

# LIBRETTO DI ISTRUZIONI MODELLO: MWI 424 (MR)

FORNO A MICROONDE

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

IT



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English

## Sommario

Precauzioni e consigli, 2

Installazione forno, 6

Istruzioni funzionamento, 11

Anomalie e rimedi, 17

Installazione, 9



**Prima di utilizzare il forno a microonde, leggere le presenti istruzioni con attenzione e conservarle.**

Se si rispettano le istruzioni, il forno sarà in grado di garantire un funzionamento ottimale per molti anni.

**CONSERVARE LE ISTRUZIONI CON CURA**

# PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ESPOSIZIONE ECCESSIVA ALL'ENERGIA DELLE MICROONDE

IT

- (a) Non mettere in funzione il forno con la porta aperta per non rischiare di esporsi pericolosamente all'energia delle microonde. È importante non rompere né manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza.
- (b) Non riporre oggetti tra la parte anteriore del forno e la porta e non permettere l'accumulo di sporco o residui di detergente sulle superfici di tenuta.
- (c) **ATTENZIONE:** In caso di danni alla porta o alle relative guarnizioni, non mettere in funzione il forno fino a quando non sarà stato riparato da personale competente.

## **N.B. :**

Se l'apparecchio non viene mantenuto in un buono stato di pulizia, la superficie potrebbe rovinarsi con conseguenze sulla durata di vita dell'apparecchio, determinando anche ad una situazione di pericolo.

## **Specifiche**

Modello:	TC944TEZ
Tensione nominale:	230V~50Hz
Potenza in ingresso nominale (microonde):	1650W
Potenza in uscita nominale (microonde):	900W
Potenza in ingresso nominale (grill):	1750W
Potenza in ingresso nominale (forno statico):	1750W
Capienza forno:	44L
Diametro piatto girevole:	Ø 360mm
Dimensioni esterne:	594 454,5 568 mm
Peso netto:	Circa 41 kg

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI**

### **ATTENZIONE**

Per ridurre i rischi di incendio, scossa elettrica, lesioni personali o esposizione eccessiva all'energia delle microonde, quando si utilizza l'apparecchio rispettare tutte le precauzioni essenziali, comprese le seguenti:

1. **Avvertenza:** Non riscaldare liquidi ed altri alimenti in contenitori sigillati per non rischiare che esplodano.
2. **Avvertenza:** È pericoloso eseguire attività di manutenzione o riparazione che comportano la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione all'energia delle microonde, a meno che non si sia competenti in materia.
3. **Avvertenza:** Lasciare che i bambini utilizzino il forno senza supervisione solo se sono state impartite istruzioni adeguate e se si è certi che siano in grado di utilizzarlo in sicurezza, avendo compreso i pericoli derivanti da un uso improprio.
4. **Avvertenza:** Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, permettere ai bambini di usarlo unicamente sotto la supervisione di adulti, a causa delle temperature generate (soltanto per la serie con grill).
5. Servirsi unicamente di utensili adatti ai forni a microonde.
6. Pulire il forno a intervalli regolari, rimuovendo eventuali depositi di cibo.
7. Leggere e rispettare le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE UN'ECCESSIVA ESPOSIZIONE ALL'ENERGIA DELLE MICROONDE".
8. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere il forno sotto controllo a causa della possibilità di incendio.
9. Se si nota la presenza di fumo, togliere la spina o spegnere l'apparecchio e tenere chiusa la porta per soffocare le fiamme.
10. Non cuocere troppo gli alimenti.
11. Non utilizzare lo spazio libero all'interno del forno come deposito e non conservare alimenti come pane, biscotti, ecc. all'interno del forno.
12. Rimuovere le chiusure di filo metallico e le maniglie in metallo dai contenitori/confezioni in plastica o carta, prima di metterli nel forno.
13. Installare o posizionare il forno rispettando scrupolosamente le istruzioni di installazione fornite.
14. Non riscaldare uova con il guscio o uova sode intere nel forno a microonde perché potrebbero esplodere, anche quando il riscaldamento nel forno è terminato.
15. Utilizzare l'apparecchio unicamente per gli scopi descritti nel presente libretto di istruzioni. Non utilizzare vapori o prodotti chimici corrosivi all'interno dell'apparecchio. Il forno è stato progettato in maniera specifica per riscaldare e non per un impiego industriale o in laboratorio.
16. Se il cavo dell'alimentazione risulta danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un suo agente incaricato dell'assistenza o da personale qualificato per evitare qualsiasi pericolo.
17. Non conservare né utilizzare l'apparecchio all'esterno.
18. Non utilizzarlo in prossimità di acqua, in un seminterrato umido o vicino a una piscina.
19. Durante il funzionamento dell'apparecchio, la temperatura delle superfici accessibili può risultare elevata. Le superfici possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere il cavo lontano dalle superfici riscaldate e non coprire il forno in nessun caso.
20. Non lasciare il cavo pendente dal bordo di un tavolo o di un bancone.
21. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie può rovinarsi con conseguenze negative sulla durata dell'apparecchio e addirittura con conseguenze pericolose.
22. Prima di consumare il contenuto di biberon e di vasetti di cibo per bambini, agitare o mescolare, controllando la temperatura, per evitare ustioni.
23. Il riscaldamento di bevande con microonde può provocare l'ebollizione ritardata con fuoriuscita di liquido: fare attenzione al momento di prendere in mano il contenitore.
24. Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o senza la dovuta esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

25. Accertarsi che i bambini siano tenuti sotto controllo e che non giochino con l'apparecchio.
26. Non collocare il forno a microonde all'interno di un mobile, a meno che non sia stato testato in un ambiente simile.
27. L'apparecchio non è concepito per il funzionamento mediante timer esterno o telecomando separato.
28. **ATTENZIONE:** Accertarsi che l'apparecchio sia spento prima di procedere alla sostituzione della lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.
29. Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere lontani i bambini più piccoli.
30. Non utilizzare pulitori a vapore.
31. La superficie del cassetto di conservazione può diventare molto calda.
32. Non usare prodotti per la pulizia fortemente abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire il vetro della porta del forno, poiché possono graffiare la superficie e frantumare il vetro.
33. L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
34. Servirsi unicamente della sonda termica consigliata per questo forno (per i forni predisposti all'uso di sonda di rilevazione temperatura).
35. Durante il primo utilizzo si avvertirà un odore particolare, dovuto agli olii utilizzati per la protezione di alcuni componenti.

## Per ridurre i rischi di lesioni personali Messa a terra

Il presente apparecchio deve essere messo a terra. In caso di corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scossa elettrica fornendo un conduttore di scarico per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di un cavo con conduttore di terra e spina con messa a terra. La spina va inserita in una presa correttamente installata e messa a terra.

Rivolgersi a un elettricista o a un addetto alla manutenzione qualificato, se non si sono comprese appieno le istruzioni per la messa a terra o se si ha il dubbio che l'apparecchio non sia stato messo a terra correttamente. Se risulta necessaria una prolunga, utilizzarne una a tre conduttori.

1. Il cavo di alimentazione in dotazione è piuttosto corto per ridurre il rischio di impigliarsi o di inciampare, se fosse più lungo.
2. Se si utilizza un cavo lungo o una prolunga:
  - 1) Il valore elettrico riportato sulla targhetta del cavo o della prolunga deve essere pari almeno a quello indicato per l'apparecchio.
  - 2) La prolunga deve essere un cavetto a tre conduttori del tipo adatto alla messa a terra.
  - 3) Un cavo lungo va sistemato in modo tale da non pendere dalla superficie d'appoggio del bancone o del tavolo per evitare che un bambino possa tirarlo o inciampare involontariamente.

## PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica  
Entrare in contatto con alcuni componenti interni può provocare lesioni personali gravi o persino la morte. Non smontare l'apparecchio.

## ATTENZIONE

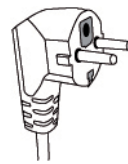
Pericolo di scossa elettrica  
Un utilizzo improprio della messa a terra può provocare scosse elettriche. Non inserire la spina nella presa fino a quando l'apparecchio non è stato installato e messo a terra correttamente.

## PULIZIA

Accertarsi che l'apparecchio sia stato scollegato dall'alimentazione.

1. Pulire l'interno del forno, dopo l'uso, con un panno leggermente umido.
2. Pulire gli accessori come di consueto con acqua e sapone.
3. La cornice e la guarnizione della porta, così come le parti adiacenti, vanno pulite attentamente con un panno umido quando sono sporche.

## Spina bipolare



## UTENSILI

Consultare le istruzioni sui "Materiali da utilizzare o da evitare nel forno a microonde".  
L'utilizzo nel forno a microonde di alcuni utensili non metallici non è sicuro. In caso di dubbio, testare l'utensile in questione seguendo la procedura seguente.

### Test utensile:

1. Riempire un contenitore resistente alle microonde con una tazza di acqua fredda (250 ml) e metterlo nel forno insieme all'utensile in questione.
2. Cuocere alla potenza massima per 1 minuto.
3. Sentire al tatto l'utensile: se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzarlo per la cottura a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.**

## ATTENZIONE

### Pericolo di lesioni personali

È pericoloso eseguire attività di manutenzione o riparazione che comportano la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione all'energia delle microonde, a meno che non si sia competenti in materia.

**Materiali che è possibile utilizzare nel forno a microonde**

<b>Utensili</b>	<b>Note</b>
Foglio di alluminio	Soltanto schermatura. E' possibile utilizzare piccoli pezzi lisci per coprire parti sottili di carne o pollame, evitando una cottura eccessiva. Se il foglio di alluminio è troppo vicino alle pareti del forno, può verificarsi la formazione di un arco elettrico. La pellicola dovrebbe essere posizionata ad una distanza minima di 2,5 cm dalle pareti del forno.
Piatto per rosolare	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un piatto per rosolare deve essere posizionato almeno 5 mm sopra il piatto girevole. Un utilizzo non corretto potrebbe provocare la rottura del piatto girevole.
Stoviglie	Solo quelle idonee per l'utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o scheggiati.
Barattoli in vetro	Togliere sempre il coperchio. Utilizzare soltanto per scaldare gli alimenti a temperature non elevate: molti vasetti in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Contenitori in vetro	Utilizzare soltanto contenitori in vetro resistenti al calore e idonei all'utilizzo in forno. Verificare che non vi siano finiture metalliche. Non utilizzare piatti rotti o scheggiati.
Sacchetti per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare unicamente per cuocere/riscaldare per brevi periodi. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.
Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento e per assorbire eventuale grasso. Utilizzare solo per cotture brevi, tenendo il forno sotto controllo.
Carta forno	Utilizzare per evitare schizzi o cuocere a vapore.
Plastica	Solo quelle idonee per l'utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata "Idonea per microonde" ("Microwave Safe"). Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. I sacchetti per la bollitura e quelli in plastica chiusi ermeticamente dovrebbero essere tagliati o forati, come indicato sull'imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quelle idonee per l'utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l'umidità. Verificare che la pellicola non entri in contatto con il cibo.
Termometri	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde (termometri per carne e dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo in modo da evitare schizzi e mantenere l'umidità.

---

**Materiali da evitare nel forno a microonde**

<b>Utensili</b>	<b>Note</b>
Vassoio in alluminio	Può causare la formazione di un arco elettrico. Trasferire il cibo in piatti idonei all'utilizzo in forni a microonde.
Contenitore per alimenti in cartone con maniglie in metallo	Può causare la formazione di un arco elettrico. Trasferire il cibo in piatti idonei all'utilizzo in forni a microonde.
Utensili in metallo o con finiture metalliche	Il metallo protegge il cibo dall'energia delle microonde. Le finiture metalliche possono provocare la formazione di un arco elettrico.
Chiusure in metallo	Possono provocare la formazione di un arco elettrico e persino un incendio all'interno del forno.
Sacchetti di carta	Possono provocare un incendio all'interno del forno.
Plastica espansa	La plastica espansa potrebbe sciogliersi o contaminare il liquido interno quando esposta ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando viene utilizzato in forni a microonde, fendendosi o fessurandosi.

---

# INSTALLAZIONE DEL FORNO

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

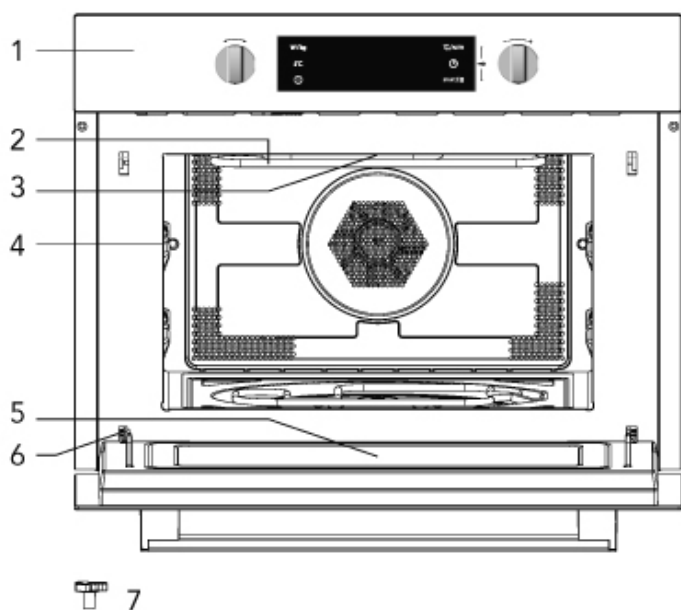
IT

## Nomi dei componenti e degli accessori del forno

Togliere il cartone d'imballaggio dal forno e da tutti gli altri materiali, anche dall'interno del forno stesso.

Il forno viene fornito con i seguenti accessori:

Vassoio smaltato	1
Gruppo piatto girevole	1
Libretto di istruzioni	1



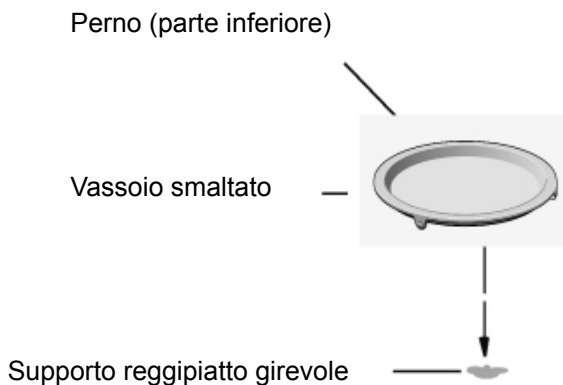
1. Pannello comandi
2. Elemento grill
3. Spia
4. Livello
5. Vetro porta
6. Cerniera
7. Supporto reggiplatto girevole



8. Ripiano corto grill
9. Ripiano lungo grill
10. Leccarda

## Installazione piatto girevole

- In nessun caso posizionare il vassoio in vetro capovolto. Il movimento del vassoio, inoltre, non dovrebbe mai essere ostacolato.
- Durante la cottura utilizzare sempre sia il vassoio in vetro sia il gruppo piatto girevole.
- Tutti i contenitori e gli alimenti vanno sempre messi sul vassoio in vetro per la cottura.
- Se il vassoio in vetro o il gruppo piatto girevole si rompe o si fessura, contattare il centro di assistenza autorizzato più vicino.



## Posizionamento

- Pericolo! Non smontare l'apparecchio. Entrare in contatto con i componenti interni dell'apparecchio può provocare lesioni personali gravi o persino la morte.
- Posizionare il forno a microonde su una superficie stabile e piana.
- Assicurarsi che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente ventilazione. Lasciare uno spazio di almeno 10 cm ai lati e dietro l'apparecchio.
- Non coprire le aperture di areazione.
- Non togliere i piedini di regolazione.
- Non posizionare il forno a microonde vicino a una fonte di calore.
- Apparecchi di ricezione e trasmissione quali radio e televisione possono disturbare il funzionamento del forno.

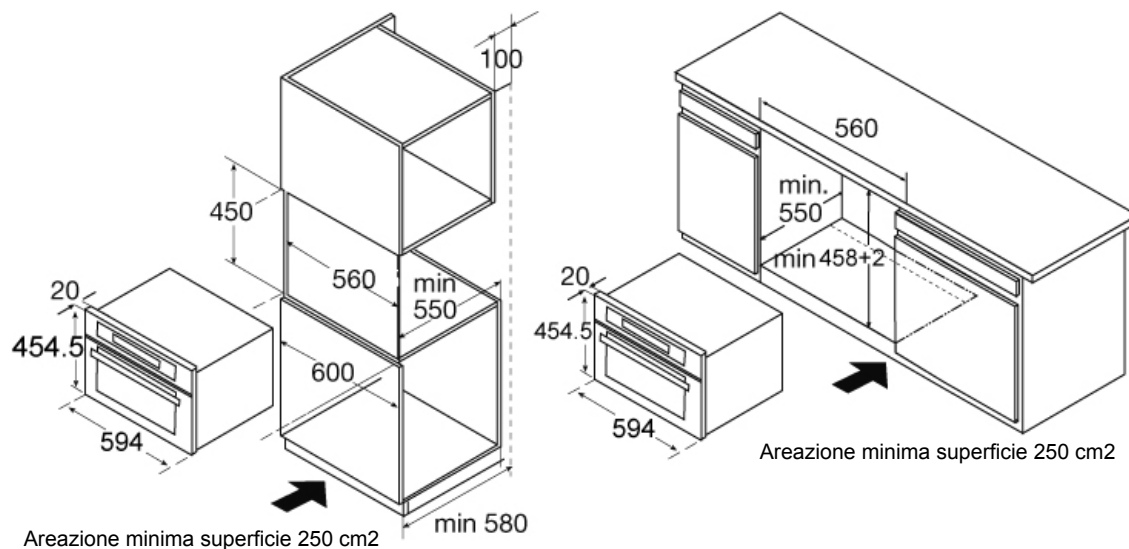
## Informazioni importanti sull'installazione

- Questo apparecchio NON è destinato all'uso in ambito commerciale.
- Rispettare le istruzioni fornite concernenti l'installazione e ricordare che l'apparecchio deve essere installato solo da un tecnico qualificato.
- L'apparecchio è dotato di spina e deve essere collegato unicamente a una presa opportunamente messa a terra.
- Se fosse necessaria una presa nuova, l'installazione e il collegamento del cavo vanno effettuati solo da un tecnico qualificato. Se, a seguito dell'installazione, la spina non risulta più accessibile, nel lato dell'installazione deve essere presente un sezionatore con apertura dei contatti di almeno 3 mm.
- Non servirsi di adattatori, connettori mammut a più vie e prolunghie: il sovraccarico potrebbe provocare un incendio.
- Se l'apparecchio non è dotato di cavo di alimentazione né di spina, gli elementi di collegamento devono avere la separazione dei contatti in tutti i poli per ottenere uno scollegamento completo. Inoltre, l'apparecchio deve essere incluso nel cablaggio fisso, in conformità con le norme relative al cablaggio.

La superficie accessibile può riscaldarsi molto durante il funzionamento.



## Dimensioni installazione

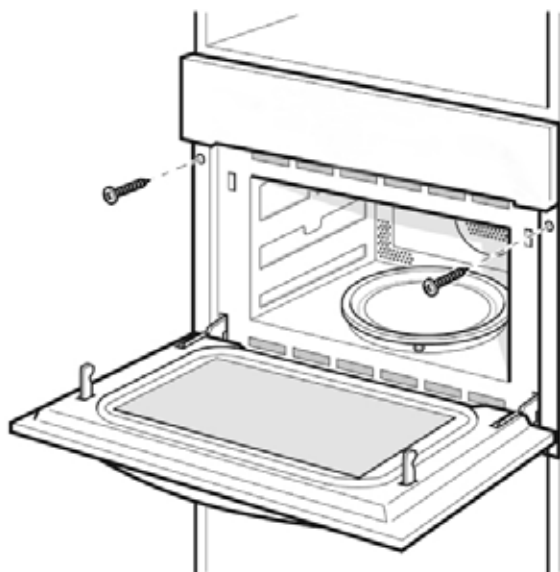


**Nota:** E' necessario mantenere uno spazio vuoto sopra il forno.

### Installazione a incasso

- Non trasportare né sostenere l'apparecchio tenendolo per la maniglia della porta. La maniglia della porta non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

1. Spingere con cura il forno all'interno del contenitore assicurandosi che sia posizionato al centro.
2. Aprire la porta e fissare il microonde con le viti in dotazione.

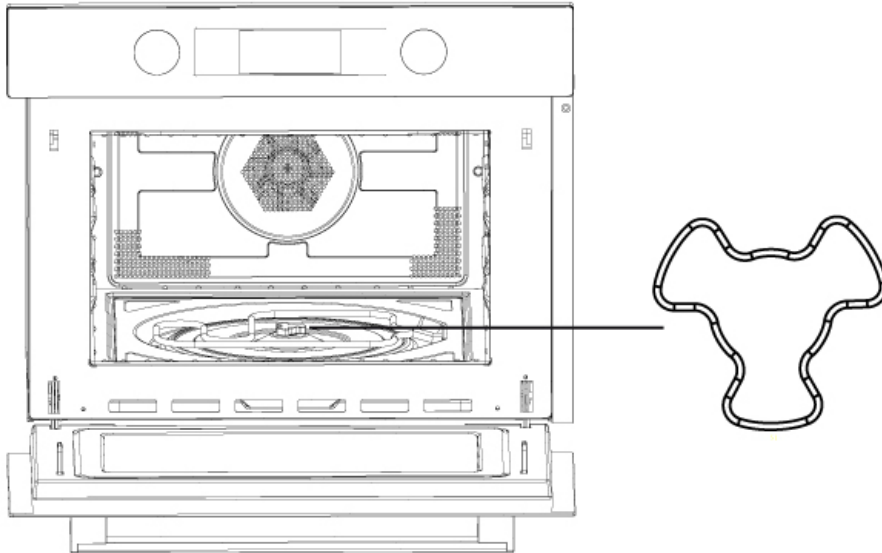


- Inserire completamente l'apparecchio e centrarlo.
- Non attorcigliare il cavo di collegamento.
- Avvitare l'apparecchio in sede.
- Lo spazio vuoto tra il piano di lavoro e il forno non deve essere chiuso da altri listelli.

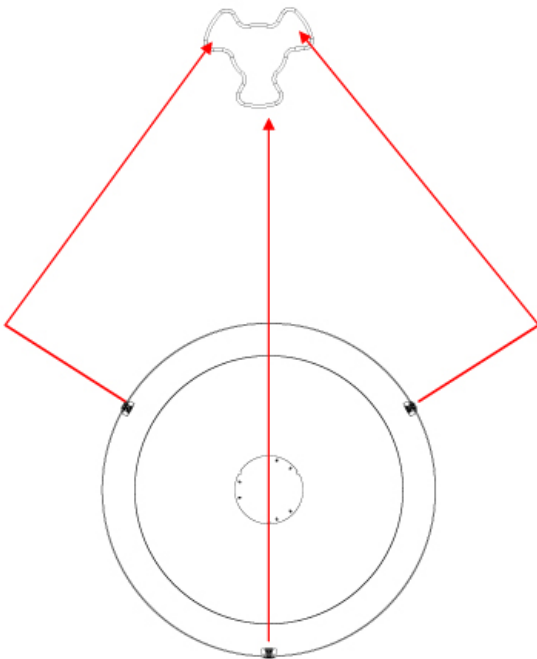


## 1. Verificare l'angolazione del supporto reggi piatto

IT

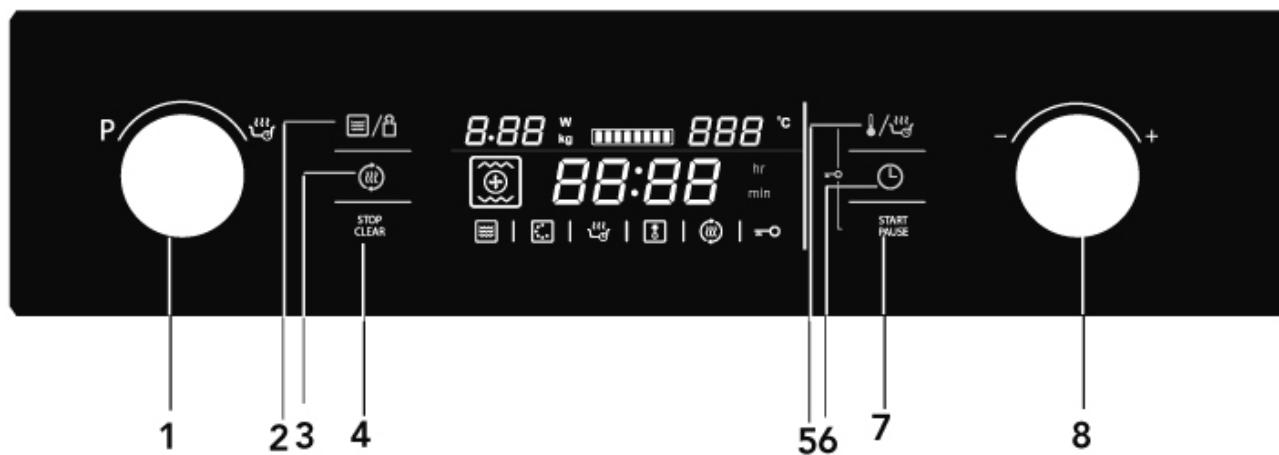


## 2. Regolare l'angolazione della leccarda e del supporto reggi piatto.



## 3. Mettere la leccarda all'interno del forno e regolare quanto basta.

## Pannello comandi e caratteristiche



- 1) Manopola funzioni
- 2) Tasto Potenza/Peso
- 3) Tasto Preriscaldamento rapido
- 4) Tasto Accensione/Spegnimento
- 5) Tasto Temperatura/Menu automatico
- 6) Tasto Orologio
- 7) Tasto Avvio/Pausa
- 8) Manopola di selezione

Questo forno a microonde è dotato di un moderno sistema di controllo elettronico per regolare al meglio i parametri di cottura in base alle esigenze dell'utente.

## 1. Impostazione orologio

Una volta acceso, sul forno compare la scritta lampeggiante "00:00" e si avverte un segnale acustico.

- 1) Ruotare la manopola "⊖ ⊕" per impostare l'ora giusta (tra 00:00 e 23:59).
- 2) Dopo aver impostato l'ora, premere "⌚".

L'impostazione dell'orologio è stata eseguita.

**Nota:** 1) Se si desidera cambiare l'ora, è necessario tenere premuto il tasto "⌚" per 3 secondi.

L'ora attualmente impostata scompare e viene visualizzata la scritta lampeggiante.

Ruotare la manopola "⊖ ⊕" per impostare di nuovo l'ora e premere il tasto "⌚" per confermare l'impostazione.

2) Se non si desidera vedere l'orologio sul display, premere brevemente il tasto "⌚".

L'indicazione dell'ora scompare. Premere ancora "⌚" e l'orologio compare nuovamente sul display.

## 2. Cottura a microonde

1) Premere il tasto "STOP/CLEAR" per attivare la funzione microonde. Sul display compare la scritta lampeggiante "01:00" assieme al simbolo del microonde. Se il funzionamento non è attivato entro 10 secondi, la potenza attuale verrà confermata automaticamente.

2) Ruotare la manopola "⊖ ⊕" per selezionare il tempo di cottura.

Il tempo di cottura massimo dipende dalla potenza impostata. Quando la potenza è di 900W, il tempo MASSIMO è di 30 minuti. Per potenze diverse, è di 90 minuti.

3) Premere il tasto "☰/🔒" per regolare il valore della potenza del forno.

4) Ruotare la manopola "⊖ ⊕" per impostare la potenza del microonde (da 100W fino a 900W).

5) Premere il tasto "START/PAUSE" per avviare la cottura.


















### Tabella potenze forno

Potenza forno	100%	80%	50%	30%	10%
Display	900W	700W	450W	300W	100W









La tabella qui sotto permette di vedere quali livelli di potenza è possibile scegliere e per quali cibi i livelli di potenza sono adatti.

Livello potenza	Alimento
900W	- Acqua bollente, riscaldamento - Cottura pollo, pesce e verdure
700W	- Riscaldamento - Cottura funghi, frutti di mare - Cottura piatti contenenti uova e formaggio
450W	- Cottura riso, minestre
300W	- Scongellamento - Fondere cioccolata e burro
100W	- Scongellamento cibi delicati - Scongellamento cibi di forma irregolare - Ammorbidire i gelati - Far lievitare impasti









## Funzioni

Funzione		Modalità		
	Microonde		Microonde	<b>Microonde</b> Usare la funzione microonde per cuocere e riscaldare verdure, patate, riso, pesce e carne.
	Riscaldamento		Aria calda	<b>Aria calda</b> Con l'aria calda si possono preparare i pasti come in un forno tradizionale. Il microonde non è attivo. Si consiglia di preriscaldare il forno prima di inserire il cibo all'interno.
			Grill ventilato	<b>Grill ventilato</b> Usare questa funzione per arrostitire il cibo in modo uniforme e rendere la superficie croccante.
			Grill	<b>Grill</b> Il grill è particolarmente adatto alla preparazione di pezzi di carne e pesce non troppo spessi.
	Riscaldamento		Aria calda + Riscaldamento inferiore	Usare questa funzione per arrostitire grossi tagli di carne, cuocere pizze, ecc.
 + 	Funzioni combinate		Aria calda	<b>Microonde + Aria calda</b> Usare questa funzione per arrostitire i cibi rapidamente.
			Grill ventilato	<b>Microonde + Grill ventilato</b>
			Grill	<b>Microonde + Grill</b> Usare questa funzione per cuocere i cibi rapidamente e rendere la superficie croccante (anche per gratin). Il microonde e il grill entrano in funzione contemporaneamente. Il microonde cuoce, il grill arrostitisce.
			Aria calda + Riscaldamento inferiore	Usare questa funzione per arrostitire grossi tagli di carne, cuocere pizze, ecc.
	Programmi automatici		P01 - P13	<b>Programmi automatici di cottura</b>
	Scongellamento		d01 + d02	<b>Scongellamento</b>



### 3. Cottura al Grill







- 1) Premere il tasto **“STOP/CLEAR”** per attivare la funzione microonde.
- 2) Ruotare “” per selezionare la modalità di cottura. Si illumina la spia “”.
- 3) Ruotare “” per selezionare la modalità grill. La potenza preimpostata del grill è il terzo livello. La spia “” si accende quando viene selezionata la modalità grill.
- 4) Premere “/” per accedere al livello grill.
- 5) Ruotare “” per selezionare il livello 3 (MASSIMO), il livello 2 o il livello 1 (MINIMO). Premere “” per selezionare la modalità di impostazione del tempo. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.
- 6) Ruotare “” per selezionare il tempo di cottura del grill. Il tempo massimo è di 90 minuti.
- 7) Premere il tasto **“START/PAUSE”** per avviare la cottura.

### 4. Cottura a convezione









- 1) Premere il tasto **“STOP/CLEAR”** per attivare la funzione microonde.
- 2) Ruotare “” per selezionare la modalità di cottura. Si illumina la spia “”.
- 3) Ruotare “” per selezionare la modalità convezione. Si illumina la spia “”.
- La temperatura preimpostata è di 180 gradi.
- 4) Premere “/” per accedere alla modalità temperatura.
- 5) Ruotare “” per selezionare la temperatura. La temperatura va da 50 a 230 gradi. Premere “” per selezionare la modalità di impostazione del tempo. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.
- 6) Ruotare “” per selezionare il tempo di cottura. Il tempo massimo è di 5 ore.
- 7) Premere il tasto **“START/PAUSE”** per avviare la cottura.

### 5. Cottura Grill ventilato












- 1) Premere il tasto **“STOP/CLEAR”** per attivare la funzione microonde.
- 2) Ruotare “” per selezionare la modalità di cottura. Si illumina la spia “”.

- 3) Ruotare “” per selezionare la modalità grill ventilato. La temperatura preimpostata è di 180 gradi. La spia “” si accende quando viene selezionata la modalità grill ventilato.
- 4) Premere “/” per accedere alla selezione della temperatura.
- 5) Ruotare “” per selezionare la temperatura da 100 a 230 gradi. Le temperature sono: 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230. Premere “” per selezionare la modalità di impostazione del tempo. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.
- 6) Ruotare “” per selezionare il tempo di cottura. Il tempo massimo è di 5 ore.
- 7) Premere il tasto **“START/PAUSE”** per avviare la cottura.











### 6. Cottura a convezione + Riscaldamento inferiore


- 1) Premere il tasto **“STOP/CLEAR”** per attivare la funzione microonde.
- 2) Ruotare “” per selezionare la modalità di cottura. Si illumina la spia “”.
- 3) Ruotare “” per selezionare la modalità convezione + riscaldamento inferiore. La temperatura preimpostata è di 180 gradi. La spia “” si accende quando viene selezionata la modalità convezione + riscaldamento inferiore.
- 4) Premere “/” per accedere alla selezione della temperatura.
- 5) Ruotare “” per selezionare la temperatura da 100 a 230 gradi. Le temperature sono: 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230. Premere “” per selezionare la modalità di impostazione del tempo. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.
- 6) Ruotare “” per selezionare il tempo di cottura. Il tempo massimo è di 5 ore.
- 7) Premere il tasto **“START/PAUSE”** per avviare la cottura.

## 7. Cottura Microonde + Grill












- 1) Premere il tasto **"STOP/CLEAR"** per attivare la funzione microonde.
- 2) Ruotare "P"  per selezionare la modalità di cottura. Si accendono  e .
- 3) Ruotare "−/+"  per selezionare la modalità. La potenza preimpostata è il livello 3.  
La spia  si accende quando viene selezionata la modalità grill.
- 4) Premere  per accedere alla selezione della temperatura.
- 5) Ruotare "−/+"  per selezionare la potenza.
- 6) Premere  per selezionare la potenza. La potenza preimpostata è di 300W.
- 7) Ruotare "−/+"  per selezionare 700W,450W,300W e 100W.
- 8) Premere "L"  per selezionare la modalità di impostazione del tempo. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.
- 9) Ruotare "−/+"  per selezionare il tempo di cottura. Il tempo massimo è di 90 minuti.
- 10) Premere il tasto **"START/PAUSE"** per avviare la cottura.

## 8. Cottura Microonde + Convezione









- 1) Premere il tasto **"STOP/CLEAR"** per attivare la funzione microonde.
- 2) Ruotare "P"  per selezionare la modalità di cottura. Si accendono  e .
- 3) Ruotare "−/+"  per selezionare la modalità convezione. La temperatura preimpostata è di 180 gradi. Si accende la spia .
- 4) Premere  per accedere alla selezione della temperatura.
- 5) Ruotare "−/+"  per selezionare la temperatura da 50 a 230 gradi.
- 6) Premere  per selezionare la potenza. La potenza preimpostata è di 300W.
- 7) Ruotare "−/+"  per selezionare 700W,450W,300W e 100W.
- 8) Premere "L"  per selezionare la modalità di impostazione del tempo. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.

- 9) Ruotare "−/+"  per selezionare il tempo di cottura del grill. Il tempo massimo è di 90 minuti.
- 10) Premere il tasto **"START/PAUSE"** per avviare la cottura.


## 9. Cottura Microonde + Grill ventilato


- 1) Premere il tasto **"STOP/CLEAR"** per attivare la funzione microonde.
- 2) Ruotare "P"  per selezionare la modalità di cottura. Si accendono  e .
- 3) Ruotare "−/+"  per selezionare la modalità di cottura. La temperatura preimpostata è di 180 gradi. La spia  si accende quando viene selezionata questa funzione.
- 4) Premere  per accedere alla selezione della temperatura.
- 5) Ruotare "−/+"  per selezionare la temperatura da 100 a 230 gradi.
- 6) Premere  per selezionare la potenza. La potenza preimpostata è di 300W.
- 7) Ruotare "−/+"  per selezionare 700W,450W,300W e 100W.
- 8) Premere "L"  per selezionare la modalità di impostazione del tempo. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.
- 9) Ruotare "−/+"  per selezionare il tempo di cottura del grill. Il tempo massimo è di 90 minuti.
- 10) Premere il tasto **"START/PAUSE"** per avviare la cottura.


## 10. Cottura Microonde + Riscaldamento inferiore + Convezione

- 1) Premere il tasto **"STOP/CLEAR"** per attivare la funzione microonde.
- 2) Ruotare "P"  per selezionare la modalità di cottura. Si accendono  e .
- 3) Premere "−/+"  per selezionare la modalità convezione. La temperatura preimpostata è di 180 gradi. La spia  si accende quando viene selezionata questa funzione.
- 4) Premere  per accedere alla selezione della temperatura.
- 5) Premere "−/+"  per selezionare la temperatura da 100 a 230 gradi.
- 6) Premere  per selezionare la potenza. La

potenza preimpostata è di 300W.

7) Premere “” per selezionare 700W,450W,300W e 100W.

8) Ruotare “” per selezionare la modalità di impostazione del tempo. Il tempo preimpostato è di 10 minuti.




9) Premere “” per selezionare il tempo di cottura del grill. Il tempo massimo è di 90 minuti.

10) Premere il tasto “**START/PAUSE**” per avviare la cottura.


### 11. Cottura automatica


Sono presenti 15 programmi di cottura automatica. E' sufficiente scegliere il programma ed impostare il peso. Potenza, temperatura e tempo sono preimpostati.

1) Premere il tasto “**STOP/CLEAR**” per attivare la funzione microonde.

2) Ruotare “” per selezionare la modalità di cottura. “” o “” si accende quando viene selezionato il menu automatico di scongelamento.

Il tempo, il peso e il primo numero dei programmi automatici sono visualizzati sul display.

3) Ruotare “” per selezionare il menu automatico. Compariranno “d01”, “d02” o “P01”, “P02” .... “P13”.

4) Premere il tasto “/”.


5) Ruotare “” per selezionare il peso dal menu.

6) Premere il tasto “**START/PAUSE**” per avviare la cottura.

### 12. Funzione di preriscaldamento

La funzione di preriscaldamento può essere attivata solo dopo aver scelto le funzioni:

Convezione, Grill ventilato, Convezione - Riscaldamento inferiore, Microonde - Convezione, Microonde - Grill ventilato e Microonde - Riscaldamento inferiore - Convezione.



1) Premere il tasto “”. Il simbolo del preriscaldamento compare sul display.



2) Premere il tasto “**START/PAUSE**” per avviare il preriscaldamento. Al raggiungimento della giusta temperatura, si sentono tre segnali sonori. E' possibile fermare il preriscaldamento aprendo la porta del forno o premendo il tasto “**STOP/CLEAR**”.

**Nota:** 1. La funzione di preriscaldamento si attiva solo se è stata già scelta una delle modalità sopra descritte. Durante il preriscaldamento la funzione microonde è spenta.

2. Si può aprire la porta e introdurre il cibo all'interno del forno solo quando risuona il segnale di avvertimento e il simbolo del preriscaldamento lampeggia.

### 13. Funzione blocco bambini

Blocco: In stato di attesa, premere “**START/PAUSE**” “/” contemporaneamente. Un lungo segnale sonoro e l'accensione della spia “” avvertono dell'entrata in funzione dello stato di blocco per i bambini.

Per rimuovere il blocco: In stato di blocco premere “**START/PAUSE**” e “/” per 3 secondi. Un lungo segnale sonoro e lo spegnimento della spia “” avvertono dell'uscita dallo stato di blocco per i bambini.

**Nota:** La funzione di 'blocco bambini' può essere selezionata solo prima di scegliere un'altra funzione.

### 14. Specifiche display

(1) Nell'impostare una funzione, se non si eseguono altre operazioni, l'impostazione verrà confermata automaticamente dopo 10 secondi.

Fa eccezione la prima impostazione dell'orologio.

(2) Durante l'impostazione, dopo una regolazione di 3 secondi, l'impostazione verrà confermata dopo 3 secondi.

(3) Quando il forno è in fase di impostazione o in pausa, incluso il menu automatico e il programma di scongelamento, se non si eseguono operazioni entro 5 minuti, il forno si spegne.

(4) La lampada del forno rimane accesa tutto il tempo se la porta è aperta.

(5) La lampada del forno rimane accesa tutto il tempo se il forno è in pausa.

(6) E' necessario premere il tasto “**START/PAUSE**” per continuare a cuocere se la porta del forno è aperta durante il processo di cottura.

Programma	Categoria	Alimento
d01 (scongelamento)**	Carne, pollame e pesce	Se si sente un segnale acustico, il forno a microonde combinato si arresta. Girare il cibo e premere il tasto di Avvio/Pausa per continuare il programma di scongelamento.
d02 (scongelamento)**	Pane, dolci e frutta	
P01**	Verdure	Verdura fresca
P02**	Contorni	Patate sbucciate/lessate
P03*	Contorni	Patate arrosto Se si sente un segnale sonoro, girare il cibo. Il forno a microonde combinato avvia la fase successiva automaticamente.
P04	Pollame/Pesce	Pollo in pezzi/Pesce in tranci Se si sente un segnale sonoro, girare il cibo. Il forno a microonde combinato avvia la fase successiva automaticamente.
P05*	Prodotti da forno	Dolci
P06*	Prodotti da forno	Torta di mele
P07*	Prodotti da forno	Quiche
P08**	Riscaldamento	Bevande/minestre
P09**	Riscaldamento	Alimenti alla piastra
P10	Riscaldamento	Sughi/stufati/pietanze
P11	Cibi precotti	Pizza surgelata
P12	Cibi precotti	Patate al forno Se si sente un segnale sonoro, girare il cibo. Il forno a microonde combinato avvia la fase successiva automaticamente.
P13*	Cibi precotti	Lasagne surgelate

- I programmi con a \* comprendono il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento, il tempo di cottura va in pausa e compare il simbolo del preriscaldamento. Dopo il preriscaldamento, si sente un segnale di avvertimento e il simbolo del preriscaldamento lampeggia.
- Il programma con \*\* utilizza solo la funzione microonde.



<b>Normale</b>	
Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva.	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio e televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodomestici quali frullatore, aspirapolvere e ventilatore elettrico. Non c'è niente di anormale.
Luce forno affievolita.	Nel corso di cotture a microonde a bassa potenza, la luce del forno può affievolirsi. Non c'è niente di anormale.
Si accumula vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato.	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, ad esempio la porta del forno. Non c'è niente di anormale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia cibo all'interno.	In nessun caso mettere in funzione il forno senza cibo all'interno: è molto pericoloso.

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio</b>
Il forno non si accende.	(1) Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente.	Staccare la spina dalla presa e reinserirla dopo 10 secondi.
	(2) Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico.	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato dell'azienda).
	(3) Problemi con la presa elettrica.	Verificare la presa con altri elettrodomestici.
Il forno non scalda.	(4) La porta non è stata chiusa correttamente.	Chiudere bene la porta.
Il piatto girevole in vetro è rumoroso mentre il forno è in funzione.	(5) Rulli sporchi e residui sul fondo del forno.	Fare riferimento al capitolo "Manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.



La direttiva europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) prevede che questa tipologia di elettrodomestici sia oggetto di raccolta e smaltimento differenziati. Nel caso in cui sia necessario smaltire il presente prodotto, **NON** gettarlo insieme ai normali rifiuti domestici. Portarlo in un centro di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche, se presente.

# MODE D'EMPLOI

## MODÈLE : MWI 424 (MR)

FOUR À MICRO-ONDES

FR



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English

## Sommaire

Précautions et conseils, 19

Installation du four, 23

Instructions pour le fonctionnement, 28

Anomalies et remèdes, 34

Installation, 26



**Veillez lire ces instructions avec attention avant d'utiliser votre four à micro-ondes et les conserver précieusement.**  
Si vous suivez les instructions, votre four vous satisfera pleinement pendant de longues années.

**VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS PRÉCIEUSEMENT**

# PRÉCAUTIONS À SUIVRE POUR ÉVITER LES ÉVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES AUX MICRO-ONDES

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, sous peine de vous exposer à des micro-ondes dangereuses. Il est important de ne pas casser ou modifier les verrouillages de sécurité.
- (b) Ne placez jamais d'objets entre la façade du four et la porte et ne laissez pas de saletés ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- (c) **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 compétente.

