissures.
19. **Appareil groupe 2 classe B.**
 - Équipement ISM du groupe 2 : Le groupe 2 comprend tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour la manutention, l'EDM et l'équipement de soudage à l'arc.
 - Classer Un équipement B est un équipement adapté à une utilisation dans des établissements domestiques et dans des établissements directement raccordés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente des bâtiments à usage domestique.
20. La source de lumière interne de ce produit s'allume < 60lm.

INSTALLATION

1. Retirez tous les emballages. S'il y a un emballage de sécurité autour du four, déchirez-le avant utilisation. Vérifiez soigneusement les dommages. Le cas échéant, informez-en immédiatement le vendeur ou renvoyez-le au centre de service du fabricant.
2. Les fours à micro-ondes doivent être placés dans un environnement sec et non corrosif. Gardez-le à l'écart de la chaleur et de l'humidité, comme un brûleur à gaz ou un réservoir d'eau.
3. Pour assurer une ventilation adéquate, la distance entre l'arrière du micro-ondes et le mur doit être d'au moins 10 cm. Le côté au mur doit être d'au moins 5 cm et la distance libre au-dessus de la surface supérieure d'au moins 20 cm. La distance entre le micro-ondes et le sol doit être d'au moins 85 cm.
4. La position du four doit être telle qu'il soit éloigné du téléviseur, de la radio ou de l'antenne, car des interférences d'image ou du bruit peuvent se produire. La distance doit être supérieure à 5 mètres.
5. L'appareil doit être positionné de manière à ce que la prise soit accessible et doit assurer une bonne mise à la terre en cas de fuite. Une boucle de terre peut être formée pour éviter les chocs électriques.
6. Le micro-ondes doit être utilisé avec la porte fermée.
7. Le micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire. Le micro-ondes est destiné à être utilisé en pose libre.
8. Parce que des résidus de fabrication ou de l'huile restent sur la cavité du micro-ondes ou sur l'élément chauffant, cela dégagera une odeur ou même une légère fumée. Ceci est normal et ne devrait pas se produire après plusieurs utilisations. Gardez la porte ou la fenêtre ouverte pour une bonne ventilation. Il est donc fortement recommandé de mettre une tasse d'eau dans la cavité puis d'allumer à haute puissance et de faire fonctionner plusieurs fois.

NETTOYAGE

ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

MISE EN GARDE

Le micro-ondes doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être éliminé.

ATTENTION

- a. Débranchez le cordon d'alimentation avant de nettoyer les produits après qu'ils aient refroidi. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides pendant le nettoyage.
- b. Le fait de ne pas garder le four propre pourrait entraîner une dégradation de la surface qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement conduire à une situation dangereuse.
- c. N'utilisez jamais de détergents agressifs, d'essence, de poudre à récurer ou de brosse métallique pour nettoyer une partie de l'appareil.
- d. Ne retirez pas le couvercle du guide d'ondes !
- e. Lorsque le micro-ondes a été utilisé pendant une longue période, il peut y avoir des odeurs étranges dans le four. Les 3 méthodes suivantes peuvent les supprimer :
 - 1) Mettez plusieurs tranches de citron dans une tasse et chauffez-la à puissance micro élevée pendant 2-3 minutes.
 - 2) Placez une tasse de thé rouge au micro-ondes et chauffez-la à haute puissance micro.
 - 3) Mettez quelques écorces d'orange au micro-ondes et chauffez-les à puissance micro élevée pendant 1 minute.
- f. Lorsque le produit n'est pas utilisé, il doit être placé dans un endroit sec et aéré au mieux.

ATTENTION

Détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments :

Après utilisation, essuyez le couvercle du guide d'ondes avec un chiffon humide suivi d'un chiffon sec pour enlever les éclaboussures de nourriture et la graisse. La graisse accumulée peut surchauffer et provoquer de la fumée ou prendre feu.

CONSEILS POUR LE NETTOYAGE

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

Extérieur:

- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux et humide.

Porte:

- Essuyez avec un chiffon doux et humide autour de la porte et de la fenêtre.
- Essuyez les joints de la porte et les pièces adjacentes pour éliminer tout déversement ou éclaboussure.
- Essuyez le panneau de commande avec un chiffon légèrement humide.

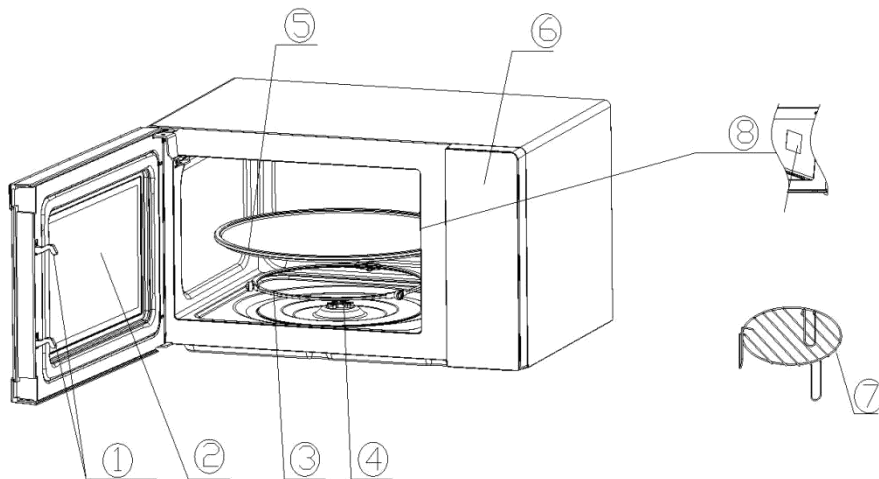
Murs intérieurs :

- Essuyez les surfaces intérieures avec un chiffon doux et humide.
- Essuyez le couvercle du guide d'ondes pour éliminer les éclaboussures de nourriture.

Plateau tournant / bague de rotation / axe de rotation :

- Laver à l'eau savonneuse douce.
- Rincer à l'eau claire et laisser sécher complètement.

INSTRUCTIONS SUR LE PRODUIT



1) **Verrou**

La porte du micro-ondes doit être bien fermée pour qu'il fonctionne.

2) **Fenêtre de visualisation**

Autoriser l'utilisateur à voir l'état de la cuisson.

3) **Anneau tournant**

Le plateau tournant en verre est sur roulettes. Il soutient le plateau tournant et aide à l'équilibrer pendant la rotation.

4) **Axe rotatif**

Le plateau tournant en verre repose sur l'axe. Le moteur en dessous entraîne la rotation du plateau tournant.

5) **Plaque tournante**

La nourriture est sur le plateau tournant. Sa rotation lors de l'utilisation aide à cuire les aliments uniformément.

! ATTENTION

- Installez d'abord la bague tournante.
- Monter le plateau tournant sur l'arbre rotatif et s'assurer qu'il est correctement réglé.

6) **Panneau de commande**

Voir ci-dessous pour plus de détails. Le panneau de commande peut être modifié sans préavis.

7) **Grille de gril**

Utilisé pour placer les aliments rôtis.

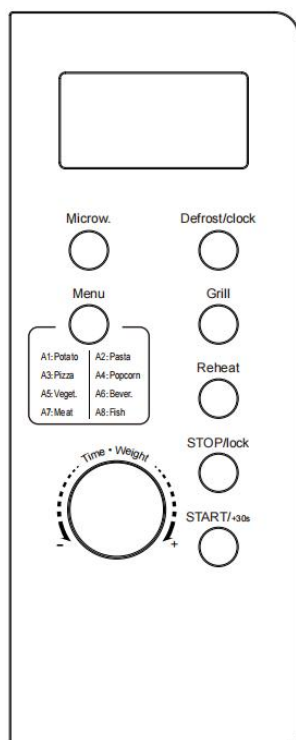
8) **Couverture de guide d'ondes**

Situé à l'intérieur du four à micro-ondes à côté de la paroi du panneau de commande.

! AVERTISSEMENT

Ne retirez jamais le couvercle du guide d'ondes.

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE



1. AVANT LA CUISSON

L'écran s'allume lorsqu'il est connecté à l'alimentation électrique. Entrez ensuite dans l'état de veille et l'écran affichera 1:00.

2. FONCTION MICRO-ONDES

Il existe cinq niveaux de puissance de feu : 100P, 80P, 50P, 30P et 10P. Appuyez en continu sur la touche « micro-ondes » pour sélectionner la puissance micro-ondes souhaitée. Tournez le bouton pour sélectionner le temps de cuisson et la plage de temps peut être sélectionnée de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur la touche "START/+30s" pour le démarrer. Un bourdonnement se fait entendre pour indiquer la fin de l'opération.

Haute	100% de puissance de sortie	(Applicable pour une cuisson rapide et complète)
Moyen-élevé	80% de puissance de sortie	(Applicable pour la cuisson express moyenne)
Moyen	50% de puissance de sortie	(Applicable pour la cuisson à la vapeur)
Faible à moyen	30% de puissance de sortie	(Applicable pour la décongélation des aliments)
Bas	10% de puissance de sortie	(Applicable pour garder au chaud)

MISE EN GARDE

- a. La durée maximale pouvant être réglée est de 60 minutes.
- b. N'utilisez jamais la grille pendant la cuisson au micro-ondes.
- c. N'utilisez jamais le micro-ondes à vide.
- d. À la puissance maximale du micro-ondes, le micro-ondes réduit automatiquement la puissance après un certain temps de cuisson pour prolonger la durée de vie.
- e. Si les aliments sont retournés pendant l'utilisation, appuyez une fois sur le bouton "start/+30s" et la procédure de cuisson pré-réglée se poursuivra.
- f. Si vous prévoyez de retirer les aliments avant l'heure définie, appuyez une fois sur le bouton d'arrêt/verrouillage pour effacer la procédure pré-réglée afin d'éviter toute opération accidentelle lors de la prochaine utilisation.

3. DÉGIVRAGE/HORLOGE

3.1 DÉGIVRAGE

Il existe deux modes de dégivrage : dEF1 et dEF2. dEF1 est pour le dégivrage par poids et dEF2 pour le dégivrage par temps. Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la décongélation par poids ou par temps et l'écran d'affichage affichera l'affichage correspondant "dEF1" ou "dEF2". Tournez le bouton pour sélectionner le poids des aliments ou le temps de décongélation. La gamme de poids de dEF1 est de 100g à 1500g. La plage de temps optionnelle de dEF2 est de 0:10 à 60:00. Une fois le poids ou le temps de décongélation sélectionné, appuyez sur le bouton "START/+30s" et il commencera à fonctionner. Un bourdonnement se fera entendre pour indiquer la fin de l'opération. Le mode de décongélation par poids dEF1 émettra un bip pour retourner les aliments pendant la décongélation. Vous trouverez ci-dessous des conseils sur le temps de décongélation des aliments :

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

MISE EN GARDE

- a. Il est nécessaire de retourner les aliments pendant l'utilisation pour obtenir un effet homogène.
- b. Il faut généralement plus de temps pour décongeler que pour cuire les aliments.
- c. Si les aliments peuvent être coupés avec un couteau, le processus de décongélation peut être considéré comme terminé.
- d. Les micro-ondes pénètrent d'environ 4 cm dans la plupart des aliments.
- e. Les aliments décongelés doivent être consommés le plus tôt possible, il est déconseillé de les remettre au réfrigérateur ou de les recongeler.

3.2 HORLOGE (24 heures)

En mode veille, maintenez enfoncé le bouton "dégivrage/horloge" pendant plus de 3 secondes pour accéder à l'interface de réglage de l'horloge. En même temps, l'écran clignote en heures. Le temps peut être réglé en tournant le bouton. Après avoir réglé l'heure, appuyez brièvement sur le bouton "start/+30s" pour entrer dans le mode de réglage des minutes. Les minutes peuvent être réglées en tournant le bouton. Après avoir réglé les minutes, appuyez à nouveau sur le bouton "start/+30s" pour quitter le mode de réglage.

4. CUISSON AUTOMATIQUE

Il existe huit menus automatiques : A.1 à A.8. Pour les plats pomme de terre, pâtes, pizza, pop-corn, légumes, boissons, viande et poisson. Appuyer en continu sur la touche « menu » pour sélectionner le menu souhaité, l'écran correspond à A.1 à A.8. Tourner le bouton pour sélectionner le poids du menu. Après avoir sélectionné le poids de cuisson, appuyez sur le bouton "start/+30s" pour le démarrer. Un bourdonnement se fera entendre pour indiquer la fin de l'opération.

Affichage	Assiette	Méthode
A.1	Pomme de terre	Les poids optionnels sont 250g, 500g et 750g.
A.2	Pâtes	Les poids optionnels sont 50g, 100g et 150g.
A.3	Pizza	Les poids optionnels sont 200g et 400g.
A.4	Maïs soufflé	Le poids optionnel est de 100g.
A.5	Légume	Les poids optionnels sont 200g, 400g et 600g.
A.6	Boisson	Les poids optionnels sont 1 tasse, 2 tasses ou 3 tasses. Chacun contient environ 250 ml.
A.7	Viande	Les poids optionnels sont 200g, 400g et 600g.
A.8	Poisson	Les poids optionnels sont 200g, 400g et 600g.

MISE EN GARDE

- La température des aliments pour la cuisson doit être de 20 à 25 °C. Si la température des aliments est supérieure ou inférieure avant la cuisson, le temps de cuisson doit être augmenté ou diminué.
- La température, le poids et la forme des aliments ont une influence majeure sur l'effet de cuisson. Si un écart par rapport au facteur indiqué dans le menu ci-dessus est trouvé, le temps de cuisson peut être ajusté pour de meilleurs résultats.

5. FONCTION GRIL

Il existe trois modes de gril : G, C-1 et C-2. La combinaison G est pour griller, la combinaison C-1 est pour griller et cuire au micro-ondes et la combinaison C-2 est pour griller et cuire au micro-ondes. Appuyez de façon continue sur le bouton "gril", sélectionnez le mode souhaité et l'écran d'affichage affichera l'affichage correspondant "G", "C-1" ou "C-2". Tourner le bouton pour sélectionner le temps de cuisson. La plage de temps facultative est de 0:10 à 60:00. Après avoir sélectionné le temps de cuisson, appuyez sur la touche "start/+30s" pour lancer l'opération. Un bourdonnement se fera entendre pour indiquer la fin de l'opération.

g	Pour grillade. L'élément chauffant est allumé pendant le fonctionnement. Ce qui s'applique au roulage de viande fine ou de porc, de saucisses, d'ailes de poulet. Pour obtenir une bonne couleur brune.
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.

MISE EN GARDE

En mode gril, toutes les pièces du four ainsi que la grille et les plaques de cuisson peuvent devenir très chaudes. Soyez prudent lorsque vous sortez un plat du four à micro-ondes. Utilisez des maniques épaisses ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures.

6. RÉCHAUFFER

La fonction de réchauffage est principalement destinée à aider les utilisateurs à réchauffer les aliments en fonction du poids des aliments. Appuyez en continu sur le bouton "chauffage" et sélectionnez le poids correct des aliments. Les poids optionnels sont 200g, 400g, 600g, 800g et 1000g. Une fois le poids sélectionné, appuyez sur le bouton "start/+30s" pour le faire commencer à fonctionner. Un bourdonnement se fera entendre pour indiquer la fin de l'opération.

7. ARRÊTER

Pendant la cuisson des paramètres, vous pouvez appuyer sur le bouton "stop" pour annuler les paramètres et revenir à l'état de veille. Pendant le travail, vous pouvez appuyer sur le bouton "stop" pour le mettre en pause. En état de veille, vous pouvez appuyer à nouveau sur le bouton "stop" pour annuler la fonction et revenir à l'état de veille.