## ADDENDUM

Si l'appareil n'est pas maintenu en parfait état de propreté, sa surface risque de se dégrader, ce qui réduirait sa durée de vie et pourrait mener à une situation dangereuse.

## Spécifications

Modèle :	TC944TEZ
Tension nominale :	230 V~50 Hz
Puissance d'entrée nominale (micro-ondes) :	1650W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes) :	900W
Puissance d'entrée nominale (grill) :	1750W
Puissance d'entrée nominale (convection) :	1750W
Capacité du four :	44L
Diamètre du plateau tournant :	Ø 360mm
Dimensions extérieures :	594 x 454,5 x 568 mm
Poids net :	Environ 41 kg

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### AVERTISSEMENT

Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou d'exposition excessive aux micro-ondes lors de l'utilisation de l'appareil, vous devez suivre quelques précautions de base, notamment les suivantes :

1. **Avvertissement** : Les liquides et autres aliments ne doivent être mis à chauffer dans des récipients fermés car ces derniers risqueraient d'exploser.
2. **Avvertissement** : Toute opération de réparation ou d'entretien impliquant le retrait d'un couvercle destiné à protéger les utilisateurs contre l'exposition aux micro-ondes peut s'avérer dangereuse si elle n'est pas réalisée par une personne compétente.
3. **Avvertissement** : Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si on leur a expliqué comment faire pour utiliser le four en toute sécurité et s'ils ont bien compris les dangers que peut représenter une mauvaise utilisation.
4. **Avvertissement** : Les enfants ne peuvent utiliser le four en mode combiné que sous la surveillance d'un adulte, étant donné les températures atteintes. (Uniquement pour les fours équipés d'un grill)
5. Utiliser uniquement des ustensiles adaptés pour une utilisation dans les fours à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement et les dépôts de nourriture doivent être éliminés.
7. Prière de lire et de respecter les instructions de la section suivante : « PRÉCAUTIONS À SUIVRE POUR ÉVITER TOUTE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES ».
8. Lorsque l'on fait chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, toujours garder un œil sur le four car il existe un risque que le récipient prenne feu.
9. En cas de dégagement de fumée, éteindre ou débrancher l'appareil et laisser la porte fermée pour éviter la formation de flammes.
10. Ne pas faire trop cuire les aliments.
11. Ne pas utiliser la cavité du four à des fins de stockage. Ne pas stocker d'aliments tels que du pain, des biscuits, ou autres, à l'intérieur du four.
12. Retirer les liens et poignées métalliques des récipients/sacs en papier ou plastique avant de les mettre dans le four.
13. Installer et positionner ce four uniquement en conformité avec les instructions d'installation fournies.
14. Les œufs à la coque et les œufs durs ne peuvent pas être cuits au four à micro-ondes car ils risqueraient d'exploser, même une fois la période de chauffe terminée.
15. N'utiliser cet appareil que pour les usages pour lesquels il a été prévu, tel que décrit dans ce mode d'emploi. Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs ou émettant des vapeurs dans cet appareil. Ce four est spécialement conçu pour chauffer les aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de maintenance de ce dernier ou une autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
17. Ne pas stocker ni utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité de l'eau, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation. Garder le cordon à distance de toute surface chaude et ne couvrir en aucun cas le four.
20. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail.
21. Le fait de ne pas maintenir le four en parfait état de propreté peut mener à une détérioration de sa surface, ce qui peut réduire sa durée de vie et éventuellement être à l'origine de situations dangereuses.
22. Pour éviter les risques de brûlure, bien mélanger ou secouer les biberons et les petits pots pour bébé et vérifier la température de leur contenu.
23. Lorsque l'on fait chauffer des boissons au micro-ondes, une ébullition à retardement peut se produire. Il faut donc être très attentif lors de la manipulation des récipients.

24. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances requises, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité leur ayant donné les instructions d'utilisation nécessaires.
25. Prière de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans une armoire, à moins qu'il ait été testé dans ces conditions.
27. Les appareils ne sont pas conçus pour être commandés par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un système de commande à distance séparé.
28. **AVERTISSEMENT** : Veiller à ce que l'appareil soit bien mis hors tension avant de remplacer l'ampoule, afin d'éviter tout risque d'électrocution
29. Certaines pièces accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
30. Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.
31. La surface du tiroir de stockage peut devenir chaude.
32. Ne pas utiliser de détergents abrasifs puissants ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four. En effet, ils pourraient rayer la surface et la vitre pourrait se briser.
33. Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
34. Utiliser uniquement la sonde de température recommandée pour ce four (pour les fours dotés d'un système permettant l'utilisation d'une sonde de température.)
35. Lors de la première utilisation, une odeur particulière peut se dégager, due aux huiles utilisées lors de la fabrication pour la protection de certains composants.

## Instructions à suivre pour réduire les risques de blessures

### Mise à la terre de l'installation

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques d'électrocution car le courant électrique peut alors s'échapper par le biais du fil de terre. Cet appareil est équipé d'un cordon présentant un fil de terre avec une fiche de terre. La fiche doit être branchée dans une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

En cas de mauvaise compréhension des instructions de mise à la terre ou de doutes quant à la mise à la terre correcte de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien de maintenance. Si l'utilisation d'une rallonge s'avère nécessaire, utilisez une rallonge à 3 fils.

1. L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques que le fil s'emmêle ou que quelqu'un trébuche dessus, choses courantes avec un cordon plus long.
2. En cas d'utilisation d'un cordon amovible long ou d'une rallonge :
  - 1) Les caractéristiques électriques du cordon amovible ou de la rallonge doivent être au moins identiques à celles de l'appareil.

- 2) La rallonge doit être un cordon à 3 fils avec fil de terre.
- 3) Le cordon amovible doit être agencé de sorte qu'il ne dépasse pas de la table ou du plan de travail. Les enfants pourraient en effet tirer dessus ou quelqu'un pourrait accidentellement trébucher dessus.

### **DANGER**

Risque d'électrocution

Le fait de toucher certains des composants internes peut causer des blessures graves voire fatales. Ne pas démonter cet appareil.

### **AVERTISSEMENT**

#### **Risque d'électrocution**

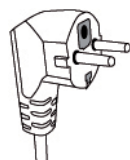
Une mauvaise mise à la terre de l'appareil peut provoquer une électrocution. Ne pas brancher l'appareil sur une prise de courant tant qu'il n'a pas été correctement installé et mis à la terre.

### **NETTOYAGE**

Veiller à débrancher l'appareil de la prise de courant.

1. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyez les accessoires comme d'habitude avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint et les parties adjacentes doivent être nettoyés avec précaution avec un chiffon humide lorsqu'ils sont sales.

### **Prise à deux broches rondes**



### **USTENSILES**

Veillez consulter les instructions de la section « Matériels pouvant être utilisés dans le four à micro-ondes et matériels à éviter ». Il peut exister certains ustensiles qui, bien que n'étant pas métalliques, ne peuvent pas être utilisés en toute sécurité dans le four à micro-ondes. En cas de doute, vous pouvez tester les ustensiles en suivant la procédure ci-dessous.

#### **Test des ustensiles :**

1. Versez 250 ml d'eau froide dans un récipient allant au four à micro-ondes et placez-y l'ustensile en question.
2. Allumez le four à la puissance maximale pendant une minute.
3. Touchez l'ustensile en faisant bien attention. Si l'ustensile est chaud, ne l'utilisez pas dans votre four à micro-ondes.
4. **Ne dépassez pas un temps de cuisson d'une minute.**

### **ATTENTION**

#### **Danger de blessure**

Toute opération de réparation ou d'entretien impliquant le retrait d'un couvercle destiné à protéger les utilisateurs contre l'exposition aux micro-ondes peut s'avérer dangereuse si elle n'est pas réalisée par une personne compétente.

**Matériels pouvant être utilisés dans le four à micro-ondes**

Ustensiles	Remarques
Papier aluminium	Protection uniquement. Il est possible d'en utiliser de petits morceaux pour couvrir de fines tranches de viande ou volaille afin d'éviter qu'ils ne soient trop cuits. Des arcs électriques peuvent se former si la feuille de papier aluminium est trop près des parois du four. Elle doit être placée à au moins 2,5 cm des parois.
Plat à brunir	Veillez suivre les instructions du fabricant. Le fond du plat à brunir doit être à au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut provoquer une rupture du plateau tournant.
Vaisselle de table	Uniquement si elle est prévue pour passer au four à micro-ondes. Veillez suivre les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Pots en verre	Retirez toujours le couvercle. Utilisez les pots en verre au micro-ondes uniquement pour réchauffer les aliments. La plupart des pots en verre ne résistent pas à la chaleur et pourraient casser s'ils sont chauffés à une température trop élevée.
Vaisselle en verre	Uniquement s'il est spécifié qu'elle résiste à la chaleur et peut aller au four. Assurez-vous qu'elle ne présente pas de décors métalliques. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Sachets pour cuisson au four	Veillez suivre les instructions du fabricant. Ne fermez pas les sacs avec un lien métallique. Réalisez des entailles pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Assiettes et tasses en papier	Utilisez-les uniquement pour les cuissons rapides ou pour réchauffer les aliments. Ne les laissez pas dans le four sans surveillance.
Serviettes en papier	Utilisez-les pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber la graisse. Utilisez-les sous surveillance pour des cuissons rapides uniquement.
Papier cuisson	Utilisez-le pour couvrir les plats et éviter les éclaboussures ou pour emballer les aliments pour une cuisson à la vapeur.
Vaisselle en plastique	Uniquement si elle est prévue pour passer au four à micro-ondes. Veillez suivre les instructions du fabricant. La vaisselle en plastique doit porter le symbole indiquant qu'elle peut passer au four à micro-ondes. Certains récipients en plastique ramollissent alors que les aliments situés à l'intérieur chauffent. Les sacs de cuisson et les sacs en plastique fermés doivent être entaillés, percés ou ouverts selon les instructions présentes sur l'emballage.
Film étirable	Uniquement s'il est prévu pour passer au four à micro-ondes. Utilisez le film étirable pour couvrir les aliments pendant la cuisson afin de retenir l'humidité. Le film étirable ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
Thermomètres	Uniquement s'ils sont prévus pour passer au four à micro-ondes (thermomètres à viande et à bonbons).
Papier ciré	Utilisez-le pour couvrir les aliments afin d'éviter les éclaboussures et de retenir l'humidité.

---

**Matériels à éviter dans le four à micro-ondes**

<b>Ustensiles</b>	<b>Remarques</b>
Plats en aluminium	Ils peuvent entraîner la formation d'arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes.
Boîtes alimentaires en carton avec poignée métallique	Ils peuvent entraîner la formation d'arcs électriques. Transférez les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes.
Ustensiles métalliques ou présentant des décors métalliques	Le métal protège les aliments des micro-ondes en empêchant celles-ci de passer. Les décors métalliques peuvent entraîner la formation d'arcs électriques.
Liens métalliques	Ils peuvent entraîner la formation d'arcs électriques et pourraient être à l'origine d'un incendie dans le four.
Sacs en papier	Ils peuvent être à l'origine d'un incendie dans le four.
Mousse en plastique	La mousse en plastique peut fondre ou contaminer le liquide se trouvant à l'intérieur si elle est exposée à une température élevée.
Bois	Le bois se dessèche s'il est utilisé dans le four à micro-ondes et peut alors se casser ou se fissurer.

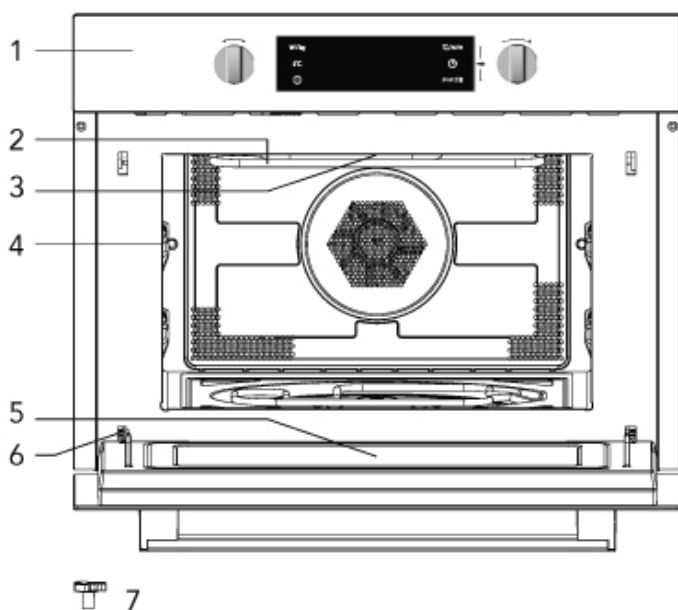
---

## Noms des pièces et accessoires du four

Retirez le four et tout le matériel du carton ainsi que tout ce qui se trouve dans la cavité du four.

Votre four est fourni avec les accessoires suivants :

Plateau émaillé	1
Support de plateau tournant	1
Mode d'emploi	1



- 1. Panneau de commande
- 2. Grill
- 3. Lumière
- 4. Niveau
- 5. Porte vitrée
- 6. Charnière
- 7. Axe du plateau tournant



8



9

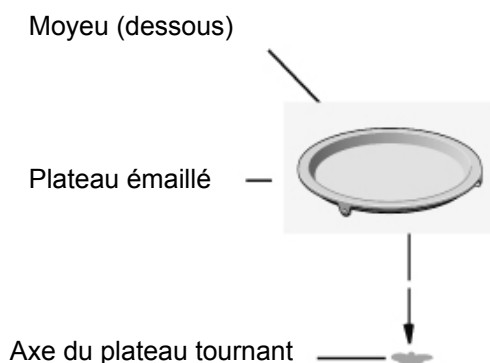


10

- 8. Petite grille
- 9. Grande grille
- 10. Plateau

### Installation du plateau tournant

- Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. La rotation du plateau en verre ne doit jamais être empêchée.
- Le plateau en verre et son support doivent toujours être utilisés pendant la cuisson.
- Tous les aliments et les récipients doivent toujours être placés sur le plateau en verre pour la cuisson.
- Si le plateau en verre ou son support se fissurent ou cassent, veuillez contacter le service après-vente agréé le plus proche.



### Positionnement

- Danger ! Ne pas démonter cet appareil. Le fait de toucher les composants internes de cet appareil peut causer des blessures graves voire fatales.
- Positionnez le four à micro-ondes sur une surface solide et plane.
- Assurez-vous que la ventilation autour du four à micro-ondes est suffisante. Laissez un espace libre de 10 cm à l'arrière et sur les côtés.
- Ne couvrez pas les orifices de ventilation.
- Les pieds réglables ne doivent pas être retirés.
- Ne placez pas le four à micro-ondes à proximité d'une source de chaleur.
- Les équipements de transmission et de réception tels que les radios et les télévisions peuvent affecter le fonctionnement du four à micro-ondes.

### Informations importantes pour l'installation

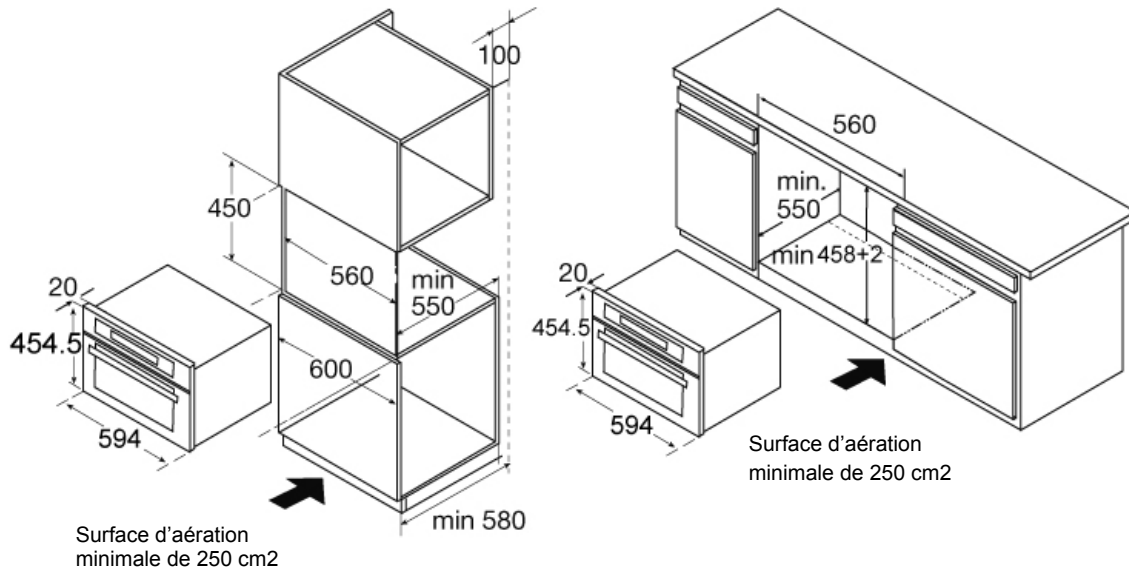
- Cet appareil N'est PAS prévu pour être utilisé dans un environnement commercial.
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournies et sachez que cet appareil doit être installé exclusivement par un technicien qualifié.
- L'appareil est doté d'une fiche et doit être branché uniquement sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.
- Si une nouvelle prise est nécessaire, l'installation et le raccordement des câbles doit être réalisé uniquement par un électricien qualifié. Si la fiche n'est plus accessible une fois l'installation terminée, un dispositif de coupure doit être présent sur l'installation électrique, avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- Il ne faut pas utiliser d'adaptateurs, de multiprises ni de rallonges. Une surcharge pourrait provoquer un incendie.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une prise, l'équipement de connexion doit présenter un interrupteur omnipolaire assurant une déconnexion totale et l'appareil doit être raccordé directement à l'installation électrique en respectant les règles de câblage applicables.

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement du four.





## Dimensions d'installation

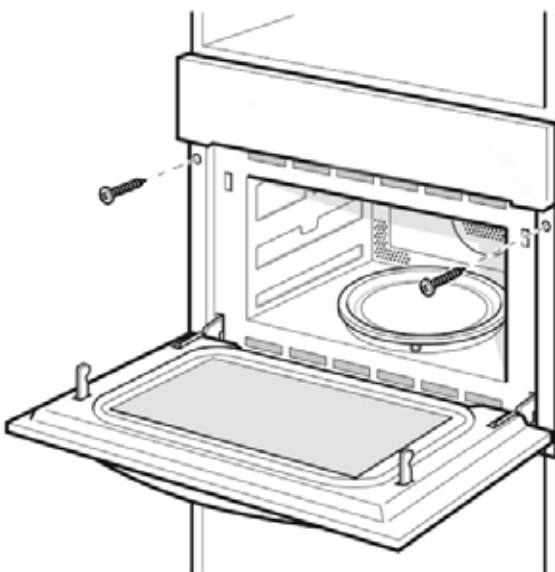


**Remarque :** Un espace doit être laissé libre au-dessus du four.

## Encastrement

- Ne soulevez et ne portez pas l'appareil en le tenant par la poignée de la porte. La poignée de la porte n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et elle pourrait se briser.

1. Poussez le four avec précaution dans la niche, en vous assurant qu'il est bien centré.
2. Ouvrez la porte et fixez le four à micro-ondes avec les vis fournies.

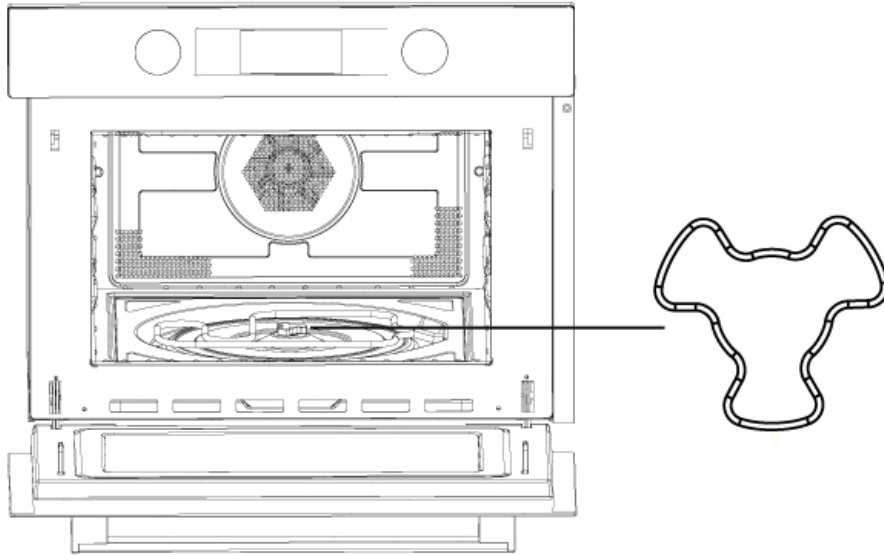


- Insérez l'appareil à fond et centrez-le.
- Veillez à ne pas tordre le câble de raccordement.
- Vissez l'appareil en position.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit en aucun cas être fermé par des tasseaux supplémentaires.

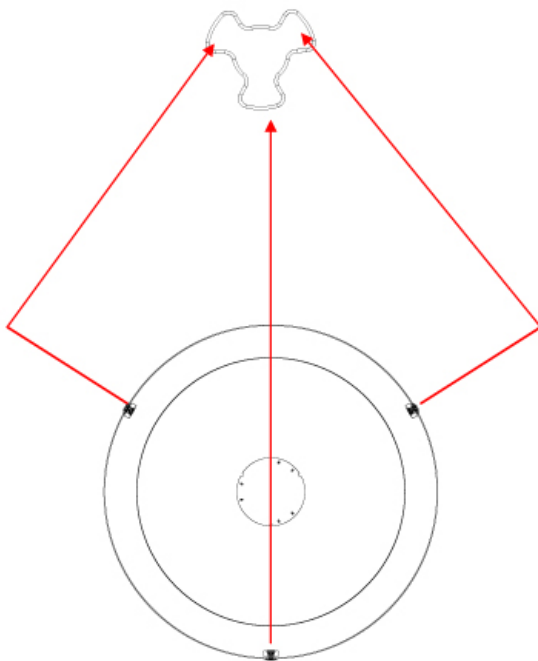
# INSTALLATION DU PLATEAU

FR

## 1. Vérifiez l'angle du moyeu



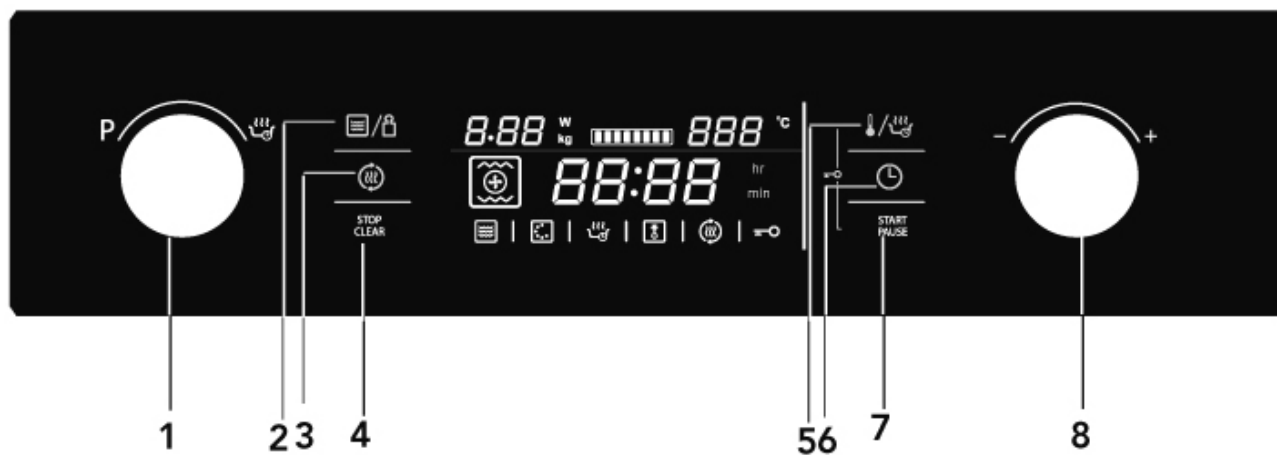
## 2. Ajustez l'angle du plateau et du moyeu.



## 3. Placez le plateau dans la cavité et ajustez-le légèrement.

## Panneau de commande et fonctions

FR



- 1) Molette de fonction
- 2) Bouton puissance/poids
- 3) Bouton de préchauffage rapide
- 4) Bouton marche/arrêt
- 5) Bouton de température/menu auto
- 6) Bouton de l'horloge
- 7) Bouton marche/pause
- 8) Molette de sélection

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Downloaded from www.vandenborre.be

FR

Ce four à micro-ondes utilise un système de commande électronique moderne afin d'ajuster les paramètres de cuisson en fonction de vos besoins, pour de meilleurs résultats de cuisson.

## 1. Réglage de l'horloge

Une fois le four à micro-ondes branché, « 0:00 » se met à clignoter sur l'écran et le signal sonore retentit une fois.

1) Tournez la molette "⌚" pour régler l'heure (entre 00:00 et 23:59.)

2) Une fois l'heure réglée, appuyez sur "⏸". L'horloge est réglée.

**Remarque :** 1) Si vous souhaitez modifier l'heure, vous devez maintenir le bouton "⏸" enfoncé pendant 3 secondes. L'heure actuelle disparaît puis l'affichage de l'heure clignote à l'écran. Tournez la molette "⌚" jusqu'à la nouvelle heure et appuyez sur le bouton "⏸" pour confirmer.

2) Si vous ne voulez pas voir l'heure affichée sur l'écran, appuyez brièvement sur le bouton "⏸". L'heure disparaît alors. Appuyez de nouveau sur "⏸" et l'horloge apparaîtra de nouveau à l'écran.

## 2. Cuisson au four à micro-ondes

1) Appuyez sur le bouton "STOP/CLEAR" pour activer la fonction micro-ondes. « 01:00 » clignote sur l'écran et l'icône du mode micro-ondes apparaît. Si vous ne faites rien dans les 10 secondes qui suivent, la puissance actuelle est automatiquement confirmée.

2) Tournez la molette "⌚" pour régler le temps de cuisson.

Le temps de cuisson maximal dépend de la puissance qui a été réglée. Lorsque la puissance est de 900 W, la durée de cuisson maxi est de 30 minutes tandis qu'elle est de 90 minutes pour les autres puissances.

3) Appuyez sur le bouton "☰/🔒" pour régler la puissance des micro-ondes.

4) Tournez la molette "⌚" pour régler la puissance des micro-ondes (de 100 W à 900 W)

5) Appuyez sur le bouton "START/PAUSE" pour lancer la cuisson.


















Tableau des puissances des micro-ondes

Puissance des micro-ondes	100%	80%	50%	30%	10%
Affichage	900W	700W	450W	300W	100W

Le tableau ci-dessous vous permet de savoir quelles sont les puissances à votre disposition et à quels aliments les différentes puissances sont adaptées.

Puissance	Aliment
900W	- Eau bouillante, réchauffage - Cuisson de poulet, poisson, légumes
700W	- Réchauffage - Cuisson de champignons, fruits de mer - Cuisson de plats contenant des œufs et du fromage
450W	- Cuisson de riz, soupe
300W	- Décongélation - Chocolat et beurre fondus
100W	- Décongélation d'aliments sensibles/déliçats - Décongélation d'aliments de forme irrégulière - Faire ramollir de la glace - Levage de pâte


**Fonctions**


Fonction		Mode		
	Micro-ondes		Micro-ondes	<b>Micro-ondes</b> Utilisez la fonction micro-ondes pour cuire et réchauffer les légumes, les pommes de terre, le riz, le poisson et la viande.
	Réchauffage		Air chaud	<b>Air chaud</b> Avec la fonction air chaud, vous pouvez préparer des plats de la même manière que dans un four traditionnel. Le mode micro-ondes n'est pas activé. Il est alors conseillé de faire préchauffer le four avant d'y placer les plats à cuire.
			Grill avec ventilation	<b>Grill avec ventilation</b> Utilisez cette fonction pour faire rôtir des plats de manière uniforme tout en leur donnant une croûte bien dorée.
			Grill	<b>Grill</b> Le grill est particulièrement adapté à la préparation de fines pièces de viande et de poisson.
			Air chaud + Résistance inférieure	Utilisez cette fonction pour faire rôtir de gros morceaux de viande, faire cuire des pizzas, etc.
 + 	Modes combinés		Air chaud	<b>Micro-ondes + air chaud</b> Utilisez cette fonction pour faire rôtir rapidement vos plats.
			Grill avec ventilation	<b>Micro-ondes + grill avec ventilation</b>
			Grill	<b>Micro-ondes + grill</b> Utilisez cette fonction pour faire cuire des plats rapidement tout en leur donnant une croûte bien dorée (convient aussi pour les gratins). Le micro-ondes et le grill fonctionnent simultanément. Les micro-ondes assurent la cuisson tandis que le grill fait brunir les plats.
			Air chaud + Résistance inférieure	Utilisez cette fonction pour faire rôtir de gros morceaux de viande, faire cuire des pizzas, etc.
	Programmes auto		P01 - P13	<b>Programmes de cuisson automatique</b>
	Décongélation		d01 + d02	<b>Décongélation</b>


### 3. Cuisson au grill


1) Appuyez sur le bouton **“STOP/CLEAR”** pour activer la fonction micro-ondes.


2) Tournez la molette  pour sélectionner le mode de cuisson. Le voyant  s'allume.


3) Tournez la molette  pour sélectionner le mode grill. Par défaut, la puissance du grill est le troisième niveau.

Le voyant  s'allume lorsque la fonction grill est sélectionnée.

4) Appuyez sur  pour régler le niveau de puissance du grill.

5) Tournez la molette  pour sélectionner le niveau 3 (niveau MAXI), le niveau 2 ou le niveau 1 (niveau MINI).


Appuyez sur  pour accéder au réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.

6) Tournez la molette  pour sélectionner le temps de cuisson au grill. La durée maximale est de 90 minutes.

7) Appuyez sur le bouton **“START/PAUSE”** pour lancer la cuisson.


### 4. Cuisson par convection


1) Appuyez sur le bouton **“STOP/CLEAR”** pour activer la fonction micro-ondes.


2) Tournez la molette  pour sélectionner le mode de cuisson. Le voyant  s'allume.


3) Tournez la molette  pour sélectionner le mode convection. Le voyant  s'allume.

La température par défaut est de 180 degrés.

4) Appuyez sur  pour accéder au réglage de la température.

5) Tournez la molette  pour sélectionner la température. La température peut être réglée entre 50 et 230 degrés.



Appuyez sur  pour accéder au réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.


6) Tournez le bouton  pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale est de 5 heures.


7) Appuyez sur le bouton **“START/PAUSE”** pour lancer la cuisson.


### 5. Cuisson au grill avec ventilation


1) Appuyez sur le bouton **“STOP/CLEAR”** pour activer la fonction micro-ondes.

2) Tournez la molette  pour sélectionner le mode de cuisson. Le voyant  s'allume.


3) Tournez la molette  pour sélectionner le mode grill avec ventilation. La température par défaut est de 180 degrés.

Le voyant  s'allume lorsque la fonction grill avec ventilation est sélectionnée.

4) Appuyez sur  pour accéder au réglage de la température.

5) Tournez la molette  pour sélectionner la température entre 100 et 230 degrés.

Les températures disponibles sont 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230.

Appuyez sur  pour accéder au réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.


6) Tournez le bouton  pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale est de 5 heures.

7) Appuyez sur le bouton **“START/PAUSE”** pour lancer la cuisson.


### 6. Cuisson par convection + résistance inférieure


1) Appuyez sur le bouton **“STOP/CLEAR”** pour activer la fonction micro-ondes.


2) Tournez la molette  pour sélectionner le mode de cuisson. Le voyant  s'allume.

3) Tournez la molette  pour sélectionner le mode convection + résistance inférieure.


La température par défaut est de 180 degrés.

Le voyant  s'allume lorsque la fonction convection + résistance inférieure est sélectionnée.

4) Appuyez sur  pour accéder au réglage de la température.

5) Tournez la molette  pour sélectionner la température entre 100 et 230 degrés.














Les températures disponibles sont 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230.

Appuyez sur  pour accéder au réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.














6) Tournez le bouton  pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale est de 5 heures.

7) Appuyez sur le bouton **“START/PAUSE”** pour lancer la cuisson.














### 7. Cuisson micro-ondes + grill

- 1) Appuyez sur le bouton **"STOP/CLEAR"** pour activer la fonction micro-ondes.
- 2) Tournez la molette ""<sup>P</sup> pour sélectionner le mode de cuisson. ""<sup>P</sup> et ""<sup>P</sup> s'allument.
- 3) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner le mode. La puissance par défaut est le niveau 3.  
Le voyant ""<sup>+</sup> s'allume lorsque la fonction grill est sélectionnée.
- 4) Appuyez sur "/"<sup>+</sup> pour accéder au réglage de la température.
- 5) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner la puissance.
- 6) Appuyez sur "/"<sup>+</sup> pour sélectionner la puissance. La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner 700 W, 450 W, 300 W ou 100 W.
- 8) Appuyez sur ""<sup>+</sup> pour accéder au réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 9) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner le temps de cuisson. La durée maximale est de 90 minutes.
- 10) Appuyez sur le bouton **"START/PAUSE"** pour lancer la cuisson.














### 8. Cuisson micro-ondes + convection

- 1) Appuyez sur le bouton **"STOP/CLEAR"** pour activer la fonction micro-ondes.
- 2) Tournez la molette ""<sup>P</sup> pour sélectionner le mode de cuisson. ""<sup>P</sup> et ""<sup>P</sup> s'allument.
- 3) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner le mode convection. La température par défaut est de 180 degrés. Le voyant ""<sup>+</sup> s'allume.
- 4) Appuyez sur "/"<sup>+</sup> pour accéder au réglage de la température.
- 5) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner la température entre 50 et 230 degrés.
- 6) Appuyez sur "/"<sup>+</sup> pour sélectionner la puissance. La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner 700 W, 450 W, 300 W ou 100 W.
- 8) Appuyez sur ""<sup>+</sup> pour accéder au réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 9) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner le temps de cuisson au grill. La durée maximale est de 90 minutes.
- 10) Appuyez sur le bouton **"START/PAUSE"** pour lancer la cuisson.

### 9. Cuisson micro-ondes + grill avec ventilation

- 1) Appuyez sur le bouton **"STOP/CLEAR"** pour activer la fonction micro-ondes.
- 2) Tournez la molette ""<sup>P</sup> pour sélectionner le mode de cuisson. ""<sup>P</sup> et ""<sup>P</sup> s'allument.
- 3) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner le mode de cuisson. La température par défaut est de 180 degrés. Le voyant ""<sup>+</sup> s'allume lorsque cette fonction est sélectionnée.
- 4) Appuyez sur "/"<sup>+</sup> pour accéder au réglage de la température.
- 5) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner la température entre 100 et 230 degrés.
- 6) Appuyez sur "/"<sup>+</sup> pour sélectionner la puissance. La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner 700 W, 450 W, 300 W ou 100 W.
- 8) Appuyez sur ""<sup>+</sup> pour accéder au réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 9) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner le temps de cuisson au grill. La durée maximale est de 90 minutes.
- 10) Appuyez sur le bouton **"START/PAUSE"** pour lancer la cuisson.

### 10. Cuisson micro-ondes + résistance inférieure + convection

- 1) Appuyez sur le bouton **"STOP/CLEAR"** pour activer la fonction micro-ondes.
- 2) Tournez la molette ""<sup>P</sup> pour sélectionner le mode de cuisson. ""<sup>P</sup> et ""<sup>P</sup> s'allument.
- 3) Appuyez sur ""<sup>+</sup> pour sélectionner le mode convection. La température par défaut est de 180 degrés. Le voyant ""<sup>+</sup> s'allume lorsque cette fonction est sélectionnée.
- 4) Appuyez sur "/"<sup>+</sup> pour accéder au réglage de la température.
- 5) Appuyez sur ""<sup>+</sup> pour sélectionner la température entre 100 et 230 degrés.
- 6) Appuyez sur "/"<sup>+</sup> pour sélectionner la puissance. La puissance par défaut est 300 W.
- 7) Appuyez sur ""<sup>+</sup> pour sélectionner 700 W, 450 W, 300 W ou 100 W.
- 8) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour accéder au réglage du temps de cuisson. La durée par défaut est de 10 minutes.
- 9) Tournez la molette ""<sup>+</sup> pour sélectionner le temps




de cuisson au grill. La durée maximale est de 90 minutes.

10) Appuyez sur le bouton **“START/PAUSE”** pour lancer la cuisson.


### 11. Cuisson auto


15 programmes de cuisson automatique sont disponibles. Vous n'avez qu'à choisir le programme et régler le poids. La puissance, le temps et la température sont déjà réglés.


1) Appuyez sur le bouton **“STOP/CLEAR”** pour activer la fonction micro-ondes.

2) Tournez la molette “” pour sélectionner le mode de cuisson. “” ou “” s'allume lorsque le menu auto décongélation est sélectionné.

Le temps, le poids et le premier chiffre des programmes automatiques sont affichés à l'écran.

3) Tournez la molette “” pour sélectionner menu auto. « d01 », « d02 » ou « P01 », « P02 »... « P13 » apparaît à l'écran

4) Appuyez sur “/”.


5) Tournez la molette “” pour sélectionner le poids du menu.

6) Appuyez sur le bouton **“START/PAUSE”** pour lancer la cuisson.

### 12. Fonction de préchauffage

La fonction de préchauffage peut être activée après avoir choisi l'une des fonctions suivantes :

convection, grill avec ventilation, résistance inférieure + convection, micro-ondes + convection, micro-ondes + grill avec ventilation et micro-ondes + résistance inférieure + convection.



1) Appuyez sur “”. L'icône de préchauffage apparaît sur l'écran.



2) Appuyez sur le bouton **“START/PAUSE”** pour lancer le préchauffage. Une fois la bonne température atteinte, vous entendrez trois bips. Vous pouvez arrêter le préchauffage en ouvrant la porte du four ou en appuyant sur le bouton **“STOP/CLEAR”**.

**Remarque** : 1. La fonction de préchauffage ne fonctionne que si vous avez préalablement choisi l'un des modes indiqués ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée.

2. Vous ne pouvez ouvrir la porte et mettre les aliments dans le four qu'une fois que le signal sonore a retenti et que l'icône de préchauffage s'est mise à clignoter.

### 13. Fonction de sécurité enfants

Verrouillage : Sur le four en attente, appuyez simultanément sur **“START/PAUSE”** et “”. Un long bip retentit pour indiquer que le four est passé en mode sécurité enfants et le voyant “” s'allume.

Déverrouillage : Sur le four verrouillé, appuyez sur **“START/PAUSE”** et “” pendant 3 secondes. Un long bip retentit pour indiquer que le four est déverrouillé et le voyant “” disparaît.

**Remarque** : La sécurité enfants ne peut être activée qu'avant la sélection d'une fonction.

### 14. Autres spécifications concernant l'affichage

(1) Pendant les réglages, si aucune autre opération n'est réalisée, les réglages sont automatiquement confirmés au bout de 10 secondes.

La seule exception concerne le tout premier réglage de l'horloge.

(2) Lors du réglage d'un programme, le programme est confirmé automatiquement au bout de 3 secondes.

(3) Lorsque le four est en cours de réglage ou en pause, notamment pour les programmes menu auto et décongélation, si rien n'est fait pendant 5 minutes, le four s'éteint automatiquement.

(4) L'ampoule du four reste constamment allumée tant que la porte est ouverte.

(5) L'ampoule du four reste constamment allumée tant que le four est en pause.

(6) Il faut appuyer sur le bouton **“START/PAUSE”** pour poursuivre la cuisson lorsque la porte a été ouverte en cours de cuisson.



Programme	Catégorie	Informations
d01 (décongélation)**	Viande, volaille et poisson	Si vous entendez un bip, cela signifie que le four à micro-ondes combiné s'est arrêté. Vous devez alors retourner les aliments et appuyer sur le bouton marche/pause pour poursuivre le programme de décongélation.
d02 (décongélation)**	Pain, gâteaux et fruits	
P01**	Légumes	Légumes frais
P02**	Accompagnements	Pommes de terre - épluchées/cuites
P03*	Accompagnements	Pommes de terre - rôties Si vous entendez un bip, retournez les aliments. Le four à micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P04	Volaille/poisson	Morceaux de poulet/poisson Si vous entendez un bip, retournez les aliments. Le four à micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P05*	Pâtisserie	Gâteau
P06*	Pâtisserie	Tarte aux pommes
P07*	Pâtisserie	Quiche
P08**	Réchauffage	Boisson/soupe
P09**	Réchauffage	Plat cuisiné
P10**	Réchauffage	Sauce/ragoût/plat
P11*	Pratique	Aliments surgelés - pizza
P12*	Pratique	Frites au four Si vous entendez un bip, retournez les aliments. Le four à micro-ondes combiné commence la phase suivante automatiquement.
P13*	Pratique	Aliments surgelés - lasagnes

- Les programmes indiqués par un astérisque (\*) comprennent un préchauffage. Pendant le préchauffage, le temps de cuisson ne défile pas et le symbole du préchauffage est allumé. Une fois le préchauffage terminé, un signal sonore retentit et le symbole du préchauffage se met à clignoter.
- Les programmes indiqués par deux astérisques (\*\*) utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

# Résolution des problèmes

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

FR

Normal	
Le four à micro-ondes crée des interférences avec la télévision.	La réception de la radio et de la télévision peut subir des interférences lorsque le four à micro-ondes est en marche. Ce phénomène est similaire aux interférences des petits appareils électriques tels que les robots mixer, les aspirateurs ou encore les ventilateurs électriques. C'est normal.
La lumière du four est faible	En cas de cuisson au four à micro-ondes à faible puissance, la lumière du four peut être affaiblie. C'est normal.
De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort par les orifices de ventilation	Lors de la cuisson, les aliments peuvent dégager de la vapeur. La majeure partie de la vapeur sort par les orifices de ventilation. Mais il est possible qu'une partie de celle-ci s'accumule sur une zone froide comme la porte du four. C'est normal.
Le four a été allumé accidentellement sans rien à l'intérieur.	Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur. C'est très dangereux.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de mettre le four en marche	(1) Le cordon d'alimentation n'est pas bien branché	Débranchez-le. Puis rebranchez-le au bout de 10 secondes.
	(2) Le fusible saute ou le disjoncteur se déclenche.	Remplacez le fusible ou remettez le disjoncteur en état de marche (réparé par un technicien qualifié de votre société d'électricité)
	(3) Il y a un problème avec la prise de courant	Testez la prise de courant avec d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas	(4) La porte est mal fermée	Veillez à bien fermer la porte
Le plateau tournant en verre fait du bruit lorsque le four est en marche	(5) Il y a de la saleté sur l'une des roues et sur le fond du four	Consultez la section « Entretien du four à micro-ondes » pour nettoyer les parties sales.



Conformément à la directive DEEE relative aux Déchets des équipements électriques et électroniques, ces derniers doivent être collectés et traités séparément. Si jamais vous devez mettre au rebut cet appareil NE le jetez PAS avec les ordures ménagères. Veuillez le déposer dans un centre de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques.

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

## MODELO: MWI 424 (MR)

HORNO MICROONDAS

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

ES

### Sumario

Precauciones y consejos, 36  
Instalación del horno, 40  
Instrucciones de uso, 45  
Anomalías y soluciones, 51  
Instalación, 43



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English



Lea estas instrucciones con atención antes de utilizar el horno microondas y consérvelas cuidadosamente.

Si sigue estas instrucciones, el horno le ofrecerá muchos años de buen funcionamiento.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE**

# PRECAUCIONES PARA PREVENIR POSIBLES EXPOSICIONES A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS

ES

- (a) No intentar utilizar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede causar una exposición nociva a la energía de las microondas. Es importante no romper ni alterar los interbloques de seguridad.
- (b) No poner ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni dejar que se acumulen residuos de productos de limpieza o de suciedad en las superficies de las juntas.
- (c) **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no se debe abrir hasta no ser reparado por personal competente.

## ATENCIÓN

Si el aparato no se mantiene en un buen estado de limpieza, su superficie podría deteriorarse, la durabilidad podría verse afectada, y podrían originarse situaciones de peligro.

## Especificaciones

Modelo:	TC944TEZ
Tensión nominal:	230V~50Hz
Potencia de entrada nominal (microondas):	1650W
Potencia de salida nominal (microondas):	900W
Potencia de entrada nominal (grill):	1750W
Potencia de entrada nominal (convección):	1750W
Capacidad del horno:	44L
Diámetro del plato giratorio:	Ø 360mm
Medidas externas:	594 454.5 568 mm
Peso neto:	Aprox. 41 kg

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

### ADVERTENCIA

Para limitar los riesgos de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales y exposición a excesiva energía de microondas durante el uso del aparato, tomar estas precauciones básicas:

1. **Advertencia:** No calentar líquidos ni alimentos en recipientes sellados, ya que podrían explotar.
2. **Advertencia:** Cualquier servicio o reparación que implique el desmontaje de una tapa de protección contra la exposición a la energía de las microondas deberá ser llevado a cabo por personal competente, por tratarse de una operación peligrosa.
3. **Advertencia:** Los niños podrán utilizar el aparato sin vigilancia sólo si han recibido instrucciones adecuadas sobre el uso seguro y si han comprendido los riesgos que implica cualquier uso inadecuado.
4. **Advertencia:** El uso del aparato en modo combinado está permitido a los niños sólo bajo la vigilancia de un adulto, a causa de las altas temperaturas que se pueden generar. (Sólo en las series con grill.)
5. Utilizar sólo utensilios adecuados para hornos microondas.
6. Limpiar el horno regularmente; eliminar todos los residuos de alimentos.
7. Leer y seguir las "PRECAUCIONES PARA EVITAR CUALQUIER POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS".
8. Al calentar alimentos en contenedores de plástico o de papel, vigilar el horno para comprobar que no se produzca una ignición.
9. En caso de humo, apagar y desconectar el aparato y mantener la puerta cerrada para sofocar cualquier posible llama.
10. No recocer los alimentos.
11. No utilizar el horno para guardar cosas. No almacenar en el horno pan, galletas, etc.
12. Antes de introducir en el horno contenedores o bolsas de papel o de plástico, quitar los cierres de alambre y las manijas de metal.
13. Instalar o emplazar el horno respetando las instrucciones de instalación suministradas.
14. Los huevos duros o pasados por agua no se deberían calentar en el microondas, ya que pueden explotar aun después de terminar el calentamiento por microondas.
15. Destinar el aparato sólo a los usos descritos en este manual. No utilizar vapores o productos químicos corrosivos en este aparato. Este horno está diseñado especialmente para calentar. No está diseñado para el uso industrial o de laboratorio.
16. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un agente de la asistencia técnica o por una persona calificada para tal fin, para evitar peligros.
17. No guardar o utilizar este aparato en ambientes exteriores.
18. No utilizar este horno en proximidades de agua, sobre una superficie mojada o cerca de una piscina.
19. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento del aparato. Las superficies se pueden recalentar durante el uso. Mantener el cable lejos de las superficies calientes y no cubrir el horno por ningún motivo.
20. No dejar el cable colgando del borde de la mesa o del mostrador.
21. Si el horno no se mantiene en un buen estado de limpieza, su superficie podría deteriorarse, la durabilidad podría verse afectada, y podrían originarse situaciones de peligro.
22. Los biberones y demás recipientes con alimentos para bebés se deben mezclar o agitar y su temperatura se debe verificar antes del consumo, para evitar quemaduras.
23. El calentamiento de los líquidos por microondas puede determinar una ebullición eruptiva tardía, por lo que se deberá prestar atención al manipular el recipiente.
24. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios, salvo bajo las instrucciones y la vigilancia de una persona responsable de su seguridad.
25. Vigilar a los niños para asegurarse de que no

- jueguen con el aparato.
26. El horno microondas no se debe instalar en un armario a no ser que haya sido probado para la instalación en un armario.
  27. Estos aparatos no están diseñados para utilizarse con un timer externo ni con un sistema de control remoto por separado.
  28. **ADVERTENCIA:** Asegurarse de que el aparato esté apagado en caso de tener que sustituir la bombilla para evitar descargas eléctricas.
  29. Durante el uso, las partes accesibles se pueden recalentar. Mantener a los niños alejados.
  30. No limpiar el horno con una limpiadora a vapor.
  31. La superficie de un cajón se puede recalentar.
  32. No utilizar limpiadores abrasivos fuertes o raspadores metálicos filosos para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que la superficie se puede rayar y el vidrio se puede romper.
  33. Durante el uso, el aparato se calienta. Tomar las precauciones necesarias para evitar el contacto con las resistencias dentro del horno.
  34. Utilizar sólo la sonda de temperatura recomendada para cada horno (en caso de horno apto para el uso de una sonda de temperatura).
  35. La primera vez que se utiliza, el horno despiden un olor particular, originado por los aceites que se emplean en fábrica para proteger algunos componentes.

## Para limitar los riesgos de lesiones personales

### Instalación a tierra

Este aparato se debe conectar a tierra. En caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descargas eléctricas asegurando un escape a la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un hilo a tierra y clavija de conexión a tierra. Conectar la clavija del aparato a una toma eléctrica correctamente instalada y conectada a tierra.

Consultar a un electricista calificado o al representante de la asistencia técnica en caso de no comprender las instrucciones o en caso de dudas sobre la conexión a tierra del aparato. En caso de tener que utilizar un cable prolongador, éste deberá ser de 3 hilos.

1. Para prevenir peligros de enredo o tropiezo con cables largos, se suministra un cable de alimentación corto.
2. En caso de utilizar un cable largo o un prolongador:
  - 1) La potencia eléctrica nominal del cable o del prolongador debe ser al menos del valor de la potencia eléctrica nominal del aparato.
  - 2) El cable prolongador debe ser de 3 hilos con tierra.
  - 3) El cable largo se debe disponer de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar tropiezos y tirones.

### PELIGRO

Peligro de descarga eléctrica

El contacto con algunos componentes internos puede causar graves lesiones personales o muerte. No desensamblar este aparato.

### ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

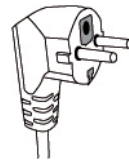
Una conexión a tierra incorrecta puede ser causa de descargas eléctricas. No conectar el aparato a una toma eléctrica mientras no esté correctamente instalado y conectado a tierra.

### LIMPIEZA

Desconectar el aparato de la alimentación eléctrica.

1. Después del uso, limpiar el interior del horno con un paño apenas humedecido.
2. Lavar los accesorios normalmente con agua jabonosa.
3. El marco de la puerta, la junta y las zonas aledañas se deben limpiar cuidadosamente con un paño húmedo cuando estén sucias.

### Clavija de dos patas de sección circular



### UTENSILIOS

Ver las instrucciones sobre los "Materiales aptos y materiales no aptos para el uso en el horno microondas". Hay utensilios no metálicos que no son seguros para el uso en el horno microondas. En caso de dudas, probar el utensilio en cuestión siguiendo este procedimiento.

#### Prueba de utensilios:

1. Llenar un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250ml) e introducir el utensilio en cuestión.
2. Calentar no más de 1 minuto.
3. Tocar el utensilio con precaución. Si el utensilio está caliente, no utilizarlo en el microondas.
4. **No superar el minuto de calentamiento.**

### ATENCIÓN

#### Riesgo de lesiones personales

Cualquier servicio o reparación que implique el desmontaje de una tapa de protección contra la exposición a la energía de las microondas deberá ser llevado a cabo por personal competente, por tratarse de una operación peligrosa.

**Materiales aptos para el uso en el horno microondas**

<b>Utensilios</b>	<b>Notas</b>
Hoja de aluminio	Sólo para protección. Se pueden utilizar pequeños trozos de papel aluminio para cubrir partes delgadas de carne o de ave de modo que no se recuezan. Puede ocurrir que se formen arcos eléctricos si el papel aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno. El papel aluminio debería estar al menos a 1 pulgada (2,5 cm) de las paredes del horno.
Bandeja doradora	Seguir las instrucciones del fabricante. El fondo de la bandeja doradora debe estar al menos 3/16 pulgadas (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede causar la rotura del plato giratorio.
Vajilla	Sólo apto para microondas. Seguir las instrucciones del fabricante. No utilizar vajilla rajada o mellada.
Recipientes de vidrio	Quitarles la tapa siempre. Sólo para calentar los alimentos hasta que estén tibios. Los recipientes de vidrio no suelen ser resistentes al calor y se pueden romper.
Vajilla de vidrio	Sólo vajilla de vidrio apta para horno y resistente al calor. Asegurarse de que no tenga bordes metálicos. No utilizar vajilla rajada o mellada.
Bolsas de cocción para horno	Seguir las instrucciones del fabricante. No utilizar cierres de alambre. Tajearlas para permitir la salida del vapor.
Platos y tazas de papel	Sólo para una breve cocción o calentamiento sin dejar de vigilar el horno.
Toallas de papel	Para cubrir los alimentos durante el recalentamiento y para absorber la grasa, durante tiempos breves y sin dejar de vigilar.
Papel mantequilla	Para cubrir y prevenir las salpicaduras o para envolver y cocer al vapor.
Plástico	Sólo apto para microondas. Seguir las instrucciones del fabricante. Debería tener la indicación "apto para microondas". Algunos recipientes plásticos se ablandan a medida que se calientan los alimentos. Las bolsas para ebullición y las bolsas plásticas cerradas herméticamente se deberían tajear, perforar o ventilar siguiendo las indicaciones del envase.
Envoltorio plástico	Sólo apto para microondas. Para cubrir los alimentos y retener la humedad durante la cocción. No permitir que el envoltorio plástico toque el alimento.
Termómetros	Sólo aptos para microondas (termómetros para carne y para caramelo).
Papel de cera	Para cubrir y prevenir las salpicaduras y retener la humedad.

---

**Materiales no aptos para el uso en el horno microondas**

<b>Utensilios</b>	<b>Notas</b>
Bandeja de aluminio	Puede causar la formación de arcos eléctricos. Poner los alimentos en una bandeja apta para microondas.
Caja de cartón alimentario con manija de metal	Puede causar la formación de arcos eléctricos. Poner los alimentos en una bandeja apta para microondas.
Utensilios metálicos o con bordes metálicos	El metal bloquea el paso de la energía de las microondas a los alimentos. Los bordes metálicos pueden causar la formación de arcos eléctricos.
Cierres de alambre	Pueden causar la formación de arcos eléctricos e incendios en el horno.
Bolsas de papel	Pueden causar un incendio en el horno.
Espuma plástica	La espuma plástica puede derretirse o contaminar el líquido que contiene al exponerse a altas temperaturas.
Madera	La madera se seca y se puede rajar o quebrar en el microondas.

# PREPARACIÓN DEL MICROONDAS

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

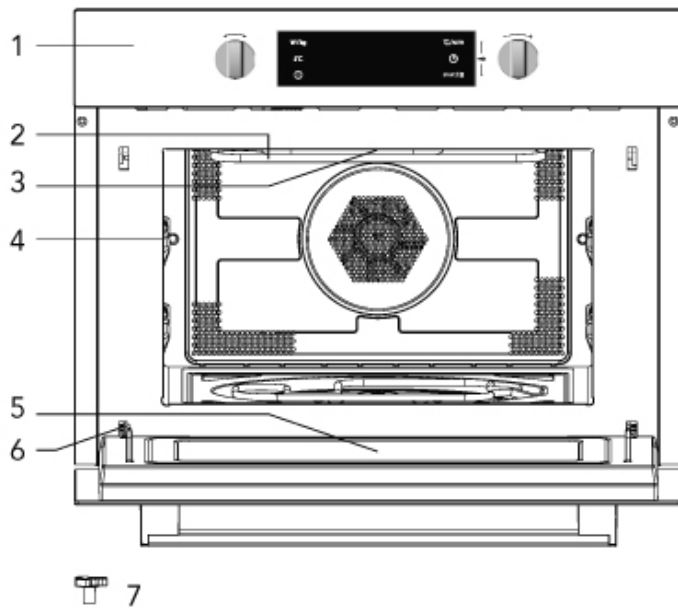
ES

## Nombres de los repuestos y accesorios

Extraer el horno de la caja de cartón. Extraer todos los elementos de la cavidad del horno.

El horno se suministra con los siguientes accesorios:

Bandeja esmaltada	1
Aro giratorio	1
Manual de instrucciones	1



1. Panel de control
2. Grill
3. Luz
4. Nivel
5. Vidrio de la puerta
6. Bisagra
7. Eje del plato giratorio

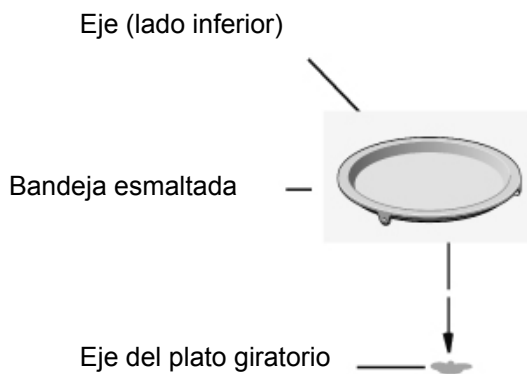


8. Rack grill corto
9. Rack grill largo
10. Plato Grill



### Instalación del plato giratorio

- No invertir la bandeja de vidrio. No restringir la bandeja de vidrio.
- La bandeja de vidrio y el aro giratorio se deben utilizar siempre durante la cocción.
- Los alimentos y los recipientes de alimentos siempre se deben apoyar sobre la bandeja de vidrio para la cocción.
- Si la bandeja de vidrio o el aro giratorio se raja o se rompe, contactar con el centro de asistencia autorizado más cercano.



### Emplazamiento

- ¡Peligro! No desensamblar este aparato. El contacto con algunos componentes internos puede causar graves lesiones personales o muerte.
- Emplazar el horno microondas sobre una superficie firme y plana.
- Asegurarse de que haya suficiente ventilación alrededor del horno. Dejar al menos 10 cm libres detrás y a los costados del aparato.
- No tapar las aberturas de ventilación.
- No quitar los pies ajustables del aparato.
- No colocar el aparato cerca de fuentes de calor.
- Equipos de transmisión y recepción como radios y televisores pueden afectar el funcionamiento del horno microondas.

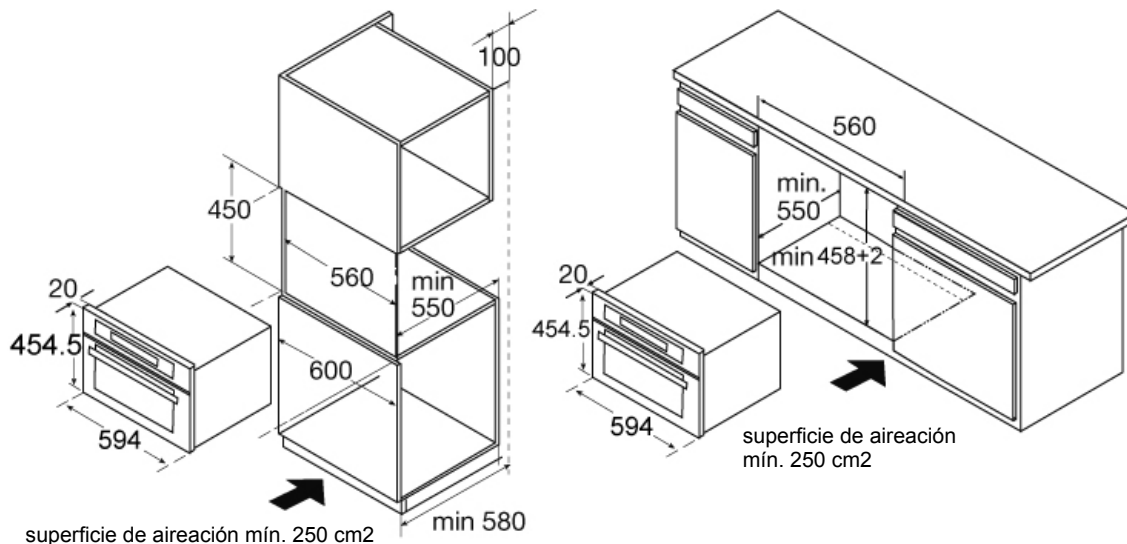
### Información importante sobre la instalación

- Este aparato NO está diseñado para el uso comercial.
- Seguir las instrucciones de instalación. Este aparato debe ser instalado por un técnico calificado.
- El aparato está dotado de una clavija y se debe conectar a una toma correctamente instalada con descarga a tierra.
- La instalación de la toma y la conexión del cable deben ser realizadas por un electricista calificado. Si la clavija queda inaccesible después de la instalación, es necesaria la presencia de un interruptor omnipolar con una distancia entre los contactos de al menos 3 mm.
- No utilizar prolongadores o adaptadores simples o múltiples. Las sobrecargas pueden causar incendios.
- Si el aparato no está dotado de cable de alimentación y clavija, los dispositivos de conexión deben tener una separación de contactos en todos los polos que garantice la desconexión total, y el aparato se debe incorporar en la instalación según las reglas de cableado.

Durante el uso, las partes accesibles se pueden recalentar.



## Dimensiones de instalación

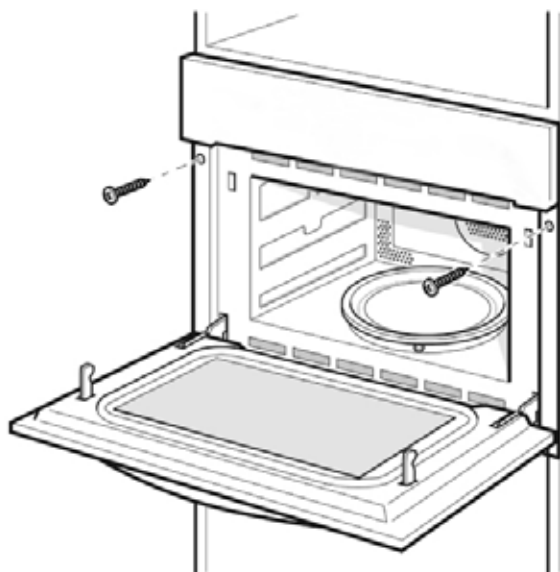


**Nota:** Debería dejarse un espacio libre por encima del horno.

### Empotrado

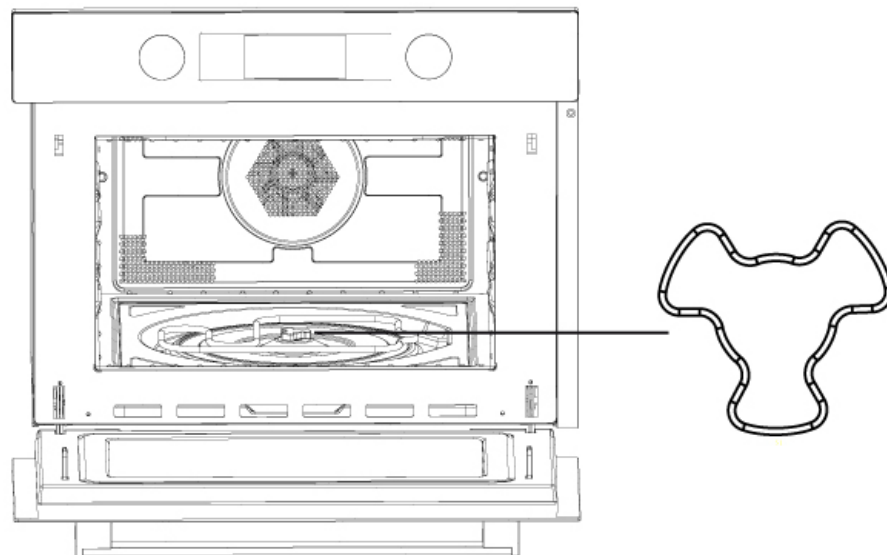
- No sostener ni llevar el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no aguanta el peso del aparato y se puede romper.

1. Empujar el microondas cuidadosamente en el hueco asegurándose de que quede bien centrado.
2. Abrir la puerta y fijar el microondas con los tornillos suministrados.

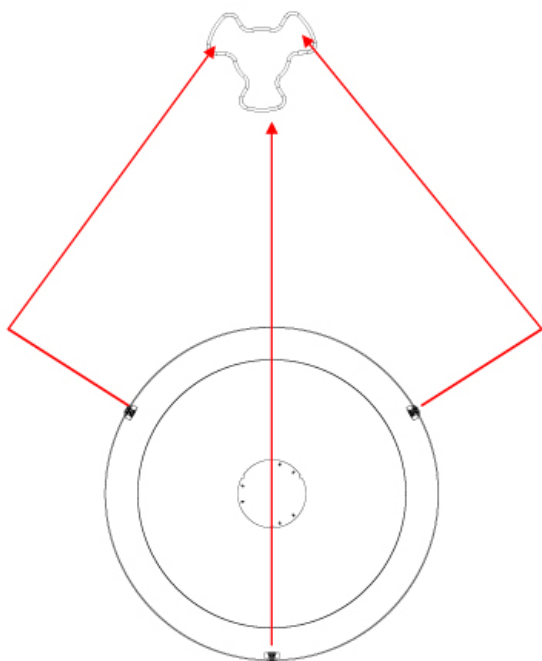


- Insertar bien el aparato y centrarlo.
- No retorcer el cable de conexión.
- Atornillar el aparato.
- El espacio entre la encimera y el aparato no se debe cerrar con listones.

## 1. Comprobar el ángulo del eje.

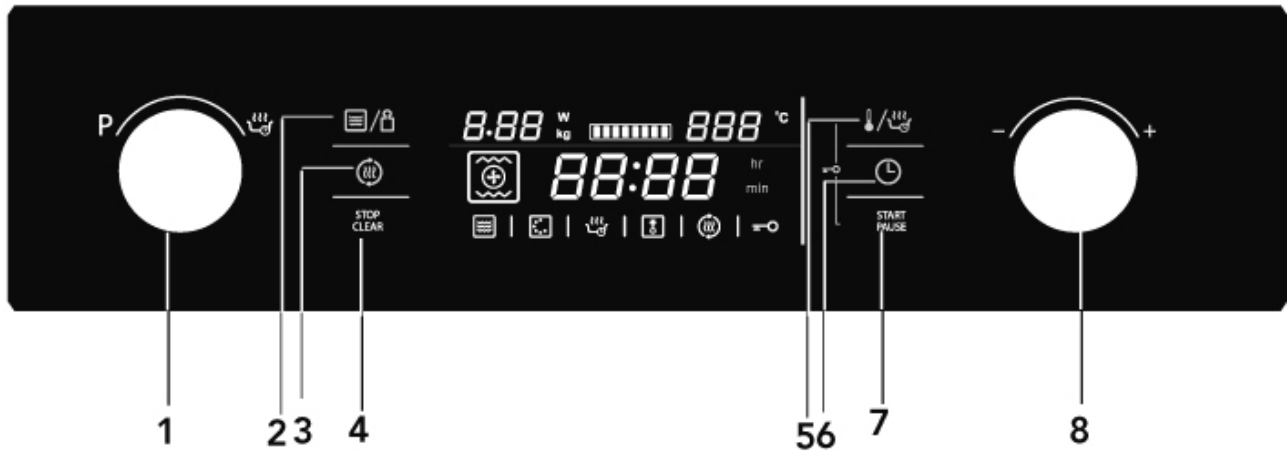


## 2. Ajustar el ángulo del plato grill y el eje.



## 3. Poner el grill en la cavidad y ajustarlo ligeramente.

## Panel de control y características



- 1) Selector de funciones
- 2) Tecla de encendido/peso
- 3) Tecla de precalentamiento rápido
- 4) Tecla de encendido/apagado
- 5) Tecla de temperatura / menú Auto
- 6) Tecla reloj
- 7) Tecla Inicio/Pausa
- 8) Mando de selección

Este horno microondas utiliza un control electrónico moderno que permite ajustar los parámetros de cocción a las necesidades del usuario.

## 1. Ajuste del reloj

Una vez que el microondas se conecta a la red eléctrica, en la pantalla parpadea "00:00" y el timbre suena una vez.

1) Girar "⊖/⊕" para ajustar la hora correcta (de 00:00 a 23:59).

2) Después de ajustar la hora correcta, pulsar "⏸". Ajuste de reloj terminado.

**Nota:** 1) Si se desea corregir la hora, mantener pulsada "⏸" 3 segundos. La hora desaparece y las cifras de la hora parpadean en pantalla.

Girar "⊖/⊕" para ajustar la hora y pulsar "⏸" para confirmar.

2) Si no se desea ver la hora, pulsar brevemente "⏸". La hora desaparece.

Al pulsar "⏸" de nuevo, el reloj vuelve a aparecer en pantalla.

## 2. Cocción con microondas

1) Pulsar "STOP/CLEAR" para activar la función microondas. "01:00" parpadea y aparece el icono microondas. Si no se realiza ninguna operación en un plazo de 10 segundos, la potencia actual se confirma automáticamente.

2) Girar el selector "⊖/⊕" para ajustar el tiempo de cocción.

El tiempo de cocción máximo depende de la potencia elegida. Con 900W de potencia, el tiempo máximo es 30 minutos; con las otras potencias, el tiempo máximo es 90 minutos.

3) Pulsar "🍲/🔒" para ajustar la potencia de microondas.

4) Girar el selector "⊖/⊕" para elegir la potencia (de 100W a 900W)

5) Pulsar "START/PAUSE" para comenzar la cocción.

















**Tabla de potencia de microondas**

Potencia microondas	100%	80%	50%	30%	10%
Visualización	900W	700W	450W	300W	100W

La tabla siguiente muestra los niveles de potencia disponibles y los alimentos que se pueden cocinar con los distintos niveles de potencia.

Nivel de potencia	Alimento
900W	- Hervir agua, recalentar - Cocinar pollo, pescado, verduras
700W	- Recalentar - Cocinar setas, mariscos - Cocinar platos que contienen huevo y queso
450W	- Cocinar arroz, sopa
300W	- Descongelar - Derretir chocolate y mantequilla
100W	- Descongelar alimentos sensibles/delicados - Descongelar alimentos de forma irregular - Ablandar helado - Dejar fermentar

**Funciones**

Función		Modo		
	Microondas		Microondas	<b>Microondas</b> Utilizar la función microondas para cocinar y recalentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.
	Calentamiento		Aire caliente	<b>Aire caliente</b> Con aire caliente se pueden preparar comidas igual que en un horno convencional. El microondas no se activa. Se recomienda precalentar el horno antes de introducir los alimentos.
			Grill con ventilador	<b>Grill con ventilador</b> Utilizar esta función para dorar las comidas de manera uniforme y crear una costra oscura.
			Grill	<b>Grill</b> El grill es práctico para preparar rodajas delgadas de carne o pescado.
	Calentamiento		Aire caliente + Calentamiento inferior	Utilizar esta función para dorar trozos de carne grandes, pizza, etc.
 + 	Combinación		Aire caliente	<b>Microondas + Aire caliente</b> Utilizar esta función para dorar las comidas rápidamente.
			Grill con ventilador	<b>Microondas + Grill con ventilador</b>
			Grill	<b>Microondas + Grill</b> Utilizar esta función para cocinar las comidas rápidamente y crear una costra oscura (incluso al gratén). El microondas y el grill se activan al mismo tiempo. El microondas cocina y el grill dora.
			Aire caliente + Calentamiento inferior	Utilizar esta función para dorar trozos de carne grandes, pizza, etc.
	Programas Auto		P01 - P13	<b>Programas de cocción automática</b>
	Descongelar		d01 + d02	<b>Descongelar</b>

### 3. Cocción grill

- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
- 2) Girar "P" para seleccionar el modo de cocción. El indicador "☐" se enciende.
- 3) Girar "⊖" para seleccionar el modo grill. La potencia predeterminada del grill es el tercer nivel. El indicador "⌚" se enciende al seleccionar la función grill.
- 4) Pulsar "🔥/🍷" para pasar a la selección del nivel de grill.
- 5) Girar "⊖" para seleccionar el nivel 3 (máximo), el nivel 2 o el nivel 1 (mínimo). Pulsar "⌚" para pasar al ajuste del tiempo. El tiempo predeterminado es 10 minutos.
- 6) Girar "⊕" para seleccionar el tiempo de cocción grill. El tiempo máximo es 90 minutos.
- 7) Pulsar **"START/PAUSE"** para comenzar la cocción.

### 4. Cocción por convección

- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
- 2) Girar "P" para seleccionar el modo de cocción. El indicador "☐" se enciende.
- 3) Girar "⊖" para seleccionar el modo convección. "⊕" se enciende. La temperatura predeterminada es 180 grados.
- 4) Pulsar "🔥/🍷" para pasar a la selección de la temperatura.
- 5) Girar "⊖" para seleccionar la temperatura. La temperatura puede ser de 50 a 230 grados. Pulsar "⌚" para pasar al ajuste del tiempo. El tiempo predeterminado es 10 minutos.
- 6) Girar "⊕" para seleccionar el tiempo. El tiempo máximo es 5 horas.
- 7) Pulsar **"START/PAUSE"** para comenzar la cocción.

### 5. Cocción grill ventilada

- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
- 2) Girar "P" para seleccionar el modo de cocción. El indicador "☐" se enciende.
- 3) Girar "⊖" para seleccionar el modo grill ventilado. La temperatura predeterminada es 180 grados. El indicador "⊕" se enciende al seleccionar la función grill ventilado.







- 4) Pulsar "🔥/🍷" para pasar a la selección de la temperatura.
- 5) Girar "⊖" para seleccionar la temperatura entre 100 y 230 grados. Las temperaturas posibles son 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230. Pulsar "⌚" para pasar al ajuste del tiempo. El tiempo predeterminado es 10 minutos.
- 6) Girar "⊕" para seleccionar el tiempo. El tiempo máximo es 5 horas.
- 7) Pulsar **"START/PAUSE"** para comenzar la cocción.

### 6. Cocción por convección + calentamiento inferior












- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
- 2) Girar "P" para seleccionar el modo de cocción. El indicador "☐" se enciende.
- 3) Girar "⊖" para seleccionar el modo convección + calentamiento inferior. La temperatura predeterminada es 180 grados. El indicador "⊕" se enciende al seleccionar la función convección + calentamiento inferior.
- 4) Pulsar "🔥/🍷" para pasar a la selección de la temperatura.
- 5) Girar "⊖" para seleccionar la temperatura entre 100 y 230 grados. Las temperaturas posibles son 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230. Pulsar "⌚" para pasar al ajuste del tiempo. El tiempo predeterminado es 10 minutos.
- 6) Girar "⊕" para seleccionar el tiempo. El tiempo máximo es 5 horas.
- 7) Pulsar **"START/PAUSE"** para comenzar la cocción.

### 7. Cocción microondas + Grill







- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
- 2) Girar "P" para seleccionar el modo de cocción. "🍷" y "☐" se encienden.
- 3) Girar "⊖" para seleccionar el modo. La potencia predeterminada es el nivel 3. El indicador "⌚" se enciende al seleccionar la función grill.






- 4) Pulsar  para pasar a la selección de la temperatura.
- 5) Girar  para seleccionar la potencia.
- 6) Pulsar  para seleccionar la potencia.  
La potencia predeterminada es 300W.
- 7) Girar  para seleccionar 700W, 450W, 300W o 100W.
- 8) Pulsar  para pasar al ajuste del tiempo.  
El tiempo predeterminado es 10 minutos.
- 9) Girar  para seleccionar el tiempo de cocción.  
El tiempo máximo es 90 minutos.
- 10) Pulsar **"START/PAUSE"** para comenzar la cocción.

### 8. Cocción microondas + Convección












- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
- 2) Girar  para seleccionar el modo de cocción.  
 y  se encienden.
- 3) Girar  para seleccionar el modo convección.  
La temperatura predeterminada es 180 grados.  
 se enciende.
- 4) Pulsar  para pasar a la selección de la temperatura.
- 5) Girar  para seleccionar la temperatura entre 50 y 230 grados.
- 6) Pulsar  para seleccionar la potencia.  
La potencia predeterminada es 300W.
- 7) Girar  para seleccionar 700W, 450W, 300W o 100W.
- 8) Pulsar  para pasar al ajuste del tiempo.  
El tiempo predeterminado es 10 minutos.
- 9) Girar  para seleccionar el tiempo de cocción grill. El tiempo máximo es 90 minutos.
- 10) Pulsar **"START/PAUSE"** para comenzar la cocción.

### 9. Cocción microondas + Grill ventilado




- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
- 2) Girar  para seleccionar el modo de cocción.  
 y  se encienden.
- 3) Girar  para seleccionar el modo de cocción.  
La temperatura predeterminada es 180 grados.  
El indicador  se enciende al seleccionar esta función.
- 4) Pulsar  para pasar a la selección de la temperatura.

- 5) Girar  para seleccionar la temperatura entre 100 y 230 grados.
- 6) Pulsar  para seleccionar la potencia.  
La potencia predeterminada es 300W.
- 7) Girar  para seleccionar 700W, 450W, 300W o 100W.
- 8) Pulsar  para pasar al ajuste del tiempo.  
El tiempo predeterminado es 10 minutos.
- 9) Girar  para seleccionar el tiempo de cocción grill. El tiempo máximo es 90 minutos.
- 10) Pulsar **"START/PAUSE"** para comenzar la cocción.

### 10. Cocción microondas + Calentamiento inferior + Convección

- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
- 2) Girar  para seleccionar el modo de cocción.  
 y  se encienden.
- 3) Pulsar  para seleccionar el modo convección.  
La temperatura predeterminada es 180 grados.  
El indicador  se enciende al seleccionar esta función.
- 4) Pulsar  para pasar a la selección de la temperatura.
- 5) Pulsar  para seleccionar la temperatura entre 100 y 230 grados.
- 6) Pulsar  para seleccionar la potencia.  
La potencia predeterminada es 300W.
- 7) Pulsar  para seleccionar 700W, 450W, 300W o 100W.
- 8) Girar  para pasar al ajuste del tiempo.  
El tiempo predeterminado es 10 minutos.
- 9) Pulsar  para seleccionar el tiempo de cocción grill. El tiempo máximo es 90 minutos.
- 10) Pulsar **"START/PAUSE"** para comenzar la cocción.

### 11. Cocción Auto

- Existen 15 programas de cocción automática. Simplemente hay que elegir el programa y ajustar el peso correcto. La potencia, el tiempo y la temperatura ya están ajustados.
- 1) Pulsar **"STOP/CLEAR"** para activar la función microondas.
  - 2) Girar  para seleccionar el modo de cocción.  
 y  se encienden al seleccionar el programa automático para descongelar.




La pantalla indica el tiempo, el peso y el primer número del programa automático.

3) Girar “” para seleccionar el programa auto.

Aparece “d01”, “d02” o “P01”, “P02”.... “P13”.

4) Pulsar “/”.


5) Girar “” para seleccionar el peso.

6) Pulsar “**START/PAUSE**” para comenzar la cocción.

## 12. Función de precalentamiento

La función de precalentamiento se puede activar conjuntamente con las funciones:

Convección, Grill ventilado, Calentamiento inferior - Convección, Microondas - Convección, Microondas - Grill ventilado y Microondas - Calentamiento inferior - Convección.



1) Pulsar “”. El icono de precalentamiento aparece en pantalla.



2) Pulsar “**START/PAUSE**” para comenzar el precalentamiento. Una vez alcanzada la temperatura correcta, suenan tres señales acústicas. Parar el precalentamiento abriendo la puerta del horno o pulsando “**STOP/CLEAR**”.

**Nota:** 1. La función de precalentamiento se activará sólo si se ha elegido uno de los modos mencionados más arriba. Durante el precalentamiento, la función microondas estará desactivada.

2. Sólo cuando suene la alarma y parpadee el icono de precalentamiento, abrir la puerta del horno e introducir el alimento.

## 13. Función de bloqueo para niños

Bloqueo: En estado de espera, pulsar “**START/PAUSE**” y “/” simultáneamente; suena una señal acústica larga que indica la activación del estado de bloqueo para niños y el indicador “” se enciende.

Desbloqueo: En estado de bloqueo, pulsar “**START/PAUSE**” y “/” 3 segundos; suena una señal acústica larga que indica la desactivación del estado de bloqueo para niños y el indicador “” se apaga.

**Nota:** El bloqueo para niños se puede activar sólo antes de seleccionar una función.

## 14. Especificaciones sobre la pantalla

(1) Durante cualquier ajuste, si no se efectúa ninguna operación en 10 segundos, el ajuste queda confirmado automáticamente.

Salvo la primera vez que se ajusta el reloj.

(2) Durante cualquier programación, si no se efectúa ninguna operación en 3 segundos, el programa queda confirmado automáticamente.

(3) En estado de ajuste o de pausa, incluidos el menú auto y el programa de descongelación, si no se realiza ninguna operación en 5 minutos, el horno se pone en off.

(4) La lámpara del horno se mantiene encendida mientras la puerta está abierta.

(5) La lámpara del horno se mantiene encendida con el horno en pausa.

(6) Es necesario pulsar “**START/PAUSE**” para continuar la cocción si la puerta del horno se abre durante el funcionamiento.

Programa	Categoría	Artículo
d01 (descongelar)**	Carne, aves y pescado	Cuando se oye una señal acústica, el microondas combi se para. Invertir el alimento y pulsar la tecla de arranque/pausa para continuar el programa de descongelación.
d02 (descongelar)**	Pan, tortas y fruta	
P01**	Verduras	Verduras frescas
P02**	Guarniciones	Patatas - peladas/cocidas
P03*	Guarniciones	Patatas - asadas Al oír una señal acústica, invertir el alimento. El microondas combi comienza la fase siguiente automáticamente.
P04	Aves / Pescado	Trozos de pollo / pescado Al oír una señal acústica, invertir el alimento. El microondas combi comienza la fase siguiente automáticamente.
P05*	Pan	Tortas
P06*	Pan	Pastel de manzanas
P07*	Pan	Quiche
P08**	Recalentar	Bebidas / sopas
P09**	Recalentar	Plato de comida
P10**	Recalentar	Salsa / guiso / plato
P11*	Conveniencia	Congelados - pizza
P12*	Conveniencia	Patatas para horno Al oír una señal acústica, invertir el alimento. El microondas combi comienza la fase siguiente automáticamente.
P13*	Conveniencia	Congelados - lasaña

- Los programas con \* incluyen precalentamiento. El precalentamiento es a parte del tiempo de cocción. Durante el precalentamiento, se mantiene encendido el símbolo correspondiente. Al finalizar el precalentamiento, se oye una alarma y el símbolo de precalentamiento parpadea.
- Los programas con \*\* utilizan sólo la función microondas.

# Resolución de problemas

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

ES

Normal	
El horno microondas interfiere con la recepción de la televisión.	La recepción de radio y televisión puede sufrir interferencias durante el funcionamiento del horno microondas. La interferencia del horno microondas es similar a la de otros electrodomésticos (batidoras, aspiradoras, ventiladores). Es normal.
Luz del horno tenue.	Durante la cocción por microondas a baja potencia, la luz del horno puede bajar de intensidad. Es normal.
Acumulación de vapor sobre la puerta; salida de aire caliente por las aberturas de ventilación.	Durante la cocción, es posible que se desprenda vapor de los alimentos. En su mayor parte el vapor saldrá por las aberturas de ventilación. Pero en parte puede acumularse sobre superficies frías, como la puerta del horno. Es normal.
El horno se puso en funcionamiento sin alimentos en su interior.	Está prohibido hacer funcionar el horno sin alimentos en su interior. Esto es muy peligroso.

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se pone en funcionamiento.	(1) El cable de alimentación no está bien conectado a la toma eléctrica.	Desconectarlo. Esperar 10 segundos y volver a conectarlo.
	(2) Fusible quemado o disyuntor disparado.	Cambiar el fusible o restablecer el disyuntor (las reparaciones son tarea del personal profesional de la empresa).
	(3) Problema con la toma eléctrica.	Probar la toma eléctrica con otros aparatos.
El horno no calienta.	(4) La puerta no está bien cerrada.	Cerrar bien la puerta.
El plato giratorio hace ruido durante el funcionamiento del microondas.	(5) Rodillo sucio sobre el fondo del horno.	Leer las instrucciones de "Mantenimiento del microondas" para limpiar las partes sucias.



Los desechos eléctricos y electrónicos se deben recoger y eliminar separadamente de los desechos comunes de conformidad con la directiva pertinente. En caso de tener que eliminar este aparato, NO lo elimine junto con los desechos domésticos. Entregue el aparato en un centro autorizado para la recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

# MANUAL DE INSTRUÇÕES

## MODELO: MWI 424 (MR)

FORNO MICRO-ONDAS

PT



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English

## Sumário

Precauções e conselhos, 53

Instalação forno, 57

Instruções funcionamento, 62

Anomalias e soluções, 68

Instalação, 60



Leia estas instruções atentamente antes de utilizar o forno micro-ondas e guarde-as cuidadosamente.

Se seguir as instruções, o forno irá funcionar corretamente ao longo de muitos anos.

**GUARDE AS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE**

# PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA

- (a) Não tente utilizar o micro-ondas com a porta aberta, uma vez que isto pode resultar numa exposição prejudicial à energia de micro-ondas. É importante que não tente partir ou adulterar os interbloqueios de segurança.
- (b) Não coloque qualquer objeto entre a parede frontal do forno e a porta nem permita a acumulação de sujidade ou resíduos de produtos de limpeza nas superfícies vedantes.
- (c) AVISO: Caso a porta ou os vedantes da porta estejam danificados, o forno não deve ser utilizado até que tenha sido reparado por um técnico qualificado.

## ADENDA

Se o aparelho não for mantido em boas condições de limpeza, a superfície pode ficar degradada e afetar a duração do aparelho ou provocar uma situação perigosa.