8. DEBUT/+30s

Après avoir réglé le temps de cuisson ou le poids des aliments, appuyez sur la touche "start/+30s" pour démarrer immédiatement le micro-ondes. Dans son état de fonctionnement, vous pouvez appuyer sur le bouton "start/+30s" pour prolonger le temps. Appuyez une fois sur le bouton "start/+30s" pour prolonger les 30 secondes. Le mode menu et le mode de décongélation par poids ne permettent pas de régler l'heure. En mode pause, vous pouvez appuyer sur le bouton "start/+30s" pour continuer le micro-ondes avant la cuisson.

9. EXPRIMER

En mode veille, une fois les aliments placés et la porte fermée, appuyez sur le bouton "start/+30s" pour démarrer rapidement le micro-ondes. Le temps de travail par défaut est de 30 secondes. Pendant le fonctionnement, appuyez une fois sur le bouton "start/+30s" pendant 30 secondes. Un bourdonnement se fera entendre pour indiquer la fin de l'opération.

10. FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS

Utilisez cette fonction pour verrouiller le bandeau de commande pendant le nettoyage ou pour empêcher les enfants d'utiliser le four sans surveillance. Tous les boutons cesseront de fonctionner dans ce mode.

- 1) Définir le verrouillage : appuyez sur le bouton d'arrêt et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes.
- 2) Annuler le verrouillage : appuyez sur le bouton d'arrêt et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes

GUIDE D'USTENSILES

Il est fortement recommandé d'utiliser des récipients adaptés et sans danger pour la cuisson au micro-ondes. En général, les plats en céramique, verre ou plastique résistant à la chaleur conviennent à la cuisson au micro-ondes. N'utilisez jamais les récipients en métal pour la cuisson au micro-ondes et la cuisson combinée car il y a un risque d'étincelles ou d'incendie. Veuillez prendre la référence du tableau ci-dessous :

Matériel de récipient	Four micro onde	Gril	Combiné	Remarques
Céramique résistante à la chaleur	Oui	Oui	Oui	N'utilisez jamais de céramique décorée d'un rebord métallique ou émaillée.
Plastique résistant à la chaleur	Oui	Non	Non	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 côtelettes, car une température excessive peut endommager le papier d'aluminium.
Grille de gril	Non	Oui	Oui	La grille de cuisson ne peut être utilisée qu'en mode gril et combiné.
Conteneur en métal	Non	Non	Non	Il ne doit pas être utilisé au micro-ondes. Le micro-onde ne peut pas pénétrer à travers le métal.
Laque	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température.
Bois de bambou et papier	Non	Non	Non	Mauvaise résistance à la chaleur. Ne peut pas être utilisé pour la cuisson à haute température.

CONSEILS DE CUISINE

Les facteurs suivants peuvent affecter le résultat de cuisson:

Arrangement alimentaire

Placer les parties les plus épaisses vers l'extérieur du plat, la partie la plus fine vers le centre et étaler uniformément. Ne superposez pas les aliments si possible.

Durée de cuisson

Commencez la cuisson avec un réglage de temps court, évaluez-le après le délai d'attente et prolongez-le en fonction du besoin réel. Une cuisson excessive peut entraîner de la fumée et des brûlures.

Cuisson uniforme des aliments

Les aliments comme le poulet, le hamburger ou le steak doivent être retournés une fois pendant la cuisson. Selon le type d'aliment, le cas échéant, remuez-le une ou deux fois pendant la cuisson de l'extérieur vers le centre du plat.

Laisser du temps debout

Une fois le temps de cuisson écoulé, laissez les aliments dans le four à micro-ondes suffisamment longtemps pour terminer le cycle de cuisson et laissez-les refroidir progressivement.

Que la nourriture soit cuite

La couleur et la dureté des aliments aident à déterminer s'il est prêt, notamment :

- La vapeur provient de toutes les parties de l'aliment, pas seulement des bords.
- Les joints de volaille peuvent être déplacés facilement.
- Le porc ou la volaille ne présente aucun signe de sang.
- Le poisson est opaque et se coupe facilement à la fourchette.

Plat à dorer

Lorsque vous utilisez un bac de bronzage ou un plateau auto-chauffant, placez toujours un isolant résistant à la chaleur, comme une assiette en porcelaine, en dessous pour éviter d'endommager le plateau tournant et l'anneau rotatif.

Pellicule plastique allant au micro-ondes

Lors de la cuisson d'aliments riches en matières grasses, veillez à ce que le film plastique n'entre pas en contact avec les aliments car il pourrait fondre.

Ustensiles de cuisine en plastique allant au micro-ondes

Certains ustensiles de cuisine en plastique allant au micro-ondes peuvent ne pas convenir à la cuisson d'aliments à forte teneur en matières grasses et en sucre. Aussi, le temps de préchauffage indiqué dans la notice d'utilisation du plat ne doit pas être dépassé.

MAINTENANCE

Service

Veillez vérifier les points suivants avant d'appeler pour des services supplémentaires :


1. Placez une tasse d'eau (environ 150 ml) dans une tasse à mesurer en verre dans le four et fermez bien la porte. La lampe doit s'éteindre lorsque la porte est correctement fermée. Laissez le micro-ondes fonctionner pendant 1 minute.
2. Vérifiez si la lampe est allumée et fonctionne.
3. Vérifiez si le ventilateur de refroidissement fonctionne. (Placez votre main sur les événements arrière).
4. Vérifiez si le plateau tournant tourne. (Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ceci est tout à fait normal).
5. Vérifiez si l'eau du four à micro-ondes est chaude. Si tout a été vérifié avec les instructions ci-dessus et que cela ne fonctionne toujours pas, vérifiez la prise et le fusible dans le boîtier du compteur.

Si la prise et le fusible fonctionnent correctement, veuillez contacter le vendeur.

Garanties d'entretien

Mise en garde: rayonnement micro-ondes

1. Le condensateur haute tension reste chargé après la déconnexion. Court-circuitez la borne négative du condensateur HT avec le châssis du four (utilisez un tournevis) pour la décharger avant de la toucher.
2. Lors de la maintenance, les pièces listées ci-dessous peuvent être retirées et permettent l'accès à des tensions supérieures à 250V.
 - Magnétron.
 - Transformateur haute tension.
 - Condensateur haute tension.
 - Diode haute tension.
 - Fusible haute tension.
3. Les conditions suivantes peuvent entraîner une exposition excessive aux micro-ondes pendant la maintenance :
 - Emplacement incorrect du four à micro-ondes ;
 - Correspondance incorrecte de la serrure de porte, de la charnière de porte et de la porte ;
 - Mauvaise installation du support de l'interrupteur ;
 - La porte, le joint de porte ou le boîtier ont été endommagés.

Mise au rebut correcte de cet appareil	
	<p>Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Pour éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine dus à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-les 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 magasin où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.</p>

DE


WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

Nur für den Hausgebrauch ANLEITUNG AUFBEWAHREN

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

 **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht verwendet werden, bis er von einer qualifizierten Person repariert wurde.

 **WARNUNG:** Es ist für andere als qualifizierte Personen gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen eine Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellenenergie entfernt werden muss.

 **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel sollten nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.

1. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Küchenutensilien.
2. Metallgegenstände für Speisen und Getränke sind während des Garens in der Mikrowelle nicht erlaubt.
3. Achten Sie beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papiergegenständen wegen der Möglichkeit der Entzündung auf die Mikrowelle.
4. Die Mikrowelle ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken bestimmt. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Hausschuhen, Heizkissen, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandgefahr führen.
5. Wenn Rauch beobachtet wird, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammen zu ersticken. Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Aufkochen führen, daher ist beim Umgang mit der Mikrowelle Vorsicht geboten.
6. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung sollte gerührt oder geschüttelt werden. Die Temperatur sollte vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
7. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können. Auch nachdem die Mikrowellenheizung beendet ist.
8. Wenn Sie den Ofen nicht sauber halten, kann dies zu Oberflächenschäden führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise eine gefährliche Situation schaffen können.
9. Das Gerät darf nicht in einen Schrank gestellt werden.
10. Achten Sie darauf, den Drehteller nicht zu bewegen, wenn Sie das Zubehör vom Gerät entfernen.
11. Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
12. Das Gerät darf nicht eben oder höher als 90 cm über dem Boden installiert werden. Die Mindesthöhe des erforderlichen Freiraums über der Ofenoberseite beträgt 10 cm.

Achtung: Bei Verwendung des Gerätes im Kombibetrieb sollten Kinder den Backofen aufgrund der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.



ACHTUNG, HEISSE OBERFLÄCHE

13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
14. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen beteiligt.
15. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
16. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
17. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhäuser;
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-ähnliche Umgebungen. Die Geräte sind nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
18. Gießen Sie nach Gebrauch nicht sofort kaltes Wasser in die Glasplatte. Die Glasplatte sollte mindestens 20 Minuten abkühlen und dann in Wasser gelegt werden, um Risse zu vermeiden.
19. **Gerät der Gruppe 2 Klasse B.**
 - Gruppe 2 ISM-Geräte: Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie absichtlich erzeugt und/oder in Form von elektromagnetischer Strahlung für Materialhandhabungs-, Funkenerosions- und Lichtbogenschweißgeräte verwendet wird.
 - Klasse B-Geräte sind Geräte, die für den Einsatz in Wohngebäuden und in direkt an ein Niederspannungsnetz zur Versorgung von Wohngebäuden angeschlossenen Einrichtungen geeignet sind.
20. Die interne Lichtquelle dieses Produkts LED leuchtet < 60 lm.

INSTALLATION

1. Entfernen Sie alle Verpackungen. Wenn der Ofen mit einer Sicherheitsfolie umwickelt ist, reißen Sie diese vor Gebrauch ab. Prüfen Sie sorgfältig auf Beschädigungen. Benachrichtigen Sie gegebenenfalls sofort den Verkäufer oder senden Sie es an die Servicestelle des Herstellers.
2. Mikrowellenöfen sollten in einer trockenen und nicht korrosiven Umgebung aufgestellt werden. Halten Sie es fern von Hitze und Feuchtigkeit wie einem Gasbrenner oder einem Wassertank.
3. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss der Abstand von der Rückseite der Mikrowelle zur Wand mindestens 10 cm betragen. Die Seite zur Wand muss mindestens 5 cm und der lichte Abstand über der Oberkante mindestens 20 cm betragen. Der Abstand der Mikrowelle zum Boden muss mindestens 85 cm betragen.
4. Der Ofen sollte so aufgestellt werden, dass er weit entfernt von Fernseher, Radio oder Antenne ist, da es sonst zu Bildstörungen oder Rauschen kommen kann. Der Abstand muss mehr als 5 Meter betragen.
5. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist, und im Falle eines Lecks muss eine ordnungsgemäße Erdung gewährleistet sein. Es kann eine Masseschleife gebildet werden, um einen Stromschlag zu vermeiden.
6. Die Mikrowelle sollte bei geschlossener Tür betrieben werden.
7. Die Mikrowelle sollte nicht in einen Schrank gestellt werden. Die Mikrowelle ist für den freistehenden Gebrauch vorgesehen.
8. Da Herstellungsrückstände oder Öl auf dem Mikrowellenherd oder dem Heizelement zurückbleiben, gibt es einen Geruch oder sogar einen leichten Rauch ab. Dies ist normal und sollte nach mehrmaligem Gebrauch nicht mehr auftreten. Halten Sie die Tür oder das Fenster für eine gute Belüftung offen. Es wird daher dringend empfohlen, eine Tasse Wasser in den Hohlraum zu stellen, dann die hohe Leistung einzuschalten und mehrmals zu betreiben.

REINIGUNG

PFLEGE DER MIKROWELLE

VORSICHT

Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und Speisereste entfernt werden.

WARNUNG

- a. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Produkte nach dem Abkühlen reinigen. Tauchen Sie das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- b. Wenn Sie den Ofen nicht sauber halten, kann dies zu Oberflächenschäden führen, die die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen können.
- c. Verwenden Sie niemals scharfe Reinigungsmittel, Benzin, Scheuerpulver oder Metallbürsten, um Teile des Geräts zu reinigen.
- d. Entfernen Sie nicht die Hohlleiterabdeckung!
- e. Wenn die Mikrowelle längere Zeit benutzt wurde, kann es im Ofen zu seltsamen Gerüchen kommen. Die folgenden 3 Methoden können diese entfernen:
 - 1) Geben Sie mehrere Zitronenscheiben in eine Tasse und erhitzen Sie diese mit hoher Mikroleistung für 2-3 Minuten.
 - 2) Stellen Sie eine Tasse roten Tee in die Mikrowelle und erhitzen Sie ihn mit hoher Mikroleistung.
 - 3) Legen Sie einige Orangenschalen in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie mit hoher Mikroleistung für 1 Minute.
- g. Wenn das Produkt nicht verwendet wird, sollte es an einem möglichst trockenen und belüfteten Ort aufbewahrt werden.

WARNUNG

Details zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

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

TIPPS ZUR REINIGUNG

Hinweise zur Reinigung von Türdichtungen, Hohlraum und angrenzenden Teilen:

Außen:

- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab.

Tür:

- Wischen Sie mit einem feuchten, weichen Tuch um die Tür und das Fenster herum.
- Wischen Sie die Türdichtungen und angrenzenden Teile ab, um Verschüttungen oder Spritzer zu entfernen.
- Wischen Sie das Bedienfeld mit einem leicht feuchten Tuch ab.

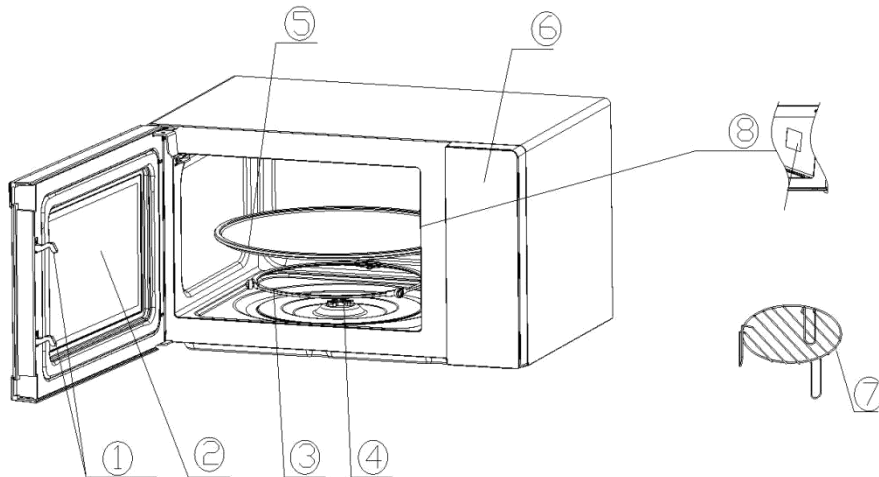
Innenwände:

- Wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
- Wischen Sie die Wellenleiterabdeckung ab, um Lebensmittelspritzer zu entfernen.

Drehteller / Rotationsring / Rotationsachse:

- Mit milder Seifenlauge waschen.
- Mit klarem Wasser abspülen und gründlich trocknen lassen.

PRODUKTANWEISUNG



1) Türschloss

Die Tür der Mikrowelle muss fest verschlossen sein, damit sie funktioniert.

2) Sichtfenster

Erlauben Sie dem Benutzer, den Kochstatus zu sehen.

3) Rotierender Ring

Der Glasdrehteller ist auf Rädern. Es unterstützt den Plattenteller und hilft, ihn beim Drehen auszugleichen.

4) Rotierende Achse

Auf der Achse sitzt der Glasdrehteller. Der darunter liegende Motor treibt den Drehteller an.

5) Drehscheibe

Das Essen steht auf dem Drehteller. Seine Drehung während des Gebrauchs hilft, das Essen gleichmäßig zu garen.

VORSICHT

- Installieren Sie zuerst den Drehring.
- Montieren Sie den Drehteller auf der Drehwelle und vergewissern Sie sich, dass er richtig eingestellt ist.

6) Schalttafel

Siehe unten für Details. Das Bedienfeld kann ohne Vorankündigung geändert werden.

7) Grillrost

Wird verwendet, um das Bratgut zu platzieren.

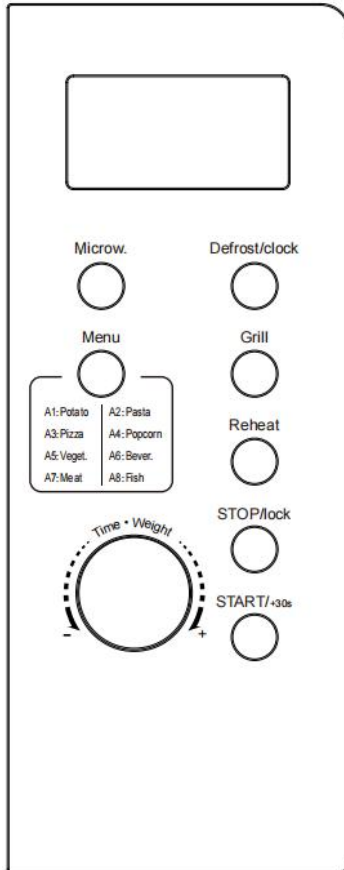
8) Waveguide-Abdeckung

Befindet sich im Mikrowellenherd neben der Bedienfeldwand.

WARNUNG

Entfernen Sie niemals die Wellenleiterabdeckung.

BEDIENUNG DES BEDIENFELDS



1. VOR DEM KOCHEN

Das Display leuchtet auf, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Wechseln Sie dann in den Standby-Status und das Display zeigt 1:00 an.

2. MIKROWELLENFUNKTION

Es gibt fünf Feuerkraftstufen: 100P, 80P, 50P, 30P und 10P. Drücken Sie die Taste „Mikrowelle“ kontinuierlich, um die gewünschte Mikrowellenleistung auszuwählen. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit auszuwählen, und der Zeitbereich kann von 0:10 bis 60:00 ausgewählt werden. Drücken Sie nach Auswahl der Garzeit die Taste „START/+30s“, um sie zu starten. Ein Summton ist zu hören, um den Abschluss des Vorgangs anzuzeigen.

Hoch	100 % Leistungsabgabe	(Anwendbar für schnelles und gründliches Kochen)
Mittelhoch	80 % Ausgangsleistung	(Anwendbar für Medium-Express-Kochen)
Mittel	50 % Ausgangsleistung	(Gilt für das Dämpfen von Speisen)
Mitteltief	30 % Ausgangsleistung	(Anwendbar zum Auftauen von Lebensmitteln)
Niedrig	10 % Ausgangsleistung	(Anwendbar zum Warmhalten)

VORSICHT

- a. Die maximal einstellbare Zeit beträgt 60 Minuten.
- b. Verwenden Sie niemals den Grillrost beim Garen in der Mikrowelle.
- c. Verwenden Sie die Mikrowelle niemals leer.
- d. Bei maximaler Mikrowellenleistung reduziert die Mikrowelle nach einer bestimmten Garzeit automatisch die Leistung, um die Lebensdauer zu verlängern.
- e. Wird das Gargut während des Gebrauchs gewendet, drücken Sie einmal die „Start/+30s“-Taste und der voreingestellte Garvorgang wird fortgesetzt.
- f. Wenn Sie vorhaben, die Lebensmittel vor der eingestellten Zeit zu entfernen, drücken Sie die Stopp-/Sperrtaste einmal, um das voreingestellte Verfahren zu löschen und eine versehentliche Betätigung bei der nächsten Verwendung zu vermeiden.

3. ABTAUEN/UHR

3.1 ABTAUEN

Es gibt zwei Abtaumodi: dEF1 und dEF2. dEF1 dient zum Abtauen nach Gewicht und dEF2 zum Abtauen nach Zeit. Drücken Sie diese Taste, um das Auftauen nach Gewicht oder nach Zeit auszuwählen, und der Anzeigebildschirm zeigt die entsprechende Anzeige „dEF1“ oder „dEF2“. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht der Lebensmittel oder die Auftauzeit auszuwählen. Der Gewichtsbereich von dEF1 reicht von 100 g bis 1500 g. Der optionale Zeitbereich von dEF2 reicht von 0:10 bis 60:00. Nachdem Sie das Auftaugewicht oder die Auftauzeit ausgewählt haben, drücken Sie die Taste „START/+30s“ und es beginnt zu arbeiten. Ein Summton ist zu hören, um den Abschluss des Vorgangs anzuzeigen. Der dEF1-Auftaumodus nach Gewicht piept, um die Lebensmittel während des Auftauens zu wenden. Nachfolgend finden Sie Hinweise zur Auftauzeit der Lebensmittel:

dEF1	Beim Auftauen reicht der Gewichtsbereich von 100 g bis 1500 g.
dEF2	Für das Auftauen reicht der Zeitbereich von 0:10 bis 60:00.

VORSICHT

- a. Um eine gleichmäßige Wirkung zu erzielen, ist es notwendig, die Speisen während des Gebrauchs zu wenden.
- b. Das Auftauen dauert in der Regel länger als das Garen der Speisen.
- c. Wenn die Lebensmittel mit einem Messer geschnitten werden können, kann der Auftauvorgang als abgeschlossen betrachtet werden.
- d. Die Mikrowelle dringt etwa 4 cm in die meisten Lebensmittel ein.
- e. Aufgetaute Lebensmittel sollten so schnell wie möglich verzehrt werden, es wird nicht empfohlen, sie wieder in den Kühlschrank zu stellen oder erneut einzufrieren.

3.2 UHR (24 Stunden)

Halten Sie im Standby-Modus die Taste „Auftauen/Uhr“ länger als 3 Sekunden gedrückt, um das Menü zum Einstellen der Uhr aufzurufen. Gleichzeitig blinkt der Bildschirm in Stunden. Die Zeit kann durch Drehen des Knopfes eingestellt werden. Drücken Sie nach dem Einstellen der Stunde kurz die Taste „Start/+30s“, um in den Minuteneinstellungsmodus zu gelangen. Die Minuten können durch Drehen des Knopfes eingestellt werden. Drücken Sie nach dem Einstellen der Minuten erneut die „Start/+30s“-Taste, um den Einstellmodus zu verlassen.

4. AUTOMATISCHES KOCHEN

Es gibt acht automatische Menüs: A.1 bis A.8. Für die Gerichte Kartoffel, Pasta, Pizza, Popcorn, Gemüse, Getränke, Fleisch und Fisch. Drücken Sie die „Menü“-Taste kontinuierlich, um das gewünschte Menü auszuwählen, der Bildschirm entspricht A.1 bis A.8. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht des Menüs auszuwählen. Nachdem Sie das Gargewicht ausgewählt haben, drücken Sie die Taste „Start/+30s“, um es zu starten. Ein Summton ist zu hören, um den Abschluss des Vorgangs anzuzeigen.

Anzeige	Gericht	Methode
A.1	Kartoffel	Die optionalen Gewichte sind 250 g, 500 g und 750 g.
A.2	Pasta	Die optionalen Gewichte sind 50 g, 100 g und 150 g.
A.3	Pizza	Die optionalen Gewichte sind 200 g und 400 g.
A.4	Popcorn	Das optionale Gewicht beträgt 100 g.
A.5	Gemüse	Die optionalen Gewichte sind 200 g, 400 g und 600 g.
A.6	Getränk	Die optionalen Gewichte sind 1 Tasse, 2 Tassen oder 3 Tassen. Jede enthält ca. 250 ml.
A.7	Fleisch	Die optionalen Gewichte sind 200 g, 400 g und 600 g.
A.8	Fische	Die optionalen Gewichte sind 200 g, 400 g und 600 g.

VORSICHT

- Die Temperatur der Speisen zum Garen sollte 20-25°C betragen. Wenn die Lebensmitteltemperatur vor dem Garen höher oder niedriger ist, sollte die Garzeit verlängert oder verkürzt werden.
- Temperatur, Gewicht und Form der Speisen haben einen großen Einfluss auf den Gareffekt. Wenn eine Abweichung von dem im obigen Menü aufgeführten Faktor festgestellt wird, kann die Garzeit für beste Ergebnisse angepasst werden.

5. GRILLFUNKTION

Es gibt drei Grillmodi: G, C-1 und C-2. Kombination G ist zum Grillen, Kombination C-1 ist zum Grillen und Garen in der Mikrowelle und Kombination C-2 ist zum Grillen und Garen in der Mikrowelle. Halten Sie die „Grill“-Taste gedrückt, wählen Sie den gewünschten Modus und der Bildschirm zeigt die entsprechende Anzeige „G“, „C-1“ oder „C-2“. Drehen Sie den Knopf, um die Garzeit auszuwählen. Der optionale Zeitbereich reicht von 0:10 bis 60:00. Drücken Sie nach Auswahl der Garzeit die Taste „Start/+30s“, um den Vorgang zu starten. Ein Summton ist zu hören, um den Abschluss des Vorgangs anzuzeigen.

G	Zum Grillen. Das Heizelement ist während des Betriebs eingeschaltet. Dies gilt für das Rollen von dünnem Fleisch oder Schweinefleisch, Wurst und Hähnchenflügeln. Damit eine gute braune Farbe erhalten werden kann.
C-1	Kombination aus Grill- und Mikrowellengaren. 30 % Mikrowelle und 70 % Grill.
C-2	Kombination aus Grill- und Mikrowellengaren. 55 % Mikrowelle und 45 % Grill.

VORSICHT

Im Grillbetrieb können alle Backofenteile sowie der Rost und die Backbleche sehr heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie ein Gericht aus dem Mikrowellenherd nehmen. Verwenden Sie dicke Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

6. AUFWÄRMEN

Die Aufwärmfunktion soll den Benutzern hauptsächlich helfen, Lebensmittel basierend auf dem Gewicht der Lebensmittel aufzuwärmen. Drücken Sie kontinuierlich die Taste "Heizen" und wählen Sie das richtige Gewicht der Lebensmittel aus. Die optionalen Gewichte sind 200 g, 400 g, 600 g, 800 g und 1000 g. Nachdem das Gewicht ausgewählt wurde, drücken Sie die Taste „Start/+30s“, damit es mit der Arbeit beginnt. Ein Summton ist zu hören, um den Abschluss des Vorgangs anzuzeigen.

7. HALT

Während Sie die Einstellungen vornehmen, können Sie die „Stopp“-Taste drücken, um die Einstellungen abzubrechen und in den Standby-Zustand zurückzukehren. Während der Arbeit können Sie die „Stopp“-Taste drücken, um sie anzuhalten. Im Standby-Zustand können Sie die „Stopp“-Taste erneut drücken, um die Funktion abzubrechen und in den Standby-Zustand zurückzukehren.

8. START/+30s

Drücken Sie nach dem Einstellen der Garzeit oder des Lebensmittelgewichts die „Start/+30s“-Taste, um die Mikrowelle sofort zu starten. Im Betriebszustand können Sie die Taste „Start/+30s“ drücken, um die Zeit zu verlängern. Drücken Sie einmal die „Start/+30s“-Taste, um die 30 Sekunden zu verlängern. Der Menümodus und der Gewichtsauftaumodus können die Zeit nicht anpassen. Im Pausenmodus können Sie die Taste "Start/+30s" drücken, um die Mikrowelle vor dem Garen fortzusetzen.

9. EXPRESS

Drücken Sie im Standby-Modus nach dem Einlegen der Speisen und dem Schließen der Tür die Taste „Start/+30s“, um die Mikrowelle schnell zu starten. Die Standardarbeitszeit beträgt 30 Sekunden. Drücken Sie während des Betriebs die Taste „Start/+30s“ einmal für 30 Sekunden. Ein Summton ist zu hören, um den Abschluss des Vorgangs anzuzeigen.

10. KINDERSICHERUNGSFUNKTION

Verwenden Sie diese Funktion, um das Bedienfeld während der Reinigung zu sperren oder um zu verhindern, dass Kinder den Backofen unbeaufsichtigt benutzen. Alle Tasten funktionieren in diesem Modus nicht mehr.

- 1) Sperre einstellen: Halten Sie die Stopptaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
- 2) Sperre aufheben: Halten Sie die Stopptaste etwa 3 Sekunden lang gedrückt

UTENSILIENRICHTLINIE

Es wird dringend empfohlen, Behälter zu verwenden, die für das Garen in der Mikrowelle geeignet und sicher sind. Generell eignet sich das Geschirr aus hitzebeständiger Keramik, Glas oder Kunststoff zum Garen in der Mikrowelle. Verwenden Sie die Metallbehälter niemals zum Mikrowellen- und Kombinationsgaren, da Funken- oder Brandgefahr besteht. Bitte nehmen Sie die Referenz aus der folgenden Tabelle:

Material von Container	Mikrowelle	Grill	Kombi	Anmerkungen
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Verwenden Sie niemals Keramik, die mit einem Metallrand verziert oder glasiert ist.
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja	Nein	Nein	Kann nicht für längeres Garen in der Mikrowelle verwendet werden.
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	
Plastik Folie	Ja	Nein	Nein	Es sollte nicht zum Garen von Fleisch oder Koteletts verwendet werden, da die zu hohe Temperatur die Folie beschädigen kann.
Grillrost	Nein	Ja	Ja	Der Grillrost kann nur im Grill- und Kombibetrieb verwendet werden.
Behälter aus Metall	Nein	Nein	Nein	Es sollte nicht in der Mikrowelle verwendet werden. Die Mikrowelle kann kein Metall durchdringen.
Lack	Nein	Nein	Nein	Schlechte Hitzebeständigkeit. Kann nicht zum Kochen bei hohen Temperaturen verwendet werden.
Bambusholz und Papier	Nein	Nein	Nein	Schlechte Hitzebeständigkeit. Kann nicht zum Kochen bei hohen Temperaturen verwendet werden.

KOCHTIPPS

Folgende Faktoren können das Garergebnis beeinflussen:

Verpflegung

Die dickeren Teile nach außen, die dünneren zur Mitte der Form legen und gleichmäßig verteilen. Überlappen Sie die Lebensmittel möglichst nicht.

Dauer der Garzeit

Starten Sie das Garen mit einer kurzen Zeiteinstellung, werten Sie diese nach Ablauf der Zeit aus und verlängern Sie sie entsprechend dem tatsächlichen Bedarf. Überkochen kann zu Rauch und Verbrennungen führen.

Speisen gleichmäßig garen

Lebensmittel wie Hähnchen, Hamburger oder Steak müssen während des Garens einmal gewendet werden. Je nach Art der Speisen ggf. ein- bis zweimal während des Garens von außen nach innen umrühren.

Stehzeit zulassen

Lassen Sie die Speisen nach Ablauf der Garzeit lange genug im Mikrowellenherd, um den Garzyklus abzuschließen, und lassen Sie sie allmählich abkühlen.