## Especificações

Modelo:	TC944TEZ
Tensão nominal:	230V~50Hz
Potência nominal de entrada (micro-ondas):	1650 W
Potência nominal de saída (micro-ondas):	900 W
Potência nominal de entrada (grill):	1750 W
Potência nominal de entrada (convecção):	1750 W
Capacidade do forno:	44 l
Diâmetro do prato:	Ø 360 mm
Dimensões externas:	594 454,5 568 mm
Peso líquido:	Aprox. 41 kg

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### AVISO

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, lesões pessoais ou exposição a energia de micro-ondas excessiva ao utilizar o aparelho, siga as precauções básicas, incluindo o seguinte:

1. **Aviso:** Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir.
2. **Aviso:** Nenhuma outra pessoa que não um técnico qualificado deve executar qualquer serviço ou reparação que envolva a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
3. **Aviso:** As crianças só devem utilizar o forno sob supervisão e devem-lhes ser fornecidas instruções adequadas para que possam utilizar o forno de forma segura e compreender os perigos de um uso impróprio.
4. **Aviso:** Quando o aparelho é utilizado no modo combinado, as crianças devem utilizar o forno apenas sob a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas geradas. (apenas a série com grill)
5. Utilize apenas utensílios adequados para uso em fornos micro-ondas.
6. O forno deve ser limpo regularmente e os resíduos de alimentos devem ser removidos.
7. Leia e siga as "PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA".
8. Ao aquecer comida em recipientes de plástico ou papel, preste atenção ao forno devido à possibilidade de ignição.
9. Caso observe fumo, desligue o aparelho no botão ou na tomada e mantenha a porta fechada para extinguir eventuais chamas.
10. Não cozinhe demasiado os alimentos.
11. Não utilize a cavidade do forno para armazenamento. Não guarde alimentos, tais como pão, bolachas ou outros, dentro do forno.
12. Remova os fios de arame e pegas de metal dos recipientes/sacos de papel ou plástico antes de os colocar no forno.
13. Instale ou coloque o forno apenas de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
14. Os ovos com casca ou ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no micro-ondas pois podem explodir, mesmo após terminar o aquecimento no micro-ondas.
15. Utilize o aparelho apenas para os usos designados, tal como descrito no manual. Não utilize químicos corrosivos ou vapores no aparelho. Este forno foi especialmente concebido para aquecer. Não foi concebido para uso industrial ou em laboratório.
16. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, agente ou outro indivíduo qualificado, para evitar perigos.
17. Não guarde nem utilize este aparelho no exterior.
18. Não utilize o forno junto a água, numa cave húmida ou junto a uma piscina.
19. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. As superfícies podem aquecer durante o uso. Mantenha o cabo afastado das superfícies quentes e não cubra o forno.
20. Não deixe o cabo pendurado no rebordo da mesa ou bancada.
21. Caso o forno não seja mantido em boas condições de limpeza, a superfície pode deteriorar-se e afetar negativamente a vida útil do aparelho, podendo resultar numa situação perigosa.
22. O conteúdo dos biberões e frascos de comida para bebé deve ser agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
23. O aquecimento de bebidas com micro-ondas pode resultar numa ebulição eruptiva retardada, por isso, deve manusear o recipiente com cuidado.
24. O aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberem instruções em relação ao uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

25. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
26. O forno micro-ondas não deve ser colocado num armário, exceto se tiver sido testado num armário.
27. Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
28. AVISO: Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.
29. Os componentes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
30. Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
31. A superfície da gaveta de armazenamento pode aquecer.
32. Não utilize produtos abrasivos agressivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno já que estes podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
33. Durante a utilização o aparelho fica quente. Deve ter o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
34. Utilizar apenas o sensor de temperatura recomendado para este forno (para fornos fornecidos com a possibilidade de utilizar um sensor de temperatura).
35. Durante o primeiro uso, poderá sentir um cheiro estranho devido aos óleos de produção que protegem certos componentes.

### Para reduzir o risco de lesões pessoais Instalação da ligação à terra

O aparelho deve ser ligado à terra. Em caso de curto circuito, a ligação à terra reduz o risco de choque elétrico fornecendo um cabo de escape para a corrente elétrica. O aparelho está equipado com um cabo com ficha e cabo de ligação à terra. A ficha deve ser ligada a uma tomada corretamente instalada e ligada à terra.

Contacte um electricista ou técnico qualificado caso não compreenda completamente as instruções de ligação à terra ou se tiver dúvidas se o aparelho está corretamente ligado à terra. Caso seja necessário utilizar um cabo de extensão, utilize apenas um cabo com 3 fios.

1. É fornecido um cabo curto para reduzir a possibilidade de que se enrole ou que se possa tropeçar num cabo comprido.
2. Caso seja utilizado um cabo comprido ou extensão:
  - 1) A classificação elétrica do cabo ou extensão deve ser pelo menos igual à classificação elétrica do aparelho.
  - 2) O cabo de extensão deve ser um cabo com ligação à terra de 3 fios.
  - 3) O cabo comprido deve ser disposto de forma a não ficar pendurado no rebordo da mesa ou bancada, permitindo que as crianças puxem o cabo ou que seja puxado acidentalmente.

### PERIGO

Perigo de choque elétrico

Ao tocar alguns componentes internos corre risco de lesões pessoais ou morte. Não desmonte o aparelho.

### AVISO

Perigo de choque elétrico

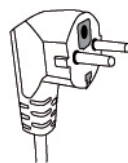
O uso impróprio das ligações à terra pode resultar em choque elétrico. Não ligue o aparelho à tomada antes de este estar corretamente instalado e ligado à terra.

### LIMPEZA

Desligue o aparelho da tomada.

1. Limpe o interior do forno após o uso com um pano ligeiramente húmido.
2. Limpe os acessórios normalmente com água e detergente.
3. A estrutura e vedante da porta e as peças circundantes devem ser limpas cuidadosamente com um pano húmido quando estiverem sujas.

### Ficha com dois pinos redondos



### UTENSÍLIOS

Consulte as instruções em “Materiais que pode utilizar no forno micro-ondas e materiais a evitar.”

Alguns utensílios não metálicos podem não ser seguros para uso no micro-ondas. Em caso de dúvida, teste o utensílio seguindo o procedimento abaixo.

#### Teste de utensílios:

1. Encha um recipiente para micro-ondas com 1 copo de água fria (250 ml) e coloque o utensílio em questão dentro do mesmo.
2. Cozinhe na potência máxima durante 1 minuto.
3. Toque com cuidado no utensílio. Se este estiver quente, não o utilize para cozinhar no micro-ondas.
4. **Não exceda 1 minuto de tempo de cozedura.**

### ATENÇÃO

#### Perigo de lesões

Nenhuma outra pessoa que não um técnico qualificado deve executar qualquer serviço ou reparação que envolva a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.

## Materiais que pode utilizar no forno micro-ondas

Utensílios	Notas
Folha de alumínio	Apenas para proteção. Pode ser utilizada uma pequena quantidade para cobrir peças de carne pouco espessas para evitar que cozinhem demasiado. Se a folha de alumínio estiver demasiado perto das paredes do forno, pode produzir centelhas. A folha deve estar pelo menos 2,5 cm afastada das paredes do forno.
Prato para dourar	Siga as instruções do fabricante. O fundo do prato para dourar deve estar pelo menos 5 mm acima do prato rotativo. O uso incorreto pode fazer com que o prato rotativo quebre.
Pratos	Apenas película adequada para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Não utilize pratos rachados ou com falhas.
Frascos de vidro	Remova sempre a tampa. Utilize apenas para aquecer os alimentos ligeiramente. A maior parte dos frascos de vidro não são resistentes ao calor e podem partir-se.
Loiça de vidro	Utilize apenas loiça de vidro resistente ao calor. Assegure-se de que não existem rebordos em metal. Não utilize pratos rachados ou com falhas.
Sacos para cozinhar alimentos	Siga as instruções do fabricante. Não feche com o fio de arame. Faça pequenos furos para deixar sair o vapor.
Copos e pratos de papel	Utilize apenas para cozinhar/aquecer durante pouco tempo. Não deixe o forno sem supervisão durante a cozedura.
Toalhas de papel	Utilize para cobrir os alimentos para requeentar os alimentos e absorver a gordura. Utilize com supervisão e apenas durante pouco tempo.
Papel vegetal	Utilize como cobertura para evitar salpicos ou para cobrir alimentos cozinhados a vapor.
Plástico	Apenas película adequada para micro-ondas. Siga as instruções do fabricante. Deve possuir a indicação "Adequado para micro-ondas". Alguns recipientes de plástico amolecem quando os alimentos aquecem. Os "sacos para fervura" e sacos de plástico fechados hermeticamente devem ser cortados, perfurados ou ventilados tal como indicado na embalagem.
Película de plástico	Apenas película adequada para micro-ondas. Utilize para cobrir os alimentos durante a cozedura para reter os líquidos. A película não deve estar em contacto com os alimentos.
Termómetros	Apenas termómetros adequados para micro-ondas (termómetros para carne e doces).
Papel encerado	Utilize como cobertura para evitar salpicos e reter os líquidos.

---

**Materiais a evitar no forno micro-ondas**

<b>Utensílios</b>	<b>Notas</b>
Tabuleiro de alumínio	Podem produzir centelhas. Transfira os alimentos para um prato adequado para micro-ondas.
Recipientes de cartão com pega em metal	Podem produzir centelhas. Transfira os alimentos para um prato adequado para micro-ondas.
Utensílios de metal ou com partes em metal	O metal protege os alimentos da energia de micro-ondas. As peças em metal podem produzir centelhas.
Fios de arame	Podem produzir centelhas e causar um incêndio dentro do forno.
Sacos de papel	Podem causar um incêndio dentro do forno.
Esferovite	A esferovite pode derreter ou contaminar os líquidos no interior quando exposta a altas temperaturas.
Madeira	A madeira seca quando utilizada no micro-ondas e pode partir ou rachar.

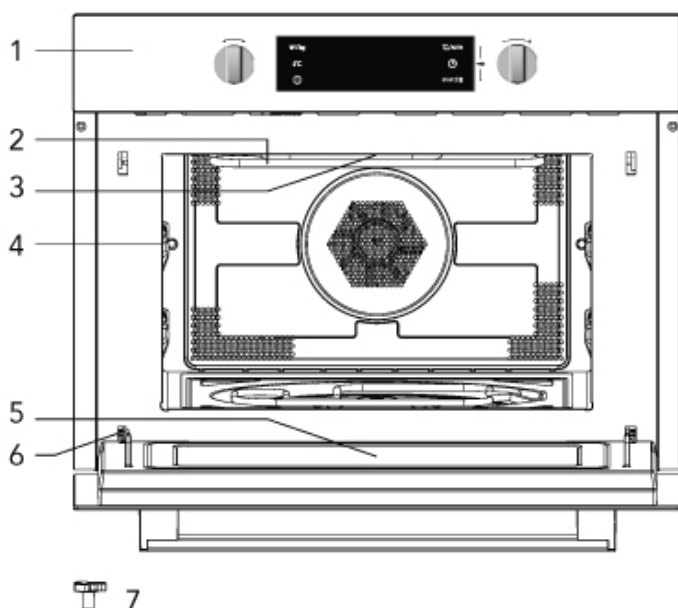


## Nomes das peças e acessórios do forno

Remova o forno e todos os materiais da embalagem e cavidade do forno.

O forno vem equipado com os seguintes acessórios:

Tabuleiro de esmalte	1
Conjunto do anel rotativo	1
Manual de instruções	1



- 1. Painel de controlo
- 2. Elemento de grill
- 3. Luz
- 4. Nível
- 5. Porta de vidro
- 6. Dobradiça
- 7. Eixo do prato rotativo



8



9

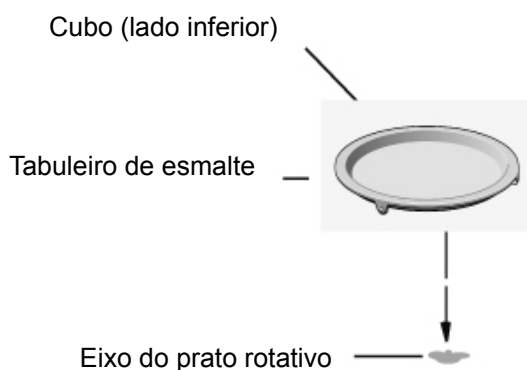


10

- 8. Prateleira curta de grill
- 9. Prateleira comprida de grill
- 10. Chapa de grill

## Instalação do prato rotativo

- Nunca coloque o tabuleiro de vidro ao contrário. O tabuleiro de vidro deve mover-se sempre livremente.
- O tabuleiro de vidro e o anel rotativo devem ser sempre utilizados durante a cozedura.
- Todos os alimentos e recipientes devem ser colocados sobre o tabuleiro para cozedura.
- Se o tabuleiro ou o anel rotativo se partirem ou racharem, contacte o centro de assistência autorizado mais próximo.



## Colocação

- Perigo! Não desmonte o aparelho. Ao tocar os componentes internos do aparelho, pode sofrer lesões graves ou até morte.
- Coloque o micro-ondas numa superfície firme e plana.
- Assegure-se de que exista ventilação suficiente em torno do micro-ondas. Na traseira e dos lados, mantenha um espaço livre de pelo menos 10 cm.
- Não cubra os ventiladores.
- Os pés ajustáveis não devem ser removidos.
- Não coloque o micro-ondas junto a uma fonte de calor.
- Os equipamentos de transmissão e receção tais como rádios e televisores podem afetar o funcionamento do forno micro-ondas.

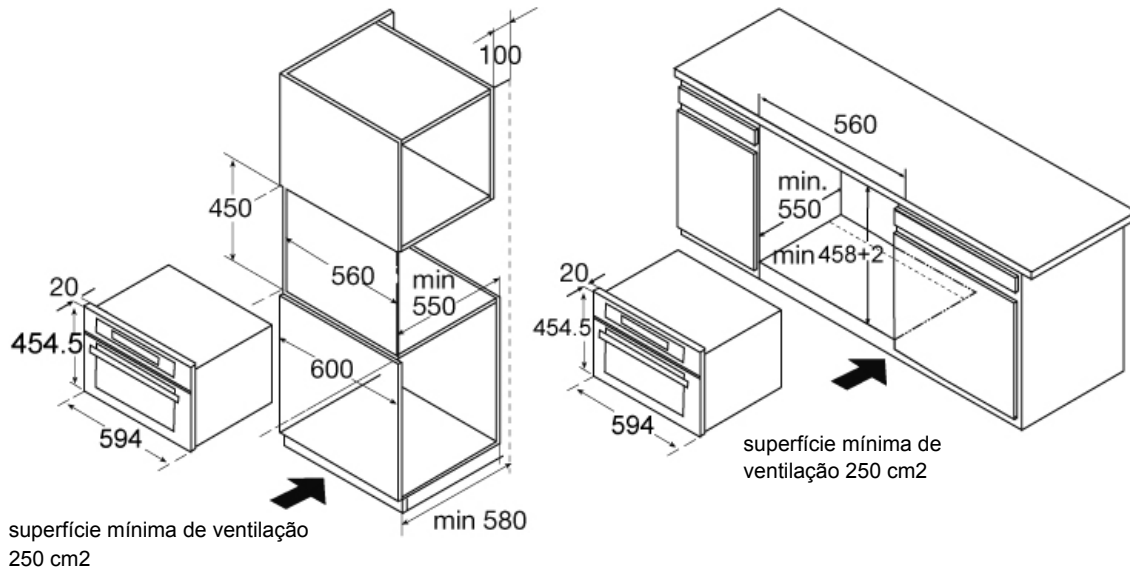
## Informações importantes sobre a instalação

- Este aparelho NÃO foi concebido para o uso em ambiente comercial.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas e tenha em conta que este aparelho
- só deve ser instalado por um técnico qualificado.
- O aparelho está equipado com uma ficha e só deve ser ligado a uma tomada com uma ligação à terra adequada.
- Caso seja necessária uma nova tomada, a instalação e ligação do cabo só devem ser feitas por um electricista qualificado. Se a tomada não ficar acessível após a instalação, no local da instalação deve ser colocado um dispositivo de desligamento com uma folga de contacto de pelo menos 3 mm.
- Não devem ser usados adaptadores, fichas múltiplas e extensões. A sobrecarga pode resultar em incêndio.
- Se o aparelho não estiver equipado com um cabo e uma ficha, o equipamento de ligação deve ter um contacto de separação em todos os pólos que permita o desligamento total e o aparelho deve ser incorporado nas ligações elétricas fixas de acordo com as regras.

A superfície acessível pode aquecer durante o funcionamento.



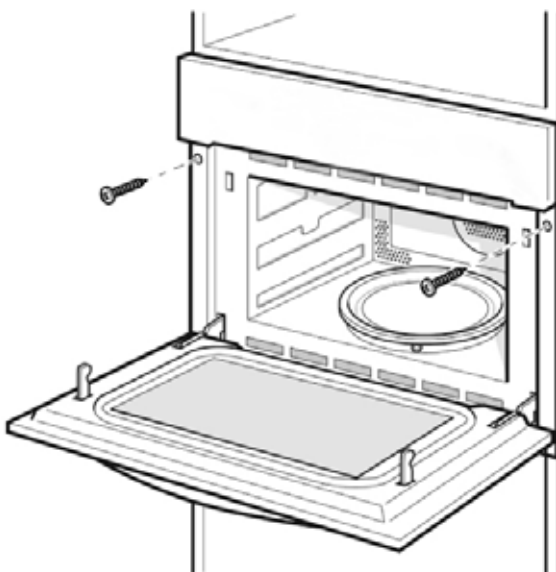
## Dimensões de instalação



**Nota:** deve deixar um espaço livre por cima do forno.

## Encastrar

- Não segure ou transporte o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não consegue sustentar o peso do aparelho e pode partir-se.
1. Com cuidado, empurre o micro-ondas para dentro da caixa, assegurando-se que esteja ao centro.
  2. Abra a porta e fixe o micro-ondas com os parafusos fornecidos.

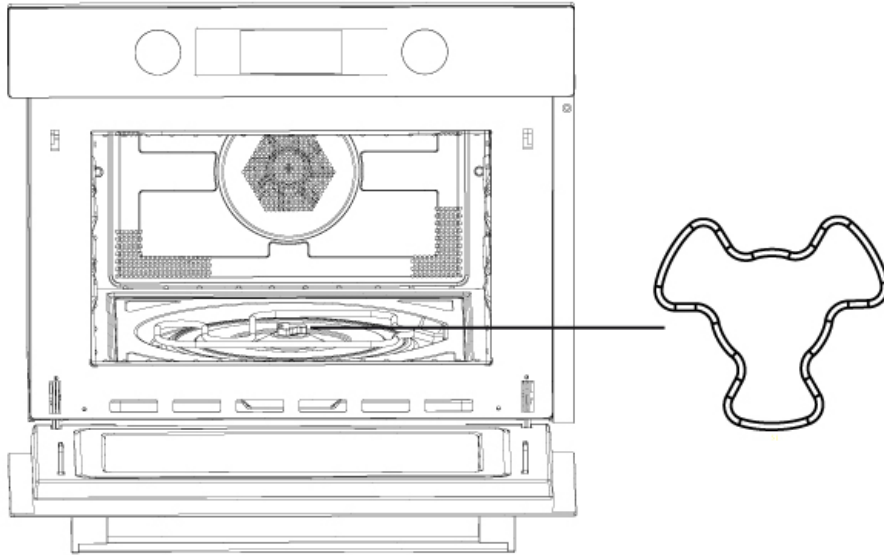


- Insira completamente o aparelho e centre-o.
- Não dobre o cabo de ligação.
- Fixe o aparelho com os parafusos.
- A folga entre o plano superior e o aparelho não deve ser obstruída por tábuas adicionais.

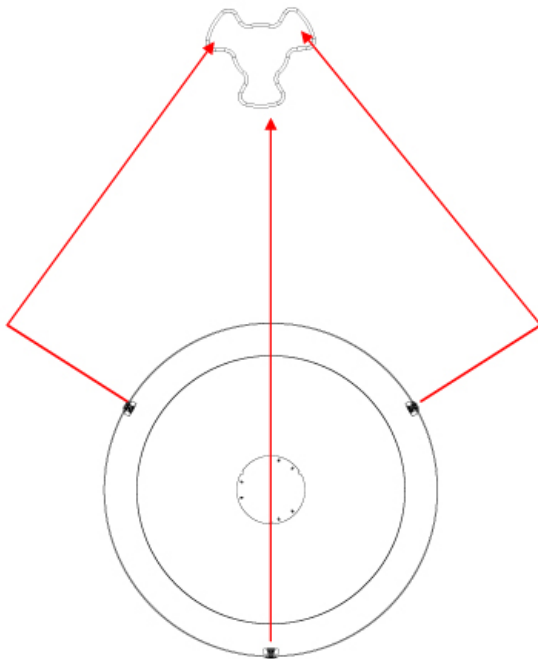
# INSTALAR A CHAPA DO GRILL

PT

## 1. Verifique o ângulo do eixo



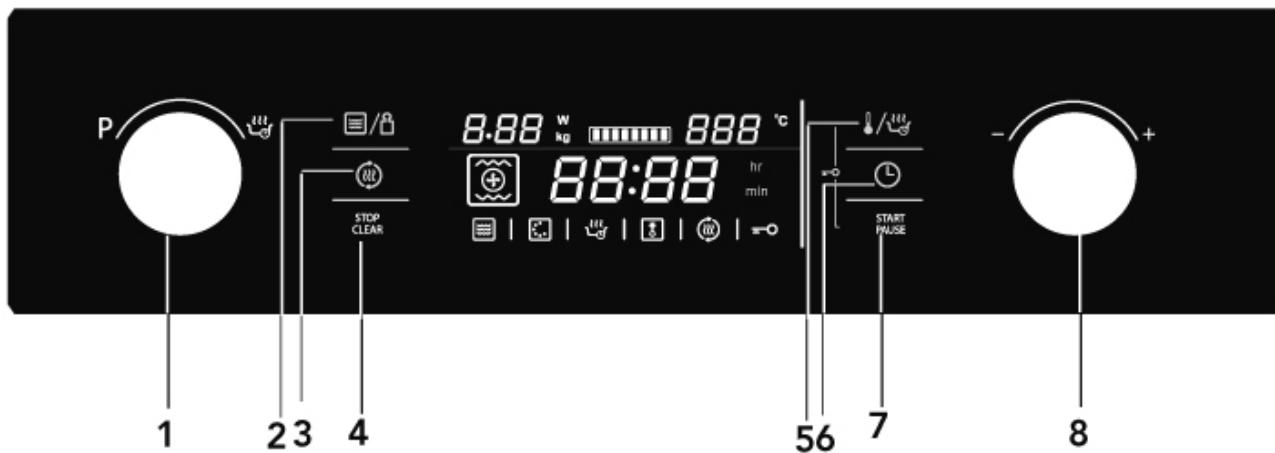
## 2. Ajuste o ângulo da chapa do grill e o eixo.



## 3. Coloque a chapa dentro da cavidade e ajuste ligeiramente.

## Painel de controlo e características

PT



- 1) Manípulo de funções
- 2) Botão de ligação/peso
- 3) Botão de pré-aquecimento rápido
- 4) Botão On/Off
- 5) Botão de temperatura/menu Auto
- 6) Botão do relógio
- 7) Botão Iniciar/Pausa
- 8) Manípulo de seleção

# INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

PT

Este forno micro-ondas utiliza um controlo eletrónico moderno para ajustar os parâmetros para uma melhor cozedura.

## 1. Configuração do relógio

Quando o micro-ondas é ligado à corrente, "00:00" fica intermitente e soa uma vez um aviso sonoro.

1) Rode o manípulo "0+" para configurar o tempo correto (entre 00:00 e 23:59).

2) Depois de configurar o tempo correto, pressione "L". O relógio foi configurado.

**Nota:** 1) Se quiser alterar o tempo, mantenha pressionado o botão "L" durante 3 segundos. O tempo atual desaparece e o tempo fica intermitente no ecrã.

Rode o manípulo "0+" para configurar o novo tempo e pressione o botão "L" para confirmar a configuração.

2) caso não pretenda ver o relógio no ecrã, pressione o botão "L" durante breves instantes. O tempo desaparece. Pressione novamente "L" e o relógio surgirá novamente.

## 2. Cozedura no micro-ondas

1) Pressione o botão "STOP/CLEAR" para ativar a função de micro-ondas. "01:00" fica intermitente no ecrã o surge o ícone do micro-ondas. Caso não seja feita qualquer operação nos 10 segundos seguintes, a potência atual é confirmada automaticamente.

2) Rode o manípulo "0+" para selecionar o tempo de cozedura.

O tempo máximo de cozedura depende da potência configurada. Quando a potência está a 900 W, o tempo MAX. é 30 minutos e para as outras potências é 90 minutos.

3) Pressione o botão "☒/☒" para ajustar a potência do micro-ondas.

4) Rode o manípulo "0+" para configurar a potência do micro-ondas (entre 100 W e 900 W).

5) Pressione o botão "START/PAUSE" para iniciar a cozedura.

















## Tabela de potência do micro-ondas

Potência do micro-ondas	100%	80%	50%	30%	10%
Ecrã	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W

Pode ver na tabela abaixo quais os níveis de potência que pode escolher e quais os níveis adequados a cada alimento.



Nível de potência	Alimento
900 W	- Água a ferver, requeimar - Cozinhar frango, peixe, vegetais
700 W	- Requeimar - Cozinhar cogumelos, marisco - Cozinhar pratos com ovos e queijo
450 W	- Cozinhar arroz, sopa
300 W	- Descongelação - Derreter chocolate e manteiga
100 W	- Descongelar alimentos sensíveis/delicados - Descongelar alimentos de formas irregulares - Derreter gelado ligeiramente - Fermentar massa


**Funções**


Função		Modo		
	Micro-ondas		Micro-ondas	<b>Micro-ondas</b> Utilize a função micro-ondas para cozinhar e reaquecer vegetais, batatas, arroz, peixe e carne.
	Aquecer		Ar quente	<b>Ar quente</b> Com o ar quente, pode preparar refeições da mesma forma que num forno convencional. As micro-ondas não são ativadas. Deve pré-aquecer o forno antes de colocar os alimentos.
			Grill com ventoinha	<b>Grill com ventoinha</b> Utilize esta função para assar alimentos uniformemente e criar uma crosta dourada.
			Grill	<b>Grill</b> O grill é adequado para peças de carne pouco espessas e peixe.
			Ar quente + Ar inferior	Utilize esta função para assar grandes peças de carne, pizza, etc.
 + 	Combinação		Ar quente	<b>Micro-ondas + Ar quente</b> Utilize esta função para assar alimentos rapidamente.
			Grill com ventoinha	<b>Micro-ondas + Grill com ventoinha</b>
			Grill	<b>Micro-ondas + Grill</b> Utilize esta função para cozinhar alimentos rapidamente e criar uma crosta dourada (ou gratinar). As micro-ondas e o grill são ativados ao mesmo tempo. As micro-ondas cozinham e o grill tosta.
			Ar quente + Ar inferior	Utilize esta função para assar grandes peças de carne, pizza, etc.
	Programas automáticos		P01 - P13	<b>Programas de cozedura automáticos</b>
	Descongelação		d01 + d02	<b>Descongelação</b>


### 3. Cozedura com grill


1) Pressione o botão “STOP/CLEAR” para ativar a função de micro-ondas.


2) Rode “” para selecionar o modo de cozedura. Luzes de aviso “”.


3) Rode “” para selecionar o modo de grill. A potência de grill predefinida é o terceiro nível.

O indicador “” acende-se quando a função grill é selecionada.

4) Pressione “/” para introduzir o nível de grill.

5) Rode “” para selecionar o nível 3 (MAX.), 2 ou 1 (MIN.).



Pressione “” para selecionar o modo de configuração do tempo. O tempo predefinido é 10 minutos.



6) Rode “” para selecionar o tempo de cozedura em grill. O tempo MAX é 90 minutos.

7) Pressione o botão “START/PAUSE” para iniciar a cozedura.


### 4. Cozedura a convecção

1) Pressione o botão “STOP/CLEAR” para ativar a função de micro-ondas.

2) Rode “” para selecionar o modo de cozedura. Luzes de aviso “”.


3) Rode “” para selecionar o modo de convecção. Luzes de aviso “”.


A temperatura predefinida é 180 graus.

4) Pressione “/” para introduzir o modo de temperatura.

5) Rode “” para selecionar a temperatura.

A temperatura pode variar entre 50 e 230 graus.



Pressione “” para selecionar o modo de configuração do tempo. O tempo predefinido é 10 minutos.


6) Rode “” para selecionar o tempo de cozedura. O tempo MAX é 5 horas.


7) Pressione o botão “START/PAUSE” para iniciar a cozedura.

### 5. Cozedura com grill e ventoinha


1) Pressione o botão “STOP/CLEAR” para ativar a função de micro-ondas.


2) Rode “” para selecionar o modo de cozedura. Luzes de aviso “”.

3) Rode “” para selecionar o modo de grill com ventoinha. A temperatura predefinida é 180 graus.


O indicador “” acende-se quando a função grill é

selecionada.

4) Pressione “/” para introduzir a seleção de temperatura.

5) Rode “” para selecionar uma temperatura entre 100 e 230 graus.

As temperaturas selecionáveis são 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230.

Pressione “” para selecionar o modo de configuração do tempo. O tempo predefinido é 10 minutos.



6) Rode “” para selecionar o tempo de cozedura.


O tempo MAX é 5 horas.

7) Pressione o botão “START/PAUSE” para iniciar a cozedura.


### 6. Cozedura a convecção + Calor inferior


1) Pressione o botão “STOP/CLEAR” para ativar a função de micro-ondas.


2) Rode “” para selecionar o modo de cozedura. Luzes de aviso “”.

3) Rode “” para selecionar o modo de convecção inferior.


A temperatura predefinida é 180 graus.

O indicador “” acende-se quando a função grill é selecionada.

4) Pressione “/” para introduzir a seleção de temperatura.

5) Rode “” para selecionar uma temperatura entre 100 e 230 graus.

As temperaturas selecionáveis são 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230.

Pressione “” para selecionar o modo de configuração do tempo. O tempo predefinido é 10 minutos.




6) Rode “” para selecionar o tempo de cozedura.

O tempo MAX é 5 horas.

7) Pressione o botão “START/PAUSE” para iniciar a cozedura.

### 7. Cozedura a micro-ondas + Grill


1) Pressione o botão “STOP/CLEAR” para ativar a função de micro-ondas.


2) Rode “” para selecionar o modo de cozedura. Acendem-se as luzes “” e “”.


3) Rode “” para selecionar o modo. A potência




predefinida é o nível 3.


O indicador “” acende-se quando a função grill é selecionada.


4) Pressione “/” para introduzir a seleção de temperatura.


5) Rode “” para selecionar a potência.

6) Pressione “/” para selecionar a potência.

A potência predefinida é 300 W

7) Rode “” para selecionar 700 W, 450 W, 300 W e 100 W.

8) Pressione “” para selecionar o modo de configuração do tempo. O tempo predefinido é 10 minutos.


9) Rode “” para selecionar o tempo de cozedura.



O tempo MAX é 90 minutos.


10) Pressione o botão “**START/PAUSE**” para iniciar a cozedura.

### 8. Cozedura a micro-ondas + Convecção


1) Pressione o botão “**STOP/CLEAR**” para ativar a função de micro-ondas.


2) Rode “” para selecionar o modo de cozedura.


Acendem-se as luzes “” e “”.


3) Rode “” para selecionar o modo de convecção.

A temperatura predefinida é 180 graus.


“” acende-se.


4) Pressione “/” para introduzir a seleção de temperatura.


5) Rode “” para selecionar uma temperatura entre 50 e 230 graus.

6) Pressione “/” para selecionar a potência.

A potência predefinida é 300 W

7) Rode “” para selecionar 700 W, 450 W, 300 W e 100 W.

8) Pressione “” para selecionar o modo de configuração do tempo. O tempo predefinido é 10 minutos.



9) Rode “” para selecionar o tempo de cozedura em grill. O tempo MAX é 90 minutos.


10) Pressione o botão “**START/PAUSE**” para iniciar a cozedura.

### 9. Cozedura a micro-ondas + Grill com ventoinha


1) Pressione o botão “**STOP/CLEAR**” para ativar a função de micro-ondas.


2) Rode “” para selecionar o modo de cozedura.


Acendem-se as luzes “” e “”.


3) Rode “” para selecionar o modo de cozedura.

A temperatura predefinida é 180 graus.


O indicador “” acende-se quando esta função é selecionada.


4) Pressione “/” para introduzir a seleção de temperatura.


5) Rode “” para selecionar uma temperatura entre 100 e 230 graus.

6) Pressione “/” para selecionar a potência.

A potência predefinida é 300 W

7) Rode “” para selecionar 700 W, 450 W, 300 W e 100 W.


8) Pressione “” para selecionar o modo de configuração do tempo. O tempo predefinido é 10 minutos.



9) Rode “” para selecionar o tempo de cozedura em grill. O tempo MAX é 90 minutos.


10) Pressione o botão “**START/PAUSE**” para iniciar a cozedura.

### 10. Cozedura a micro-ondas + Inferior + Convecção


1) Pressione o botão “**STOP/CLEAR**” para ativar a função de micro-ondas.


2) Rode “” para selecionar o modo de cozedura.


Acendem-se as luzes “” e “”.

3) Rode “” para selecionar o modo de convecção.

A temperatura predefinida é 180 graus.


O indicador “” acende-se quando esta função é selecionada.


4) Pressione “/” para introduzir a seleção de temperatura.


5) Rode “” para selecionar uma temperatura entre 100 e 230 graus.

6) Pressione “/” para selecionar a potência.

A potência predefinida é 300 W

7) Pressione “” para selecionar 700 W, 450 W, 300 W e 100 W.


8) Rode “” para selecionar o modo de configuração do tempo. O tempo predefinido é 10 minutos.

9) Pressione “” para selecionar o tempo de cozedura em grill. O tempo MAX é 90 minutos.



10) Pressione o botão “**START/PAUSE**” para iniciar a cozedura.

### 11. Cozedura automática

Existem 15 programas de cozedura automática. Basta escolher o programa e configurar o peso. A potência, tempo e temperatura já estão definidos.

- 1) Pressione o botão **“STOP/CLEAR”** para ativar a função de micro-ondas.
- 2) Rode “


O tempo, peso e primeiro dígito do programa automático são apresentados no ecrã.

- 3) Rode “/”.
- 5) Rode “

### 12. Função de pré-aquecimento

A função de pré-aquecimento pode ser ativada depois de escolher as funções:



Convecção, grill com ventoinha, convecção inferior, convecção/micro-ondas, micro-ondas/grill com ventoinha e micro-ondas/convecção inferior.



- 1) Pressione o botão “

**Nota:** 1. A função de pré-aquecimento funciona apenas se já tiver seleccionado um dos modos acima. Durante o pré-aquecimento, a função de micro-ondas é desligada.

2. Só quando ouvir o alarme e quando o ícone de pré-aquecimento estiver intermitente é que pode abrir a porta e colocar os alimentos.

### 13. Função de bloqueio para crianças

**Bloqueio:** No estado de espera, pressione **“START/PAUSE”** e “/” durante 3 segundos, ouvirá um “bip” longo que indica a ativação do bloqueio para crianças e o indicador “

**Desbloquear:** No estado de bloqueio, pressione **“START/PAUSE”** e “/” durante 3 segundos, ouvirá um “bip” longo que indica a desativação do bloqueio e o indicador “

**Nota:** O bloqueio para crianças só pode ser seleccionado antes de seleccionar uma função.

### 14. Especificações do ecrã

- (1) Ao configurar, se não efetuar qualquer operação, irá confirmar automaticamente após 10 segundos. Exceto se estiver a configurar o relógio pela primeira vez.
- (2) Durante a configuração do programa, depois de ajustado por 3 segundos, irá confirmar após 3 segundos.
- (3) Quando o forno está no modo de configuração ou em pausa, incluindo o menu Auto e o programa de descongelação, caso não seja efetuada qualquer operação durante 5 minutos, entrará em modo off.
- (4) A luz do forno acende-se sempre que a porta é aberta.
- (5) A luz do forno acende-se quando o forno está em pausa.
- (6) O botão **“START/PAUSE”** deve ser pressionado para continuar a cozedura se a porta do forno for aberta durante o processo de cozedura.

Programa	Categoria	Item
d01 (descongelção)**	Carne, aves e peixe	Se ouvir um "bip", o forno micro-ondas combi parou. Vire os alimentos e pressione o botão iniciar/pausa para continuar o programa de descongelção.
d02 (descongelção)**	Pão, bolos e fruta	
P01**	Vegetais	Vegetais frescos
P02**	Acompanhamentos	Batatas - peladas/cozinhadas
P03*	Acompanhamentos	Batatas - assadas Quando ouvir um "bip", vire os alimentos. O forno micro-ondas combi começa a nova fase automaticamente.
P04	Aves/Peixe	Pedaços de frango/peixe Quando ouvir um "bip", vire os alimentos. O forno micro-ondas combi começa a nova fase automaticamente.
P05*	Pão	Bolos
P06*	Pão	Tarte de maçã
P07*	Pão	Quiche
P08**	Requentar	Bebidas/sopa
P09**	Requentar	Refeição em prato
P10**	Requentar	Molho/guisado/prato
P11*	Alimentos pré-cozinhados	Pizza congelada
P12*	Alimentos pré-cozinhados	Batatas fritas no forno Quando ouvir um "bip", vire os alimentos. O forno micro-ondas combi começa a nova fase automaticamente.
P13*	Alimentos pré-cozinhados	Lasanha congelada

- Os programas com um \* têm de ser pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozedura permanece em pausa e o símbolo de pré-aquecimento está ligado. Após o pré-aquecimento, ouvirá um alarme e o símbolo de pré-aquecimento fica intermitente.
- Os programas com \*\* utilizam apenas a função de micro-ondas.

# Resolução de problemas

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

PT

Normal	
O forno micro-ondas interfere com a receção do sinal de TV	A receção de rádio e TV pode sofrer interferências quando o micro-ondas estiver a funcionar. É semelhante à interferência de outros pequenos aparelhos elétricos, como as misturadoras, aspiradores e ventoinhas. Isto é normal.
Luz do forno reduzida	Durante a cozedura com micro-ondas de baixa potência, a luz do forno pode baixar. Isto é normal.
Acumulação de vapor na porta, saída de ar quente dos ventiladores	Durante a cozedura, os alimentos podem libertar vapor. A maior parte do vapor é expelida pelos ventiladores. Algum vapor pode acumular num local frio como a porta. Isto é normal.
O forno começou a funcionar acidentalmente sem alimentos no interior.	É proibido ligar a unidade sem alimentos no interior. É muito perigoso.

Problema	Causa possível	Solução
O forno não liga	(1) O cabo não está bem ligado	Desligar. Voltar a ligar após 10 segundos.
	(2) O fusível queimou ou o disjuntor disparou	Substitua o fusível ou reponha o disjuntor (reparado por técnicos qualificados da empresa)
	(3) Problemas com a tomada	Teste a tomada com outros aparelhos elétricos.
O forno não aquece.	(4) A porta não está bem fechada	Feche bem a porta
O prato giratório faz barulho quando o micro-ondas está em funcionamento	(5) O apoio das calhas e o fundo do forno estão sujos	Consultar "Manutenção do micro-ondas" para limpar as partes sujas.



De acordo com a diretiva de Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE), os resíduos devem ser separados e tratados. Se a qualquer altura precisar de eliminar o produto, NÃO o elimine juntamente com os resíduos domésticos. Envie o produto para pontos de recolha de REEE, se disponíveis.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## MODEL: MWI 424 (MR)

MAGNETRON

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

NL

### Inhoud

Vorzorgsmaatregelen en advies, 70

Installatie oven, 74

Instructies werking, 79

Storingen en oplossingen, 85

Installatie, 77



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English



Lees deze instructies zorgvuldig door voor u uw magnetron gaat gebruiken, en bewaar ze zorgvuldig.

Als u de instructies opvolgt, zult u vele jaren plezier hebben van uw magnetron.

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG**

# VOORZORGSMAATREGELEN TENEINDE MOGELIJKE BLOOTSTELLING TE VOORKOMEN AAN OVERMATIGE MAGNETRONENERGIE

NL

- (a) Probeer nooit de magnetron te gebruiken als de deur open staat, aangezien u hiermee kan worden blootgesteld aan schadelijke magnetronenergie. U dient nooit te knoeien met de veiligheidsgrendels of deze te breken.
- (b) Plaats geen voorwerpen tussen de voorzijde van de magnetron en de deur, en zorg ervoor dat er zich geen vuil of overblijfselen van reinigingsmiddel ophopen op de afdichtingen.
- (c) **WAARSCHUWING:** Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, mag de magnetron niet worden gebruikt voordat hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.

## BIJLAGE

Als het apparaat niet goed schoon wordt gehouden zou het oppervlak ervan kunnen worden beschadigd en de levensduur van het apparaat negatief kunnen worden beïnvloed waardoor er gevaarlijke situaties zouden kunnen ontstaan.

## Specificaties

Model:	TC944TEZ
Nominale spanning:	230V~50Hz
Nominaal ingangsvermogen (magnetron):	1650W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron):	900W
Nominaal ingangsvermogen (grill):	1750W
Nominaal ingangsvermogen (convectie):	1750W
Ovencapaciteit:	44L
Diameter draaitafel:	Ø 360mm
Externe afmetingen:	594 454,5 568 mm
Netto gewicht:	Circa 41 kg

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

### WAARSCHUWING

Teneinde het risico van brand, elektrische schok, verwonding van personen of blootstelling aan overmatige magnetronenergie te vermijden als u het apparaat gebruikt, dient u de fundamentele voorzorgsmaatregelen te volgen, inclusief de hieropvolgende:

1. **Attentie:** Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen nooit in afgesloten verpakkingen worden verwarmd aangezien ze zouden kunnen ontploffen.
2. **Attentie:** Het is voor eenieder behalve een vakkundig persoon zeer gevaarlijk om onderhouds- of reparatiehandelingen uit te voeren waardoor u de bedekking moet verwijderen die beschermt tegen magnetronenergie.
3. **Attentie:** Kinderen mogen het apparaat alleen onder supervisie gebruiken, tenzij ze geschikte instructies hebben ontvangen waardoor zij de oven op een veilige manier kunnen gebruiken en de gevaren van

- een onjuist gebruik kunnen begrijpen.
4. **Attentie:** Aangezien in de combinatie modus de temperaturen zeer hoog kunnen oplopen, mag het apparaat in dat geval door kinderen alleen worden gebruikt onder supervisie van een volwassene. (alleen voor de grill serie)
5. Gebruik alleen gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor de magnetron.
6. De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en alle etensresten moeten worden verwijderd.
7. Lees en volg deze aanwijzingen: "VOORZORGSMAATREGELEN TENEINDE MOGELIJKE BLOOTSTELLING TE VOORKOMEN".
8. Als u voedsel in plastic of papieren verpakkingen verwarmt, dient u de oven in de gaten te houden om te voorkomen dat er een ontsteking plaatsvindt.
9. Als u rook waarneemt, moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en de deur afgesloten houden om de vlammen te verstikken.
10. Laat het voedsel niet te lang koken.
11. Gebruik de magnetron niet om dingen in op te bergen. Bewaar geen brood, koekjes, enz. in de magnetron.
12. Verwijder metalen sluitclips en metalen handvatten van papieren of plastic verpakkingen/zakjes, voor u ze in de magnetron plaatst.
13. Installeer of plaats deze magnetron alleen in overeenstemming met de bijgevoegde installatie instructies.
14. Eieren met schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd aangezien ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de verwarming met de magnetron is beëindigd.
15. Gebruik het apparaat alleen voor het gebruik dat in de handleiding is beschreven. Gebruik geen bijtende chemicaliën of stoom in dit apparaat. Deze magnetron is speciaal ontwikkeld om te verwarmen. Hij is niet ontwikkeld voor industrieel of laboratorium gebruik.
16. Als de elektriciteitskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant of door de technische dienst of een dergelijk vakkundig persoon, teneinde gevaar te voorkomen.
17. Gebruik of bewaar dit apparaat niet buitenshuis.
18. Gebruik dit apparaat niet vlakbij water, in een vochtige kelder of vlakbij een zwembad.
19. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan zeer hoog oplopen als het apparaat in werking is. De oppervlakken kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden. Houd de elektriciteitskabel ver verwijderd van de hete onderdelen en bedek geen enkel deel van de oven.
20. Laat de kabel niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
21. Als u de magnetron niet goed schoon houdt zou het oppervlak kunnen worden beschadigd. Als gevolg zou de levensduur van het apparaat korter kunnen worden waardoor gevaarlijke situaties zouden kunnen ontstaan.
22. De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden geroerd of geschud. U dient de temperatuur te controleren voor gebruik, om verbranding te voorkomen.
23. Het verwarmen van vloeistoffen met de magnetron kan zorgen voor een verlaat eruptief overkoken. U

moet dus zeer voorzichtig zijn met het beetpakken van verpakkingen of houders.

24. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder supervisie staan of zijn geïnstrueerd betreffende het veilige gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
25. U moet kinderen bewaken zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
26. De magnetron mag niet in een keukenkastje worden geplaatst tenzij het in een keukenkastje is getest.
27. Het apparaat is niet geschikt om te worden gebruikt m.b.v. een externe timer of een los afstandsbedieningsysteem.
28. **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u het lampje vervangt, om het gevaar van een elektrische schok te vermijden.
29. Bereikbare onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Jonge kinderen moeten ver van het apparaat verwijderd blijven.
30. U mag geen stoomreinigers gebruiken.
31. Het oppervlak van de berglade kan zeer heet worden.
32. Gebruik geen krassende, schurende schoonmaakmiddelen of scherpe, metalen schrapers om de glazen deur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen waardoor het glas kan barsten.
33. Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. U moet ervoor zorgen de verwarmingselementen in de magnetron nooit aan te raken.
34. Gebruik alleen de temperatuursonde die wordt aanbevolen voor deze magnetron (voor magnetrons die zijn voorzien van een inrichting voor het gebruik van een temperatuursonde).
35. Tijdens het eerste gebruik zult u een bijzondere lucht waarnemen die vrijkomt uit de oliën die zijn gebruikt om bepaalde onderdelen te beschermen.

## Teneinde het risico van verwondingen aan personen te beperken

### Aarding

Het apparaat moet worden geaard. In het geval van kortsluiting vermindert de aarding het risico van elektrische schokken, doordat wordt gezorgd voor een afvoerdraad voor de elektrische stroom. Dit apparaat is voorzien van een kabel met een aardingsdraad en een geaarde stekker. De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat correct is geïnstalleerd en geaard.

Neem contact op met een erkende elektricien of technicus als u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of als u twijfels heeft of het apparaat goed geaard is. Als het noodzakelijk is een verlengsnoer te gebruiken, dient u uitsluitend snoeren met 3 draden te gebruiken.

1. Bij het apparaat wordt een kort snoer geleverd om het risico van verstriking of struikelen te voorkomen.
2. Als men een lang snoer of een verlengsnoer gebruikt:
  - 1) Het aangegeven vermogen van het snoer of het verlengsnoer moet minstens net zo groot zijn als het

vermogen van het apparaat.

- 2) Het verlengsnoer moet van het type met 3 draden een aarding zijn.
- 3) Het lange snoer moet zodanig worden geplaatst dat het niet over het aanrecht of de tafel kan hangen, waardoor kinderen eraan zouden kunnen trekken of men er per ongeluk over zou kunnen struikelen.

### GEVAAR

Gevaar voor elektrische schok

Het aanraken van de interne onderdelen kan ernstige persoonlijke verwondingen of de dood veroorzaken. Neem dit apparaat niet uit elkaar.

### WAARSCHUWING

Gevaar voor elektrische schok

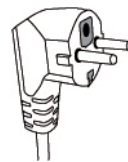
Een onjuist gebruik van de aarding kan een elektrische schok als gevolg hebben. Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact totdat het correct is geïnstalleerd en geaard.

### REINIGEN

Zorg ervoor het apparaat los te koppelen van het lichtnet.

1. Na het gebruik dient u de binnenkant van de magnetron te reinigen met een enigszins vochtige doek.
2. Reinig de accessoires gewoon in zeepwater.
3. Het frame van het deurtje, de afdichting en de aangrenzende delen moeten, als ze vuil zijn, zorgvuldig worden gereinigd met een vochtige doek.

### Twee-pins stekker



### GEBRUIKSVOORWERPEN

Zie de instructies betreffende "Materialen die u in de magnetron kunt gebruiken of juist moet vermijden."

Er bestaan bepaalde niet-metalen gebruiksvoorwerpen die niet veilig zijn voor gebruik in de magnetron. Als u twijfels heeft kunt u het betreffende voorwerp testen door de volgende procedure te volgen.

#### Test gebruiksvoorwerp:

1. Vul een magnetronbestendige bak met 1 kop koud water (250 ml), samen met het betreffende gebruiksvoorwerp.
2. Laat 1 minuut lang op max. vermogen koken.
3. Betast het gebruiksvoorwerp zorgvuldig. Als het gebruiksvoorwerp warm is, moet u het niet voor koken in de magnetron gebruiken.
4. **Laat nooit langer dan 1 minuut koken.**

### VOORZICHTIG

#### Gevaar voor persoonlijk letsel

Het is voor eenieder behalve een vakkundig persoon zeer gevaarlijk om onderhouds- of reparatiehandelingen uit te voeren waardoor u de bedekking moet verwijderen die beschermt tegen de magnetronenergie.

**Materialen die u in de magnetron kunt gebruiken****Gebruiksvoorwerpen Opmerkingen**

Aluminium folie	Alleen ter bescherming. Kleine gladde stukken kunnen worden gebruikt om smalle delen van vlees of gevogelte te bedekken, om overmatig koken te voorkomen. Er kan een vonkontlading ontstaan als het folie zich te dicht bij de wanden van de magnetron bevindt. Het folie moet minstens 2,5 cm verwijderd zijn van de wanden van de magnetron.
Braadplaat	Volg de instructies van de fabrikant. De bodem van de braadplaat moet zich minstens 5 mm boven de draaitafel bevinden. Een niet correct gebruik kan ervoor zorgen dat de draaitafel breekt.
Serviesgoed	Alleen magnetronbestendig. Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen gebarsten of gebroken borden.
Glazen potten	Verwijder altijd het deksel. Gebruik alleen om voedsel lauwwarm te maken. Vaak zijn glazen potten niet hittebestendig en kunnen ze barsten.
Glaswerk	Alleen hittebestendig en magnetronbestendig glaswerk. Verzeker u ervan dat er geen metalen versieringen aanwezig zijn. Gebruik geen gebarsten of gebroken borden.
Braadzakken	Volg de instructies van de fabrikant. Sluit ze niet af met metalen sluitclips. Scheur de zak enigszins open om te zorgen dat de stoom wordt afgevoerd.
Papieren borden en bekens	Gebruik alleen voor snel koken/opwarmen. Laat de magnetron niet onbeheerd terwijl hij aan het koken is.
Papieren doeken	Gebruik om voedsel af te dekken bij opwarmen of om vet te absorberen. Gebruik onder toezicht, alleen voor zeer snel koken.
Bakpapier	Gebruik als bedekking om spetteren te voorkomen of om voedsel in te wikkelen om te stomen.
Plastic	Alleen magnetronbestendig. Volg de instructies van de fabrikant. Moet zijn voorzien van een aanduiding "Magnetronbestendig". Sommige plastic verpakkingen worden zacht als het voedsel erin heet wordt. Maak gaten of scheuren in "kookzakken" en goed afgesloten plastic zakken, zoals aangegeven op de verpakking zelf.
Plastic folie	Alleen magnetronbestendig. Gebruik om voedsel te bedekken tijdens het koken, om vocht vast te houden. Het plastic folie mag het voedsel niet aanraken.
Thermometers	Alleen magnetronbestendig (thermometers voor vlees en snoepgoed).
Vetvrij papier	Gebruik als bedekking om spetteren te voorkomen en vocht vast te houden.



---

**Materialen die u niet in de magnetron mag gebruiken****Gebruiksvoorwerpen    Opmerkingen**

Aluminium schaal	Kan vonkontlading veroorzaken. Verplaats voedsel in een magnetronbestendig bord.
Voedselkarton met metalen handvat	Kan vonkontlading veroorzaken. Verplaats voedsel in een magnetronbestendig bord.
Metalen voorwerpen of voorwerpen met metalen versieringen	Metaal beschermt het voedsel tegen magnetronenergie. Een metalen versiering kan vonkontlading veroorzaken.
Metalen sluitclips	Kunnen vonkontlading veroorzaken of brand in de magnetron.
Papieren zakjes	Kunnen brand in de magnetron veroorzaken.
Plastic schuim	Plastic schuim kan smelten of de vloeistof die zich erin bevindt verontreinigen als het aan hoge temperaturen wordt blootgesteld.
Hout	Hout zal uitdrogen als het in de magnetron wordt gebruikt, en kan barsten of breken.

# DE MAGNETRON MONTEREN

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

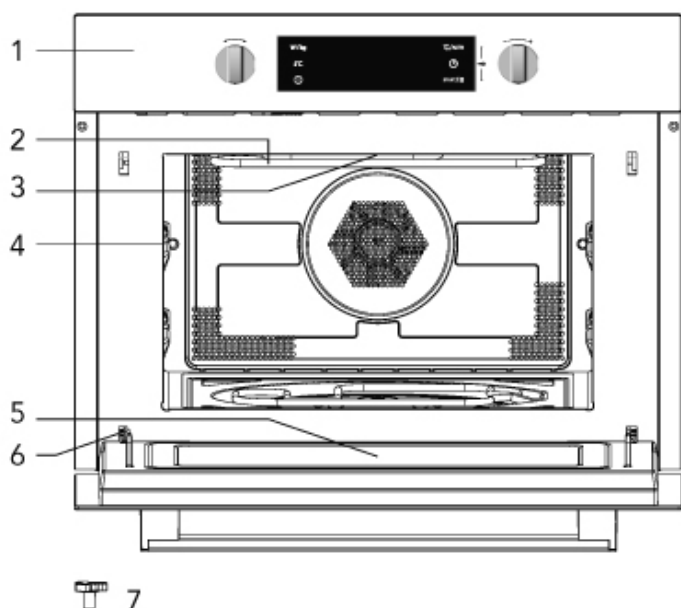
NL

## Namen van onderdelen en accessoires

Haal de magnetron en alle materialen uit de doos en uit de binnenkant van de magnetron.

De volgende accessoires worden bij uw magnetron geleverd:

Schaal van email	1
Draairing	1
Gebruiksaanwijzing	1



1. Bedieningspaneel
2. Grill element
3. Licht
4. Niveau
5. Deur glas
6. Scharnier
7. Schacht voor draaitafel



8



9

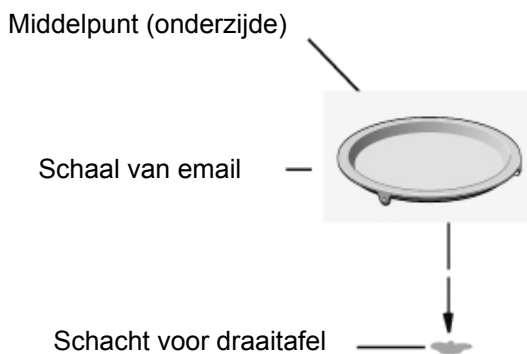


10

8. Kort grillrooster
9. Lang grillrooster
10. Grillpan

## Installatie draaitafel

- Plaats de glazen schaal nooit ondersteboven. De glazen schaal moet nooit worden begrensd.
- Zowel de glazen schaal als de draairing moeten altijd worden gebruikt tijdens het koken.
- Al het voedsel of houders moeten altijd op de glazen schaal worden geplaatst om te koken.
- Als de glazen schaal of de draairing barsten of breken, dient u de dichtstbijzijnde erkende servicedienst in te schakelen.



## Plaatsing

- Gevaar! Neem dit apparaat niet uit elkaar. Het aanraken van de interne onderdelen kan ernstige persoonlijke verwondingen of dood veroorzaken.
- Plaats de magnetron op een stevig, plat oppervlak.
- Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is rondom de magnetron. Houd minstens 10 cm vrij aan de achterkant en de zijkanten.
- Bedek de luchtopeningen niet.
- De stelvoetjes mogen niet worden verwijderd.
- Plaats de magnetron niet vlakbij een hittebron.
- Apparaten die zenden en ontvangen, zoals radio's en tv's kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.
- 

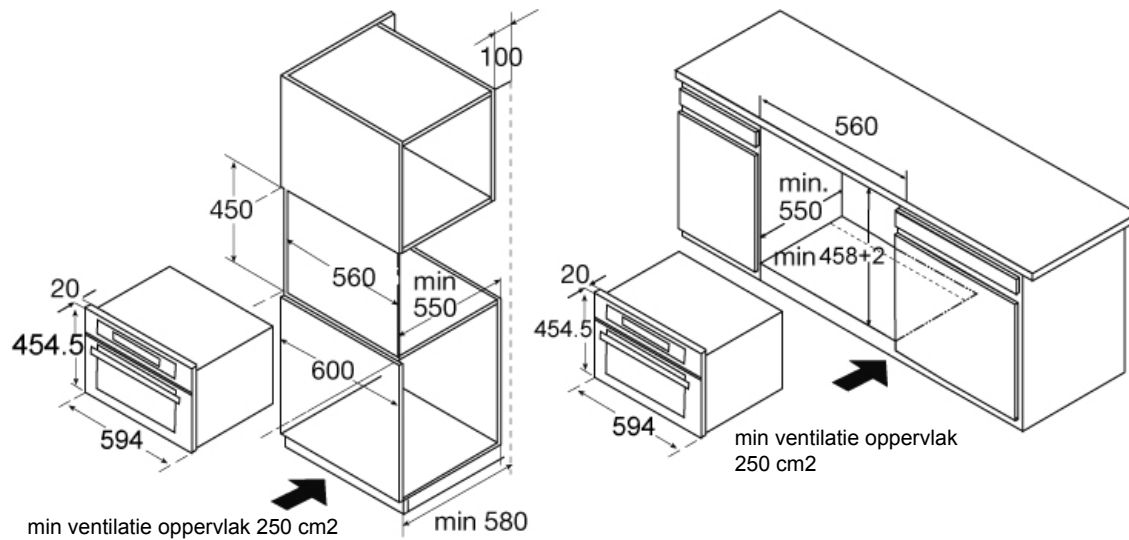
## Belangrijke informatie betreffende installatie

- Dit apparaat is NIET geschikt voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Volg de bijgeleverde installatie instructies en houd er rekening mee dat dit apparaat
- alleen mag worden geïnstalleerd door een erkende technicus.
- Het apparaat beschikt over een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact.
- In het geval een nieuw stopcontact nodig is, mag de installatie ervan en de aansluiting van de kabel alleen worden uitgevoerd door een erkende elektricien. Als u na de installatie niet meer bij de stekker kunt komen, moet u een pool uitschakelingsmechanisme installeren met een opening tussen de polen van minstens 3 mm.
- Adapters, multistekkerdozen en verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. Overbelasting kan brand veroorzaken.
- Als het apparaat niet beschikt over een snoer en een stekker, dan moet het aansluitingsmateriaal beschikken over een scheiding van de contacten in alle polen die een volledige uitschakeling leveren. Het apparaat moet worden aangesloten op het lichtnet, overeenkomstig de geldende normen.

Het toegankelijke oppervlak kan heet worden tijdens de werking.



## Installatieafmetingen

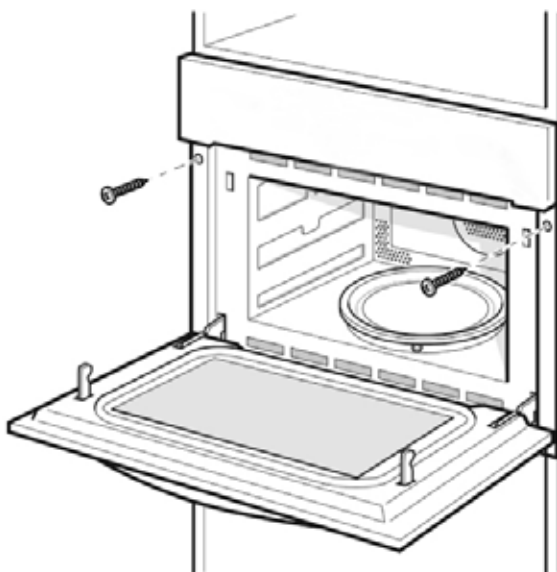


**N.B.:** Er moet een opening zijn boven de magnetron.

### Inbouw

- Houd of draag het apparaat nooit bij het handvat. Het handvat kan het gewicht van het apparaat niet dragen en zou kunnen afbreken.

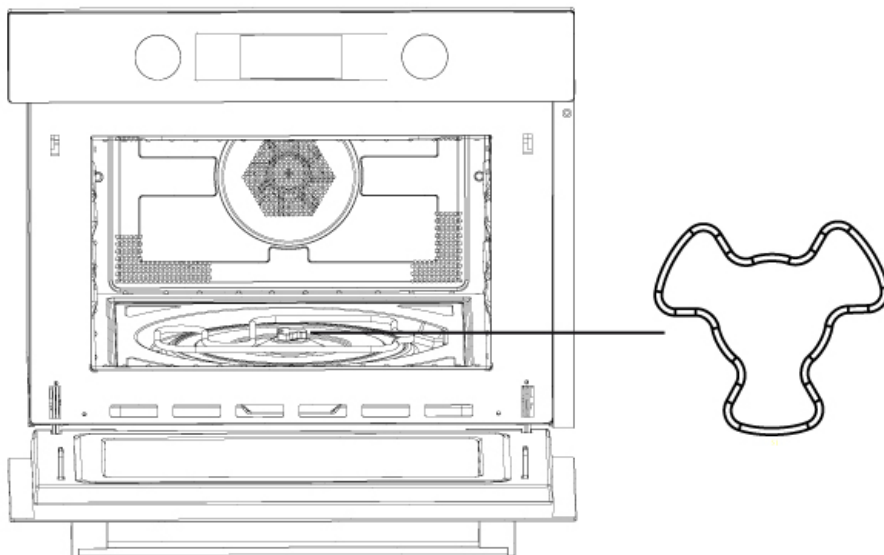
1. Duw de magnetron zachtjes in de opening, en controleer of hij zich in het midden bevindt.
2. Open de deur en bevestig de magnetron met de bijgeleverde schroeven.



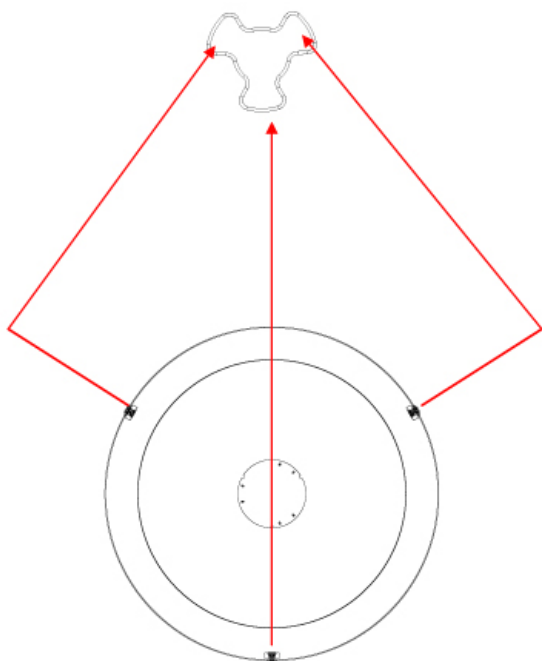
- Duw het apparaat volledig op z'n plaats en centreer het.
- Knik het snoer niet.
- Schroef het apparaat op zijn plaats.
- De opening tussen het aanrecht en het apparaat mag niet worden afgesloten door aanvullende latten.

# HET INSTALLEREN VAN DE GRILLPAN

1. Zorg ervoor dat de hoek van de schacht

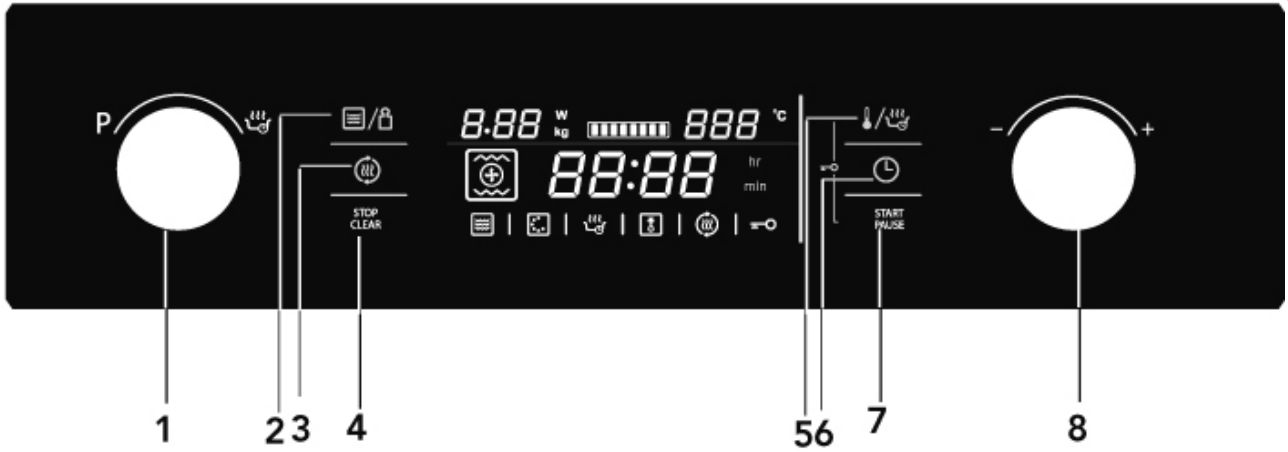


2. Regel de hoek van de grillpan af op de schacht.



3. Plaats de pan in de holte en regel enigszins.

## Bedieningspaneel en functies



- 1) Functieknop
- 2) Vermogen/Gewichtsknop
- 3) Knop voor snel voorverwarmen
- 4) On/Off knop
- 5) Temperatuur/Automenu knop
- 6) Knop klok
- 7) Start/Pauzeknop
- 8) Selectieknop

Deze magnetron gebruikt een moderne elektronische regeling om uw kookparameters af te stellen op uw kookbehoeften.

## 1. Instellen klok

Als de magnetron is aangesloten knippert "00:00". De zoemer zal een keer afgaan.

- 1) Draai aan de "0" knop op de juiste tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59).
- 2) Nadat u de juiste tijd heeft ingevoerd drukt u op "L". De klok is ingesteld.

**N.B.:** 1) Als u de tijd wil wijzigen moet u de "L" knop 3 seconden lang ingedrukt houden. De huidige tijd verdwijnt en daarna zal de tijd op het display knipperen.

Draai aan de "0" knop om de nieuwe tijd in te stellen en druk op de "L" knop om de instelling te bevestigen.

2) Als u de klok niet wil zien in het display, drukt u kort op de "L" knop. De tijd verdwijnt. Druk nogmaals op "L" en de klok verschijnt opnieuw op het display.

## 2. Magnetron koken

1) Druk op de "STOP/CLEAR" knop om de magnetron functie te activeren. "01:00" knippert op het display en het symbool van de magnetron verschijnt. Als er 10 seconden lang niets gebeurt zal het huidige vermogen automatisch worden bevestigd.

2) Draai aan de "0" knop om de kooktijd in te stellen. De maximale kooktijd hangt af van het vermogen dat u heeft ingesteld. Als het vermogen op 900W staat (het maximum), is de max tijd 30 minuten. Bij andere vermogens is dat 90 minuten.

3) Druk op de "Menu/Power" knop om het vermogen van de magnetron functie te regelen.

4) Draai aan de "0" knop om het magnetron vermogen in te stellen (tussen 100W en 900W).

5) Druk op de "START/PAUSE" knop om het koken te starten.


















## Magnetron Vermogenstabel

Magnetron Vermogen	100%	80%	50%	30%	10%
Display	900W	700W	450W	300W	100W

Uit de tabel hieronder kunt u zien tussen welke vermogensniveaus u kunt kiezen en voor welk voedsel de vermogensniveaus geschikt zijn.









Niveau vermogen	Voedsel
900W	- Water koken, opwarmen - Kip, vis, groenten koken
700W	- Opwarmen - Paddestoelen, schelpdieren koken - Gerechten koken waar eieren en kaas in zitten
450W	- Rijst of soep koken
300W	- Ontdooien - Chocolade en boter smelten
100W	- Ontdooien van gevoelig/fijn voedsel - Ontdooien van niet regelmatig gevormd voedsel - Zacht maken van consumptie-ijs - Rijzen van beslag

## Functies









Functie		Modus		
	Magnetron		Magnetron	<b>Magnetron</b> Gebruik de magnetron functie om groenten, aardappels, rijst, vis en vlees te koken of op te warmen.
	Verwarmen		Hete lucht	<b>Hete lucht</b> Met hete lucht kunt u maaltijden bereiden op dezelfde wijze als u met een conventionele oven doet. De microgolven zijn niet geactiveerd. We raden u aan de magnetron voor te verwarmen voor u het gerecht erin doet.
			Grillen met ventilator	<b>Grillen met ventilator</b> Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden en tegelijkertijd te voorzien van een bruine korst.
			Grill	<b>Grill</b> De grill is bijzonder geschikt om dunne plakjes vlees of vis te bereiden.
			Hete lucht + hitte vanaf onderzijde	Gebruik deze functie om grote stukken vlees te braden, pizza te maken, enz.
 + 	Combinatie		Hete lucht	<b>Magnetron + Hete lucht</b> Gebruik deze functie om gerechten snel te braden.
			Grillen met ventilator	<b>Magnetron + Grillen met ventilator</b>
			Grill	<b>Magnetron + Grill</b> Gebruik deze functie om gerechten snel te koken en tegelijkertijd te voorzien van een bruine korst (ook gratineren). De magnetron en de grill worden tegelijkertijd geactiveerd. De magnetron kookt en de grill braadt.
			Hete lucht + hitte vanaf onderzijde	Gebruik deze functie om grote stukken vlees te braden, pizza te maken, enz.
	Auto programma's		P01 - P13	<b>Automatische kookprogramma's</b>
	Ontdooien		d01 + d02	<b>Ontdooien</b>







### 3. Grill koken

- 1) Druk op de **“STOP/CLEAR”** knop om de magnetron functie te activeren.
- 2) Draai aan “” om de kookmodus te selecteren. De “” aanwijzer licht op.
- 3) Draai aan “” om de grillmodus te selecteren. Het default grillvermogen is niveau 3. De “” aanwijzer zal oplichten als de grillfunctie is geselecteerd.
- 4) Druk op “” om het grillniveau te bevestigen.
- 5) Draai aan “” om niveau 3 (max) te selecteren, of niveau 2 of niveau 1 (min).  
Druk op “” om de modus voor het instellen van de tijd te selecteren. De default tijd is 10 minuten.
- 6) Draai aan “” om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 7) Druk op de **“START/PAUSE”** knop om het koken te starten.





### 4. Convectiekoken

- 1) Druk op de **“STOP/CLEAR”** knop om de magnetron functie te activeren.
- 2) Draai aan “” om de kookmodus te selecteren. de “” aanwijzer licht op.
- 3) Draai aan “” om de convectiemodus te selecteren. de “” licht op.  
De default temperatuur is 180 graden.
- 4) Druk op “” om de temperatuurmodus te bevestigen.
- 5) Draai aan “” om de temperatuur te selecteren. De temperatuur gaat van 50 tot 230 graden.  
Druk op “” om de modus voor het instellen van de tijd te selecteren. De default tijd is 10 minuten.
- 6) Draai aan “” om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.
- 7) Druk op de **“START/PAUSE”** knop om het koken te starten.









### 5. Grill ventilator koken

- 1) Druk op de **“STOP/CLEAR”** knop om de magnetron functie te activeren.
- 2) Draai aan “” om de kookmodus te selecteren. de “” aanwijzer licht op.
- 3) Draai aan “” om de grill ventilator modus te selecteren. De default temperatuur is 180 graden.  
De “” aanwijzer zal oplichten als de grill ventilator





functie is geselecteerd.


- 4) Druk op “” om de temperatuurselectie te bevestigen.
- 5) Draai aan “” om een temperatuur tussen de 100 en de 230 graden te selecteren. De temperaturen zijn 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230.  
Druk op “” om de modus voor het instellen van de tijd te selecteren. De default tijd is 10 minuten.
- 6) Draai aan “” om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.
- 7) Druk op de **“START/PAUSE”** knop om het koken te starten.







### 6. Convectie + hitte vanaf onderzijde

- 1) Druk op de **“STOP/CLEAR”** knop om de magnetron functie te activeren.
- 2) Draai aan “” om de kookmodus te selecteren. De “” aanwijzer licht op.
- 3) Draai aan “” om de modus onderzijde+convectie te selecteren.  
De default temperatuur is 180 graden. De “” aanwijzer zal oplichten als de functie convectie + onderzijde is geselecteerd.
- 4) Druk op “” om de temperatuurselectie te bevestigen.
- 5) Draai aan “” om een temperatuur tussen de 100 en de 230 graden te selecteren. De temperaturen zijn 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230.  
Druk op “” om de modus voor het instellen van de tijd te selecteren. De default tijd is 10 minuten.
- 6) Draai aan “” om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 5 uur.
- 7) Druk op de **“START/PAUSE”** knop om het koken te starten.












### 7. Magnetron + Grill koken

- 1) Druk op de **“STOP/CLEAR”** knop om de magnetron functie te activeren.
- 2) Draai aan “” om de kookmodus “” te selecteren. “” zal oplichten.
- 3) Draai aan “” om de modus te selecteren. Het default vermogen is niveau 3.





De “” aanwijzer zal oplichten als de grillfunctie is geselecteerd.


- 4) Druk op “/” om de temperatuurselectie te bevestigen.
- 5) Draai aan “” om het vermogen te selecteren.
- 6) Druk op “/” om het vermogen te selecteren. Het default vermogen is 300W.
- 7) Draai aan “” om 700W, 450W, 300W en 100W te selecteren.
- 8) Druk op “” om de modus voor het instellen van de tijd te selecteren. De default tijd is 10 minuten.
- 9) Draai aan “” om de kooktijd te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 10) Druk op de “**START/PAUSE**” knop om het koken te starten.






### 8. Magnetron + Convector koken

- 1) Druk op de “**STOP/CLEAR**” knop om de magnetron functie te activeren.
- 2) Draai aan “” om de kookmodus “” te selecteren. “” zal oplichten.
- 3) Draai aan “” om de convectormodus te selecteren. De default temperatuur is 180 graden. De “” licht op.
- 4) Druk op “/” om de temperatuurselectie te bevestigen.
- 5) Draai aan “” om een temperatuur tussen de 50 en de 230 graden te selecteren.
- 6) Druk op “/” om het vermogen te selecteren. Het default vermogen is 300W.
- 7) Draai aan “” om 700W, 450W, 300W en 100W te selecteren.
- 8) Druk op “” om de modus voor het instellen van de tijd te selecteren. De default tijd is 10 minuten.
- 9) Draai aan “” om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 10) Druk op de “**START/PAUSE**” knop om het koken te starten.












### 9. Magnetron + Grill ventilator koken

- 1) Druk op de “**STOP/CLEAR**” knop om de magnetron functie te activeren.
- 2) Draai aan “” om de kookmodus “” te selecteren. “” zal oplichten.
- 3) Draai aan “” om de kookmodus te selecteren. De default temperatuur is 180 graden.

De “” aanwijzer zal oplichten als deze functie is geselecteerd.

- 4) Druk op “/” om de temperatuurselectie te bevestigen.
- 5) Draai aan “” om een temperatuur tussen de 100 en de 230 graden te selecteren.
- 6) Druk op “/” om het vermogen te selecteren. Het default vermogen is 300W.
- 7) Draai aan “” om 700W, 450W, 300W en 100W te selecteren.
- 8) Druk op “” om de modus voor het instellen van de tijd te selecteren. De default tijd is 10 minuten.
- 9) Draai aan “” om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 10) Druk op de “**START/PAUSE**” knop om het koken te starten.

### 10. Magnetron + Onderzijde + Convector koken


- 1) Druk op de “**STOP/CLEAR**” knop om de magnetron functie te activeren.
- 2) Draai aan “” om de kookmodus “” te selecteren. “” zal oplichten.
- 3) Druk op “” om de convectormodus te selecteren. De default temperatuur is 180 graden. De “” aanwijzer zal oplichten als deze functie is geselecteerd.
- 4) Druk op “/” om de temperatuurselectie te bevestigen.
- 5) Druk op “” om een temperatuur tussen de 100 en de 230 graden te selecteren.
- 6) Druk op “/” om het vermogen te selecteren. Het default vermogen is 300W.
- 7) Druk op “” om 700W, 450W, 300W en 100W te selecteren.
- 8) Draai aan “” om de modus voor het instellen van de tijd te selecteren. De default tijd is 10 minuten.
- 9) Druk op “” om de kooktijd van de grill te selecteren. De maximale tijd is 90 minuten.
- 10) Druk op de “**START/PAUSE**” knop om het koken te starten.

### 11. Auto koken


Er zijn 15 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen een programma uit te kiezen en het gewicht in te voeren. Het vermogen, de tijd en de temperatuur zijn al ingesteld.

- 1) Druk op de “**STOP/CLEAR**” knop om de magnetron


functie te activeren.


2) Draai aan “

Tijd, gewicht en het eerste nummer van het automatische programma worden op het display getoond.

3) Draai aan “

d01”, “d02” of “P01”, “P02”... “P13” zullen worden getoond

4) Druk op de “/” knop.


5) Draai aan “

6) Druk op de “**START/PAUSE**” knop om het koken te starten.

## 12. Voorverwarmingsfunctie

De voorverwarmingsfunctie kan worden geactiveerd nadat u deze functies heeft gekozen:

Convectie, Grill ventilator, onderzijde-convectie, magnetron-convectie, magnetron-grill ventilator en magnetron-onderzijde-convectie.

1) Druk op de “


2) Druk op de “**START/PAUSE**” knop om het voorverwarmen te starten. Zodra de juiste temperatuur is bereikt, zult u drie pieptonen horen. U kunt het voorverwarmen stoppen door de magnetrondeur te openen of te drukken op de “**STOP/CLEAR**” knop.


**N.B.:** 1. De voorverwarmingsfunctie werkt alleen als u al een van bovenstaande functies heeft gekozen. Tijdens het voorverwarmen is de magnetron functie uitgeschakeld.

2. Alleen als u het alarm hoort en het voorverwarmingssymbool knippert, kunt u de deur openen en het voedsel in de magnetron plaatsen.

## 13. Veiligheidsfunctie voor kinderen

Slot: In de wachtstand drukt u tegelijkertijd op “**START/PAUSE**” en “

Openmaken: In de afgesloten stand drukt u 3 seconden op “**START/PAUSE**” en “

U zult een lange “piep” horen wat aangeeft dat het slot is vrijgegeven. De “

**N.B.:** Het kinderslot kan alleen worden geselecteerd voor u een functie selecteert.

## 14. Display Specificatie

(1) Als na het instellen geen andere handeling wordt uitgevoerd, zal dit automatisch na 10 seconden worden bevestigd.

Behalve het voor de eerste keer instellen van de tijd.

(2) Als u een programma heeft ingesteld en u doet seconden 3 seconden lang niets, dan zal het vanzelf worden bevestigd.

(3) Als de oven op de instel status of de pauze status staat, incl. auto menu en ontdooiprogramma, zal hij, als er binnen 5 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, naar de off-status overgaan.

(4) De ovenlamp zal elke keer dat de deur wordt geopend aangaan.

(5) De ovenlamp zal altijd aanblijven als de magnetron is gepauzeerd.

(6) de “**START/PAUSE**” knop moet worden ingedrukt om door te gaan met koken als de deur tijdens het koken is geopend.

Programma	Categorie	Voorwerp
d01 (ontdooien)**	Vlees, gevogelte en vis	Als u een piep hoort zal de combi magnetron stoppen. Draai het voedsel om en druk op de start/pauze knop om door te gaan met het ontdooiprogramma.
d02 (ontdooien)**	Brood, taart en fruit	
P01**	Groenten	Verse groenten
P02**	Bijgerechten	Aardappels - geschild/gekookt
P03*	Bijgerechten	Aardappels - gebakken Als u een piep hoort moet u het voedsel omdraaien. De combi magnetron start de volgende fase automatisch.
P04	Gevogelte/Vis	Stukjes kip/vis Als u een piep hoort moet u het voedsel omdraaien. De combi magnetron start de volgende fase automatisch.
P05*	Gebak	Taart
P06*	Gebak	Appeltaart
P07*	Gebak	Quiche
P08**	Opwarmen	Drank/soep
P09**	Opwarmen	Kant en klaar gerecht
P10**	Opwarmen	Saus/stoofpot/gerecht
P11*	Voordeel	Diepvriespizza
P12*	Voordeel	Ovenpatat Als u een piep hoort moet u het voedsel omdraaien. De combi magnetron start de volgende fase automatisch
P13*	Voordeel	Diepvrieslasagna

- De programma's met een \* zijn voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen zal de kooktijd pauzeren en gaat het voorverwarmingssymbool aan. Na het voorverwarmen hoort u een alarm afgaan en zal het voorverwarmingssymbool knipperen.
- De programma's met een \*\* gebruiken alleen de magnetron functie.

# Troubleshooting

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

NL

<b>Normaal</b>	
Magnetron verstoort tv-ontvangst	De ontvangst van radio en tv kan worden verstoord door het gebruik van de magnetron. Dit lijkt op het verstoren door kleine elektrische apparaten, zoals de mixer, de stofzuiger en de elektrische ventilator. Dit is normaal.
Gedimd ovenlicht	Tijdens het koken met laag vermogen, kan het licht van de magnetron verflauwen. Dit is normaal.
Opgehoopte stoom op deur, hete lucht vanuit de luchtgaten	Tijdens het koken kan er stoom uit het voedsel komen. Het grootste gedeelte zal uit de luchtgaten vrijkomen. Een deel kan zich echter ophopen op een koele plaats zoals de ovendeur. Dit is normaal.
De magnetron is per ongeluk gestart zonder voedsel erin.	Het is ten strengste verboden het apparaat te doen functioneren zonder voedsel erin. Dit is erg gevaarlijk.

<b>Probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaak</b>	<b>Oplossing</b>
Magnetron kan niet worden gestart	(1) De stekker zit niet goed in het stopcontact	Haal de stekker eruit. Doe de stekker er na 10 seconden weer in.
	(2) Er is een zekering gesprongen of de installatieautomaat is uitgeschakeld.	Vervang zekering of reset de installatieautomaat (moet worden gerepareerd door professionele vaklui)
	(3) Problemen met het stopcontact	Test het stopcontact met andere elektrische apparaten.
De magnetron verwarmt niet	(4) De deur is niet goed dicht	Sluit de deur goed
De glazen draaitafel maakt geluid als de magnetron werkt	(5) De rolsteunen en de bodem van de magnetron zijn vuil	Lees het onderdeel "Onderhoud van de magnetron" voor u de vuile delen reinigt.



Volgens de AEEA Richtlijn (Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur) moet de AEEA apart worden verzameld en behandeld. Als u in de toekomst dit product moet weggooien, dient u het NIET met het normale huisvuil mee te geven. Stuur dit product naar AEEA verzamelpunten, indien beschikbaar.



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English

## Inhaltsverzeichnis

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 87

Einbau des Mikrowellenherds, 91

Betriebsanweisungen, 96

Störungen und Abhilfe, 102

Einbau, 94

# VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERHINDERUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION VON ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE

- (a) Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei offener Tür in Betrieb zu nehmen, da dies zu einer gefährlichen Exposition von Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitssperren nicht zu brechen oder zu modifizieren.
- (b) Stellen Sie keine Objekte zwischen der Vorderseite des Ofens und der Tür und vermeiden Sie die Ansammlung von Verschmutzungen oder Reinigungsmittelresten an der Oberfläche der Dichtungen.
- (c) **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht geöffnet werden, bis er von einer kompetenten Person repariert wurde.

## ERGÄNZUNG

Wenn das Gerät nicht in sauberem Zustand gehalten wird, könnte sich seine Oberfläche zersetzen, Auswirkungen auf seine Lebensdauer haben und zu Gefahrensituationen führen.

## Technische Daten

Modell:	TC944TEZ
Nennspannung:	230V~50Hz
Nominelle Eingangsleistung (Mikrowelle):	1.650 W
Nominelle Ausgangsleistung (Mikrowelle):	900 W
Nominelle Eingangsleistung (Grill):	1.750 W
Nominelle Eingangsleistung (Konvektion):	1.750 W
Kapazität des Ofens:	44 l
Durchmesser des Drehtellers:	Ø 360 mm
Äußere Abmessungen:	594 x 454,5 x 568 mm
Nettogewicht:	ca. 41 kg

## WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

### ACHTUNG

Um das Risiko von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen oder Expositionen von übermäßiger Mikrowellenenergie während des Betriebs des Geräts zu verringern, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

1. **Achtung:** Flüssigkeiten und andere Speisen dürfen nicht in versiegelten Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
2. **Achtung:** Für inkompetente Personen ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, die das Entfernen einer Abdeckung beinhalten, die vor der Exposition von Mikrowellenenergie schützt.
3. **Achtung:** Erlauben Sie Kindern nur dann die unbeaufsichtigte Verwendung des Ofens, wenn diese entsprechend instruiert wurden, sodass das Kind in der Lage ist, den Ofen auf sichere Weise zu bedienen und die Gefahren einer unsachgemäßen Verwendung zu erkennen.
4. **Achtung:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen aufgrund der

- entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen (nur bei Geräten mit Grill).
5. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
6. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt, und Speiserückstände entfernt werden.
7. Lesen und befolgen Sie die „VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERHINDERUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION VON ÜBERMÄSSIGER MIKROWELLENENERGIE“.
8. Werden Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältnissen erhitzt, muss der Ofen aufgrund der Möglichkeit einer Entzündung beobachtet werden.
9. Wenn Rauch bemerkt wird, muss das Gerät ausgeschaltet oder vom Strom genommen werden, und die Tür muss geschlossen bleiben, um die Flammen zu ersticken.
10. Speisen dürfen nicht verbraten werden.
11. Verwenden Sie den Ofen nicht zu Lagerungszwecken. Lagern Sie keine Produkte wie Brot, Kekse usw. im Ofen.
12. Entfernen Sie Bindedrähte und Metallgriffe von den Papier- oder Kunststoffbehältnissen/-beuteln, bevor Sie diese in den Ofen stellen.
13. Installieren und stellen Sie diesen Ofen nur gemäß den angegebenen Installationsanweisungen auf.
14. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch dann noch explodieren könnten, nachdem die Mikrowellenerhitzung abgeschlossen ist.
15. Verwenden Sie dieses Gerät nur zu seinem im Handbuch beschriebenen Nutzungszweck. Verwenden Sie bei diesem Gerät keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Ofen wurde eigens zur Erhitzung konzipiert. Er wurde nicht zur Anwendung in der Industrie oder in Labors konzipiert.
16. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder Servicepartner bzw. einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Störung zu vermeiden.
17. Lagern oder verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
18. Verwenden Sie diesen Ofen nicht in der Nähe von Wasser, auf nassem Untergrund oder in der Nähe eines Schwimmbeckens.
19. Die Temperatur der zugänglichen Flächen könnte sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Flächen könnten während der Verwendung sehr heiß werden. Halten Sie das Kabel fern von erhitzten Flächen und bedecken Sie keine Elemente des Ofens.
20. Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen.
21. Wird der Ofen nicht in sauberem Zustand gehalten, könnte dies zu einer Zersetzung der Oberfläche führen, die sich auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise zu Gefahrensituationen führen kann.
22. Der Inhalt von Nuckelflaschen und Behältnissen von Babynahrung sollte verrührt oder geschüttelt werden. Vor dem Konsum sollte die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Die Mikrowellenerhitzung von Getränken kann zu einem Siedeverzug führen, weshalb bei der Handhabung des Behältnisses Vorsicht geboten ist.
24. Das Gerät wurde nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit

mangelnder Erfahrung und Wissen entwickelt, sofern diese nicht im Gebrauch des Gerätes von einer für Sicherheitsfragen zuständigen Person eingewiesen oder geschult wurden.

- 25. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 26. Der Mikrowellenherd sollte nicht in einem Schrank aufgestellt werden, sofern er nicht in einem Schrank getestet wurde.
- 27. Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mittels einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung betrieben zu werden.
- 28. ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- 29. Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder müssen vom Gerät ferngehalten werden.
- 30. Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
- 31. Die Oberfläche von Schubladen kann heiß werden.
- 32. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfe Metallkratzer, um die Glasscheibe der Ofentür zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen und damit zu einem Zerschneiden des Glases führen können.
- 33. Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig, um ein Berühren heißer Teile im Ofen zu vermeiden.
- 34. Verwenden Sie nur Temperaturfühler, die für diesen Ofen empfohlen werden (bei Ofen mit möglicher Verwendung eines Temperaturfühlers).
- 35. Bei der erstmaligen Verwendung tritt ein besonderer Geruch auf, der auf Produktionsöle zum Schutz bestimmter Komponenten zurückzuführen ist.

### Verringerung des Verletzungsrisikos Installation einer Erdung

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Fall eines Kurzschlusses verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, da somit ein Kabel für das Entweichen des Stroms vorhanden ist. Dieses Gerät ist mit einem Kabel ausgestattet, das eine Schutzleitung mit Erdungsstecker aufweist. Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die richtig installiert und geerdet ist.

Fragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Mechaniker, wenn Sie die Erdungsanleitungen nicht zur Gänze verstanden haben oder sich nicht sicher sind, ob das Gerät richtig geerdet ist. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, verwenden Sie nur ein Dreileiterverlängerungskabel.

- 1. Das Stromkabel ist kurz, um das Risiko eines Verfangens oder Stolperns über ein längeres Kabel zu verringern.
- 2. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels:
  - 1) Die markierten elektrischen Nennwerte des Verlängerungskabels sollten mindestens so hoch sein wie die elektrischen Nennwerte des Geräts.
  - 2) Das Verlängerungskabel muss ein Dreileiterkabel mit Erdung sein.
  - 3) Das Verlängerungskabel sollte so angebracht werden, dass es nicht über die Theken- oder Tischkante ragt, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann oder ein Hindernis darstellt, über das man versehentlich stolpern kann.

### GEFAHR

Stromschlaggefahr

Das Berühren mancher innerer Komponenten kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander.

### ACHTUNG

Stromschlaggefahr

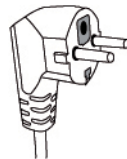
Eine unsachgemäße Verwendung der Erdung kann zu Stromschlägen führen. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, bevor es entsprechend installiert und geerdet wurde.

### REINIGUNG

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.

- 1. Reinigen Sie den Innenbereich des Ofens nach dem Gebrauch mit einem leicht feuchten Tuch.
- 2. Reinigen Sie das Zubehör ganz normal in Spülwasser.
- 3. Türrahmen und -dichtungen sowie die anliegenden Teile müssen sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden, wenn sie verschmutzt sind.

### Zweipoliger Stecker



### UTENSILIEN

Siehe Anweisungen unter "Materialien, die im Mikrowellenherd verwendet werden können oder vermieden werden sollten". Es könnte bestimmtes nicht metallisches Geschirr geben, das nicht mikrowellengeeignet ist. Im Zweifelsfall können Sie das entsprechende Geschirr gemäß dem im Folgenden beschriebenen Verfahren testen.

### Geschirrttest:

- 1. Befüllen Sie ein mikrowellengeeignetes Behältnis mit einer Tasse kalten Wassers (250 ml) und dem entsprechenden Geschirr.
- 2. Erhitzen Sie es bei höchster Leistungsstufe eine Minute lang.
- 3. Greifen Sie vorsichtig auf das Geschirr. Wenn das leere Geschirr warm ist, darf es nicht in der Mikrowelle verwendet werden.
- 4. Die Erhitzung sollte nicht länger als eine Minute dauern.

### VORSICHT

Verletzungsgefahr

Für inkompetente Personen ist es gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, die das Entfernen einer Abdeckung beinhalten, die vor der Exposition von Mikrowellenenergie schützt.



**Materialien, die im Mikrowellenherd verwendet werden können**

<b>Utensilien</b>	<b>Anmerkungen</b>
Aluminiumfolie	Nur zur Abschirmung. Kleine Stücke können verwendet werden, um dünne Teile Fleisch oder Geflügel zu bedecken, um ein Verbraten zu verhindern. Wenn sich die Folie zu nahe an den Ofenwänden befindet, kann es zu Funkenbildung kommen. Die Folie sollte mindestens 2,5 cm von den Ofenwänden entfernt sein.
Bräunungsgeschirr	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Der Boden des Bräunungsgeschirrs muss sich mindestens 5 mm oberhalb des Drehtellers befinden. Ein inkorrekt Gebrauch könnte den Drehteller beschädigen.
Essgeschirr	Nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie kein rissiges oder beschädigtes Geschirr.
Glasgefäße	Deckel stets entfernen. Nur zur Erhitzung von Speisen verwenden, bis diese warm sind. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und könnten zerbrechen.
Glasgeschirr	Verwenden Sie nur hitzebeständiges Glasgeschirr. Vergewissern Sie sich, dass kein metallischer Rand vorhanden ist. Verwenden Sie kein rissiges oder beschädigtes Geschirr.
Kochbeutel	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Nicht mit Metallstücken verschließen. Machen Sie Schlitze, um das Abströmen des Dampfes zu ermöglichen.
Papierteller und -tassen	Nur für kurzes Kochen/Erwärmen verwenden. Lassen Sie den Ofen während des Kochens nicht unbeaufsichtigt.
Küchenpapier	Verwendung zum Abdecken von Speisen zur Rückgewinnung der Hitze und Absorbieren von Fett. Nur für kurzes Kochen unter Aufsicht verwenden.
Backpapier	Verwendung als Abdeckung zur Verhinderung von Spritzern und Dämpfen.
Kunststoff	Nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Es sollte mit „mikrowellengeeignet“ beschriftet sein. Manche Kunststoffbehältnisse werden weich, wenn die Speisen heiß werden. „Kochbeutel“ und gut verschlossene Kunststoffbeutel sollten mit Schlitzen versehen oder anderweitig entlüftet werden.
Kunststoffhüllen	Nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Verwendung zum Abdecken von Speisen während des Kochens, um die Feuchtigkeit zurückzuhalten. Die Kunststoffhülle sollte die Speisen nicht berühren.
Thermometer	Nur mikrowellengeeignete Thermometer (Fleisch- und Zuckerthermometer).
Wachspapier	Verwendung als Abdeckung zur Verhinderung von Spritzern und zur Zurückhaltung der Feuchtigkeit.

---

**Materialien, die nicht in den Mikrowellenherd gestellt werden sollten**

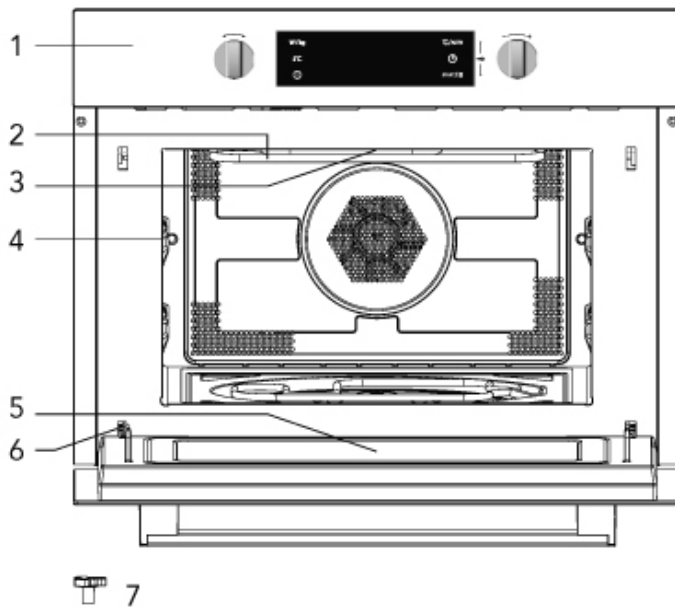
<b>Utensilien</b>	<b>Anmerkungen</b>
Aluminiumschalen	Könnte Funkenbildung verursachen. Geben Sie die Speisen in mikrowellengeeignetes Geschirr.
Schachteln mit Metallgriff	Könnte Funkenbildung verursachen. Geben Sie die Speisen in mikrowellengeeignetes Geschirr.
Metall oder Utensilien mit Metallrand	Metall schirmt die Speisen von der Mikrowellenenergie ab. Metallränder könnten Funkenbildung verursachen.
Metallbindedrähte	Könnten Funkenbildung und Feuer im Ofen verursachen.
Papierbeutel	Könnten Feuer im Ofen verursachen.
Kunststoffschaum	Kunststoffschaum könnte schmelzen oder die Flüssigkeit im Ofen kontaminieren, wenn er zu hohen Temperaturen ausgesetzt wird.
Holz	Holz trocknet im Mikrowellenherd aus und könnte splintern oder brechen.

## Namen von Ofenteilen und Zubehör

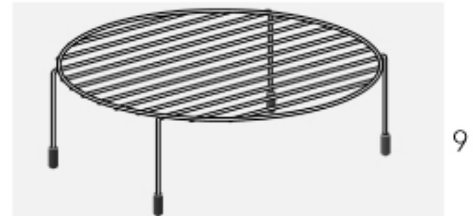
Nehmen Sie den Ofen und das gesamte Material aus der Verpackung.

Im Lieferumfang des Ofens ist Folgendes inbegriffen:

Emaillierte Schale	1
Drehtellergruppe	1
Bedienungsanleitung	1



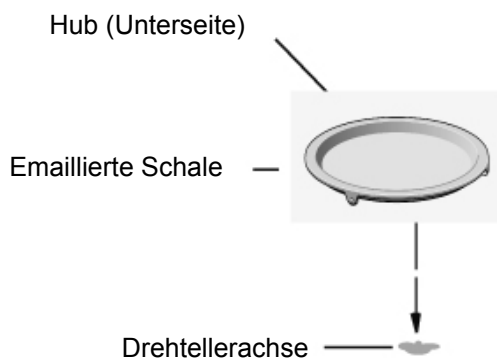
1. Schalttafel
2. Grillelement
3. Licht
4. Stufe
5. Türscheibe
6. Scharnier
7. Drehtellerachse



8. Kurzer Grillrost
9. Langer Grillrost
10. Grillblech

## Installation des Drehtellers

- Stellen Sie den Glaseinsatz niemals auf den Kopf. Der Glaseinsatz sollte niemals eingeeengt werden.
- Sowohl der Glaseinsatz als auch die Drehtellergruppe müssen während des Kochens stets verwendet werden.
- Alle Speisen und Lebensmittelbehältnisse müssen beim Kochen stets auf dem Glaseinsatz stehen.
- Wenn der Glaseinsatz oder die Drehtellergruppe reißt oder zerbricht, kontaktieren Sie bitte das nächstgelegene autorisierte Kundenzentrum.



## Aufstellung

- Gefahr! Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander. Das Berühren mancher innerer Komponenten dieses Geräts kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Stellen Sie den Mikrowellenherd auf einer festen, ebenen Oberfläche auf.
- Vergewissern Sie sich, dass um den Mikrowellenherd herum eine ausreichende Belüftung stattfindet. Halten Sie an den Rück- und Seitenwänden einen Abstand von mindestens 10 cm ein.
- Die Luftauslässe dürfen nicht bedeckt werden.
- Die Justierfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Die Übertragung und der Empfang von Geräten wie Radios oder Fernseher könnten durch den Betrieb des Mikrowellenherdes beeinträchtigt werden.
- 

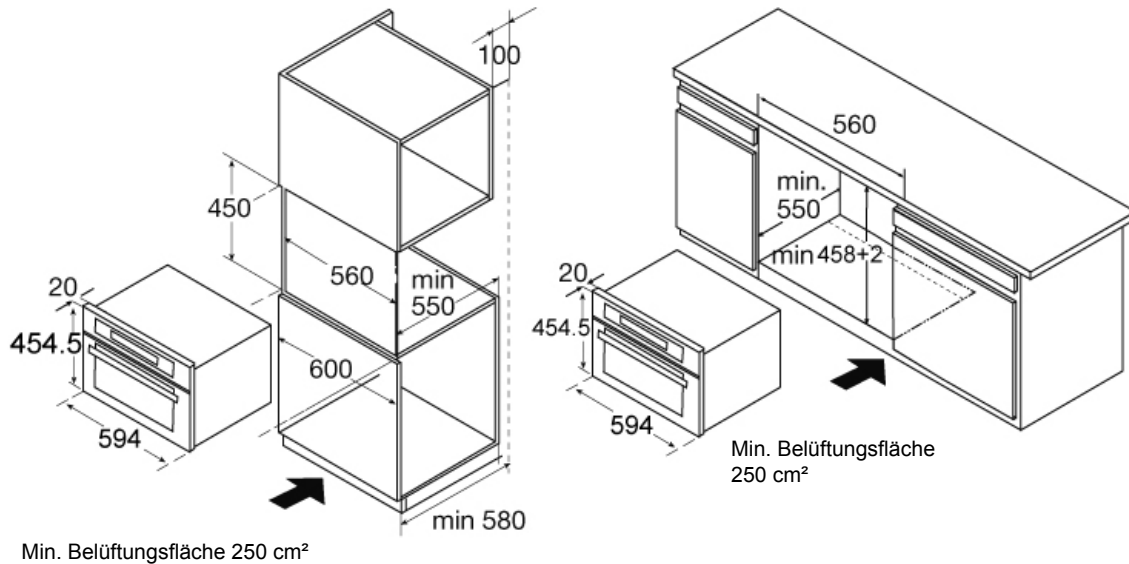
## Wichtige Informationen zur Installation

- Dieses Gerät wurde NICHT für gewerblichen Einsatz konzipiert.
- Bitte beachten Sie die im Lieferumfang inbegriffene Installationsanleitung und berücksichtigen Sie, dass dieses Gerät
- nur von einem qualifizierten Techniker installiert werden sollte.
- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine korrekt geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Falls eine neue Steckdose benötigt wird, dürfen die Installation und der Kabelanschluss nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr zugänglich ist, muss am Installationsstandort ein poliges Abschaltgerät mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht werden.
- Adapter, Mehrwegschaltungen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Eine Überlastung kann zu Bränden führen.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Stromkabel und einem Stecker ausgestattet ist, müssen die Anschlussgeräte an allen Polen einen Trennschalter aufweisen, der ein vollständiges Abschalten ermöglicht, und das Gerät muss gemäß den Bestimmungen in die feste Verdrahtung integriert werden.
- 

Die zugängliche Oberfläche könnte während des Betriebs heiß werden.



## Installation Abmessungen

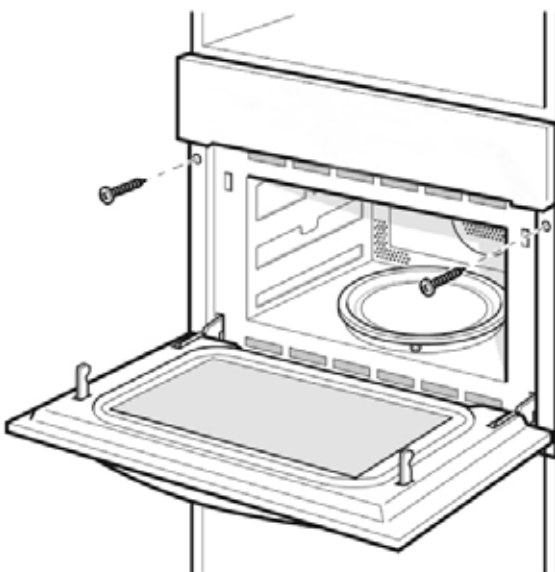


**Hinweis:** Oberhalb des Ofens sollte ein Freiraum sein.

## Einbau

- Halten oder tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.

1. Drücken Sie die Mikrowelle vorsichtig in das Gehäuse und vergewissern Sie sich, dass sie zentral ausgerichtet ist.
2. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie die Mikrowelle mit den im Lieferumfang inbegriffenen Schrauben.

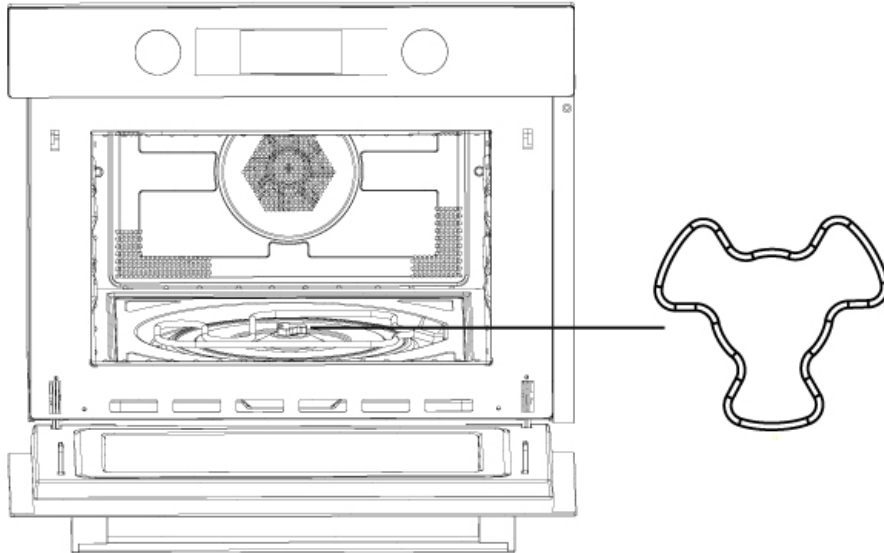


- Setzen Sie das Gerät zur Gänze ein und zentrieren Sie es.
- Das Anschlusskabel nicht knicken.
- Schrauben Sie das Gerät fest.
- Die Lücke zwischen der Arbeitsfläche und dem Gerät darf nicht mit zusätzlichen Leisten verschlossen werden.

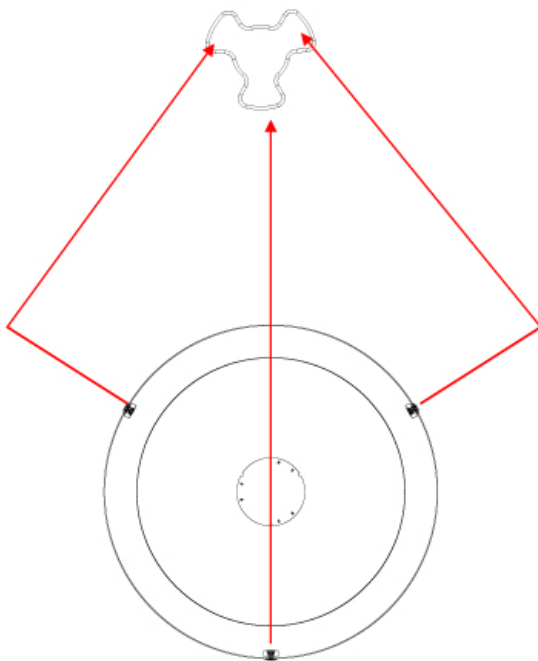
# INSTALLATION DES GRILLBLECHS

DE

1. Prüfen Sie den Winkel der Achse.



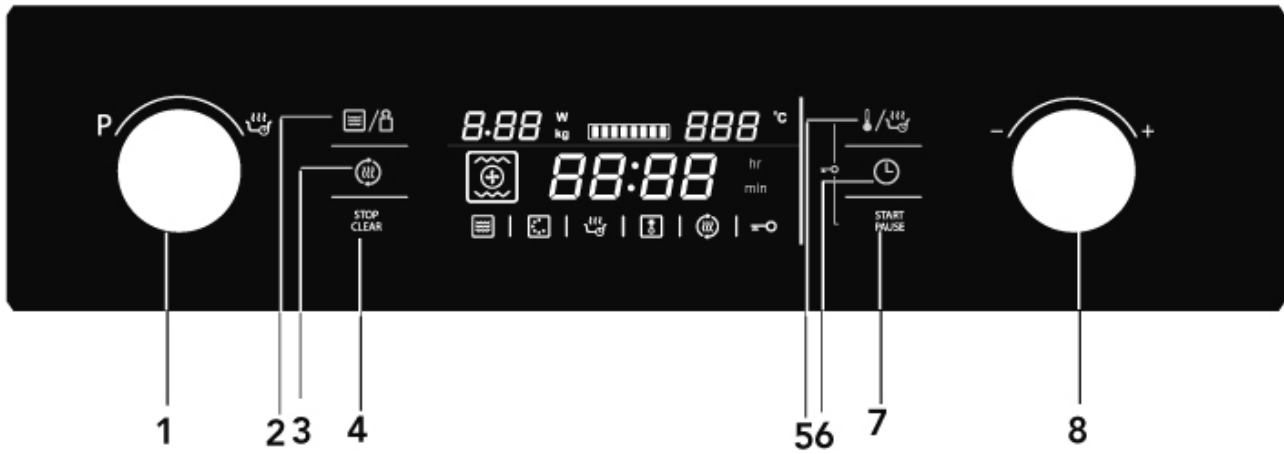
2. Stellen Sie den Winkel des Grillblechs und der Achse ein.



3. Stellen Sie das Blech in die Öffnung und passen Sie es an.

## Bedienfeld und Funktionen

DE



- 1) Funktionsknopf
- 2) Leistungs-/Gewichttaste
- 3) Schnelles Vorheizen
- 4) Ein-/Aus-Taste
- 5) Temperatur-/Auto-Menü-Taste
- 6) Uhr-Taste
- 7) Start-/Pause-Taste
- 8) Auswahlknopf



# BEDIENUNGSANLEITUNG


DE



Dieser Mikrowellenherd weist eine moderne elektronische Steuerung zur Einstellung der Kochparameter auf, um Ihren Anforderungen besser gerecht zu werden.



## 1. Uhrzeiteinstellung

Wenn der Mikrowellenherd unter Strom gesetzt wird, werden „00:00“ blinken und ein einmaliger Signalton abgegeben.

- 1) Drehen Sie den Knopf “”, um die korrekte Zeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59).
- 2) Nachdem die korrekte Zeit eingestellt wurde, drücken Sie “”. Die Uhrzeit wurde eingestellt.


**Hinweis:** 1) Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, können Sie die Taste “” drücken und drei Sekunden lang gedrückt halten. Die Uhrzeit verschwindet, und die Zeit auf dem Display blinkt.

Drehen Sie den Knopf “”, um die neue Uhrzeit einzustellen, und drücken Sie die Taste “”, um die Einstellungen zu bestätigen.


2) Wenn Sie die Uhrzeit auf dem Display nicht anzeigen möchten, drücken Sie kurz auf die Taste “”. Die Zeit verschwindet. Drücken Sie erneut “”, und die Uhrzeit wird wieder auf dem Display angezeigt.


## 2. Mikrowellenfunktion

1) Drücken Sie auf die Taste “**STOP/CLEAR**”, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren. “01:00“ blinkt auf dem Display, und das Mikrowellensymbol wird angezeigt. Wenn innerhalb von zehn Sekunden kein Betrieb erfolgt, wird die aktuelle Leistung automatisch bestätigt.

2) Drehen Sie “” den Knopf, um die Kochzeit einzustellen.

Die höchstzulässige Kochzeit hängt von der eingestellten Leistung ab. Wenn die Leistung 900 W beträgt, sind höchstens 30 Minuten zulässig; bei anderen Leistungsstufen sind 90 Minuten möglich.

3) Drücken Sie auf die Taste “/””, um die Mikrowellenleistung einzustellen.

4) Drehen Sie “” den Knopf, um die Mikrowellenleistung einzustellen (zwischen 100 und 900 W).

5) Drücken Sie auf die Taste “**START/PAUSE**”, um den Kochvorgang zu starten.

**Tabelle der Mikrowellenleistung**

















Mikrowellenleistung	100%	80%	50%	30%	10%
Display	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W

In der nachfolgenden Tabelle können Sie sehen, welche Leistungsstufen Sie auswählen können und für welche Speisen diese geeignet sind.









Leistungsstufe	Nahrungsmittel
900 W	- Wasser kochen, aufwärmen - Kochen von Hähnchen, Fisch, Gemüse
700 W	- Aufwärmen - Kochen von Pilzen, Meeresfrüchten - Kochen von Gerichten mit Eiern und Käse
450 W	- Kochen von Reis, Suppe
300 W	- Auftauen - Schmelzen von Schokolade und Butter
100 W	- Auftauen von sensiblen/heiklen Speisen - Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen - Aufweichen von Eiscreme - Aufgehen von Teig











**Funktionen**

Funktion		Modus		
	Mikrowelle		Mikrowelle	<b>Mikrowelle</b> Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu kochen und aufzuwärmen.
	Heizen		Heißluft	<b>Heißluft</b> Mit Heißluft können Sie Speisen auf gleiche Weise zubereiten wie mit einem herkömmlichen Ofen. Die Mikrowelle wird nicht aktiviert. Es wird empfohlen, den Ofen vorzuheizen, bevor das Gericht in den Ofen gestellt wird.
			Grillen mit Gebläse	<b>Grill mit Gebläse</b> Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen gleichmäßig zu braten und für eine braune Kruste zu sorgen.
			Grill	<b>Grill</b> Der Grill ist ideal für die Zubereitung dünner Fleisch- oder Fischstücke.
	Heizen		Heißluft + Unterhitze	Verwenden Sie diese Funktion, um große Fleischstücke, Pizza usw. zu braten.
	Kombination		Heißluft	<b>Mikrowelle + Heißluft</b> Verwenden Sie diese Funktion, um Fleisch rasch zu braten.
			Grill mit Gebläse	<b>Mikrowelle + Grill mit Gebläse</b>
			Grill	<b>Mikrowelle + Grill</b> Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen rasch zu kochen und für eine braune Kruste zu sorgen (auch gratiniert). Die Mikrowelle und der Grill werden gleichzeitig aktiviert. Die Mikrowelle kocht und der Grill brät.
			Heißluft + Unterhitze	Verwenden Sie diese Funktion, um große Fleischstücke, Pizza usw. zu braten.
	Auto-Programme		P01 - P13	<b>Automatische Kochprogramme</b>
	Auftauen		d01 + d02	<b>Auftauen</b>



### 3. Grillmodus







- 1) Drücken Sie auf die Taste **“STOP/CLEAR”**, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen. Die -Anzeige leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie , um den Grillmodus auszuwählen. Die vorgegebene Grilleistung ist Stufe 3. Die -Anzeige leuchtet auf, wenn die Grillfunktion ausgewählt wird.
- 4) Drücken Sie , um die Grillstufe auszuwählen.
- 5) Drehen Sie , um Stufe 3 (die höchste Stufe), Stufe 2 oder Stufe 1 (die niedrigste Stufe) auszuwählen. Drücken Sie , um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Zeit beträgt zehn Minuten.
- 6) Drehen Sie , um die Grillzeit auszuwählen. Es können höchstens 90 Minuten eingestellt werden.
- 7) Drücken Sie auf die Taste **“START/PAUSE”**, um den Kochvorgang zu starten.

### 4. Konvektionsmodus









- 1) Drücken Sie auf die Taste **“STOP/CLEAR”**, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen. Die -Anzeige leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie , um den Konvektionsmodus auszuwählen.  leuchtet auf. Die vorgegebene Temperatur beträgt 180 Grad.
- 4) Drücken Sie , um den Temperaturmodus auszuwählen.
- 5) Drehen Sie , um die Temperatur auszuwählen. Die Temperatur kann von 50 bis 230 Grad eingestellt werden. Drücken Sie , um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Zeit beträgt zehn Minuten.
- 6) Drehen Sie , um die Kochzeit auszuwählen. Es können höchstens fünf Stunden eingestellt werden.
- 7) Drücken Sie auf die Taste **“START/PAUSE”**, um den Kochvorgang zu starten.

### 5. Grill-mit-Gebläse-Modus












- 1) Drücken Sie auf die Taste **“STOP/CLEAR”**, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen. Die -Anzeige leuchtet auf.

- 3) Drehen Sie , um den Grill-mit-Gebläse-Modus auszuwählen. Die vorgegebene Temperatur beträgt 180 Grad. Die -Anzeige leuchtet auf, wenn die Grill-mit-Gebläse-Funktion ausgewählt wird.
- 4) Drücken Sie , um die Temperatur auszuwählen.
- 5) Drehen Sie , um eine Temperatur zwischen 100 und 230 Grad auszuwählen. Folgende Temperaturen stehen zur Verfügung: 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225 und 230 Grad. Drücken Sie , um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Zeit beträgt zehn Minuten.
- 6) Drehen Sie , um die Kochzeit auszuwählen. Es können höchstens fünf Stunden eingestellt werden.
- 7) Drücken Sie auf die Taste **“START/PAUSE”**, um den Kochvorgang zu starten.











### 6. Konvektion + Unterhitze


- 1) Drücken Sie auf die Taste **“STOP/CLEAR”**, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen. Die -Anzeige leuchtet auf.
- 3) Drehen Sie , um Unterhitze + Konvektion auszuwählen. Die vorgegebene Temperatur beträgt 180 Grad. Die -Anzeige leuchtet auf, wenn die Funktion Konvektion + Unterhitze ausgewählt wird.
- 4) Drücken Sie , um die Temperatur auszuwählen.
- 5) Drehen Sie , um eine Temperatur zwischen 100 und 230 Grad auszuwählen. Folgende Temperaturen stehen zur Verfügung: 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225 und 230 Grad. Drücken Sie , um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Zeit beträgt zehn Minuten.
- 6) Drehen Sie , um die Kochzeit auszuwählen. Es können höchstens fünf Stunden eingestellt werden.
- 7) Drücken Sie auf die Taste **“START/PAUSE”**, um den Kochvorgang zu starten.

## 7. Mikrowelle + Grill












- 1) Drücken Sie auf die Taste **“STOP/CLEAR”**, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen.  und  leuchten auf.
- 3) Drehen Sie , um den Modus auszuwählen. Die vorgegebene Leistung ist Stufe 3.  
Die -Anzeige leuchtet auf, wenn die Grillfunktion ausgewählt wird.
- 4) Drücken Sie , um die Temperatur auszuwählen.
- 5) Drehen Sie , um die Leistung auszuwählen.
- 6) Drücken Sie , um die Leistung auszuwählen.  
Die vorgegebene Leistung ist 300 W.
- 7) Drehen Sie , um 700, 450, 300 oder 100 W auszuwählen.
- 8) Drücken Sie , um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Zeit beträgt zehn Minuten.
- 9) Drehen Sie , um die Kochzeit auszuwählen. Es können höchstens 90 Minuten eingestellt werden.
- 10) Drücken Sie auf die Taste **“START/PAUSE”**, um den Kochvorgang zu starten.

## 8. Mikrowelle + Konvektion









- 1) Drücken Sie auf die Taste **“STOP/CLEAR”**, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen.  und  leuchten auf.
- 3) Drehen Sie , um den Konvektionsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Temperatur beträgt 180 Grad.  
 leuchtet auf.
- 4) Drücken Sie , um die Temperatur auszuwählen.
- 5) Drehen Sie , um eine Temperatur zwischen 50 und 230 Grad auszuwählen.
- 6) Drücken Sie , um die Leistung auszuwählen.  
Die vorgegebene Leistung ist 300 W.
- 7) Drehen Sie , um 700, 450, 300 oder 100 W auszuwählen.
- 8) Drücken Sie , um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Zeit beträgt zehn Minuten.

- 9) Drehen Sie , um die Grillzeit auszuwählen. Es können höchstens 90 Minuten eingestellt werden.
- 10) Drücken Sie auf die Taste **“START/PAUSE”**, um den Kochvorgang zu starten.




## 9. Mikrowelle + Grill mit Gebläse

- 1) Drücken Sie auf die Taste **“STOP/CLEAR”**, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen.  und  leuchten auf.
- 3) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen. Die vorgegebene Temperatur beträgt 180 Grad.  
Die -Anzeige leuchtet auf, wenn diese Funktion ausgewählt wird.
- 4) Drücken Sie , um die Temperatur auszuwählen.
- 5) Drehen Sie , um eine Temperatur zwischen 100 und 230 Grad auszuwählen.
- 6) Drücken Sie , um die Leistung auszuwählen. Die vorgegebene Leistung ist 300 W.
- 7) Drehen Sie , um 700, 450, 300 oder 100 W auszuwählen.
- 8) Drücken Sie , um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Zeit beträgt zehn Minuten.
- 9) Drehen Sie , um die Grillzeit auszuwählen. Es können höchstens 90 Minuten eingestellt werden.
- 10) Drücken Sie auf die Taste **“START/PAUSE”**, um den Kochvorgang zu starten.

## 10. Mikrowelle + Unterhitze + Konvektion







- 1) Drücken Sie auf die Taste **“STOP/CLEAR”**, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie , um den Kochmodus auszuwählen.  und  leuchten auf.
- 3) Drücken Sie , um den Konvektionsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Temperatur beträgt 180 Grad.  
Die -Anzeige leuchtet auf, wenn diese Funktion ausgewählt wird.
- 4) Drücken Sie , um die Temperatur auszuwählen.
- 5) Drücken Sie , um eine Temperatur zwischen 100 und 230 Grad auszuwählen.
- 6) Drücken Sie , um die Leistung auszuwählen.

Die vorgegebene Leistung ist 300 W.

- 7) Drücken Sie "", um 700, 450, 300 oder 100 W auszuwählen.
- 8) Drehen Sie "", um den Zeiteinstellungsmodus auszuwählen. Die vorgegebene Zeit beträgt zehn Minuten.
- 9) Drücken Sie "", um die Grillzeit auszuwählen. Es können höchstens 90 Minuten eingestellt werden.
- 10) Drücken Sie auf die Taste "**START/PAUSE**", um den Kochvorgang zu starten.

### 11. Auto-Kochen


Es gibt 15 automatische Kochprogramme. Sie müssen nur das Programm auswählen und das Gewicht einstellen. Leistung, Zeit und Temperatur sind bereits eingestellt.

- 1) Drücken Sie auf die Taste "**STOP/CLEAR**", um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
- 2) Drehen Sie "", um den Kochmodus auszuwählen. " oder " leuchtet auf, wenn das Auto-Menü Auftauen ausgewählt wird. Zeit, Gewicht und die erste Ziffer der automatischen Programme werden auf dem Display angezeigt.
- 3) Drehen Sie "", um das Auto-Menü auszuwählen. "d01", "d02" oder "P01", "P02" ... "P13" werden angezeigt.
- 4) Drücken Sie auf die Taste "".
- 5) Drehen Sie "", um das Gewicht des Menüs auszuwählen.
- 6) Drücken Sie auf die Taste "**START/PAUSE**", um den Kochvorgang zu starten.

### 12. Vorheizfunktion

Die Vorheizfunktion kann aktiviert werden, nachdem Sie folgende Funktionen ausgewählt haben:



Konvektion, Grill mit Gebläse, Unterhitze-Konvektion, MW-Konvektion, MW-Grill mit Gebläse und Mikrowelle-Unterhitze-Konvektion.



- 1) Drücken Sie auf die Taste "". Das Vorheizsymbol wird auf dem Display angezeigt.
- 2) Drücken Sie auf die Taste "**START/PAUSE**", um das Vorheizen zu starten. Wenn die richtige Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät drei Signaltöne ab. Sie können das Vorheizen stoppen, indem Sie die Ofentür öffnen oder auf die Taste "**STOP/CLEAR**" drücken.

**Hinweis:** 1. Die Vorheizfunktion ist nur dann möglich, wenn Sie bereits einen oder oben genannten Modi ausgewählt haben. Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion ausgeschaltet.

2. Erst wenn ein Signalton abgegeben wird und das Vorheizsymbol blinkt, können Sie die Tür öffnen und die Speisen hineinstellen.

### 13. Kindersicherung

**Sicherung:** Drücken Sie im Wartezustand gleichzeitig "**START/PAUSE**" und ""; das Gerät gibt einen langen Signalton ab, um die Aktivierung der Kindersicherung anzuzeigen; die ""-Anzeige leuchtet auf.

**Entsicherung:** Drücken Sie bei aktivierter Sicherung drei Sekunden lang "**START/PAUSE**" und ""; das Gerät gibt einen langen Signalton ab, um die Deaktivierung der Kindersicherung anzuzeigen; die ""-Anzeige erlischt.

**Hinweis:** Die Kindersicherung kann nur vor der Auswahl einer Funktion aktiviert werden.

### 14. Display-Spezifikation

- (1) Bei der Einstellung wird automatisch nach zehn Sekunden bestätigt, sofern kein anderer Betrieb aktiv ist. Davon ausgenommen ist die erstmalige Uhrzeiteinstellung.
- (2) Während des Einstellungsprogramms wird nach drei Sekunden bestätigt.
- (3) Wenn sich der Ofen im Einstellungs- oder Pausezustand befindet, einschließlich Auto-Menü- und Auftauprogramm, wird er sich ausschalten, wenn fünf Minuten lang kein Betrieb erfolgt.
- (4) Das Ofenlicht leuchtet ständig, wenn die Tür offen ist.
- (5) Das Ofenlicht leuchtet ständig, wenn der Betrieb des Ofens angehalten wurde.
- (6) Die Taste "**START/PAUSE**" muss gedrückt werden, um den Kochvorgang fortzusetzen, wenn die Tür während des Kochvorgangs geöffnet wird.

Programm	Kategorie	Lebensmittel
d01 (Auftauen)**	Fleisch, Geflügel und Fisch	Wenn Sie einen Signalton hören, schaltet sich der Kombi-Mikrowellenherd aus. Drehen Sie die Speisen um und drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um das Auftauprogramm fortzusetzen.
d02 (Auftauen)**	Brot, Kuchen und Obst	
P01**	Gemüse	Frisches Gemüse
P02**	Beilagen	Kartoffeln – geschält/gekocht
P03*	Beilagen	Kartoffeln – geröstet Drehen Sie die Speisen um, wenn Sie einen Signalton hören. Der Kombi-Mikrowellenherd beginnt automatisch mit der nächsten Stufe.
P04	Geflügel/Fisch	Hähnchen-/Fischstücke Drehen Sie die Speisen um, wenn Sie einen Signalton hören. Der Kombi-Mikrowellenherd beginnt automatisch mit der nächsten Stufe.
P05*	Backwaren	Kuchen
P06*	Backwaren	Apfelkuchen
P07*	Backwaren	Quiche
P08**	Aufwärmen	Getränke/Suppen
P09**	Aufwärmen	Tellergericht
P10**	Aufwärmen	Soße/Eintopf
P11*	Bequem	Tiefkühlpizza
P12*	Bequem	Backofen-Pommes-Frites Drehen Sie die Speisen um, wenn Sie einen Signalton hören. Der Kombi-Mikrowellenherd beginnt automatisch mit der nächsten Stufe.
P13*	Bequem	Tiefgekühlte Lasagne

- Programme, die mit einem \* versehen sind, werden vorgeheizt. Während des Vorheizens wird die Kochzeit angehalten, und das Vorheizsymbol leuchtet auf. Nach dem Vorheizen wird ein Signalton abgegeben, und das Vorheizsymbol blinkt.
- Programme, die mit einem \*\* versehen sind, verwenden nur die Mikrowellenfunktion.

# Fehlerbehebung

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

DE

Normal	
Der Mikrowellenherd beeinträchtigt den TV-Empfang.	Der Radio- und TV-Empfang könnte beeinträchtigt sein, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist. Diese Beeinträchtigung ist jener von kleineren Elektrogeräten ähnlich, wie etwa Mixer, Vakuumreiniger und Ventilatoren. Das ist normal.
Mattes Ofenlicht	Beim Kochen mit niedriger Mikrowellenleistung könnte das Ofenlicht matt werden. Das ist normal.
Ansammlung von Dampf an der Tür; Austritt von heißer Luft aus den Öffnungen	Während des Kochvorgangs könnten die Speisen Dampf abgeben. Der Großteil davon tritt über die Öffnungen aus. Er kann sich jedoch auch an kühlen Bereichen wie der Ofentür ansammeln. Das ist normal.
Der Ofen wurde in leerem Zustand unabsichtlich in Betrieb genommen.	Es ist nicht zulässig, das Gerät in leerem Zustand in Betrieb zu nehmen. Dies ist äußerst gefährlich.

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahme
Der Ofen kann nicht in Betrieb genommen werden.	(1) Das Stromkabel ist nicht richtig angeschlossen.	Stecken Sie es aus. Stecken Sie es nach zehn Sekunden erneut ein.
	(2) Eine Sicherung ist durchgebrannt oder der Schutzschalter wurde aktiviert.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Schutzschalter zurück (Reparatur durch qualifiziertes Personal Ihres Unternehmens).
	(3) Probleme mit der Steckdose	Überprüfen Sie die Steckdose mit anderen elektrischen Geräten.
Der Ofen heizt nicht.	(4) Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.
Der Glasdrehteller macht Geräusche, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.	(5) Schmutzige Rollen oder Ofenboden	Siehe "Wartung der Mikrowelle", um schmutzige Teile zu reinigen.



Gemäß der WEEE-Richtlinie (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) müssen WEEE separat entsorgt und verarbeitet werden. Wenn Sie dieses Gerät entsorgen, darf es keinesfalls im Hausmüll entsorgt werden. Bitte bringen Sie dieses Produkt zu WEEE-Sammelstellen, sofern verfügbar.

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МОДЕЛЬ: MWI 424 (MR)

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

RS

## Содержание

Предосторожности и рекомендации, 104  
Установка духового шкафа, 108  
Инструкции по эксплуатации, 113  
Неисправности и методы их устранения, 119  
Установка, 111



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English



Внимательно прочитайте настоящие инструкции перед началом использования Вашей микроволновой печи и сохраните их в надежном месте.  
Соблюдение инструкций гарантирует долгий срок службы Вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ НАСТОЯЩИЕ ИНСТРУКЦИИ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ

# ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧРЕЗМЕРНОГО СВЧ ОБЛУЧЕНИЯ

RS

- (a) Не пытайтесь включать печь с открытой дверцей, так как это ведет к вредному воздействию СВЧ облучения. Это важно во избежание повреждения защитной блокировки.
- (b) Не помещайте никакие предметы между дверцей и рамкой печи, удаляйте загрязнения и остатки моющего вещества с уплотнительных поверхностей.
- (c) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, нельзя пользоваться печью до ее ремонта в уполномоченном сервисе.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

Если изделие не содержится в чистоте, его поверхность портится, что сокращает срок службы изделия и может привести к опасным ситуациям.