Ob das Essen fertig ist

Lebensmittelfarbe und Härte helfen festzustellen, ob es fertig ist, dazu gehören:

- Dampf kommt von allen Teilen der Speise, nicht nur von den Rändern.
- Geflügelgelenke können leicht bewegt werden.
- Schweinefleisch oder Geflügel weist keine Anzeichen von Blut auf.
- Fisch ist undurchsichtig und kann leicht mit einer Gabel geschnitten werden.

Bräunungsgericht

Legen Sie bei Verwendung einer Bräunungsschale oder eines selbsterhitzenden Tablett immer eine hitzebeständige Isolierung wie z. B. eine Porzellanplatte unter, um Schäden an Drehteller und Drehring zu vermeiden.

Mikrowellenfeste Plastikfolie

Achten Sie beim Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettgehalt darauf, dass die Frischhaltefolie nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommt, da sie schmelzen kann.

Mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Kunststoff

Manches mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Kunststoff ist möglicherweise nicht zum Garen von Speisen mit hohem Fett- und Zuckergehalt geeignet. Auch die in der Gebrauchsanweisung des Geschirrs angegebene Vorwärmzeit darf nicht überschritten werden.

WARTUNG

Wartung

Bitte überprüfen Sie Folgendes, bevor Sie zusätzliche Dienstleistungen anfordern:


1. Geben Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in einen gläsernen Messbecher in den Backofen und schließen Sie die Tür fest. Die Lampe sollte erlöschen, wenn die Tür richtig geschlossen ist. Lassen Sie die Mikrowelle 1 Minute lang arbeiten.
2. Überprüfen Sie, ob die Lampe eingeschaltet ist und funktioniert.
3. Prüfen Sie, ob der Lüfter funktioniert. (Legen Sie Ihre Hand über die hinteren Lüftungsschlitze).
4. Überprüfen Sie, ob sich der Plattenteller dreht. (Der Plattenteller kann sich im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Dies ist ganz normal).
5. Prüfen Sie, ob das Wasser in der Mikrowelle heiß ist. Wenn alles mit den obigen Anweisungen überprüft wurde und es immer noch nicht funktioniert, überprüfen Sie die Steckdose und die Sicherung im Zählerkasten.

Wenn sowohl die Steckdose als auch die Sicherung ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

Wartung von Sicherheitsvorkehrungen

Vorsicht: Mikrowellenstrahlung

1. Der Hochspannungskondensator bleibt nach dem Trennen geladen. Schließen Sie den negativen Anschluss des HV-Kondensators mit dem Ofenchassis kurz (verwenden Sie einen Schraubendreher), um sich zu entladen, bevor Sie ihn berühren.
2. Während der Wartung können die unten aufgeführten Teile entfernt werden und ermöglichen den Zugang zu Spannungen über 250 V.
 - Magnetron.
 - Hochspannungstransformator.
 - Hochspannungskondensator.
 - Hochspannungsdiode.
 - Hochspannungssicherung.
3. Die folgenden Bedingungen können während der Wartung zu einer übermäßigen Exposition gegenüber Mikrowellen führen:
 - Falsche Platzierung des Mikrowellenofens;
 - Falsche Zuordnung von Türschloss, Türscharnier und Tür;
 - Unsachgemäße Installation der Schalterhalterung;
 - Tür, Türdichtung oder Gehäuse beschädigt.

Korrekte Entsorgung dieses Geräts	
	Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um eine nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Sie können dieses Produkt einer umweltgerechten Wiederverwertung zuführen.

IT

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA


LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI

Solo uso domestico

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPORTANTI SALVAGUARDIA

 **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato riparato da personale qualificato.

 **AVVERTENZA:** È pericoloso per chiunque non sia una persona qualificata eseguire lavori di assistenza o riparazione che richiedono la rimozione di una copertura per proteggere dall'esposizione all'energia delle microonde.

 **AVVERTENZA:** liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

1. Utilizzare solo utensili da cucina adatti all'uso nei forni a microonde.
2. Non sono ammessi oggetti metallici per cibi e bevande durante la cottura a microonde.
3. Quando si riscaldano cibi in oggetti di plastica o carta, tenere d'occhio il microonde per la possibilità di accensione.
4. Il microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. Asciugare cibi o indumenti e riscaldare pantofole, termofori, spugne, panni umidi e simili possono creare rischio di lesioni, incendi o incendi .
5. Se si nota del fumo, spegnere l'apparecchio o scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme. Il riscaldamento delle bevande a microonde può portare a un'ebollizione ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il microonde.
6. Il contenuto di biberon e vasetti di pappe deve essere mescolato o agitato. La temperatura deve essere controllata prima del consumo per evitare scottature.
7. Le uova con il guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere. Anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
8. La mancata pulizia del forno può causare un deterioramento della superficie che potrebbe compromettere la durata dell'apparecchio e creare una situazione di pericolo.
9. L'apparecchio non deve essere riposto in un armadio.
10. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante durante la rimozione degli accessori dall'apparecchio.
11. L'apparecchio non deve essere pulito con un pulitore a vapore.
12. L'apparecchio non deve essere installato in piano o ad un'altezza superiore a 90 cm dal pavimento. L'altezza minima dello spazio libero richiesto sopra la superficie superiore del forno è di 10 cm.

Avvertenza: Quando si utilizza l'apparecchio 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 agente di servizio o da una persona similmente qualificata per evitare rischi.
14. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone

con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono state seguite o istruite sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se ne comprendono i pericoli coinvolti.

15. I bambini non possono giocare con l'apparecchio.

16. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

17. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Case coloniche;
- Dai clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- Ambienti tipo Bed and breakfast. Gli apparecchi non sono progettati per essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

18. Non mettere immediatamente acqua fredda nella lastra di vetro dopo l'uso. La lastra di vetro deve raffreddare per almeno 20 minuti e poi metterla in acqua per evitare che si rompa.

19. **Apparecchio gruppo 2 classe B.**

- Apparecchiatura ISM del gruppo 2: il gruppo 2 comprende tutte le apparecchiature ISM in cui l'energia a radiofrequenza è generata intenzionalmente e/o utilizzata sotto forma di radiazione elettromagnetica per la movimentazione di materiali, apparecchiature per elettroerosione e saldatura ad arco.
- Classe L'apparecchiatura B è un'apparecchiatura adatta per l'uso in stabilimenti domestici e in stabilimenti direttamente collegati a una rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta edifici utilizzati per scopi domestici.

20. La sorgente luminosa interna di questo prodotto LED si illumina < 60lm.

INSTALLAZIONE

1. Rimuovere tutto l'imballaggio. Se è presente un involucro sicuro attorno al forno, strapparne prima dell'uso. Verificare attentamente la presenza di danni. Se applicabile, avvisare immediatamente il venditore o inviarlo al centro di assistenza del produttore.

2. I forni a microonde devono essere collocati in un ambiente asciutto e non corrosivo. Tienilo lontano da fonti di calore e umidità come un bruciatore a gas o un serbatoio dell'acqua.

3. Per garantire un'adeguata ventilazione, la distanza dal retro del microonde alla parete deve essere di almeno 10 cm. Il lato rispetto al muro deve essere di almeno 5 cm e la distanza libera sopra la superficie superiore di almeno 20 cm. La distanza dal microonde al pavimento deve essere di almeno 85 cm.

4. La posizione del forno deve essere tale da essere lontano dalla TV, dalla radio o dall'antenna, poiché potrebbero verificarsi interferenze o disturbi dell'immagine. La distanza deve essere superiore a 5 metri.

5. L'apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile e deve garantire un'adeguata messa a terra in caso di perdite. È possibile che si formi un anello di terra per evitare scosse elettriche.

6. Il microonde deve essere azionato con la porta chiusa.

7. Il microonde non deve essere collocato in un armadietto. Il microonde è concepito per essere utilizzato a libera installazione.

8. Poiché sulla cavità del microonde o sull'elemento riscaldante rimangono residui di produzione o olio, emetterà un odore o anche un leggero fumo. Questo è normale e non dovrebbe verificarsi dopo più utilizzi. Tenere la porta o la finestra aperte per una buona ventilazione. Quindi si consiglia vivamente di mettere una tazza d'acqua nella cavità, quindi accendere l'alta potenza e azionarla più volte.

PULIZIA

CURA DEL FORNO A MICROONDE

ATTENZIONE

Il microonde deve essere pulito regolarmente ed eventuali residui di cibo devono essere rimossi.

AVVERTIMENTO

- a. Scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire i prodotti dopo che si sono raffreddati. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi durante la pulizia.
- b. La mancata pulizia del forno può causare il degrado della superficie che potrebbe influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e portare eventualmente a una situazione di pericolo.
- c. Non utilizzare mai detersivi aggressivi, benzina, detersivo in polvere o spazzole metalliche per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.
- d. Non rimuovere il coperchio della guida d'onda!
- e. Quando il microonde è stato utilizzato per molto tempo, potrebbero esserci strani odori nel forno. I seguenti 3 metodi possono rimuoverli:
 - 1) Metti diverse fette di limone in una tazza e scaldala con micro potenza per 2-3 minuti.
 - 2) Mettere una tazza di tè rosso nel microonde e scaldarla con una micro potenza elevata.
 - 3) Mettere alcune bucce d'arancia nel microonde e scaldarle a micro potenza per 1 minuto.
- h. Quando il prodotto non è in uso, deve essere collocato in un'area asciutta e ventilata nel miglior modo possibile.

AVVERTIMENTO

Dettagli su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti:

Dopo l'uso, pulire il coperchio della guida d'onda con un panno umido seguito da un panno asciutto per rimuovere gli schizzi di cibo e il grasso. Il grasso accumulato può surriscaldarsi e provocare fumo o incendiarsi.

CONSIGLI PER LA PULIZIA

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

Esterno:

- Pulire l'alloggiamento con un panno morbido umido.

Porta:

- Pulisci con un panno morbido umido intorno alla porta e alla finestra.
- Pulisci le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti per rimuovere eventuali fuoriuscite o schizzi.
- Pulisci il pannello di controllo con un panno leggermente umido.

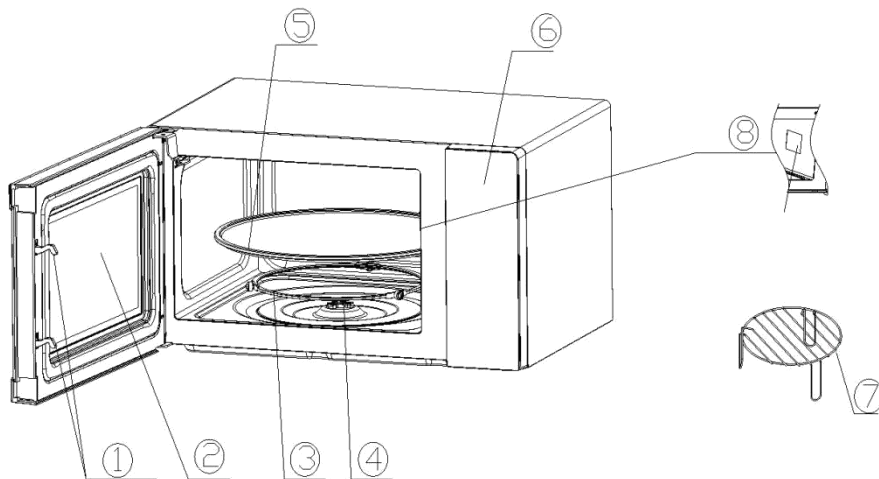
Pareti interne:

- Pulisci le superfici interne con un panno morbido umido.
- Pulisci il coperchio della guida d'onda per rimuovere gli schizzi di cibo.

Giradischi / anello di rotazione / asse di rotazione:

- Lavare con acqua e sapone neutro.
- Sciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare bene.

ISTRUZIONI DEL PRODOTTO



1) Serratura

La porta del microonde deve essere chiusa ermeticamente affinché funzioni.

2) Finestra di visualizzazione

Consenti all'utente di vedere lo stato di cottura.

3) Anello rotante

Il giradischi in vetro è su ruote. Supporta il giradischi e aiuta a bilanciarlo durante la rotazione.

4) Asse rotante

Il giradischi di vetro si trova sull'asse. Il motore sottostante fa ruotare il giradischi.

5) Giradischi

Il cibo è sul piatto girevole. La sua rotazione durante l'uso aiuta a cuocere il cibo in modo uniforme.

ATTENZIONE

- Installare prima l'anello rotante.
- Montare il giradischi sull'albero rotante e assicurarsi che sia regolato correttamente.

6) Pannello di controllo

Vedi sotto per i dettagli. Il pannello di controllo è soggetto a modifiche senza preavviso.

7) Griglia

Utilizzato per posizionare il cibo arrosto.

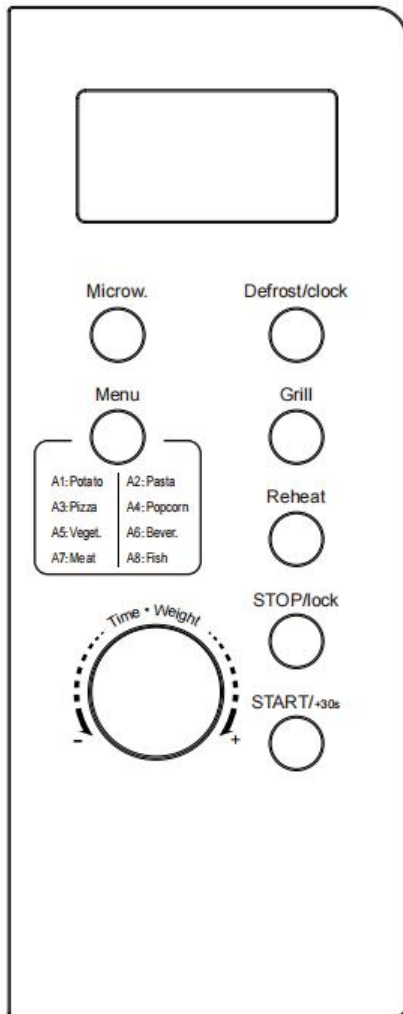
8) Copertura della guida d'onda

Situato all'interno del forno a microonde accanto alla parete del pannello di controllo.

AVVERTENZA

Non rimuovere mai il coperchio della guida d'onda.

FUNZIONAMENTO DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1. PRIMA DI CUCINARE

Il display si accende quando è collegato all'alimentazione. Quindi entra nello stato di standby e il display visualizzerà 1:00.

2. FUNZIONE MICROONDE

Ci sono cinque livelli di potenza di fuoco: 100P, 80P, 50P, 30P e 10P. Premere continuamente il pulsante "microonde" per selezionare la potenza del microonde desiderata. Ruotare la manopola per selezionare il tempo di cottura e la fascia oraria è selezionabile da 0:10 a 60:00. Dopo aver selezionato il tempo di cottura, premere il pulsante "START/+30s" per avviarla. Si sente un ronzio per indicare il completamento dell'operazione.

Alto	100% di potenza in uscita	(Applicabile per una cottura rapida e completa)
Media altezza	80% di potenza in uscita	(Applicabile per la cottura espressa media)
medio	50% di potenza in uscita	(Applicabile per cuocere a vapore gli alimenti)
Medio basso	30% di potenza in uscita	(Applicabile per scongelare gli alimenti)
Basso	10% di potenza in uscita	(Applicabile per tenersi al caldo)

ATTENZIONE

- a. Il tempo massimo impostabile è di 60 minuti.
- b. Non utilizzare mai la griglia durante la cottura nel microonde.
- c. Non usare mai il microonde vuoto.
- d. Alla massima potenza del microonde, il microonde riduce automaticamente la potenza dopo un certo tempo di cottura per prolungarne la durata.
- e. Se il cibo viene capovolto durante l'uso, premere una volta il pulsante "start/+30s" e la procedura di cottura preimpostata continuerà.
- f. Se si prevede di rimuovere il cibo prima del tempo impostato, premere una volta il pulsante di arresto/blocco per annullare la procedura preimpostata ed evitare operazioni accidentali al successivo utilizzo.