## Технические данные

Модель:	TC944TEZ
Номинальное напряжение:	230 В ~ 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность (СВЧ):	1650 Вт
Номинальная мощность (СВЧ):	900 Вт
Номинальная потребляемая мощность (Гриль):	1759 Вт
Номинальная потребляемая мощность (Конвекция):	1759 Вт
Емкость печи:	44 л
Диаметр тарелки:	Ø 360 мм
Внешние габаритные размеры:	594 454,5 568 мм
Масса:	Примерно 41 кг

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание возгорания, ударов током, причинения ущерба людям или воздействия сильного СВЧ-излучения при использовании Вашего изделия следуйте основным правилам безопасности, включая следующие:

1. **Предупреждение:** Нельзя разогревать жидкости и другие продукты в герметично закрытой посуде, так как это может привести к взрыву.
2. **Предупреждение:** Любое тех. обслуживание или ремонт изделия, требующее снятия кожуха печи, предохраняющего от СВЧ-излучения, должно выполняться только компетентным техником.
3. **Предупреждение:** Не разрешайте детям использовать печь, не проинструктировав их о правилах безопасной эксплуатации печи и об опасностях, связанных с неправильным использованием.
4. **Предупреждение:** При использовании печи в комбинированном режиме требуется контроль детей со стороны взрослых по причине высокой температуры. (только серии с грилем)
5. Используйте посуду, пригодную для СВЧ-печей.
6. Регулярно мойте печь и удаляйте остатки пищи.
7. Прочитайте следующее правило: "ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗДЕЙСТВИЯ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ".
8. При разогревании еды в пластиковой или бумажной посуде следите за печью во избежание возможного возгорания.
9. В случае появления дыма, выключите печь и выньте ее штепсельную вилку из сетевой розетки, не открывайте дверцу печи для гашения возможного пламени.
10. Не перегревайте еду.
11. Не используйте печь для хранения чего-либо. Не храните хлеб, печенье и подобное внутри печи.
12. Снимите проволочки и металлические ручки с бумажной или пластиковой посуды/пакетов перед их помещением в печь.
13. Установите печь в соответствии с инструкциями.
14. Не нагревайте в СВЧ-печи сырые или вареные яйца в скорлупе, так как они могут взорваться даже по завершении СВЧ-нагревания.
15. Используйте изделие только в целях, описанных в настоящих инструкциях. Не используйте коррозионные химические вещества или пар для ухода за изделием. Данная печь специально предназначена для нагревания. Ее нельзя использовать в промышленности или в лабораториях.
16. В случае повреждения сетевого провода изделия поручите его замену производителю, магазину или квалифицированному электрику во избежание опасности.
17. Не храните и не используйте изделие на улице.
18. Не используйте это изделие рядом с водой, на мокрой поверхности или рядом с байссеном.
19. При использовании печи ее поверхности могут сильно нагреться. При использовании печи ее поверхности обычно сильно нагреваются. Держите сетевой провод изделия подальше от нагретых поверхностей и не закрывайте какие-либо части печи.
20. Сетевой провод изделия не должен свешиваться с края стола или столешницы.
21. Несоблюдение инструкций по уходу за печью может привести к повреждению поверхности и сократить срок службы изделия, а также привести к опасным ситуациям.
22. Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием необходимо взболтать или перемешать и проверить его температуру во избежание ожогов.
23. При нагреве напитков СВЧ-излучением они могут неожиданно вскипеть, поэтому вынимайте их из печи осторожно.
24. Запрещается использование изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и знаний, без контроля или обучения пользованию изделием со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
25. Не разрешайте детям играть с изделием.
26. СВЧ-печь нельзя устанавливать в шкаф, если она



не предназначена для встроенного монтажа в шкаф.

27. Изделие не работает с внешним таймером или с отдельными системами дистанционного управления.
28. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Убедитесь, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампы во избежание удара током.
29. Доступные детали могут нагреться при работе изделия. Не разрешайте маленьким детям приближаться к изделию.
30. Запрещается использовать паровые агрегаты для чистки изделия.
31. Поверхность кладовки может нагреться.
32. Не используйте жесткие абразивные губки или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы печи, так как они могут поцарапать ее поверхность, что может привести к трещинам в стекле.
33. При работе изделие нагревается. Проявляйте осторожность во избежание касания горячих элементов внутри печи.
34. Используйте термометр-щуп, предназначенный для данной печи (для печей, имеющих возможность использовать термометр-щуп).
35. При первом включении печи можно почувствовать специфический запах, вызванный маслом, нанесенным на заводе для предохранения некоторых комплектующих.

## Во избежание несчастных случаев Установка заземления

Данное изделие нуждается в заземлении. Во избежание короткого замыкания заземление сокращает риск удара током за счет провода разряда электрического тока. Данное изделие укомплектовано проводом, включающим в себя провод заземления с заземляющей вилкой. Штепсельная вилка должна быть соединена с правильно установленной и заземленной сетевой розеткой.

Обратитесь к квалифицированному электрику или в сервис, если Вам не вполне понятны инструкции по заземлению, или если у Вас имеются сомнения касательно правильного заземления изделия. При необходимости использовать удлинитель используйте только 3-жильный провод.

1. Короткая длина сетевого провода сокращает риск зацепления или наступания.
2. В случае длинного сетевого провода или удлинителя:
  - 1) Указанное номинальное электрическое значение провода или удлинителя должно быть не меньше номинального электрического значения изделия.
  - 2) Удлинитель должен быть 3-жильным с заземлением.
  - 3) Длинный провод должен быть расположен таким образом, чтобы не свешиваться со столешницы или кухонного топа, где его могут задеть дети, или где на него можно легко наступить.

## ОПАСНОСТЬ

Опасность удара током  
Касание к некоторым внутренним комплектующим может привести к тяжелым несчастным случаям или к смерти. Не демонтируйте изделие.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

### Опасность удара током

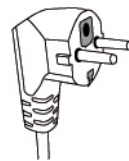
Неправильное заземление может привести к удару током. Не подключайте изделие к сетевой розетке, если оно не установлено надлежащим образом и не заземлено.

## УХОД

Проверьте, чтобы штепсельная вилка изделия была отсоединена от сетевой розетки.

1. После использования печи протирайте ее внутри слегка влажной тряпкой.
2. Съемные детали можно мыть моющим веществом и водой.
3. Рамка дверцы, уплотнение и прилегающие детали необходимо тщательно протирать влажной тряпкой в случае их загрязнения.

## Штепсельная вилка с двумя круглыми штырьками



## ПОСУДА

Смотрите инструкции "Материалы, которые можно и нельзя помещать в СВЧ-печь". Некоторые неметаллические предметы не рекомендуется использовать в СВЧ-печи. В случае сомнений Вы можете проверить данный предмет следующим образом:

### Проверка материала:

1. Налейте в посуду для СВЧ-печи 1 чашку холодной воды (250 мл) вместе с проверяемым предметом.
2. Нагрейте при максимальной мощности в течение 1 минуты.
3. Осторожно потрогайте предмет. Если пустой предмет теплый, не используйте его для готовки в СВЧ-печи.
4. **Не превышайте время нагрева в 1 минуту.**

## ОСТОРОЖНО

### Опасность несчастных случаев

Любое тех. обслуживание или ремонт изделия, требующее снятия кожуха печи, предохраняющего от СВЧ-излучения, должно выполняться только компетентным техником.

**Материалы, пригодные для СВЧ-печи**

<b>Посуда</b>	<b>Примечания</b>
Алюминиевая фольга	Только для покрытия блюд. Небольшие гладкие куски фольги могут быть использованы для защиты от сгорания тонких частей мяса или птицы. Если фольга слишком близко к стенкам печи, она может вызвать дуговой разряд. Фольга должна находиться на расстоянии не меньше 2,5 см от стенок печи.
Посуда для подрумянивания	Следуйте инструкциям производителя. Дно посуды для запеканки должно находиться на расстоянии не менее чем 5 мм от вращающейся тарелки. Неправильное использование может привести к повреждению вращающейся тарелки.
Столовая посуда	Только пригодная для СВЧ-печей. Следуйте инструкциям производителя. Не используйте треснутую или надколотую посуду.
Стеклянные банки	Всегда снимайте крышку. Используйте только для легкого нагревания содержимого. Большинство стеклянной тары не является термостойкой и может лопнуть.
Стеклянная посуда	Только термостойкое стекло, пригодной для СВЧ-печей. Проверьте, чтобы на посуде не было металлической отделки. Не используйте треснутую или надколотую посуду.
Пакеты для печей	Следуйте инструкциям производителя. Не завязывайте металлической проволокой. Прodelайте сверху в пакете дырочки для выхода пара.
Бумажные тарелки и стаканы	Используйте только для быстрого приготовления/разогрева. Не оставляйте печь без присмотра в процессе приготовления.
Бумажные полотенца	Используйте для покрытия блюд для повторного разогрева и для впитывания жира. Используйте под контролем только для быстрого приготовления.
Пекарская ("пергаментная") бумага	Используется в качестве покрытия для предотвращения разбрызгивания или в качестве обертывания для приготовления на пару.
Пластиковая посуда	Только пригодная для СВЧ-печей. Следуйте инструкциям производителя. На посуде должны быть маркировка "Для СВЧ-печей". Некоторые пластиковые коробки становятся слегка мягкими из-за нагрева их содержимого. Готовые блюда в пластиковых упаковках и плотно закрытые пластиковые пакеты должны быть открыты, проколоты сверху, соблюдайте инструкции на упаковке.
Оберточная пленка	Только пригодная для СВЧ-печей. Используется для покрытия блюд в процессе приготовления для сохранения сочности. Пленка не должна касаться еды.
Термометры	Только пригодные для СВЧ-печей (термометры для мяса и кондитерской выпечки).
Вощеная оберточная бумага	Используется в качестве покрытия для предотвращения разбрызгивания и для сохранения сочности.

**Материалы, непригодные для СВЧ-печи**

<b>Посуда</b>	<b>Примечания</b>
Алюминиевые блюда	Могут вызвать дуговой разряд. Переложите блюдо в посуду, пригодную для СВЧ-печи.
Картон для пищевых продуктов с металлической ручкой.	Могут вызвать дуговой разряд. Переложите блюдо в посуду, пригодную для СВЧ-печи.
Металлическая посуда или посуда с металлическими деталями	Металл экранирует продукт от СВЧ-излучения. Металлическая отделка может вызвать дуговой разряд.
Металлические крученые проволочки	Могут вызвать дуговой разряд и возгорание внутри печи.
Бумажные пакеты	Могут вызвать возгорание внутри печи.
Пенопласт	Пенопласт может расплавиться или загрязнить содержимое под воздействием высокой температуры.
Дерево	Дерево высыхает от СВЧ-излучения и может потрескаться или разломиться.

# НАСТРОЙКА ВАШЕЙ СВЧ-ПЕЧИ

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

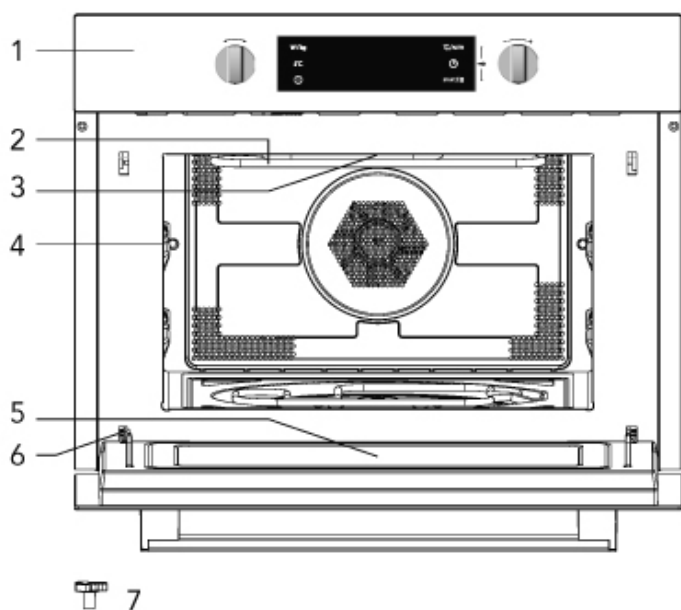
RS

## Названия деталей печи и съемные детали

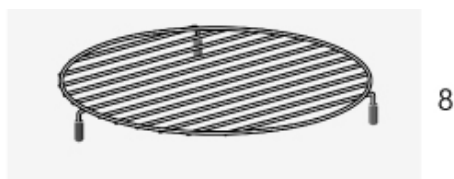
Выньте печь и все материалы из картонной упаковки и из самой печи.

Ваша печь укомплектована следующими деталями:

Эмалированная тарелка	1
Вращающееся кольцо	1
Руководство по эксплуатации	1



1. Консоль управления
2. Элемент гриля
3. Освещение
4. Уровень
5. Стекло дверцы
6. Ручка
7. Вращающаяся ось



8



9

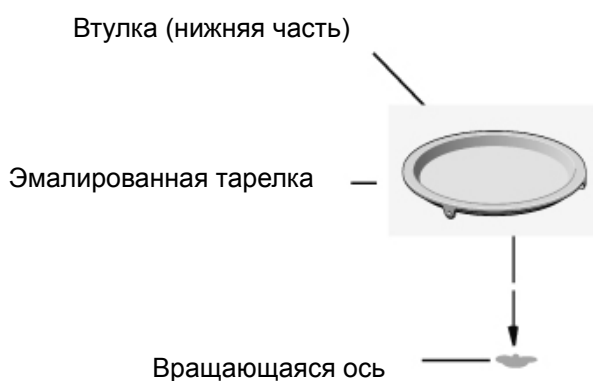


10

8. Низкая решетка для гриля
9. Высокая решетка для гриля
10. Противень

### Установка вращающегося блока

- a. Никогда не устанавливайте стеклянную тарелку перевернутой. Стеклянная тарелка всегда должна вращаться свободно.
- b. И стеклянная тарелка, и вращающееся кольцо всегда должны быть установлены для использования СВЧ-печи.
- c. Все блюда и посуда для еды должны устанавливаться на стеклянную тарелку для приготовления.
- d. Если стеклянная тарелка или вращающееся кольцо терснет или сломается, обратитесь в ближайший уполномоченный сервисный центр.



### Размещение

- Опасность! Не демонтируйте изделие. Касание к некоторым внутренним комплектующим может привести к тяжелым несчастным случаям или к смерти.
- Установите СВЧ-печь на прочную, плоскую поверхность.
- Проверьте, чтобы вокруг печи было достаточно пространства для вентиляции. Расстояние от задней стороны и от боков печи должно быть не меньше 10 см.
- Не закрывайте вентиляционные прорези.
- Регулируемые ножки должны быть неподвижны.
- Не устанавливайте СВЧ-печь рядом с источниками тепла.
- Приборы, работающие на радиоволнах, такие как радио и телевизоры, могут воздействовать на работу СВЧ-печи.

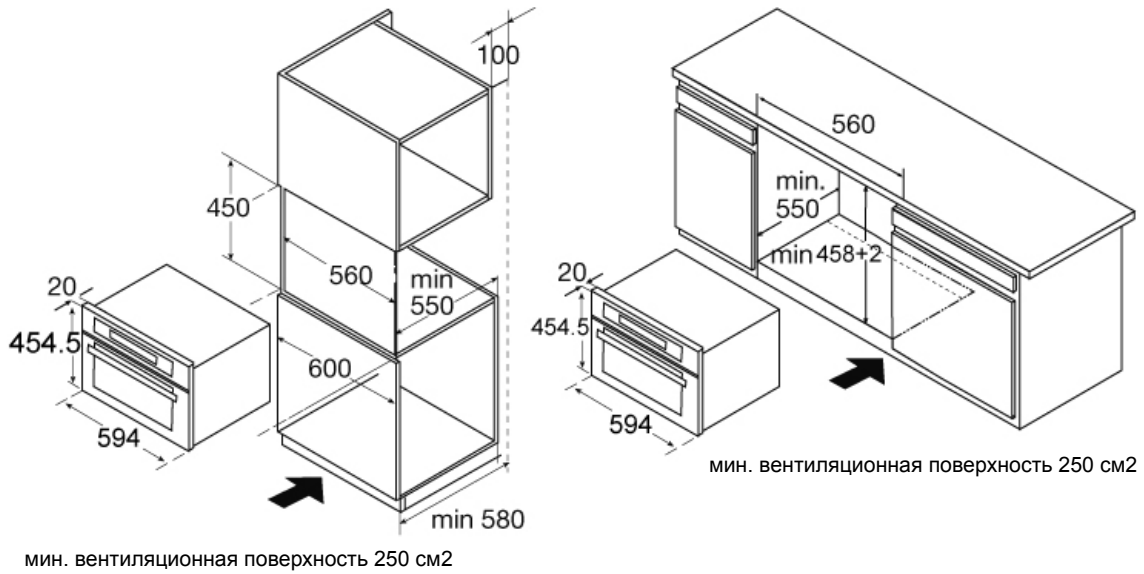
### Важные сведения об установке

- Данное изделие НЕ предназначено для эксплуатации в промышленных целях.
- Просьба соблюдать настоящие инструкции по установке и учитывать, что данное изделие должно устанавливаться только квалифицированным персоналом.
- Изделие укомплектовано штепсельной вилкой и должно быть соединено с правильно установленной, заземленной сетевой розеткой.
- При необходимости заменить штепсельную вилку, ее установка и подсоединение провода должно выполняться только квалифицированным электриком. Если при установке розетка оказывается недоступной, необходимо установить многополярный разъединитель со стороны установки с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Запрещается использовать переходники, тройники и удлинители. Перегрузка может привести к возгоранию.
- Если изделие не укомплектовано сетевым проводом и штепсельной вилкой, подсоединение изделия должно иметь разъединение контактов на всех полюсах, обеспечивающее полное разъединение. Изделие должно быть подключено к стационарной проводке согласно правилам электропроводки.

Доступная поверхность может нагреться при работе печи.



## Габаритные размеры установки

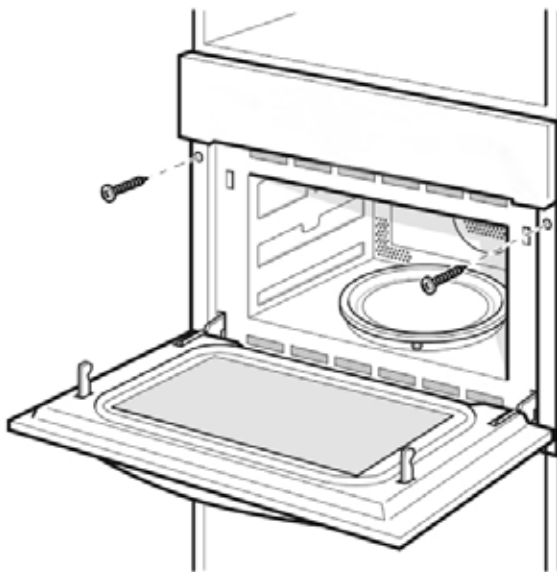


**Примечание:** Над печью необходимо оставить зазор.

### Встроенная установка

- Не держите или не перемещайте изделие за ручку дверцы. Ручка дверцы не может выдержать веса изделия и может оторваться.

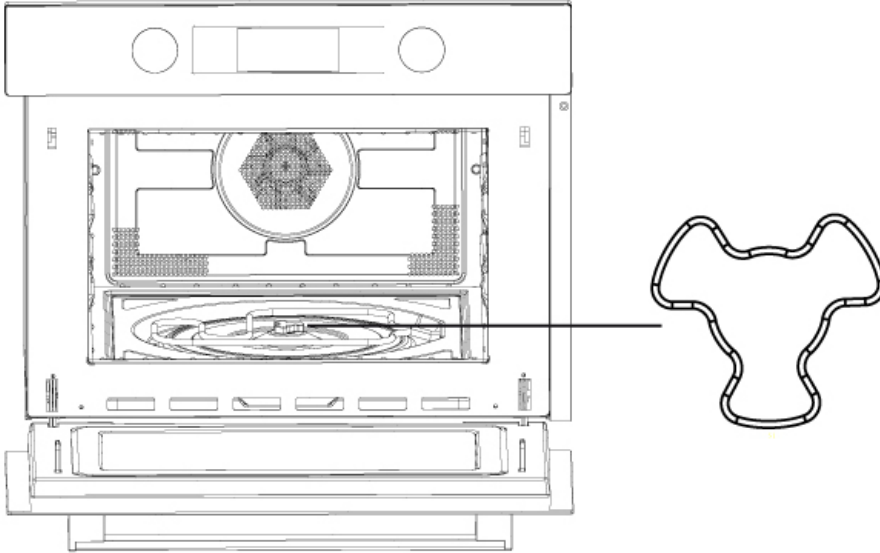
1. Осторожно вставьте СВЧ-печь в нишу, проверив, чтобы она встала по центру.
2. Откройте дверцу и прикрепите СВЧ-печь прилагаемыми шурупами.



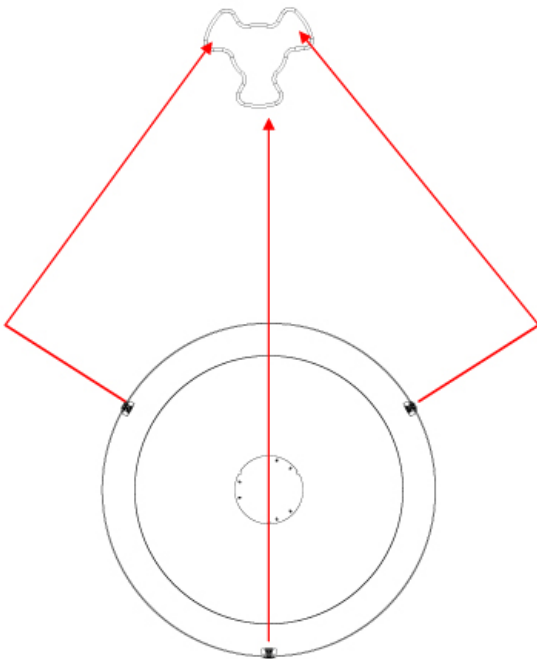
- Полностью вставьте изделие в нишу по центру.
- Не сжимайте сетевой провод.
- Прикрутите изделие шурупами к нише.
- Зазор между кухонным топом и изделием не должен быть закрыт дополнительными панелями.

# УСТАНОВКА ПОДДОНА ДЛЯ ГРИЛЯ

## 1. Проверьте угол вращающейся оси



## 2. Отрегулируйте угол поддона для гриля и вращающуюся ось.



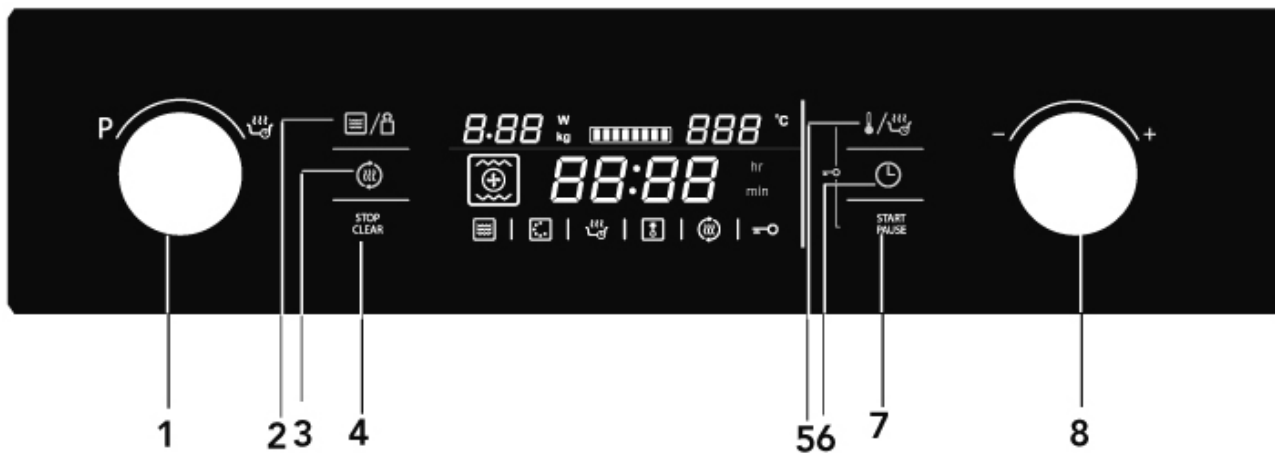
## 3. Установите поддон в печь и слегка отрегулируйте его положение.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

RS

## Консоль управления и функции



- 1) Рабочий регулятор
- 2) Кнопка Мощность/Вес
- 3) Кнопка быстрого нагрева
- 4) Кнопка Вкл./Выкл.
- 5) Кнопка Температура / Автом. режим
- 6) Кнопка часов
- 7) Кнопка Пуск/Пауза
- 8) Рукоятка переключения



Данная СВЧ-печь укомплектована современным электронным управлением для настройки параметров, отвечающих Вашим потребностям для оптимального приготовления.

## 1. Настройка часов

После подсоединения печи к сети электропитания на дисплее показывается "00:00:00" и включается один звуковой сигнал.

1) Поверните регулятор "⊖ ⊕" для настройки точного времени (от 00:00 до 23:59).

2) После установки точного времени нажмите кнопку "⌚". Настройка часов завершена.

**Примечание:** 1) Если требуется изменить время, нажмите и держите нажатой 3 секунды кнопку "⌚". Текущее время погаснет, затем значение времени будет мигать на дисплее.

Поверните регулятор "⊖ ⊕" для установки нового времени и нажмите кнопку "⌚" для подтверждения настройки.

2) Если Вы не хотите видеть время на дисплее, нажмите один раз кнопку "⌚". Значение времени погаснет. Нажмите кнопку "⌚" еще раз, часы снова включатся на дисплее.

## 2. Приготовление в СВЧ-печи

1) Нажмите кнопку "STOP/CLEAR" для включения режима СВЧ-печи. "01:00" мигает на дисплее, и загорается символ СВЧ. Если в течение 10 секунд не производится никаких действий, данная мощность автоматически подтверждается.

2) Поверните регулятор "⊖ ⊕" для настройки продолжительности приготовления.

Максимальная продолжительность приготовления зависит от заданной мощности. Если задана мощность 900 Вт, продолжительность будет 30 минут, для других уровней мощности - 90 минут.

3) Нажмите кнопку "☰/🔒" для настройки СВЧ-мощности.

4) Поверните регулятор "⊖ ⊕" для настройки СВЧ-мощности (от 100 Вт до 900 Вт).

5) Нажмите кнопку "START/PAUSE" для начала приготовления.


















**Таблица мощности СВЧ-печи**

Мощность СВЧ	100%	80%	50%	30%	10%
Дисплей	900 Вт	700 ВТ	450 Вт	300 Вт	100 Вт









Из таблицы ниже Вы видите, какой уровень мощность можно выбрать для какого типа продуктов.

Уровень мощности	Продукт
900 Вт	- Кипячение воды, разогрев - Приготовление курицы, рыбы, овощей
700 ВТ	- Нагрев - Приготовление грибов, моллюсков - Приготовление блюд, содержащих яйца и сыр
450 Вт	- Приготовление риса, супов
300 Вт	- Размораживание - Плавление шоколада и масла
100 Вт	- Размораживание деликатных продуктов - Размораживание продуктов неровной формы - Размягчение мороженого - Расстойка теста









## Функции

Функция		Режим		
	СВЧ		СВЧ	<b>СВЧ</b> Используйте СВЧ-функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.
	Нагрев		Горячий воздух	<b>Горячий воздух</b> Горячим воздухом можно готовить блюда так же, как и в конвенциональной духовке. СВЧ-излучение не используется. Рекомендуется нагреть печь перед помещением в нее продукта.
			Гриль с вентиляцией	<b>Гриль с вентиляцией</b> Используйте эту функцию для равномерного поджаривания блюд и в то же время для образования румяной корочки.
			Гриль	<b>Гриль</b> Гриль очень подходит для приготовления тонких ломтиков мяса и рыбы.
			Горячий воздух + Нагрев снизу	Используйте эту функцию для за жаривания больших порций мяса, пиццы и т.п.
 + 	Комбинированный режим		Горячий воздух	<b>СВЧ + Горячий воздух</b> Используйте эту функцию для быстрого обжаривания блюд.
			Гриль с вентиляцией	<b>СВЧ + Гриль с вентиляцией</b>
			Гриль	<b>СВЧ + Гриль</b> Используйте эту функцию для быстрого приготовления блюд и в то же время для образования румяной корочки (также для запеканки). СВЧ и гриль включаются одновременно. СВЧ-излучение служит для приготовления, гриль - для подрумянивания.
			Горячий воздух + Нагрев снизу	Используйте эту функцию для за жаривания больших порций мяса, пиццы и т.п.
	Автоматические программы		P01 - P13	<b>Программы приготовления в автоматическом режиме</b>
	Размораживание		d01 + d02	<b>Размораживание</b>









### 3. Приготовление Гриль

- 1) Нажмите кнопку **“STOP/CLEAR”** для включения режима СВЧ.
- 2) Поверните переключатель  для выбора режима приготовления. Загорится индикатор .
- 3) Поверните переключатель  для выбора режима гриль. По умолчанию дается третий уровень мощности гриля.  
Индикатор  загорится при выборе режима гриль.
- 4) Нажмите кнопку  для переключения уровня гриля.
- 5) Поверните переключатель  для выбора 3 уровня (МАКС.), 2 или 1 уровня (МИН.).  
Нажмите кнопку  для выбора режима настройки продолжительности. По умолчанию задается время - 10 минут.
- 6) Поверните регулятор  для настройки продолжительности приготовления в режиме гриль.  
Максимальное устанавливаемое время - 90 минут.
- 7) Нажмите кнопку **“START/PAUSE”** для начала приготовления.








### 4. Приготовление в режиме конвекция

- 1) Нажмите кнопку **“STOP/CLEAR”** для включения режима СВЧ.
- 2) Поверните переключатель  для выбора режима приготовления. Загорится индикатор .
- 3) Поверните переключатель  для выбора режима конвекция. Загорится .
- По умолчанию дается температура 180 градусов.
- 4) Нажмите кнопку  для переключения в режим настройки температуры.
- 5) Поверните переключатель  для настройки температуры. Можно задать температуру от 50 до 230 градусов.  
Нажмите кнопку  для выбора режима настройки продолжительности. По умолчанию задается время - 10 минут.
- 6) Поверните регулятор  для настройки продолжительности приготовления. Максимальное устанавливаемое время - 5 часов.
- 7) Нажмите кнопку **“START/PAUSE”** для начала приготовления.

### 5. Приготовление в режиме Гриль с вентиляцией












- 1) Нажмите кнопку **“STOP/CLEAR”** для включения режима СВЧ.
- 2) Поверните переключатель  для выбора режима приготовления. Загорится индикатор .
- 3) Поверните переключатель  для выбора режима гриль с вентиляцией. По умолчанию дается температура 180 градусов.  
Индикатор  загорится при выборе режима гриль с вентиляцией.
- 4) Нажмите кнопку  для переключения в режим настройки температуры.
- 5) Поверните переключатель  для выбора температуры от 100 до 230 градусов.  
Можно выбрать 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230.  
Нажмите кнопку  для выбора режима настройки продолжительности. По умолчанию задается время - 10 минут.
- 6) Поверните регулятор  для настройки продолжительности приготовления. Максимальное устанавливаемое время - 5 часов.
- 7) Нажмите кнопку **“START/PAUSE”** для начала приготовления.

### 6. Приготовление в режиме Конвекция + Нагрев снизу









- 1) Нажмите кнопку **“STOP/CLEAR”** для включения режима СВЧ.
- 2) Поверните переключатель  для выбора режима приготовления. Загорится индикатор .
- 3) Поверните переключатель  для выбора режима конвекция + нагрев снизу.  
По умолчанию дается температура 180 градусов.  
Индикатор  загорится при выборе режима конвекция + нагрев снизу.
- 4) Нажмите кнопку  для переключения в режим настройки температуры.
- 5) Поверните переключатель  для выбора температуры от 100 до 230 градусов.  
Можно выбрать 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230.  
Нажмите кнопку  для выбора режима настройки продолжительности. По умолчанию задается время - 10 минут.

- 6) Поверните регулятор “” для настройки продолжительности приготовления. Максимальное устанавливаемое время - 5 часов.
- 7) Нажмите кнопку “**START/PAUSE**” для начала приготовления.




### 7. Приготовление в режиме СВЧ + Гриль

- 1) Нажмите кнопку “**STOP/CLEAR**” для включения режима СВЧ.
- 2) Поверните переключатель “” для выбора режима приготовления. Загорятся “” и “”.
- 3) Поверните переключатель “” для выбора режима. По умолчанию задается 3 уровень мощности. Индикатор “” загорится при выборе режима гриль.
- 4) Нажмите кнопку “/” для переключения в режим настройки температуры.
- 5) Поверните переключатель “” для выбора мощности.
- 6) Нажмите кнопку “/” для выбора мощности. По умолчанию задается мощность 300 Вт.
- 7) Поверните переключатель “” для выбора 700 Вт, 450 Вт, 300 Вт и 100 Вт.
- 8) Нажмите кнопку “” для выбора режима настройки продолжительности. По умолчанию задается время - 10 минут.
- 9) Поверните регулятор “” для настройки продолжительности приготовления. Максимальное устанавливаемое время - 90 минут.
- 10) Нажмите кнопку “**START/PAUSE**” для начала приготовления.












### 8. Приготовление в режиме СВЧ + Конвекция

- 1) Нажмите кнопку “**STOP/CLEAR**” для включения режима СВЧ.
- 2) Поверните переключатель “” для выбора режима приготовления. Загорятся “” и “”.
- 3) Поверните переключатель “” для выбора режима конвекция. По умолчанию дается температура 180 градусов. Загорится “”.
- 4) Нажмите кнопку “/” для переключения в режим настройки температуры.
- 5) Поверните переключатель “” для выбора температуры от 50 до 230 градусов.
- 6) Нажмите кнопку “/” для выбора мощности. По




умолчанию задается мощность 300 Вт.

- 7) Поверните переключатель “” для выбора 700 Вт, 450 Вт, 300 Вт и 100 Вт.
- 8) Нажмите кнопку “” для выбора режима настройки продолжительности. По умолчанию задается время - 10 минут.
- 9) Поверните регулятор “” для настройки продолжительности приготовления в режиме гриль. Максимальное устанавливаемое время - 90 минут.
- 10) Нажмите кнопку “**START/PAUSE**” для начала приготовления.


### 9. Приготовление в режиме СВЧ + Гриль с вентиляцией

- 1) Нажмите кнопку “**STOP/CLEAR**” для включения режима СВЧ.
- 2) Поверните переключатель “” для выбора режима приготовления. Загорятся “” и “”.
- 3) Поверните переключатель “” для выбора режима приготовления. По умолчанию дается температура 180 градусов. Индикатор “” загорится при выборе этого режима.
- 4) Нажмите кнопку “/” для переключения в режим настройки температуры.
- 5) Поверните переключатель “” для выбора температуры от 100 до 230 градусов.
- 6) Нажмите кнопку “/” для выбора мощности. По умолчанию задается мощность 300 Вт.
- 7) Поверните переключатель “” для выбора 700 Вт, 450 Вт, 300 Вт и 100 Вт.
- 8) Нажмите кнопку “” для выбора режима настройки продолжительности. По умолчанию задается время - 10 минут.
- 9) Поверните регулятор “” для настройки продолжительности приготовления в режиме гриль. Максимальное устанавливаемое время - 90 минут.
- 10) Нажмите кнопку “**START/PAUSE**” для начала приготовления.


### 10. Приготовление в режиме СВЧ + Нигрев снизу + Конвекция

- 1) Нажмите кнопку “**STOP/CLEAR**” для включения режима СВЧ.
- 2) Поверните переключатель “” для выбора режима приготовления. Загорятся “” и “”.
- 3) Нажмите кнопку “” для выбора режима

конвекция. По умолчанию дается температура 180 градусов.


Индикатор “” загорится при выборе этого режима.


4) Нажмите кнопку “/” для переключения в режим настройки температуры.

5) Нажмите кнопку “” для выбора температуры от 100 до 230 градусов.

6) Нажмите кнопку “/” для выбора мощности.

По умолчанию задается мощность 300 Вт.

7) Нажмите кнопку “” для выбора 700 Вт, 450 Вт, 300 Вт и 100 Вт.

8) Поверните переключатель “” для выбора режима настройки продолжительности. По умолчанию задается время - 10 минут.

9) Нажмите кнопку “” для выбора продолжительности приготовления в режиме гриль.




Максимальное устанавливаемое время - 90 минут.

10) Нажмите кнопку “**START/PAUSE**” для начала приготовления.


### 11. Приготовление в автоматическом режиме

Имеются 15 автоматических программ приготовления. Вам нужно только выбрать одну программу и задать вес продукта. Мощность, продолжительность приготовления и температура задаются автоматически.


1) Нажмите кнопку “**STOP/CLEAR**” для включения режима СВЧ.

2) Поверните переключатель “” для выбора режима приготовления. “” или “” загорятся при выборе автоматического режима размораживания.

Продолжительность, вес, первый номер автоматической программы показываются на дисплее.

3) Поверните переключатель “” для выбора автоматического режима. на дисплее показывается “d01”, “d02” или “P01”, “P02”....”P13”.

4) Нажмите кнопку “/”.

5) Поверните регулятор “” для выбора веса продукта.

6) Нажмите кнопку “**START/PAUSE**” для начала приготовления.

### 12. Функция предварительного нагрева

Функция предварительного нагрева может быть включена после выбора следующих функций: Конвекция, Гриль с вентиляцией, нагрев снизу+конвекция, СВЧ+нагрев снизу+конвекция, СВЧ+Гриль с

вентиляцией и СВЧ+нагрев снизу+конвекция.



1) Нажмите кнопку “”. На дисплее загорается символ предварительного нагрева.



2) Нажмите кнопку “**START/PAUSE**” для включения предварительного нагрева. По достижении нужной температуры включатся три звуковых сигнала. Предварительный нагрев можно прервать, открыв дверь печи или нажав кнопку “**STOP/CLEAR**”.

**Примечание:** 1. Функция предварительного нагрева работает только после выбора одного из вышеперечисленных режимов. В процессе предварительного нагрева функция СВЧ отключена.

2. Только после того, как Вы услышите звуковой сигнал, и символ предварительного нагрева замигает, можно открыть дверцу печи и поместить в нее продукт.

### 13. Функция защитной блокировки

**Блокировка:** В состоянии ожидания нажмите одновременно кнопки “**START/PAUSE**” и “”, длинный звуковой сигнал означает, что изделие активирует защитную блокировку, загорается индикатор “”.

**Отключение блокировки:** В состоянии блокировки нажмите кнопки “**START/PAUSE**” и “” на 3 секунды, длинный звуковой сигнал означает, что изделие отключает защитную блокировку, гаснет индикатор “”.

**Примечание:** Защитная блокировка может быть включена только перед выбором режима.

### 14. Спецификации Дисплея

(1) Если в процессе настройки не выполняется никаких других команд, настройка автоматически подтверждается по прошествии 10 секунд. За исключением первой настройки часов.

(2) После выбора программы она будет подтверждена через 3 секунды.

(3) Когда печь в режиме настройки или паузы, включая автоматические программы и программу размораживания, если в течение 5 минут не выполняется никаких команд, печь отключается.

(4) Лампочка в печи загорается при каждом открывании дверцы.

(5) Лампочка в печи загорается всякий раз, когда печь переключается в режим паузы.

(6) Нажмите кнопку “**START/PAUSE**” для продолжения приготовления, если дверца печи была открыта в процессе приготовления.

RS

Программа	Категория	Продукты
d01 (размораживание)**	Мясо, птица и рыба	Если вы услышите звуковой сигнал, СВЧ-печь завершила программу. Переверните продукт и нажмите кнопку пуск/пауза для продолжения программы размораживания.
d02 (размораживание)**	Хлеб, торт и фрукты	
P01**	Овощи	Свежие овощи
P02**	Гарниры	Картофель - очищенный/приготовленный
P03*	Гарниры	Картофель - жареный Если вы услышите звуковой сигнал, переверните продукт. Комбинированная СВЧ-печь автоматически начнет следующую фазу программы.
P04	Птица/Рыба	Курица кусками / Рыба кусками Если вы услышите звуковой сигнал, переверните продукт. Комбинированная СВЧ-печь автоматически начнет следующую фазу программы.
P05*	Кондитерская выпечка	Торт
P06*	Кондитерская выпечка	Яблочный пирог
P07*	Кондитерская выпечка	Запеканка
P08**	Повторный нагрев	Напитки/супы
P09**	Повторный нагрев	Готовые блюда в упаковке
P10**	Повторный нагрев	Соусы/блюда из тушеного мяса или рыбы
P11*	Готовые блюда	Замороженная пицца
P12*	Готовые блюда	Чипсы в духовке Если вы услышите звуковой сигнал, переверните продукт. Комбинированная СВЧ-печь автоматически начнет следующую фазу программы.
P13*	Готовые блюда	Замороженная лазанья

- Программы с пометкой \* тербуют предварительного нагрева. В процессе предварительного нагрева время приготовления приостанавливается, включается символ предварительного нагрева. По завершении предварительного нагрева включается звуковой сигнал, символ предварительного нагрева мигает.
- Программы с пометкой \*\* используют только СВЧ режим.

# Устранение неисправностей

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

RS

Нормальные помехи	
СВЧ-печь создает помехи приему телевизора	Когда СВЧ-печь включена, она может создавать помехи приему радио и ТВ. Это подобно помехам от маленьких электроприборов таких как, миксер, пылесос и фен. Это является нормальным.
Тусклое освещение печи	В режиме СВЧ приготовления с низкой мощностью освещение печи может потусклеть. Это является нормальным.
Образование конденсата на дверце, горячий воздух от вентиляторов	В процессе приготовления из продуктов выделяется пар. Большая его часть удаляется вентиляторами. Но незначительная часть может осесть в виде конденсата на холодных частях таких как дверца печи. Это является нормальным.
Печь внезапно включается без продуктов внутри.	Запрещается включать печь, не поместив в нее продукты. Это очень опасно.

Неисправность	Возможная причина	Методы устранения
Печь не включается	(1) Сетевой провод плохо подсоединен к сетевой розетке.	Отсоедините штепсельную вилку. Подождите 10 секунд и вновь вставьте вилку в сетевую розетку.
	(2) Перегорел плавкий предохранитель или сработал защитный разъединитель.	Замените предохранитель или взведите разъединитель (обращайтесь к профессиональному электрику).
	(3) Неисправна сетевая розетка.	Проверьте сетевую розетку, подключив к ней другие электрические приборы.
Печь не нагревает	(4) Плохо закрыта дверца	Закройте дверцу плотно
Стеклопанель вращающаяся тарелка производит шум при работе печи.	(5) Налеты пищи на роликах и на дне печи.	Смотрите раздел "Уход за СВЧ-печью" для чистки загрязненных частей.



Согласно Директиве об Утилизации бытовых электроприборов СВЧ-печь должна быть передана в специальный пункт сбора утиль-сырья. Если в будущем Вам потребуется выбросить это изделие, просим НЕ выбрасывать его вместе с обычным домашним мусором. Сдайте изделие в специальный пункт утиль-сырья.

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## MODEL: MWI 424 (MR)

KUCHENKA MIKROFALOWA

PL



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English

## Spis treści

Zalecenia i środki ostrożności, 121

Instalacja kuchenki, 125

Instrukcje użytkowania, 130

Nieprawidłowości w działaniu i sposoby ich usuwania, 136

Instalacja, 128



Przed użyciem kuchenki mikrofalowej należy przeczytać uważnie instrukcję, a po użyciu starannie ją przechowywać. Postępowanie zgodne ze wskazówkami zawartymi w instrukcji zapewni długą żywotność urządzenia.

**NALEŻY STARANNIE PRZECHOWYWAĆ INSTRUKCJĘ**



# ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W CELU UNIKNIĘCIA EWENTUALNEGO NARAŻENIA NA DZIAŁANIE ENERGII MIKROFAL

- (a) Nie uruchamiać kuchenki z otwartymi drzwiczkami, ponieważ może to spowodować narażenie na szkodliwe działanie energii mikrofal. Zwrócić uwagę, by nie złamać lub nie naruszyć blokad bezpieczeństwa.
- (b) Nie umieszczać żadnych przedmiotów między przednią częścią kuchenki i drzwiczkami i nie dopuścić do gromadzenia się na powierzchniach uszczelniających pozostałości brudu lub środka czyszczącego.
- (c) **OSTRZEŻENIE:** W przypadku uszkodzenia drzwiczek lub uszczelek, nie uruchamiać kuchenki aż do jej naprawienia przez kompetentną osobę.

## ANEKS

Nieutrzymywanie urządzenia w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni i niebezpiecznej sytuacji.