3. SBRINAMENTO/OROLOGIO

3.1 SBRINAMENTO

Esistono due modalità di sbrinamento: dEF1 e dEF2. dEF1 è per lo sbrinamento a peso e dEF2 per lo sbrinamento a tempo. Premere questo pulsante per selezionare lo sbrinamento a peso o a tempo e il display visualizzerà il display corrispondente "dEF1" o "dEF2". Ruotare la manopola per selezionare il peso del cibo o il tempo di scongelamento. La gamma di peso di dEF1 va da 100 g a 1500 g. L'intervallo di tempo opzionale di dEF2 è compreso tra 0:10 e 60:00. Dopo aver selezionato il peso o il tempo di sbrinamento, premere il pulsante "START/+30s" e inizierà a funzionare. Si sentirà un ronzio per indicare il completamento dell'operazione. La modalità di scongelamento dEF1 a peso emetterà un segnale acustico per girare il cibo durante lo scongelamento. Di seguito i consigli sui tempi di scongelamento degli alimenti:

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

ATTENZIONE

- a. È necessario girare il cibo durante l'uso per ottenere un effetto uniforme.
- b. Di solito ci vuole più tempo per scongelare che per cuocere il cibo.
- c. Se il cibo può essere tagliato con un coltello, il processo di scongelamento può essere considerato completo.
- d. Il microonde penetra per circa 4 cm nella maggior parte degli alimenti.
- e. Il cibo scongelato va consumato il prima possibile, si sconsiglia di rimetterlo in frigorifero o di ricongelarlo.

3.2 OROLOGIO (24 ore)

In modalità standby, tenere premuto il pulsante "sbrinamento/orologio" per più di 3 secondi per accedere all'interfaccia di impostazione dell'orologio. Allo stesso tempo, lo schermo lampeggia in ore. L'ora può essere impostata ruotando la manopola. Dopo aver impostato l'ora, premere brevemente il pulsante "start/+30s" per accedere alla modalità di impostazione dei minuti. I minuti possono essere impostati ruotando la manopola. Dopo aver impostato i minuti, premere nuovamente il pulsante "start/+30s" per uscire dalla modalità di impostazione.

4. COTTURA AUTOMATICA

Sono disponibili otto menu automatici: da A.1 a A.8. Per i piatti patate, pasta, pizza, popcorn, verdure, bevande, carne e pesce. Premere continuamente il pulsante "menu" per selezionare il menu desiderato, lo schermo corrisponde a A.1 a A.8. Ruotare la manopola per selezionare il peso del menu. Dopo aver selezionato il peso di cottura, premere il pulsante "start/+30s" per avviarla. Si sentirà un ronzio per indicare il completamento dell'operazione.

Schermo	Piatto	Metodo
A.1	Patata	I pesi opzionali sono 250 g, 500 g e 750 g.
A.2	Pasta	I pesi opzionali sono 50 g, 100 g e 150 g.
A.3	Pizza	I pesi opzionali sono 200g e 400g.
A.4	Popcorn	Il peso opzionale è di 100 g.
A.5	Verdura	I pesi opzionali sono 200 g, 400 g e 600 g.
A.6	Bevanda	I pesi opzionali sono 1 tazza, 2 tazze o 3 tazze. Ciascuno contiene circa 250 ml.
A.7	La carne	I pesi opzionali sono 200 g, 400 g e 600 g.
A.8	Pesce	I pesi opzionali sono 200 g, 400 g e 600 g.

ATTENZIONE

- La temperatura del cibo per la cottura dovrebbe essere 20-25 °C. Se la temperatura del cibo è più alta o più bassa prima della cottura, il tempo di cottura deve essere aumentato o diminuito.
- La temperatura, il peso e la forma degli alimenti hanno una grande influenza sull'effetto di cottura. Se viene rilevata una deviazione dal fattore elencato nel menu sopra, è possibile regolare il tempo di cottura per ottenere i migliori risultati.

5. FUNZIONE G RILL

Ci sono tre modalità grill: G, C-1 e C-2. La combinazione G è per grigliare, la combinazione C-1 è per grigliare e cuocere nel microonde e la combinazione C-2 è per grigliare e cuocere nel microonde. Premere continuamente il pulsante "grill", selezionare la modalità desiderata e il display visualizzerà il display corrispondente "G", "C-1" o "C-2". Ruotare la manopola per selezionare il tempo di cottura. L'intervallo di tempo opzionale va dalle 0:10 alle 60:00. Dopo aver selezionato il tempo di cottura, premere il pulsante "start/+30s" per avviare l'operazione. Si sentirà un ronzio per indicare il completamento dell'operazione.

G	Per grigliate. L'elemento riscaldante è acceso durante il funzionamento. Che si applica a rotolare carne sottile o maiale, salsiccia, ali di pollo. In modo da ottenere un buon colore marrone.
C-1	Combinazione di cottura grill e microonde. 30% microonde e 70% grill.
C-2	Combinazione di cottura grill e microonde. 55% microonde e 45% grill.

ATTENZIONE

In modalità grill, tutte le parti del forno, la griglia e le teglie possono diventare molto calde. Fai attenzione quando rimuovi un piatto dal forno a microonde. Utilizzare presine spesse o guanti da forno per evitare ustioni.

6. RISCALDARE

La funzione di riscaldamento è principalmente concepita per aiutare gli utenti a riscaldare il cibo in base al peso del cibo. Premere continuamente il pulsante "riscaldamento" e selezionare il peso corretto del cibo. I pesi opzionali sono 200 g, 400 g, 600 g, 800 g e 1000 g. Dopo aver selezionato il peso, premere il pulsante "start/+30s" per farlo funzionare. Si sentirà un ronzio per indicare il completamento dell'operazione.

7. FERMATI

Durante la cottura delle impostazioni, è possibile premere il pulsante "stop" per annullare le impostazioni e tornare allo stato di attesa. Durante il lavoro, puoi premere il pulsante "stop" per metterlo in pausa. Nello stato di attesa, è possibile premere nuovamente il pulsante "stop" per annullare la funzione e tornare allo stato di attesa.

8. AVVIO/+30 sec

Dopo aver impostato il tempo di cottura o il peso del cibo, premere il tasto "start/+30s" per avviare immediatamente il microonde. Nella sua condizione di lavoro, è possibile premere il pulsante "start/+30s" per prolungare il tempo. Premere una volta il pulsante "start/+30s" per estendere i 30 secondi. La modalità menu e la modalità di sbrinamento a peso non possono regolare l'ora. In modalità pausa, puoi premere il pulsante "start/+30s" per continuare il microonde prima della cottura.

9. ESPRESSO

In modalità standby, dopo aver posizionato il cibo e aver chiuso lo sportello, premere il pulsante "start/+30s" per avviare rapidamente il microonde. L'orario di lavoro predefinito è di 30 secondi. Durante il funzionamento, premere una volta per 30 secondi il pulsante "start/+30s". Si sentirà un ronzio per indicare il completamento dell'operazione.

10. FUNZIONE BLOCCO BAMBINI

Utilizzare questa funzione per bloccare il pannello di controllo durante la pulizia o per evitare che i bambini utilizzino il forno senza sorveglianza. Tutti i pulsanti smetteranno di funzionare in questa modalità.

- 1) Imposta blocco: tenere premuto il pulsante di arresto per circa 3 secondi.
- 2) Annulla blocco: tenere premuto il pulsante di arresto per circa 3 secondi.

LINEA GUIDA PER GLI UTENSILI

Si consiglia vivamente di utilizzare contenitori adatti e sicuri per la cottura nel microonde. In generale, le stoviglie in ceramica termoresistente, vetro o plastica sono adatte alla cottura nel microonde. Non utilizzare mai i contenitori in metallo per la cottura a microonde e combinata in quanto vi è il rischio di scintille o incendi. Si prega di prendere il riferimento dalla tabella seguente:

Materiale di contenitore	Microonde	Griglia	Combi	Appunti
Ceramica resistente al calore	sì	sì	sì	Non utilizzare mai ceramiche decorate con bordi in metallo o smaltate.
Plastica resistente al calore	sì	No	No	Non può essere utilizzato per cotture prolungate nel microonde.
Vetro resistente al calore	sì	sì	sì	
Foglio di plastica	sì	No	No	Non va utilizzato durante la cottura di carne o bracioline, poiché la temperatura eccessiva potrebbe danneggiare la pellicola.
Griglia	No	sì	sì	La griglia può essere utilizzata solo in modalità grill e combinata.
Contenitore in metallo	No	No	No	Non deve essere utilizzato nel microonde. Il microonde non può penetrare attraverso il metallo.
Lacca	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non può essere utilizzato per la cottura ad alta temperatura.
Legno di bambù e carta	No	No	No	Scarsa resistenza al calore. Non può essere utilizzato per la cottura ad alta temperatura.

CONSIGLI DI CUCINA

I seguenti fattori possono influenzare il risultato di cottura:

Disposizione del cibo

Disporre le parti più spesse verso l'esterno della teglia, la parte più sottile verso il centro e stendere uniformemente. Non sovrapporre il cibo se possibile.

Durata del tempo di cottura

Iniziare la cottura con un tempo impostato breve, valutarlo allo scadere del tempo e allungarlo in base all'effettiva necessità. Una cottura eccessiva può causare fumo e ustioni.

Cuocere il cibo in modo uniforme

Gli alimenti come pollo, hamburger o bistecca devono essere girati una volta durante la cottura. A seconda del tipo di alimento, se del caso, mescolarlo una o due volte durante la cottura dall'esterno al centro del piatto.

Concedi tempo in piedi

Trascorso il tempo di cottura, lasciare il cibo nel forno a microonde abbastanza a lungo per completare il ciclo di cottura e lasciarlo raffreddare gradualmente.

Se il cibo è finito

Il colore alimentare e la durezza aiutano a determinare se è pronto, questi includono:

- Il vapore proviene da tutte le parti del cibo, non solo dai bordi.
- Le articolazioni del pollame possono essere spostate facilmente.
- Il maiale o il pollame non mostrano segni di sangue.
- Il pesce è opaco e può essere facilmente tagliato con una forchetta.

Piatto per dorare

Quando si utilizza una piastra abbronzante o una piastra autoriscaldante, posizionare sempre sotto un isolante resistente al calore come un piatto di porcellana per evitare danni al piatto girevole e all'anello rotante.

Involucro di plastica adatto al microonde

Quando si cuociono cibi ad alto contenuto di grassi, assicurarsi che l'involucro di plastica non venga a contatto con gli alimenti poiché potrebbe sciogliersi.

Pentole in plastica adatte al microonde

Alcune pentole di plastica adatte al microonde potrebbero non essere adatte per cucinare cibi con un alto contenuto di grassi e zuccheri. Inoltre, non deve essere superato il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni per l'uso della pietanza.

MANUTENZIONE

Servire

Si prega di verificare quanto segue prima di chiamare per servizi aggiuntivi:


1. Mettere una tazza d'acqua (circa 150 ml) in un misurino di vetro nel forno e chiudere bene lo sportello. La lampada dovrebbe spegnersi quando la porta è chiusa correttamente. Lascia agire il microonde per 1 minuto.
2. Controllare se la lampada è accesa e funzionante.
3. Controllare se la ventola di raffreddamento funziona. (Mettere la mano sulle prese d'aria posteriori).
4. Controllare se il giradischi sta ruotando. (Il giradischi può ruotare in senso orario o antiorario. Questo è abbastanza normale).
5. Controllare se l'acqua nel forno a microonde è calda. Se tutto è stato controllato con le istruzioni di cui sopra e continua a non funzionare, controllare la presa e il fusibile nella casella del misuratore.

Se sia la presa che il fusibile funzionano correttamente, contattare il venditore.

Tutela del servizio

Attenzione: radiazione a microonde

1. Il condensatore ad alta tensione rimane carico dopo la disconnessione. Cortocircuitare il terminale negativo del condensatore HV con il telaio del forno (usare un cacciavite) per scaricarlo prima di toccarlo.
2. Durante la manutenzione, le parti elencate di seguito possono essere rimosse e consentire l'accesso a tensioni superiori a 250V.
 - Magnetron.
 - Trasformatore ad alta tensione.
 - Condensatore ad alta tensione.
 - Diodo ad alta tensione.
 - Fusibile ad alta tensione.
3. Le seguenti condizioni possono causare un'esposizione eccessiva alle microonde durante la manutenzione:
 - Posizionamento errato del forno a microonde;
 - Abbinamento errato di serratura, cerniera e porta;
 - Installazione impropria della staffa dell'interruttore;
 - La porta, la guarnizione della porta o l'alloggiamento sono stati danneggiati.

Smaltimento corretto di questo apparecchio	
	Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarli in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il tuo dispositivo usato, utilizza i sistemi di restituzione e ritiro o contatta il negozio dove è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per il riciclaggio ecologico.

NL


BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE

Alleen huishoudelijk gebruik BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

 **WAARSCHUWING:** Als de deur of deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een gekwalificeerd persoon.

 **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een gekwalificeerd persoon om service- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd om te beschermen tegen blootstelling aan microgolvenenergie.

 **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in verzegelde containers worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen.

1. Gebruik alleen keukengerei dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.
2. Metalen voorwerpen voor eten en drinken zijn niet toegestaan tijdens het koken in de magnetron.
3. Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren voorwerpen de magnetron in de gaten vanwege de mogelijkheid van ontbranding.
4. De magnetron is bedoeld voor het opwarmen van eten en drinken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van pantoffels, verwarmingskussens, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan een risico op letsel, ontbranding of brand veroorzaken .
5. Als er rook wordt waargenomen, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te doven. Magnetronverwarming van dranken kan leiden tot een vertraagd kookpunt, daarom moet u voorzichtig zijn bij het hanteren van de magnetron.
6. De inhoud van zuigflessen en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud. De temperatuur moet vóór consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
7. Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in magnetrons worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen. Zelfs nadat het opwarmen in de magnetron is voltooid.
8. Als u de oven niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat kan beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.
9. Het apparaat mag niet in een kast worden geplaatst.
10. Zorg ervoor dat u het draaiplateau niet verplaatst wanneer u de accessoires uit het apparaat verwijdert.
11. Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomreiniger.
12. Het apparaat mag niet waterpas of hoger dan 90 cm boven de vloer worden geïnstalleerd. Minimale hoogte van de benodigde vrije ruimte boven het bovenoppervlak van de oven is 10 cm.

Waarschuwing: Als het apparaat in de combinatiemodus wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.



OPGEPAST HEET OPPERVLAK

13. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
14. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.
15. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
16. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
17. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - Boerderijen;
 - Door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - Bed & breakfast-achtige omgevingen. De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
18. Doe na gebruik niet direct koud water in de glasplaat. De glasplaat moet minimaal 20 minuten afkoelen en daarna in water leggen om barsten te voorkomen.
19. **Groep 2 klasse B toestel.**
 - Groep 2 ISM-apparatuur: Groep 2 omvat alle ISM-apparatuur waarin opzettelijk radiofrequentie-energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor materiaalbehandeling, EDM- en boogglasapparatuur.
 - Klas B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke instellingen en in instellingen die rechtstreeks zijn aangesloten op een laagspanningsnet dat gebouwen van stroom voorziet die voor huishoudelijke doeleinden worden gebruikt.
20. Dit product interne lichtbron LED licht op < 60lm.

INSTALLATIE

1. Verwijder alle verpakking. Als er een veilige verpakking om de oven zit, scheur deze dan voor gebruik af. Controleer zorgvuldig op beschadigingen. Indien van toepassing, breng de verkoper onmiddellijk op de hoogte of stuur het naar het servicecentrum van de fabrikant.
2. Magnetronovens moeten in een droge en niet-corrosieve omgeving worden geplaatst. Houd het uit de buurt van hitte en vochtigheid, zoals een gasbrander of een watertank.
3. Voor voldoende ventilatie moet de afstand van de achterkant van de magnetron tot de muur minimaal 10 cm zijn. De zijkant tot de muur moet minimaal 5 cm zijn en de vrije afstand boven de bovenzijde minimaal 20 cm. De afstand van de magnetron tot de vloer moet minimaal 85 cm zijn.
4. De positie van de oven moet zo zijn dat deze ver van de tv, radio of antenne is verwijderd, omdat er beeldstoring of ruis kan optreden. De afstand moet meer dan 5 meter zijn.
5. Het apparaat moet zo worden geplaatst dat de stekker toegankelijk is en moet zorgen voor een goede aarding in geval van lekkage. Er kan een aardlus worden gevormd om elektrische schokken te voorkomen.
6. De magnetron moet worden gebruikt met de deur gesloten.
7. De magnetron mag niet in een kast worden geplaatst. De magnetron is bedoeld om vrijstaand te gebruiken.
8. Doordat er fabricageresten of olie op de magnetronruimte of het verwarmingselement achterblijven, zal deze een geur afgeven of zelfs een lichte rookontwikkeling. Dit is normaal en zou niet moeten optreden na veelvuldig gebruik. Houd de deur of het raam open voor een goede ventilatie. Het wordt dus ten eerste aanbevolen om een kopje water in de holte te doen, vervolgens het hoge vermogen in te schakelen en meerdere keren te bedienen.

SCHOONMAAK

MAGNETRONVERZORGING

VOORZICHTIGHEID

De magnetron moet regelmatig worden schoongemaakt en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd.

WAARSCHUWING

- a. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de producten schoonmaakt nadat ze zijn afgekoeld. Dompel het apparaat tijdens het reinigen niet onder in water of andere vloeistoffen.
- b. Als u de oven niet schoon houdt, kan dit leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat nadelig kan beïnvloeden en mogelijk tot een gevaarlijke situatie kan leiden.
- c. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, benzine, schuurpoeder of metalen borstel om enig onderdeel van het apparaat schoon te maken.
- d. Verwijder het golfgeleiderdeksel niet!
- e. Als de magnetron lange tijd is gebruikt, kunnen er vreemde geuren in de oven komen. De volgende 3 methoden kunnen deze verwijderen:
 - 1) Doe meerdere schijfjes citroen in een kopje en verwarm het 2-3 minuten op hoog microvermogen.
 - 2) Plaats een kopje rode thee in de magnetron en verwarm deze met hoog microvermogen.
 - 3) Doe wat sinaasappelschillen in de magnetron en verwarm ze 1 minuut op hoog microvermogen.
- i. Wanneer het product niet in gebruik is, dient het zo goed mogelijk in een droge en geventileerde ruimte te worden geplaatst.

WAARSCHUWING

Details over het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel:

Veeg na gebruik het deksel van de golfgeleider af met een vochtige doek, gevolgd door een droge doek om voedselspatten en vet te verwijderen. Opgehoopt vet kan oververhitten en rook veroorzaken of vlam vatten.

TIPS VOOR REINIGING

Details voor het reinigen van deurafdichtingen, spouw en aangrenzende onderdelen:

Buitenkant:

- Veeg de behuizing af met een vochtige zachte doek.

Deur:

- Veeg met een vochtige zachte doek rond de deur en het raam.
- Veeg de deurafdichtingen en aangrenzende onderdelen af om morsen of spatten te verwijderen.
- Veeg het bedieningspaneel af met een licht vochtige doek.

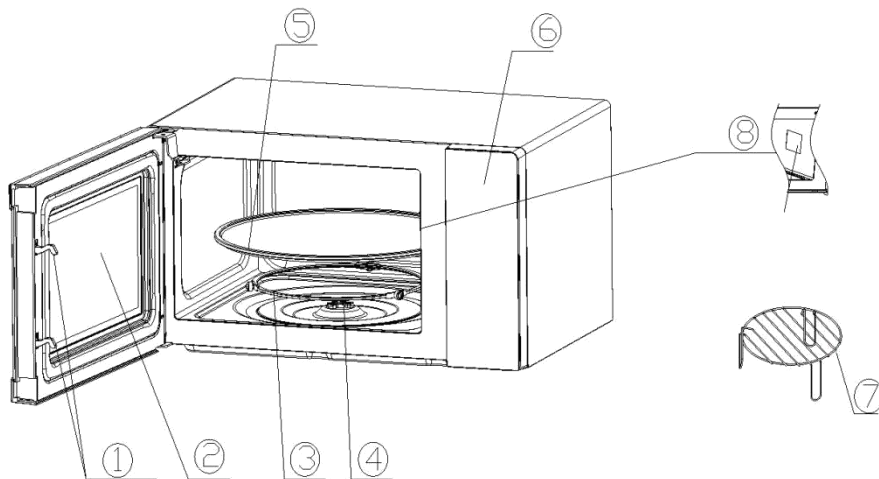
Binnenmuren:

- Veeg de binnenoppervlakken af met een vochtige zachte doek.
- Veeg het deksel van de golfgeleider af om voedselspatten te verwijderen.

Draaitafel / rotatie- / rotatie-as:

- Wassen met mild zeepsop.
- Afspoelen met schoon water en goed laten drogen.

PRODUCT INSTRUCTIE:



1) Deurslot

De deur van de magnetron moet goed gesloten zijn om te kunnen werken.

2) Kijkvenster

Laat de gebruiker de kookstatus zien.

3) Roterende ring

De glazen draaitafel staat op wieltjes. Het ondersteunt de draaitafel en helpt hem in evenwicht te houden tijdens het draaien.

4) Roterende as

De glazen draaitafel zit op de as. De motor eronder drijft de draaitafel aan om te draaien.

5) Draaitafel

Het eten staat op het draaiplateau. De rotatie tijdens gebruik helpt om het voedsel gelijkmatig te koken.

⚠ LET OP

- Monteer eerst de roterende ring.
- Monteer de draaischijf op de roterende as en zorg dat deze goed is afgesteld.

6) Controlepaneel

Zie hieronder voor details. Het bedieningspaneel kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

7) Grillrooster

Gebruikt om het geroosterde voedsel te plaatsen.

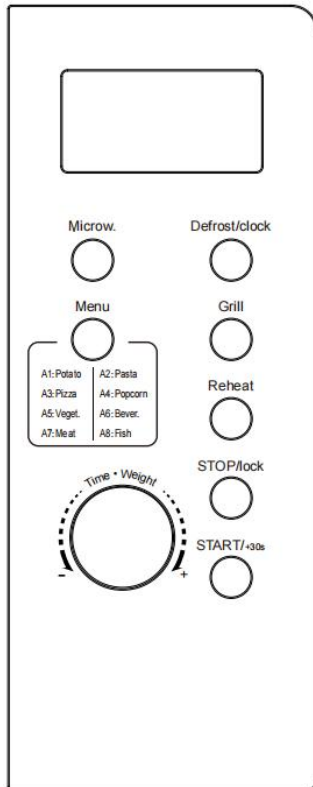
8) Golfgeleider deksel

Bevindt zich in de magnetron naast de wand van het bedieningspaneel.

⚠ WAARSCHUWING

Verwijder nooit het golfgeleider deksel.

WERKING VAN HET BEDIENINGSPANEEL



1. VOOR HET KOKEN

Het display licht op wanneer het is aangesloten op de voeding. Voer vervolgens de standby-status in en het display toont 1:00.

2. MAGNETRONFUNCTIE:

Er zijn vijf vuurkrachtniveaus: 100P, 80P, 50P, 30P en 10P. Druk continu op de knop "magnetron" om het gewenste magnetronvermogen te selecteren. Draai aan de knop om de kooktijd te selecteren en het tijdbereik kan worden geselecteerd van 0:10 tot 60:00. Druk na het selecteren van de kooktijd op de knop "START/+30s" om deze te starten. U hoort een zoemend geluid om aan te geven dat de bewerking is voltooid.

Hoog	100% vermogen	(Toepasselijk voor snel en grondig koken)
Gemiddeld hoog	80% vermogen	(Van toepassing voor medium express cooking)
Medium	50% vermogen	(Van toepassing voor het stomen van voedsel)
Gemiddeld laag	30% vermogen	(Van toepassing voor het ontdooien van voedsel)
Laag	10% vermogen	(Van toepassing om warm te houden)

VOORZICHTIGHEID

- a. De maximale tijd die kan worden ingesteld is 60 minuten.
- b. Gebruik het grillrooster nooit tijdens het koken in de magnetron.
- c. Gebruik de magnetron nooit leeg.
- d. Bij het maximale magnetronvermogen verlaagt de magnetron automatisch het vermogen na een bepaalde kooktijd om de levensduur te verlengen.
- e. Als het voedsel tijdens gebruik wordt omgedraaid, drukt u eenmaal op de knop "start/+30s" en de vooraf ingestelde kookprocedure gaat verder.
- f. Als u van plan bent het voedsel voor de ingestelde tijd te verwijderen, drukt u eenmaal op de stop/lock-knop om de vooraf ingestelde procedure te wissen om onbedoelde bediening bij het volgende gebruik te voorkomen.

3. ONTDOOIEN/KLOK

3.1 ONTDOOIEN

Er zijn twee ontdooistanden: dEF1 en dEF2. dEF1 is voor ontdooien op gewicht en dEF2 voor ontdooien op tijd. Druk op deze knop om ontdooien te selecteren op gewicht of op tijd en het displayscherm zal de corresponderende weergave "dEF1" of "dEF2" tonen. Draai aan de knop om het voedselgewicht of de ontdooitijd te selecteren. Het gewichtsbereik van dEF1 is van 100g tot 1500g. Het optionele tijdbereik van dEF2 is van 0:10 tot 60:00. Nadat het ontdooigewicht of de tijd is geselecteerd, drukt u op de knop "START/+30s" en het begint te werken. U hoort een zoemend geluid om aan te geven dat de bewerking is voltooid. De dEF1-ontdooimodus op gewicht piept om het voedsel tijdens het ontdooien om te draaien. Hieronder vindt u advies over de ontdooitijd van het voedsel:

dEF1	Voor ontdooien is het gewichtsbereik van 100 g tot 1500 g.
dEF2	Voor ontdooien is het tijdbereik van 0:10 tot 60:00.

VOORZICHTIGHEID

- a. Het is noodzakelijk om het voedsel tijdens het gebruik om te draaien om een gelijkmatig effect te verkrijgen.
- b. Het ontdooien duurt meestal langer dan het koken.
- c. Als het voedsel met een mes kan worden gesneden, kan het ontdooiproces als voltooid worden beschouwd.
- d. Magnetron dringt ongeveer 4 cm door in de meeste voedingsmiddelen.
- e. Ontdooid voedsel moet zo snel mogelijk worden geconsumeerd, het wordt niet aanbevolen om het terug in de koelkast te zetten of opnieuw in te vriezen.

3.2 KLOK (24 uur)

Houd in de stand-bymodus de knop "ontdooien/klokken" langer dan 3 seconden ingedrukt om de interface voor het instellen van de klok te openen. Tegelijkertijd knippert het scherm in uren. De tijd kan worden ingesteld door aan de knop te draaien. Na het instellen van het uur, drukt u kort op de "start/+30s"-knop om naar de minuten-instelmodus te gaan. De minuten kunnen worden ingesteld door aan de knop te draaien. Druk na het instellen van de minuten nogmaals op de knop "start/+30s" om de instelmodus te verlaten.

4. AUTOMATISCH KOKEN

Er zijn acht automatische menu's: A.1 tot A.8. Voor de gerechten aardappel, pasta, pizza, popcorn, groenten, dranken, vlees en vis. Druk continu op de "menu" knop om het gewenste menu te selecteren, het scherm komt overeen met A.1 t/m A.8. Draai aan de knop om het gewicht van het menu te selecteren. Nadat u het kookgewicht hebt geselecteerd, drukt u op de knop "start/+30s" om het te starten. U hoort een zoemend geluid om aan te geven dat de bewerking is voltooid.

Weergave	Gerecht	Methode
A.1	Aardappel	De optionele gewichten zijn 250g, 500g en 750g.
A.2	Pasta	De optionele gewichten zijn 50g, 100g en 150g.
A.3	Pizza	De optionele gewichten zijn 200g en 400g.
A.4	Popcorn	Het optionele gewicht is 100 gram.
A.5	Groente	De optionele gewichten zijn 200g, 400g en 600g.
A.6	Drank	De optionele gewichten zijn 1 kopje, 2 kopjes of 3 kopjes. Elk bevat ongeveer 250 ml.
A.7	Vlees	De optionele gewichten zijn 200g, 400g en 600g.
A.8	Vis	De optionele gewichten zijn 200g, 400g en 600g.

VOORZICHTIGHEID

- De temperatuur van het voedsel om te koken moet 20-25 zijn. Als de voedseltemperatuur vóór het koken hoger of lager is, moet de kooktijd worden verlengd of verlaagd.
- De temperatuur, het gewicht en de vorm van voedsel hebben een grote invloed op het kookeffect. Als er een afwijking wordt gevonden van de factor die in het menu hierboven wordt vermeld, kan de kooktijd worden aangepast voor het beste resultaat.

5. GRILL- FUNCTIE

Er zijn drie grillstanden: G, C-1 en C-2. Combinatie G is voor grillen, combinatie C-1 is voor grillen en koken in de magnetron en combinatie C-2 is voor grillen en koken in de magnetron. Druk continu op de "grill"-knop, selecteer de gewenste modus en het displayscherm toont de overeenkomstige weergave "G", "C-1" of "C-2". Draai aan de knop om de kooktijd te selecteren. Het optionele tijdbereik is van 0:10 tot 60:00. Druk na het selecteren van de kooktijd op de knop "start/+30s" om de bewerking te starten. U hoort een zoemend geluid om aan te geven dat de bewerking is voltooid.

G	Voor grillen. Tijdens bedrijf is het verwarmingselement ingeschakeld. Dat geldt voor het rollen van dun vlees of varkensvlees, worst, kippenvleugels. Zodat een goede bruine kleur kan worden verkregen.
C-1	Combinatie van grill en magnetron koken. 30% magnetron en 70% grill.
C-2	Combinatie van grill en magnetron koken. 55% magnetron en 45% grill.

VOORZICHTIGHEID

In de grillstand kunnen alle ovenonderdelen evenals het rooster en de bakplaten zeer heet worden. Wees voorzichtig bij het verwijderen van een gerecht uit de magnetron. Gebruik dikke pannenlappen of ovenwanten om brandwonden te voorkomen.

6. OPWARMEN

De opwarmfunctie is voornamelijk bedoeld om gebruikers te helpen voedsel op te warmen op basis van het gewicht van het voedsel. Druk continu op de knop "verwarmen" en selecteer het juiste gewicht van het voedsel. De optionele gewichten zijn 200g, 400g, 600g, 800g en 1000g. Nadat het gewicht is geselecteerd, drukt u op de knop "start/+30s" om het te laten werken. U hoort een zoemend geluid om aan te geven dat de bewerking is voltooid.

7. STOP

Tijdens het koken van de instellingen kunt u op de "stop"-knop drukken om de instellingen te annuleren en terug te keren naar de standby-status. Tijdens het werken kunt u op de "stop"-knop drukken om deze te laten pauzeren. In de standby-status kunt u nogmaals op de "stop"-knop drukken om de functie te annuleren en terug te keren naar de standby-status.

8. START/+30s

Druk na het instellen van de kooktijd of het voedselgewicht op de knop "start/+30s" om de magnetron onmiddellijk te starten. In werkende staat kunt u op de knop "start/+30s" drukken om de tijd te verlengen. Druk eenmaal op de knop "start/+30s" om de 30 seconden te verlengen. Menumodus en ontdooimodus met gewicht kunnen de tijd niet aanpassen. In de pauzmodus kunt u op de knop "start/+30s" drukken om de magnetron voort te zetten voordat u gaat koken.

9. EXPRESS

In de stand-bymodus, nadat het voedsel is geplaatst en de deur is gesloten, drukt u op de knop "start/+30s" om de magnetron snel te starten. De standaard werktijd is 30 seconden. Druk tijdens bedrijf eenmaal 30 seconden op de knop "start/+30s". U hoort een zoemend geluid om aan te geven dat de bewerking is voltooid.

10. KINDERSLOT FUNCTIE

Gebruik deze functie om het bedieningspaneel tijdens het schoonmaken te vergrendelen of om te voorkomen dat kinderen de oven zonder toezicht gebruiken. In deze modus werken alle knoppen niet meer.

- 1) Vergrendeling instellen: Houd de stopknop ongeveer 3 seconden ingedrukt.
- 2) Vergrendeling annuleren: Houd de stopknop ongeveer 3 seconden ingedrukt

RICHTLIJN GEREEDSCHAP

Het wordt sterk aanbevolen om schalen te gebruiken die geschikt en veilig zijn om in de magnetron te koken. Over het algemeen zijn de borden van hittebestendig keramiek, glas of plastic geschikt om in de magnetron te koken. Gebruik de metalen houders nooit voor magnetron- en combinatie koken, omdat er gevaar voor vonken of brand bestaat. Neem de referentie uit onderstaande tabel:

Materiaal van container	Magnetron	Grillen	Combi	Opmerkingen
Hittebestendig keramiek	Ja	Ja	Ja	Gebruik nooit keramiek dat versierd is met een metalen rand of geglazuurd is.
Hittebestendig kunststof	Ja	Nee	Nee	Kan niet worden gebruikt voor langdurig koken in de magnetron.
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	
Plastic folie	Ja	Nee	Nee	Het mag niet worden gebruikt bij het koken van vlees of karbonades, omdat de te hoge temperatuur de folie kan beschadigen.
Grillrooster	Nee	Ja	Ja	Het grillrooster kan alleen in de grill- en combinatiemodus worden gebruikt.
Metalen bak	Nee	Nee	Nee	Het mag niet in de magnetron worden gebruikt. De magnetron kan niet door metaal heen dringen.
Lak	Nee	Nee	Nee	Slechte hittebestendigheid. Kan niet worden gebruikt voor koken op hoge temperatuur.
Bamboe hout en papier	Nee	Nee	Nee	Slechte hittebestendigheid. Kan niet worden gebruikt voor koken op hoge temperatuur.

KOOKTIPS

De volgende factoren kunnen het kookresultaat beïnvloeden:

Eten arrangement

Leg de dikkere delen naar de buitenkant van de schaal, de dunnere delen naar het midden en verdeel gelijkmatig. Laat het voedsel indien mogelijk niet overlappen .

Kooktijd lengte

Begin met koken met een korte tijdsinstelling, evalueer deze na de time-out en verleng deze volgens de werkelijke behoefte. Te gaar koken kan leiden tot rook en brandwonden.

Eten gelijkmatig koken

Voedsel zoals kip, hamburger of biefstuk moet tijdens het koken eenmaal worden omgedraaid. Afhankelijk van het soort voedsel, indien van toepassing, roer het tijdens het koken één of twee keer van buiten naar het midden van het gerecht.

Sta tijd toe

Nadat de kooktijd is verstreken, laat u het voedsel lang genoeg in de magnetron om de kookcyclus te voltooien en laat u het geleidelijk afkoelen.

Of het eten klaar is

Voedselkleur en hardheid helpen bepalen of het klaar is, deze omvatten:

- Stoom komt uit alle delen van het voedsel, niet alleen uit de randen.
- Gevogeltegewrichten kunnen gemakkelijk worden verplaatst.
- Varkensvlees of gevogelte vertoont geen bloedsporen.
- Vis is ondoorzichtig en kan gemakkelijk met een vork worden gesneden.

Bruiningsschotel

Plaats bij gebruik van een bruiningsschaal of zelfverwarmende plaat altijd een hittebestendige isolator zoals een porseleinen bord eronder om schade aan het draaiplateau en de draairing te voorkomen.

Magnetronbestendige plasticfolie

Zorg er bij het koken van voedsel met een hoog vetgehalte voor dat de plastic folie niet in contact komt met voedsel, omdat het kan smelten.

Magnetronbestendig plastic kookgerei

Sommige magnetronbestendige plastic kookgerei is mogelijk niet geschikt voor het bereiden van voedsel met een hoog vet- en suikergehalte. Ook mag de in de gebruiksaanwijzing van het gerecht vermelde voorverwarmtijd niet worden overschreden.

ONDERHOUD

Service

Controleer het volgende voordat u belt voor aanvullende diensten:

1. Plaats een kopje water (ongeveer 150 ml) in een glazen maatbeker in de oven en sluit de deur goed. De lamp moet uitgaan als de deur goed is gesloten. Laat de magnetron 1 minuut werken.
2. Controleer of de lamp aan is en werkt.
3. Controleer of de koelventilator werkt. (Plaats uw hand over de ventilatieopeningen aan de achterkant).
4. Controleer of de draaitafel draait. (De draaitafel kan met de klok mee of tegen de klok in draaien. Dit is heel normaal).
5. Controleer of het water in de magnetron heet is. Als alles is gecontroleerd met bovenstaande instructies en het werkt nog steeds niet, controleer dan het stopcontact en de zekering in de meterkast.

Als zowel het stopcontact als de zekering goed werken, neem dan contact op met de verkoper.

Onderhoudswaarborgen

Voorzichtigheid: microgolfstraling

1. De hoogspanningscondensator blijft opgeladen na het uitschakelen. Sluit de negatieve pool van de HV-condensator kort met het ovenchassis (gebruik een schroevendraaier) om te ontladen voordat u deze aanraakt.
2. Tijdens onderhoud kunnen de onderstaande onderdelen worden verwijderd en toegang geven tot spanningen boven 250V.
 - Magnetron.
 - Hoogspanningstransformator.
 - Hoogspanningscondensator.
 - Hoogspanningsdiode.
 - Hoogspanningszekering.
3. De volgende omstandigheden kunnen overmatige blootstelling aan microgolven tijdens onderhoud veroorzaken:
 - Verkeerde plaatsing van de magnetron;
 - Verkeerde afstemming van deurslot, deurscharnier en deur;
 - Onjuiste installatie van schakelaarbeugel;
 - Deur, deurafdichting of behuizing is beschadigd.

Correcte verwijdering van dit apparaat	
	Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u het op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen. Gebruik voor het retourneren van uw gebruikte apparaat de retour- en ophaalsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product inleveren voor milieuvriendelijke recycling.


ES


INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES LEA CUIDADOSAMENTE Y CONSERVE PARA FUTURAS CONSULTAS

Solo uso doméstico

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

 **ADVERTENCIA:** Si la puerta o los sellos de la puerta están dañados, el horno no debe usarse hasta que haya sido reparado por una persona calificada.

 **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona calificada realizar trabajos de servicio o reparación que requieran quitar una cubierta para proteger contra la exposición a la energía de microondas.

 **ADVERTENCIA:** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes sellados, ya que pueden explotar.

1. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para su uso en hornos microondas.
2. No se permiten objetos metálicos para alimentos y bebidas durante la cocción con microondas.
3. Al calentar alimentos en objetos de plástico o papel, vigile el microondas debido a la posibilidad de ignición.
4. El microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o ropa y calentar pantuflas, almohadillas térmicas, esponjas, paños húmedos y similares puede crear un riesgo de lesión, ignición o incendio.
5. Si se observa humo, apague el aparato o desenchúfelo y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas. El calentamiento de las bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo tanto, se debe tener cuidado al manipular el microondas.
6. El contenido de los biberones y los tarros de comida para bebés debe removerse o agitarse. Se debe comprobar la temperatura antes del consumo para evitar quemaduras.
7. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos de microondas, ya que pueden explotar. Incluso después de que el calentamiento por microondas haya terminado.
8. Si no se mantiene limpio el horno, se podría producir el deterioro de la superficie, lo que podría afectar la vida útil del electrodoméstico y posiblemente crear una situación peligrosa.
9. El aparato no debe colocarse en un armario.
10. Tenga cuidado de no mover el plato giratorio al retirar los accesorios del aparato.
11. El aparato no debe limpiarse con un limpiador a vapor.
12. El aparato no debe instalarse nivelado o a más de 90 cm del suelo. La altura mínima del espacio libre requerido sobre la superficie superior del horno es de 10 cm.

Advertencia: Al utilizar el aparato en modo combinado, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE

13. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada similar para evitar un peligro.
14. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
15. Los niños no pueden jugar con el aparato.
16. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
17. Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - Casas de labranza;
 - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - Ambientes tipo bed and breakfast. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
18. No ponga inmediatamente agua fría en la placa de vidrio después de su uso. La placa de vidrio debe enfriarse durante al menos 20 minutos y luego sumergirse en agua para evitar que se agriete.
19. **Aparato del grupo 2 clase B.**
 - Grupo 2 Equipos ISM: El Grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que la energía de radiofrecuencia se genera y/o utiliza intencionalmente en forma de radiación electromagnética para equipos de manipulación de materiales, EDM y soldadura por arco.
 - Clase El equipo B es el equipo adecuado para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje que alimenta edificios utilizados para fines domésticos.
20. La fuente de luz interna de este producto LED se ilumina <60 lm.

INSTALACIÓN

1. Retire todo el embalaje. Si hay un envoltorio seguro alrededor del horno, quítelo antes de usarlo. Compruebe cuidadosamente si hay daños. Si corresponde, notifique inmediatamente al vendedor o envíelo al centro de servicio del fabricante.
2. Los hornos de microondas deben colocarse en un ambiente seco y no corrosivo. Manténgalo alejado del calor y la humedad, como un quemador de gas o un tanque de agua.
3. Para garantizar una ventilación adecuada, la distancia desde la parte posterior del microondas hasta la pared debe ser de al menos 10 cm. El lado de la pared debe ser de al menos 5 cm y la distancia libre por encima de la superficie superior de al menos 20 cm. La distancia del microondas al suelo debe ser de al menos 85 cm.
4. La posición del horno debe ser tal que esté lejos del televisor, la radio o la antena, ya que pueden producirse interferencias en la imagen o ruido. La distancia debe ser superior a 5 metros.
5. El aparato debe colocarse de manera que se pueda acceder al enchufe y debe garantizarse una conexión a tierra adecuada en caso de fuga. Se puede formar un bucle de tierra para evitar descargas eléctricas.
6. El microondas debe funcionar con la puerta cerrada.
7. El microondas no debe colocarse en un armario. El microondas está diseñado para usarse de forma independiente.
8. Debido a que quedan residuos de fabricación o aceite en la cavidad del microondas o en el elemento calefactor, se desprenderá un olor o incluso un ligero humo. Esto es normal y no debería ocurrir después de varios usos. Mantenga la puerta o ventana abierta para una buena ventilación. Por lo tanto, se recomienda encarecidamente poner una taza de agua en la cavidad, luego encenderla a alta potencia y operarla varias veces.

LIMPIEZA

CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS

PRECAUCIÓN

El microondas se debe limpiar con regularidad y se deben eliminar los restos de alimentos.

ADVERTENCIA

- a. Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar los productos después de que se hayan enfriado. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos mientras lo limpia.
- b. Si no se mantiene limpio el horno, se podría producir una degradación de la superficie que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente conducir a una situación peligrosa.
- c. Nunca use detergentes fuertes, gasolina, polvos abrasivos o cepillos metálicos para limpiar cualquier parte del aparato.
- d. ¡No retire la cubierta de la guía de ondas!
- e. Cuando el microondas se ha utilizado durante mucho tiempo, puede haber olores extraños en el horno. Los siguientes 3 métodos pueden eliminarlos:
 - 1) Pon varias rodajas de limón en una taza y caliéntalo con alta potencia micro durante 2-3 minutos.
 - 2) Coloca una taza de té rojo en el microondas y caliéntalo a alta potencia.
 - 3) Pon algunas cáscaras de naranja en el microondas y caliéntalas a alta potencia durante 1 minuto.
- j. Cuando el producto no esté en uso, debe colocarse en un área seca y ventilada lo mejor posible.

ADVERTENCIA

Detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos:

Después del uso, limpie la cubierta de la guía de ondas con un paño húmedo y luego con un paño seco para eliminar las salpicaduras de comida y la grasa. La grasa acumulada puede sobrecalentarse y producir humo o incendiarse.

CONSEJOS PARA LA LIMPIEZA

Detalles para limpiar los sellos de la puerta, la cavidad y las partes adyacentes:

Exterior:

- Limpie la carcasa con un paño suave húmedo.

Puerta:

- Limpie con un paño suave húmedo alrededor de 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 ligeramente húmedo.

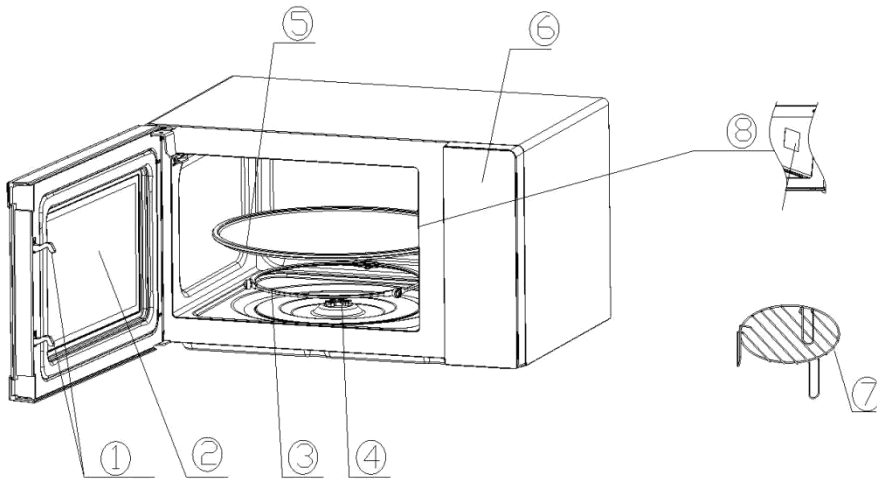
Paredes interiores:

- Limpie las superficies interiores con un paño suave húmedo.
- Limpie la tapa de la guía de ondas para eliminar las salpicaduras de alimentos.

Plato giratorio / anillo de rotación / eje de rotación:

- Lavar con agua jabonosa suave.
- Enjuague con agua limpia y deje que se seque completamente.

INSTRUCCIONES DEL PRODUCTO



1) Cerradura de la puerta

La puerta del microondas debe estar bien cerrada para que funcione.

2) ventana de visualización

Permitir al usuario ver el estado de cocción.

3) Anillo giratorio

El tocadiscos de cristal tiene ruedas. Soporta el plato giratorio y ayuda a equilibrarlo mientras gira.

4) Eje giratorio

El plato giratorio de vidrio se asienta sobre el eje. El motor debajo impulsa la plataforma giratoria para que gire.

5) Placa giratoria

La comida está en el plato giratorio. Su rotación durante el uso ayuda a cocinar los alimentos de manera uniforme.

PRECAUCIÓN

- Instale primero el anillo giratorio.
- Monte el plato giratorio en el eje giratorio y asegúrese de que esté correctamente ajustado.

6) Panel de control

Consulte a continuación para obtener más información. El panel de control está sujeto a cambios sin previo aviso.

7) Parrilla

Se utiliza para colocar la comida asada.

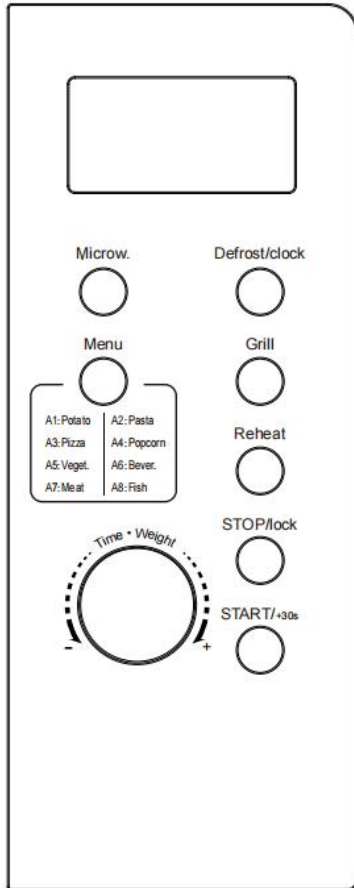
8) Cubierta de guía de ondas

Ubicado dentro del horno de microondas al lado de la pared del panel de control.

ADVERTENCIA

Nunca retire la cubierta de la guía de ondas.

FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL



1. ANTES DE COCINAR

La pantalla se ilumina cuando está conectada a la fuente de alimentación. Luego ingrese al estado de espera y la pantalla mostrará 1:00.

2. FUNCIÓN MICROONDAS

Hay cinco niveles de potencia de fuego: 100P, 80P, 50P, 30P y 10P. Presione el botón "microondas" continuamente para seleccionar la potencia de microondas deseada. Gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción y el rango de tiempo se puede seleccionar de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar el tiempo de cocción, presione el botón "START/+30s" para iniciarlo. Se escucha un zumbido para indicar la finalización de la operación.

Alto	100% de potencia de salida	(Aplicable para cocciones rápidas y completas)
Altura media	80% de potencia de salida	(Aplicable para cocina mediana express)
Medio	50% de potencia de salida	(Aplicable para alimentos al vapor)
Medio-bajo	30% de potencia de salida	(Aplicable para descongelar alimentos)
Bajo	10% de potencia de salida	(Aplicable para mantener el calor)

PRECAUCIÓN

- El tiempo máximo que se puede programar es de 60 minutos.
- Nunca use la rejilla de la parrilla mientras cocina en el microondas.
- Nunca use el microondas vacío.
- A la máxima potencia de microondas, el microondas reduce automáticamente la potencia después de un cierto tiempo de cocción para prolongar la vida útil.
- Si se voltea la comida durante el uso, presione el botón "inicio/+30s" una vez y continuará el procedimiento de cocción preestablecido.
- Si planea retirar los alimentos antes del tiempo establecido, presione el botón de detener/bloquear una vez para borrar el procedimiento preestablecido y evitar una operación accidental en el próximo uso.

3. DESCONGELACIÓN/RELOJ

3.1 DESCONGELACIÓN

Hay dos modos de descongelación: dEF1 y dEF2. dEF1 es para descongelamiento por peso y dEF2 para descongelamiento por tiempo. Presione este botón para seleccionar descongelar por peso o por tiempo y la pantalla de visualización mostrará la visualización correspondiente "dEF1" o "dEF2". Gire la perilla para seleccionar el peso de los alimentos o el tiempo de descongelación. El rango de peso de dEF1 es de 100 g a 1500 g. El intervalo de tiempo opcional de dEF2 es de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar el peso o el tiempo de descongelación, presione el botón "START/+30s" y comenzará a funcionar. Se escuchará un zumbido para indicar la finalización de la operación. El modo de descongelación por peso dEF1 emitirá un pitido para dar la vuelta a los alimentos durante la descongelación. A continuación hay consejos sobre el tiempo de descongelación de los alimentos:

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

PRECAUCIÓN

- Es necesario dar la vuelta al alimento durante su uso para obtener un efecto homogéneo.
- Por lo general, lleva más tiempo descongelar que cocinar los alimentos.
- Si la comida se puede cortar con un cuchillo, el proceso de descongelación se puede considerar completo.
- El microondas penetra unos 4 cm en la mayoría de los alimentos.
- Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible, no se recomienda volver a colocarlos en el refrigerador o volver a congelarlos.

3.2 RELOJ (24 horas)

En el modo de espera, mantenga presionado el botón "descongelar/reloj" durante más de 3 segundos para ingresar a la interfaz de configuración del reloj. Al mismo tiempo, la pantalla parpadea en horas. El tiempo se puede configurar girando la perilla. Después de configurar la hora, presione brevemente el botón "inicio/+30 s" para ingresar al modo de configuración de minutos. Los minutos se pueden ajustar girando la perilla. Después de configurar los minutos, presione el botón "start/+30s" nuevamente para salir del modo de configuración.

4. COCCIÓN AUTOMÁTICA

Hay ocho menús automáticos: A.1 a A.8. Para los platos patata, pasta, pizza, palomitas, verduras, bebidas, carnes y pescados. Presione el botón "menú" continuamente para seleccionar el menú deseado, la pantalla corresponde a A.1 a A.8. Gire la perilla para seleccionar el peso del menú. Después de seleccionar el peso de cocción, presione el botón "inicio/+30s" para iniciarlo. Se escuchará un zumbido para indicar la finalización de la operación.

Monitor	Plato	Método
A.1	Papa	Los pesos opcionales son 250g, 500g y 750g.
A.2	Pasta	Los pesos opcionales son 50g, 100g y 150g.
A.3	Pizza	Los pesos opcionales son 200g y 400g.
A.4	Palomitas de maíz	El peso opcional es de 100 g.
A.5	Verdura	Los pesos opcionales son 200g, 400g y 600g.
A.6	Bebida	Los pesos opcionales son 1 taza, 2 tazas o 3 tazas. Cada uno contiene aproximadamente 250 ml.
A.7	Carne	Los pesos opcionales son 200g, 400g y 600g.
A.8	Pez	Los pesos opcionales son 200g, 400g y 600g.

PRECAUCIÓN

- La temperatura de los alimentos para cocinar debe ser de 20-25 °C. Si la temperatura de los alimentos es más alta o más baja antes de cocinarlos, se debe aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
- La temperatura, el peso y la forma de los alimentos tienen una gran influencia en el efecto de cocción. Si se encuentra una desviación del factor enumerado en el menú anterior, el tiempo de cocción se puede ajustar para obtener los mejores resultados.

5. FUNCIÓN PARRILLA

Hay tres modos de parrilla: G, C-1 y C-2. La combinación G es para asar a la parrilla, la combinación C-1 es para asar a la parrilla y cocinar en microondas y la combinación C-2 es para asar a la parrilla y cocinar en microondas. Presione el botón "grill" continuamente, seleccione el modo deseado y la pantalla mostrará la pantalla correspondiente "G", "C-1" o "C-2". Gire la perilla para seleccionar el tiempo de cocción. El intervalo de tiempo opcional es de 0:10 a 60:00. Después de seleccionar el tiempo de cocción, presione el botón "start/+30s" para iniciar la operación. Se escuchará un zumbido para indicar la finalización de la operación.

GRAMO	Para parrilla. El elemento calefactor se enciende durante el funcionamiento. Lo que se aplica a rodar carne delgada o cerdo, salchichas, alitas de pollo. Para que se pueda obtener un buen color marrón.
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.

PRECAUCIÓN

En el modo grill, todas las piezas del horno, así como la rejilla y las bandejas para hornear, pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al sacar un plato del horno de microondas. Use agarraderas gruesas o guantes para horno para evitar quemaduras.

6. RECALENTAR

La función de recalentamiento está destinada principalmente a ayudar a los usuarios a recalentar los alimentos en función del peso de los alimentos. Presione continuamente el botón "calentamiento" y seleccione el peso correcto de los alimentos. Los pesos opcionales son 200g, 400g, 600g, 800g y 1000g. Después de seleccionar el peso, presione el botón "inicio/+30 s" para que comience a funcionar. Se escuchará un zumbido para indicar la finalización de la operación.

7. PARE

Mientras cocina la configuración, puede presionar el botón "detener" para cancelar la configuración y volver al estado de espera. Mientras trabaja, puede presionar el botón "detener" para hacer una pausa. En el estado de espera, puede presionar el botón "detener" nuevamente para cancelar la función y volver al estado de espera.

8. INICIO/+30s

Después de configurar el tiempo de cocción o el peso de los alimentos, presione el botón "inicio/+30 s" para iniciar el microondas inmediatamente. En su condición de funcionamiento, puede presionar el botón "inicio/+30 s" para extender el tiempo. Presiona el botón "start/+30s" una vez para extender los 30 segundos. El modo de menú y el modo de descongelación por peso no pueden ajustar la hora. En el modo de pausa, puede presionar el botón "inicio/+30 s" para continuar con el microondas antes de cocinar.

9. EXPRÉS

En el modo de espera, después de colocar la comida y cerrar la puerta, presione el botón "inicio/+30 s" para iniciar el microondas rápidamente. El tiempo de trabajo predeterminado es de 30 segundos. Durante el funcionamiento, presione el botón "inicio/+30s" una vez durante 30 segundos. Se escuchará un zumbido para indicar la finalización de la operación.

10. 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. Todos los botones dejarán de funcionar en este modo.

- 1) Establecer bloqueo: mantenga presionado el botón de parada durante unos 3 segundos.
- 2) Cancelar bloqueo: mantenga presionado el botón de parada durante unos 3 segundos

GUÍA DE UTENSILIOS

Se recomienda encarecidamente utilizar recipientes aptos y seguros para cocinar en el microondas. En general, los platos hechos de cerámica, vidrio o plástico resistentes al calor son aptos para cocinar en el microondas. Nunca utilice los recipientes de metal para microondas y cocción combinada, ya que existe riesgo de chispas o incendio. Por favor, tome la referencia de la siguiente tabla:

Material de envase	Microondas	Parrilla	Combi	notas
Cerámica resistente al calor	Sí	Sí	Sí	Nunca use cerámica que esté decorada con un borde de metal o esmaltada.
Plástico resistente al calor	Sí	No	No	No se puede utilizar para una cocción prolongada en el microondas.
Vidrio resistente al calor	Sí	Sí	Sí	
Lámina de plástico	Sí	No	No	No debe usarse para cocinar carne o chuletas, ya que la temperatura excesiva puede dañar el papel aluminio.
Parrilla	No	Sí	Sí	La rejilla para grill solo se puede utilizar en modo grill y combinación.
Contenedor metálico	No	No	No	No se debe utilizar en el microondas. El microondas no puede penetrar a través del metal.
Barniz	No	No	No	Mala resistencia al calor. No se puede utilizar para cocinar a alta temperatura.
Madera de bambú y papel.	No	No	No	Mala resistencia al calor. No se puede utilizar para cocinar a alta temperatura.

CONSEJOS DE COCINA

Los siguientes factores pueden afectar el resultado de la cocción:

Arreglo de comida

Coloque las partes más gruesas hacia el exterior del plato, la parte más delgada hacia el centro y distribuya uniformemente. No superponga la comida si es posible.

Duración del tiempo de cocción

Comience a cocinar con un ajuste de tiempo corto, evalúelo después del tiempo de espera y extiéndalo según la necesidad real. La cocción excesiva puede provocar humo y quemaduras.

Cocinar los alimentos de manera uniforme

Los alimentos como el pollo, la hamburguesa o el bistec se deben voltear una vez durante la cocción. Según el tipo de alimento, si corresponde, revuélvalo una o dos veces durante la cocción desde el exterior hacia el centro del plato.

Permitir tiempo de reposo

Después de que haya transcurrido el tiempo de cocción, deje la comida en el horno de microondas el tiempo suficiente para completar el ciclo de cocción y deje que se enfríe gradualmente.

Si la comida está lista

El color y la dureza de los alimentos ayudan a determinar si está listo, estos incluyen:

- El vapor sale de todas las partes de la comida, no solo de los bordes.
- Las articulaciones de aves se pueden mover fácilmente.
- La carne de cerdo o de ave no muestra signos de sangre.
- El pescado es opaco y se puede cortar fácilmente con un tenedor.

Plato para dorar

Cuando utilice un plato de bronceado o una bandeja de autocalentamiento, siempre coloque debajo un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana, para evitar dañar el plato giratorio y el anillo giratorio.

Envoltura de plástico apta para microondas.

Cuando cocine alimentos con un alto contenido de grasa, asegúrese de que la envoltura de plástico no entre en contacto con los alimentos, ya que podría derretirse.

Utensilios de cocina de plástico aptos para microondas

Algunos utensilios de cocina de plástico aptos para microondas pueden no ser adecuados para cocinar alimentos con un alto contenido de grasa y azúcar. Además, no se debe exceder el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones de uso del plato.

MANTENIMIENTO

Mantenimiento

Verifique lo siguiente antes de llamar para solicitar servicios adicionales:


1. Coloque una taza de agua (aproximadamente 150 ml) en una taza medidora de vidrio en el horno y cierre bien la puerta. La lámpara debe apagarse cuando la puerta se cierra correctamente. Deja que el microondas funcione durante 1 minuto.
2. Compruebe si la lámpara está encendida y funcionando.
3. Compruebe si el ventilador de refrigeración funciona. (Coloque su mano sobre las rejillas de ventilación traseras).
4. Compruebe si el plato giratorio está girando. (El plato giratorio puede girar en sentido horario o antihorario. Esto es bastante normal).
5. Compruebe si el agua del horno microondas está caliente. Si se ha comprobado todo con las instrucciones anteriores y sigue sin funcionar, compruebe el enchufe y el fusible en la caja del medidor.

Si tanto el tomacorriente como el fusible funcionan correctamente, comuníquese con el vendedor.

Garantías de servicio

Precaución: radiación de microondas

1. El condensador de alto voltaje permanece cargado después de la desconexión. Cortocircuite el terminal negativo del capacitor HV con el chasis del horno (utilice un destornillador) para descargarlo antes de tocarlo.
2. Durante el mantenimiento, las piezas enumeradas a continuación se pueden quitar y permitir el acceso a voltajes superiores a 250V.
 - magnetrón.
 - Transformador de alto voltaje.
 - Condensador de alto voltaje.
 - Diodo de alto voltaje.
 - Fusible de alto voltaje.
3. Las siguientes condiciones pueden causar una exposición excesiva a las microondas durante el mantenimiento:
 - Colocación incorrecta del horno de microondas;
 - Coincidencia incorrecta de la cerradura de la puerta, la bisagra de la puerta y la puerta;
 - Instalación incorrecta del soporte del interruptor;
 - La puerta, el sello de la puerta o la carcasa están dañados.

Eliminación correcta de este aparato	
	Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana por la eliminación descontrolada de desechos, recíclelos de manera 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 la tienda donde adquirió el producto. Pueden llevar este producto a un reciclaje respetuoso con el medio ambiente.