## Specyfikacje techniczne

Model:	TC944TEZ
Napięcie znamionowe:	230V~50Hz
Napięcie znamionowe wejściowe (Kuchenka mikrofalowa):	1650W
Napięcie znamionowe wyjściowe (Kuchenka mikrofalowa):	900W
Napięcie znamionowe wejściowe (Grill):	1750W
Napięcie znamionowe wyjściowe (Termoobieg):	1750W
Pojemność kuchenki:	44L
Średnica tacy obrotowej:	Ø 360mm
Wymiary zewnętrzne:	594 454.5 568 mm
Masa netto:	Okolo 41 kg

## WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

### OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem, obrażeń lub narażenia na działanie energii mikrofal podczas korzystania z urządzenia, należy przestrzegać podstawowych zasad, w tym:

1. **Ostrzeżenie:** Nie podgrzewać płynów i innych produktów w zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
2. **Ostrzeżenie:** Przeprowadzanie jakichkolwiek działań serwisowych lub naprawczych polegających na usunięciu pokrywy chroniącej przed działaniem energii mikrofal jest szkodliwe dla wszystkich osób innych od kompetentnego technika.
3. **Ostrzeżenie:** Dzieci mogą obsługiwać kuchenkę bez nadzoru, jeżeli zostały im dostarczone odpowiednie wskazówki i są one w stanie ją obsługiwać w bezpieczny sposób i zrozumieć niebezpieczeństwo związane z jej niewłaściwym użyciem.
4. **Ostrzeżenie:** Podczas pracy urządzenia w trybie kombinowanym, ze względu na generowaną temperaturę, dzieci powinny obsługiwać kuchenkę wyłącznie nadzorem osoby dorosłej. (wyłącznie dla serii z grillem)
5. Stosować wyłącznie naczynia przeznaczone do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
6. Regularnie czyścić kuchenkę i usuwać osady żywności.
7. Przeczytać i przestrzegać: " ŚRODKI OSTROŻNOŚCI W CELU UNIKNIĘCIA EWENTUALNEGO NARAŻENIA NA DZIAŁANIE ENERGII MIKROFAL".
8. Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach, pilnować kuchenki ze względu na możliwość zapłonu.
9. W przypadku zauważenia dymu, wyłączyć urządzenie lub wyjąć wtyczkę z gniazda i nie otwierać drzwiczek w celu stłumienia płomieni.
10. Nie rozgotowywać żywności.
11. Nie używać kuchenki do przechowywania żywności. Nie przechowywać produktów takich, jak chleb, ciastka, itp. we wnętrzu kuchenki.
12. Przed włożeniem do kuchenki papierowych lub plastikowych pojemników/torebek należy usunąć druciki i metalowe uchwyty.
13. Instalować lub umieścić kuchenkę wyłącznie zgodnie z dostarczoną instrukcją instalacji.
14. Nie podgrzewać w kuchence jaj w skorupkach i całych jaj na twardo, ponieważ mogą one wybuchnąć, również po zakończeniu gotowania.
15. Stosować urządzenie wyłącznie do przewidzianych celów, w sposób opisany w podręczniku. Nie stosować w urządzeniu żrących substancji chemicznych lub oparów. Kuchenka została zaprojektowana do podgrzewania. Nie została zaprojektowana do celów przemysłowych lub laboratoryjnych.
16. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, w celu uniknięcia zagrożenia, powinien on zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub inną osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje.
17. Nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.
18. Nie używać kuchenki w pobliżu wody, w wilgotnej piwnicy lub w pobliżu basenu.
19. Podczas pracy urządzenia, temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Podczas użytkowania, powierzchnie są podatne na nagrzewanie. Przechowywać przewód z dala od nagrzanej powierzchni i nie pokrywać żadnych elementów we wnętrzu kuchenki.
20. Nie dopuścić do zwisania przewodu na krawędzi stołu lub blatu.
21. Nieutrzymywanie kuchenki w czystości może prowadzić do pogorszenia stanu powierzchni, co może wpłynąć negatywnie na okres życia urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
22. W celu uniknięcia poparzeń, przed spożyciem należy zamieszać lub wstrząsnąć zawartość butelek i słoiczków z pokarmem dla niemowląt oraz sprawdzić ich temperaturę.
23. Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może prowadzić do opóźnionego wrzenia, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z pojemnikiem.
24. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez

osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, sensorycznej lub psychicznej lub braku doświadczenia i wiedzy, chyba, że osoby te znajdują się pod opieką lub zostały im udzielone wskazówki na temat użycia urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

25. Dzieci powinny być nadzorowane i należy się upewnić, że nie bawią się urządzeniem.
26. Nie należy umieszczać kuchenki mikrofalowej w szafie, chyba że została ona przetestowana w szafie.
27. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego, zdalnego systemu kontroli.
28. **OSTRZEŻENIE:** Przed dokonaniem wymiany żarówki, w celu uniknięcia możliwego porażenia elektrycznego, upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
29. Podczas użycia, dostępne części mogą się rozgrzać. Nie zezwalać małym dzieciom na zbliżanie się do urządzenia.
30. Nie używać myjki parowej do czyszczenia urządzenia.
31. Powierzchnia szuflady do przechowywania może się nagrzewać.
32. Nie stosować do czyszczenia szyby kuchenki abrazyjnych środków czyszczących lub metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i doprowadzić do pęknięcia szyby.
33. Podczas użycia, urządzenie się nagrzewa. Zachować ostrożność, by nie dotknąć elementów grzewczych wewnątrz kuchenki.
34. Używać wyłącznie czujnika temperatury zalecanego dla niniejszej kuchenki (dla kuchenek wyposażonych w instalację do używania czujnika temperatury).
35. Podczas pierwszego użycia, na skutek użycia olejów produkcyjnych do ochrony niektórych części, możliwe jest wystąpienie specyficznych zapachów.

## W celu ograniczenia ryzyka zranienia osób Instalacja Uziemienia

Urządzenie powinno być uziemione. W przypadku zwarcia w obwodzie elektrycznym, uziemienie ogranicza ryzyko porażenia prądem poprzez zapewnienie przewodu odprowadzającego prąd elektryczny. Urządzenie jest wyposażone w kabel z przewodem uziemiającym i wtyczką uziemiającą. Wtyczka powinna być podłączona do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazda.

Jeżeli instrukcje wykonania uziemienia nie są całkowicie zrozumiałe lub jeżeli istnieją wątpliwości co do tego, czy urządzenie jest prawidłowo uziemione, należy się skonsultować z wykwalifikowanym elektrykiem lub pracownikiem serwisu. W razie konieczności użycia przedłużacza, należy używać wyłącznie przedłużacza trójprzewodowego.

1. W celu ograniczenia ryzyka na skutek zaplątania się lub potknięcia o długi kabel, załączono krótki kabel zasilania.
2. W przypadku użycia zestawu z długim kablem lub przedłużacza:
  - 1) Oznaczone parametry elektryczne zestawu kabli lub przedłużacza powinny być co najmniej takie same, jak parametry elektryczne urządzenia.

- 2) Przedłużacz musi być trójprzewodowym kablem z uziemieniem.
- 3) Ułożyć długi kabel w sposób taki, by uniemożliwić jego przypadkowe ściągnięcie przez dzieci.

## NIEBEZPIECZEŃSTWO

Ryzyko porażenia elektrycznego  
Dotykanie niektórych części wewnętrznych może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć. Nie demontować urządzenia.

## OSTRZEŻENIE

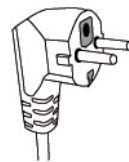
Ryzyko porażenia elektrycznego  
Niewłaściwe użycie uziemienia może spowodować porażenie prądem elektrycznym. Nie podłączać do gniazda przed prawidłowym zainstalowaniem i uziemieniem urządzenia.

## CZYSZCZENIE

Pamiętać o odłączeniu urządzenia od źródeł zasilania.

1. Wyczyścić wnętrze kuchenki przy użyciu lekko zwilżonej ściereczki.
2. Wyczyścić akcesoria w zwykły sposób, przy użyciu wody z mydłem.
3. Dokładnie wyczyścić ramę drzwiczek, uszczelkę i sąsiadujące elementy przy użyciu zwilżonej ściereczki, za każdym razem, gdy są one brudne.

## Wtyczka z dwoma okrągłymi bolcami



## NACZYNIA

Patrz wskazówki w "Materiały dopuszczone do użycia w kuchence mikrofalowej lub materiały, których należy unikać w kuchence mikrofalowej."

Istnieją pewne niemetalowe naczynia, których użycie w kuchence mikrofalowej nie jest bezpieczne. W razie wątpliwości, możliwe jest sprawdzenie naczynia, o którym mowa, zgodnie z poniższą procedurą.

### Test Naczynia:

1. Napelnić pojemnik przeznaczony do użycia w kuchence mikrofalowej 1 szklanką zimnej wody (250ml) i wstawić do kuchenki wraz z pustym naczyniem, które chcemy przetestować
2. Podgrzewać na maksymalnej mocy przez 1 minutę.
3. Dotknąć ostrożnie naczynia. Jeżeli puste naczynie jest ciepłe, nie należy go stosować do gotowania w kuchenkach mikrofalowych.
4. Nie przekraczać czasu gotowania wynoszącego 1 min.

## UWAGA

### Niebezpieczeństwo Wystąpienia Obrażeń

Przeprowadzanie jakichkolwiek działań serwisowych lub naprawczych polegających na usunięciu pokrywy chroniącej przed działaniem energii mikrofal jest szkodliwe dla wszystkich osób innych od kompetentnego technika.

**Materiały dopuszczone do użycia w kuchence mikrofalowej**

<b>Naczynia</b>	<b>Uwagi</b>
Folia aluminiowa	Wyłącznie w celach ochronnych. Niewielkie kawałki folii mogą być stosowane do przykrycia cienkich kawałków mięsa lub drobiu w celu zapobieżenia przegotowania. Jeżeli folia zostanie umieszczona zbyt blisko ścianek kuchenki, możliwe jest wystąpienie iskrzenia. Folia powinna się znajdować w odległości przynajmniej 2,5 cm od ścianek kuchenki.
Naczynie do przyrumieniania	Postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Dno naczynia powinno się znajdować przynajmniej 5 mm powyżej tacy obrotowej. Nieprawidłowe użycie może spowodować złamanie tacy obrotowej.
Zastawa stołowa	Wyłącznie przeznaczona do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Nie używać pękniętych lub poszczerbionych naczyń.
Szklane słoje	Zawsze zdjąć pokrywkę. Używać wyłącznie do podgrzewania żywności. Większość szklanych słoików nie posiada odporności na wysoką temperaturę i mogą one pęknąć.
Naczynia szklane	Wyłącznie naczynia żaroodporne. Upewnić się, że nie posiadają one metalowych opasek. Nie używać pękniętych lub poszczerbionych naczyń.
Torby do pieczenia	Postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Nie zamykać toreb drucianym wiązadłem. Nakłuć torby w celu umożliwienia ujęcia pary.
Papierowe talerze i kubki	Używać wyłącznie do krótkotrwałego gotowania/podgrzewania. Nie pozostawiać kuchenki bez nadzoru podczas gotowania.
Ręczniki papierowe	Używać do nakrywania żywności podczas podgrzewania i w celu usuwania tłuszczu. Stosować pod nadzorem, wyłącznie w celu krótkotrwałego gotowania.
Papier pergaminowy	Stosować jako ochronę przed rozpryskami lub do owijania podczas parowania.
Tworzywo sztuczne	Wyłącznie przeznaczone do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Postępować zgodnie z instrukcjami producenta. Powinno być oznakowane "Do stosowania w kuchenkach mikrofalowych". Niektóre pojemniki plastikowe mięknią, gdy żywność w ich wnętrzu się nagrzeje. "Woreczki do gotowania" i hermetycznie zamykane torby plastikowe powinny być perforowane, nakłuwane lub wentylowane, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu.
Opakowania z tworzywa sztucznego	Wyłącznie bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych. Używać do przykrywania potraw podczas gotowania w celu zachowania wilgoci. Nie dopuścić, by opakowanie plastikowe dotykało żywności.
Termometry	Wyłącznie przeznaczone do użycia w kuchenkach mikrofalowych (termometry do mięsa i ciast).
Papier woskowany	Używać do przykrycia żywności w celu ochrony przed rozpryskami oraz zachowania wilgoci.

---

**Materiały, których należy unikać w kuchence mikrofalowej**

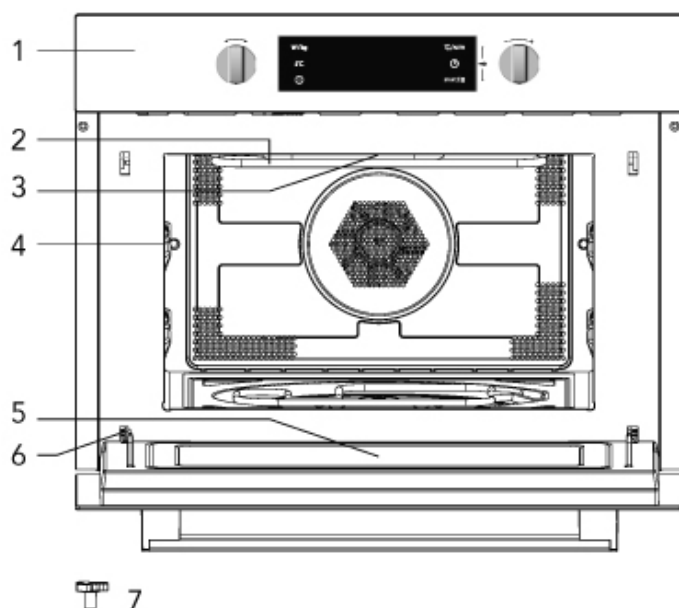
<b>Naczynia</b>	<b>Uwagi</b>
Taca aluminiowa	Może powodować iskrzenie. Przenieść żywność do naczynia przeznaczonego do użycia w kuchence mikrofalowej.
Pudełka kartonowe z metalowymi uchwytyami	Mogą powodować iskrzenie. Przenieść żywność do naczynia przeznaczonego do użycia w kuchence mikrofalowej.
Naczynia metalowe lub metalizowane	Metal nie dopuszcza energii mikrofal do żywności. Opaski metalowe mogą być przyczyną iskrzenia.
Wiązadła drucziane	Mogą być przyczyną iskrzenia i pożaru w kuchence.
Torebki papierowe	Mogą być przyczyną pożaru w kuchence.
Pianka z tworzywa sztucznego	Po wystawieniu na działanie wysokiej temperatury, tworzywo sztuczne może ulec stopnieniu lub zanieczyścić ciecz znajdującą się wewnątrz.
Drewno	Drewno użyte w kuchence mikrofalowej wysycha i może się rozszcześcić lub popękać.

## Nazwy części Kuchenki i Akcesoriów

Wyjąć kuchenkę i wszystkie materiały z opakowania tekturowego i z wnętrza kuchenki.

Kuchenka jest dostarczana z następującymi akcesoriami:

Emaliowana taca	1
Zespół pierścienia tacy obrotowej	1
Instrukcja Obsługi	1



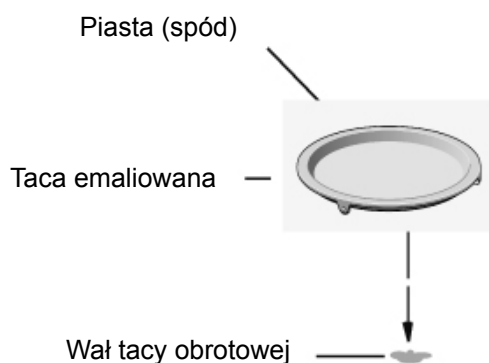
1. Panel kontrolny
2. Element Grilla
3. Światło
4. Poziom
5. Szklane drzwiczki
6. Zawias
7. Wał tacy obrotowej



8. Krótki ruszt do grillowania
9. Długi ruszt do grillowania
10. Taca grilla

## Instalacja Tacy Obrotowej

- Nigdy nie umieszczać szklanego talerza w pozycji odwróconej Nigdy nie ograniczać ruchu szklanej tacy.
- Podczas gotowania w kuchence powinna być używana zarówno szklana taca, jak i zespół pierścienia obrotowego.
- Podczas gotowania należy umieścić produkty oraz pojemniki z żywnością na szklanej tacy.
- W przypadku pęknięcia lub złamania pierścienia tacy obrotowej należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.



## Ustawianie

- Niebezpieczeństwo! Nie demontować urządzenia. Dotykanie części wewnętrznych może spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.
- Umieść kuchenkę na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Upewnij się, że wokół kuchenki mikrofalowej istnieje odpowiednia wentylacja. Z tyłu i po bokach zapewnić szczelinę o szerokości co najmniej 10 cm.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych.
- Usunąć regulowane nóżki.
- Nie umieszczać kuchenki w pobliżu źródeł ciepła.
- Urządzenia nadawcze i odbiorcze jak radia i telewizory mogą zakłócić działanie kuchenki mikrofalowej.

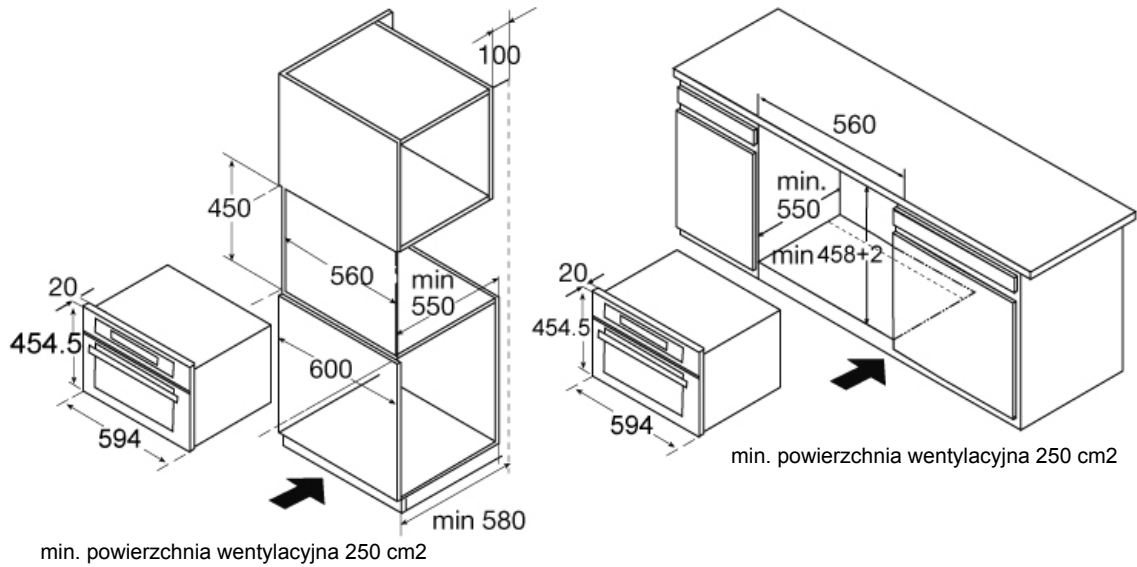
## Ważne informacje na temat instalacji

- Urządzenie NIE jest przeznaczone do użytku w środowisku komercyjnym.
- Należy przestrzegać dostarczonych instrukcji instalacji i pamiętać, że urządzenie powinno być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowanego technika.
- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i powinno być podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem.
- W razie konieczności zapewnienia nowego gniazda, instalacja i podłączenie powinny być wykonane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka. Jeżeli po wykonaniu instalacji wtyczka nie jest dostępna, należy zapewnić po stronie instalacji urządzenie odcinające wszystkie bieguny o odstępie styków przynajmniej 3 mm.
- Nie używać przejściówek, złączy wielotorowych i przedłużaczy. Przeciążenie może spowodować pożar.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w przewód zasilania i wtyczkę, sprzęt połączeniowy powinien posiadać separację wtyków we wszystkich biegunach, co zapewni pełne rozłączenie i urządzenie powinno być włączone do stałej instalacji elektrycznej zgodnie z zasadami okablowania.

Dostępna powierzchnia może być gorąca podczas pracy.



## Instalacja i wymiary

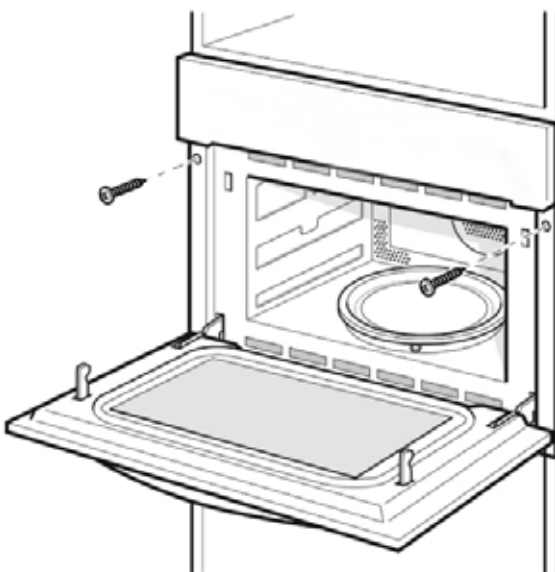


**Uwaga:** Ponad kuchenką należy pozostawić szczelinę.

### Zabudowa

- Nie chwytać i nie przenosić urządzenia za uchwyt drzwiczek. Uchwyt drzwiczek nie utrzyma masy urządzenia i może się złamać.

1. Wepchnąć ostrożnie kuchenkę mikrofalową do pudełka upewniając się, że została umieszczona na środku.
2. Otworzyć drzwiczki i przymocować kuchenkę za pomocą dostarczonych śrub.

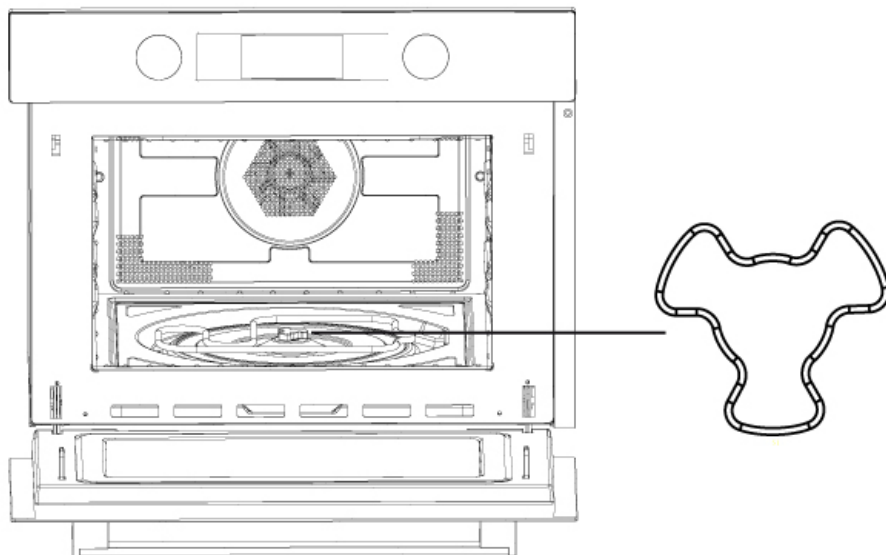


- Włożyć całkowicie urządzenie i je wyśrodkować.
- Nie załamywać kabla łączącego.
- Przymocować urządzenie do miejsca instalacji.
- Nie zasłaniać szczeliny między blatem i urządzeniem za pomocą dodatkowych listew.

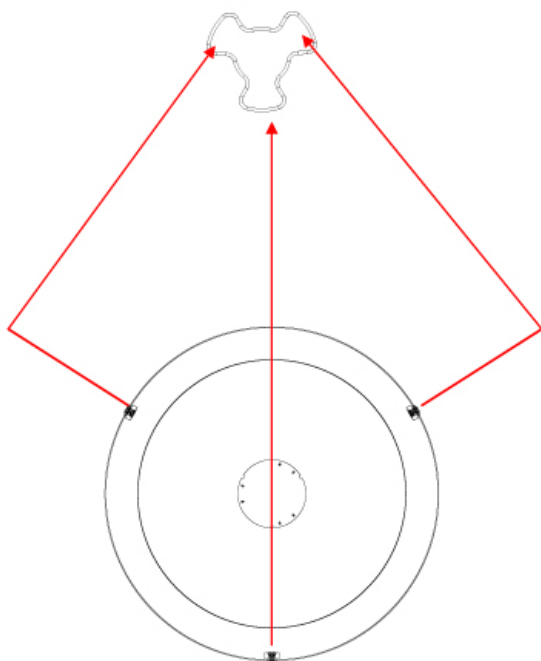
# INSTALCJA TACY GRILLA

PL

## 1. Sprawdzić kąt wału



## 2. Ustawić kąt tacy do grillowania i wał.

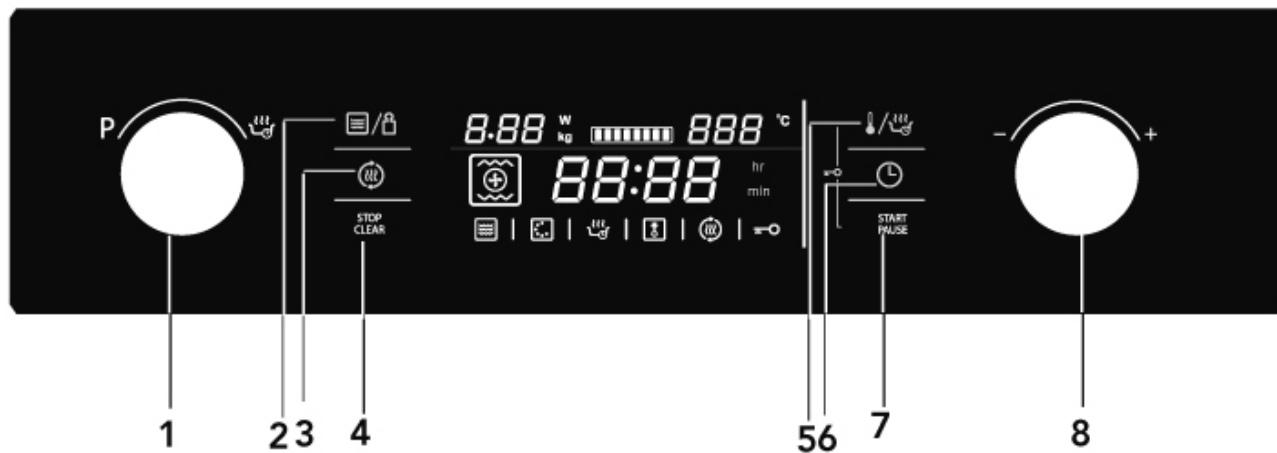


## 3. Umieścić tacę w otworze i delikatnie ją dopasować.



## Panel kontrolny i funkcje

PL



- 1) Pokrętko funkcyjne
- 2) Przycisk Mocy/Masy
- 3) Przycisk szybkiego podgrzewania
- 4) Przycisk On/Off
- 5) Przycisk Temperatury/Menu Auto
- 6) Przycisk Zegara
- 7) Przycisk Start/Pauza
- 8) Pokrętko wyboru

Niniejsza kuchenka mikrofalowa wykorzystuje nowoczesne sterowanie elektroniczne umożliwiające dostosowanie parametrów gotowania do indywidualnych potrzeb.

## 1. Ustawianie Zegara

Gdy kuchenka mikrofalowa zostanie podłączona do sieci elektrycznej, zacznie migotać "0:00" i zostanie wyemitowany pojedynczy sygnał dźwiękowy.

- 1) Przekręcić pokrętkę "0:00" w celu ustawienia odpowiedniego czasu (od 00:00 do 23:59.)
- 2) Po ustawieniu właściwego czasu nacisnąć "L". Zegar został ustawiony.

**Uwaga:** 1) W razie konieczności zmiany czasu, należy nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przycisk "L". Bieżący czas zniknie i po chwili zacznie migotać na wyświetlaczu. Przekręcić pokrętkę "0:00" w celu ustawienia nowego czasu i nacisnąć przycisk "L" w celu zatwierdzenia ustawień.

2) Nacisnąć przycisk "L" w celu wyłączenia wyświetlania zegara. Czas zniknie. Ponownie nacisnąć "L", nastąpi ponowne wyświetlenie czasu.

## 2. Gotowanie w Kuchenie Mikrofalowej

- 1) Nacisnąć przycisk "STOP/CLEAR" w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej. Na wyświetlaczu zacznie migotać "01:00" i pojawi się ikona kuchenki mikrofalowej. Jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie wykonane żadne działanie, bieżąca moc zostanie potwierdzona w sposób automatyczny.
- 2) Przekręcić pokrętkę "0:00" w celu ustawienia czasu gotowania. Maksymalny czas gotowania zależy od ustawionej mocy. Jeżeli moc wynosi 900W, MAX. czas wynosi 30 minut. Przy innych mocach czas wynosi 90 minut.
- 3) Nacisnąć przycisk "M/LOCK" w celu ustawienia mocy kuchenki mikrofalowej.
- 4) Przekręć pokrętkę w celu ustawienia mocy kuchenki (od 100W do 900W)
- 5) Nacisnąć przycisk "0:00" w celu rozpoczęcia gotowania.


















## Wykres Mocy Kuchenki Mikrofalowej

Moc Kuchenki	100%	80%	50%	30%	10%
Wyświetlacz	900W	700W	450W	300W	100W









W poniższej tabeli można sprawdzić dostępne poziomy mocy oraz typ żywności, jakiemu odpowiadają odpowiednie poziomy mocy.

Poziom mocy	Żywność
900W	- Gotowanie wody, podgrzewanie - Gotowanie kurczaka, ryb, warzyw
700W	- Podgrzewanie - Gotowanie grzybów, skorupiaków - Gotowanie potraw zawierających jaja i ser
450W	- Gotowanie ryżu, zupy
300W	- Rozmrażanie - Topienie czekolady i masła
100W	- Rozmrażanie wrażliwej/delikatnej żywności - Rozmrażanie żywności o nieregularnym kształcie - Zmiękczenie lodów - Umożliwienie wyrastanie ciasta









**Funkcje**

Funkcja		Tryb		
	Kuchenka mikrofalowa		Kuchenka mikrofalowa	<b>Kuchenka mikrofalowa</b> Stosować funkcję mikrofal do gotowania i rozgrzewania warzyw, ziemniaków, ryżu, ryby i mięsa.
	Grzanie		Gorące powietrze	<b>Gorące powietrze</b> Przy użyciu gorącego powietrza możliwe jest przygotowywanie posiłków w sposób podobny do tradycyjnego piekarnika. Kuchenka mikrofalowa nie jest włączona. Zaleca się podgrzanie kuchenki przed umieszczeniem w niej żywności.
			Grill z wentylatorem	<b>Grill z wentylatorem</b> Funkcja ta służy do równomiernego pieczenia potraw i nadania im złocistej skórki.
			Grill	<b>Grill</b> Grill służy do przygotowania cienkich kawałków mięsa i ryb.
			Gorące powietrze + grzanie od spodu	Funkcja ta służy do pieczenia dużych kawałków mięsa, pizzy itp.
 + 	Kombinacje		Gorące powietrze	<b>Kuchenka mikrofalowa + Gorące powietrze</b> Funkcja ta służy do pieczenia.
			Grill z wentylatorem	<b>Kuchenka mikrofalowa + Grill z wentylatorem</b>
			Grill	<b>Kuchenka mikrofalowa + Grill</b> Funkcja ta służy do szybkiego gotowania posiłków szybko i jednocześnie nadania im złocistej skórki (również au gratin). Kuchenka mikrofalowa i grill są aktywowane w tym samym czasie. Kuchenka mikrofalowa gotuje, a grill piecze.
			Gorące powietrze + grzanie od spodu	Funkcja ta służy do pieczenia dużych kawałków mięsa, pizzy itp.
	Programy Auto		P01 - P13	<b>Programy gotowania automatycznego</b>
	Rozmrażanie		d01 + d02	<b>Rozmrażanie</b>





### 3. Grillowanie

- 1) Nacisnąć przycisk **“STOP/CLEAR”** w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić “” w celu wyboru trybu gotowania. Zaświeci się “”.
- 3) Przekręcić “” w celu wyboru trybu grilla. Moc grilla jest ustawiona domyślnie na poziomie trzecim. Gdy zostanie wybrana funkcja grilla, nastąpi zaświecenie wskaźnika “”.
- 4) Nacisnąć “” w celu wyboru poziomu grilla.
- 5) Przekręcić “” w celu wyboru poziomu 3 (MAX.), poziomu 2 lub poziomu 1 (MIN.).  
Nacisnąć “” w celu wyboru trybu ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 6) Przekręcić “” w celu wyboru czasu grillowania. Maksymalny czas wynosi 90 minut.
- 7) Nacisnąć przycisk **“START/PAUSE”** w celu rozpoczęcia gotowania.





### 4. Gotowanie z termoobiegiem

- 1) Nacisnąć przycisk **“STOP/CLEAR”** w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić “” w celu wyboru trybu gotowania. Zaświeci się “”.
- 3) Przekręcić “” w celu wyboru trybu termoobiegu. Zaświeci się “”.
- 4) Nacisnąć “” w celu wprowadzenia trybu temperatury. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni.
- 5) Przekręcić “” w celu wyboru temperatury. Temperatura wynosi od 50 do 230 stopni.  
Nacisnąć “” w celu wyboru trybu ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 6) Przekręcić “” w celu wyboru czasu gotowania. Maksymalny czas wynosi 5 godzin.
- 7) Nacisnąć przycisk **“START/PAUSE”** w celu rozpoczęcia gotowania.









### 5. Grillowanie z wentylatorem

- 1) Nacisnąć przycisk **“STOP/CLEAR”** w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić “” w celu wyboru trybu gotowania. Zaświeci się “”.
- 3) Przekręcić “” w celu wyboru trybu grilla z wentylatorem. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni. Wskaźnik “” zaświeci się, gdy zostanie wybrana







funkcja grilla z wentylatorem.

- 4) Nacisnąć “” w celu wprowadzenia temperatury.
- 5) Obracać “” w celu wyboru temperatury od 100 do 230 stopni. Temperatury wynoszą 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230.  
Nacisnąć “” w celu wyboru trybu ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 6) Przekręcić “” w celu wyboru czasu gotowania. Maksymalny czas wynosi 5 godzin.
- 7) Nacisnąć przycisk **“START/PAUSE”** w celu rozpoczęcia gotowania.

### 6. Termoobieg + grzanie od spodu

- 1) Nacisnąć przycisk **“STOP/CLEAR”** w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić “” w celu wyboru trybu gotowania. Zaświeci się “”.
- 3) Przekręcić “” w celu wyboru trybu gotowania od spodu + termoobiegu. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni. Wskaźnik “” zaświeci się, gdy zostanie wybrana funkcja termoobiegu + grzania od spodu.
- 4) Nacisnąć “” w celu wprowadzenia temperatury.
- 5) Obracać “” w celu wyboru temperatury od 100 do 230 stopni. Temperatury wynoszą 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160,165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230.  
Nacisnąć “” w celu wyboru trybu ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 6) Przekręcić “” w celu wyboru czasu gotowania. Maksymalny czas wynosi 5 godzin.
- 7) Nacisnąć przycisk **“START/PAUSE”** w celu rozpoczęcia gotowania.

### 7. Kuchenka mikrofalowa + Grillowanie

- 1) Nacisnąć przycisk **“STOP/CLEAR”** w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić “” w celu wyboru trybu gotowania. Nastąpi zaświecenie “” i “”.
- 3) Przekręcić “” w celu wyboru trybu. Domyślna moc znajduje się na poziomie 3. Wskaźnik “” zaświeci się, gdy zostanie wybrana funkcja grilla.
- 4) Nacisnąć “” w celu wprowadzenia temperatury.

- 5) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru mocy.
- 6) Nacisnąć "☰/☲" w celu wyboru mocy. Domyślna moc wynosi 300W
- 7) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru 700W, 450W, 300W i 100W.
- 8) Nacisnąć "⌚" w celu wyboru trybu ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 9) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru czasu gotowania. Maksymalny czas wynosi 90 minut.
- 10) Nacisnąć przycisk "START/PAUSE" w celu rozpoczęcia gotowania.

### 8. Kuchenka mikrofalowa + Gotowanie z termoobiegem

- 1) Nacisnąć przycisk "STOP/CLEAR" w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru trybu gotowania. Nastąpi zaświecenie "☰" i "☲".
- 3) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru trybu termoobiegu. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni. Zaświeci się "⊕".
- 4) Nacisnąć "⏴/⏵" w celu wprowadzenia temperatury.
- 5) Obracać "⊖/⊕" w celu wyboru temperatury od 50 do 230 stopni.
- 6) Nacisnąć "☰/☲" w celu wyboru mocy. Domyślna moc wynosi 300W
- 7) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru 700W, 450W, 300W i 100W.
- 8) Nacisnąć "⌚" w celu wyboru trybu ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 9) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru czasu grillowania. Maksymalny czas wynosi 90 minut.
- 10) Nacisnąć przycisk "START/PAUSE" w celu rozpoczęcia gotowania.

### 9. Kuchenka mikrofalowa + Grillowanie

- 1) Nacisnąć przycisk "STOP/CLEAR" w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru trybu gotowania. Nastąpi zaświecenie "☰" i "☲".
- 3) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru trybu gotowania. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni. Wskaźnik "⊕" zaświeci się, gdy zostanie wybrana ta funkcja.
- 4) Nacisnąć "⏴/⏵" w celu wprowadzenia temperatury.
- 5) Obracać "⊖/⊕" w celu wyboru temperatury od 100 do

230 stopni.

- 6) Nacisnąć "☰/☲" w celu wyboru mocy. Domyślna moc wynosi 300W
- 7) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru 700W, 450W, 300W i 100W.
- 8) Nacisnąć "⌚" w celu wyboru trybu ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 9) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru czasu grillowania. Maksymalny czas wynosi 90 minut.
- 10) Nacisnąć przycisk "START/PAUSE" w celu rozpoczęcia gotowania.

### 10. Kuchenka mikrofalowa + Spód + Gotowanie z termoobiegem

- 1) Nacisnąć przycisk "STOP/CLEAR" w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru trybu gotowania. Nastąpi zaświecenie "☰" i "☲".
- 3) Nacisnąć "⊖/⊕" w celu wyboru trybu termoobiegu. Domyślna temperatura wynosi 180 stopni. Wskaźnik "⊕" zaświeci się, gdy zostanie wybrana ta funkcja.
- 4) Nacisnąć "⏴/⏵" w celu wprowadzenia temperatury.
- 5) Nacisnąć "⊖/⊕" w celu wyboru temperatury od 100 do 230 stopni.
- 6) Nacisnąć "☰/☲" w celu wyboru mocy. Domyślna moc wynosi 300W
- 7) Nacisnąć "⊖/⊕" w celu wyboru 700W, 450W, 300W i 100W.
- 8) Przekręcić "⌚" w celu wyboru trybu ustawiania czasu. Domyślny czas wynosi 10 minut.
- 9) Nacisnąć "⊖/⊕" w celu wyboru czasu grillowania. Maksymalny czas wynosi 90 minut.
- 10) Nacisnąć przycisk "START/PAUSE" w celu rozpoczęcia gotowania.

### 11. Gotowanie Auto

Istnieje 15 programów automatycznego gotowania. Wystarczy wybrać program i ustawić masę. Moc, czas i temperatura zostały już ustawione.

- 1) Nacisnąć przycisk "STOP/CLEAR" w celu włączenia funkcji kuchenki mikrofalowej.
- 2) Przekręcić "⊖/⊕" w celu wyboru trybu gotowania. Gdy zostanie wybrane menu auto rozmrażanie, nastąpi zaświecenie wskaźnika "⊕" lub "⏴". Na wyświetlaczu pojawi się czas, masa oraz pierwsza

liczba programów automatycznych.

- 3) Przekręcić "0" w celu wyboru menu auto. Zostaną wyświetlone "d01", "d02" or "P01", "P02" .... "P13"
- 4) Nacisnąć przycisk "☰/☒".
- 5) Przekręcić "0" w celu wyboru masy.
- 6) Nacisnąć przycisk "**START/PAUSE**" w celu rozpoczęcia gotowania.

## 12. Funkcja Podgrzewania

Funkcja podgrzewania może być aktywowana po wybraniu funkcji:  
Termoobiegu, Grilla z wentylatorem, Gotowania od spodu - z termoobiegiem, termoobiegu, Grilla z wentylatorem i gotowania mikrofalowego - gotowania od spodu - gotowania z termoobiegiem.

- 1) Nacisnąć przycisk "🔥". Na wyświetlaczu pojawi się ikona podgrzewania.
- 2) Nacisnąć "**START/PAUSE**" w celu rozpoczęcia podgrzewania. Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury zostaną wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe. Podgrzewanie może być zatrzymane poprzez otwarcie drzwiczek kuchenki lub naciśnięcie przycisku "**STOP/CLEAR**".

**Uwaga:** 1. Funkcja podgrzewania działa tylko wtedy, gdy został wybrany jeden z powyższych trybów. Podczas podgrzewania funkcja gotowania mikrofalowego jest wyłączona.

2. Otwarcie drzwiczek i umieszczenie żywności we wnętrzu kuchenki jest możliwe dopiero po usłyszeniu sygnału dźwiękowego i rozpoczęciu migotania ikony podgrzewania.

## 13. Funkcja Blokowania przed Dziećmi

**Blokowanie:** W stanie oczekiwania, nacisnąć równocześnie "**START/PAUSE**" i "🔒", zostanie wyemitowany długi sygnał dźwiękowy informujący o przejściu w stan zablokowania przed dziećmi i nastąpi zaświecenie wskaźnika "🔒".

**Odblokowanie:** W stanie zablokowania, naciskać "**START/PAUSE**" i "🔒" przez 3 sekundy, zostanie wyemitowany długi sygnał świadczący o tym, że blokada została zwolniona i zniknie wskaźnik "🔒".

**Uwaga:** Wybór blokady jest możliwy wyłącznie przed wyborem funkcji.

## 14. Informacje dodatkowe na temat wyświetlacza

- (1) Podczas ustawiania, jeżeli nie jest wykonywane żadne inne działanie, nastąpi automatyczne potwierdzenie po 10 sekundach. Z wyjątkiem ustawiania zegara po raz pierwszy.
- (2) Podczas programu ustawiania, po ustawieniu przez 3 sekundy, potwierdzenie nastąpi po 3 sekundach.
- (3) Gdy kuchenka znajduje się w stanie ustawiania, również w menu auto i programie rozmrażania, jeżeli przez 5 minut nie zostaną wykonane żadne działania, zostanie ona wyłączona.
- (4) Lampka kuchenki pozostaje zaświecona przez cały okres otwarcia drzwiczek.
- (5) Lampka kuchenki pozostaje zaświecona przez cały czas, gdy kuchenka znajduje się w stanie pauzy.
- (6) Jeżeli drzwiczki kuchenki zostały otwarte podczas gotowania, w celu kontynuacji gotowania należy nacisnąć przycisk "**START/PAUSE**".

Program	Kategoria	Element
d01 (rozmrzanie)**	Mięso, drób i ryba	Wyemitowanie sygnału dźwiękowego świadczy o zatrzymaniu kuchenki mikrofalowej. W celu kontynuacji programu rozmrażania należy odwrócić potrawę i nacisnąć Start/Pauza.
d02 (rozmrzanie)**	Chleb, ciasto i owoce	
P01**	Warzywa	Świeże warzywa
P02**	Dodatki	Ziemniaki - obrane/gotowane
P03*	Dodatki	Ziemniaki - smażone Po usłyszeniu sygnalizacji dźwiękowej należy obrócić żywność. Kuchenka mikrofalowa combi rozpoczyna następną fazę w sposób automatyczny.
P04	Drób/Ryba	Kawałki kurczaka/Kawałki ryby Po usłyszeniu sygnalizacji dźwiękowej należy obrócić żywność. Kuchenka mikrofalowa combi rozpoczyna następną fazę w sposób automatyczny.
P05*	Pieczyno	Ciasta
P06*	Pieczyno	Szarlotka
P07*	Pieczyno	Quiche
P08**	Ponowne podgrzewanie	Napoje/zupa
P09**	Ponowne podgrzewanie	Danie na talerzu
P10**	Ponowne podgrzewanie	Sos/gulasz/danie
P11*	Zalecany	Zamrożone - pizza
P12*	Zalecany	Frytki Po usłyszeniu sygnalizacji dźwiękowej należy obrócić żywność. Kuchenka mikrofalowa combi rozpoczyna następną fazę w sposób automatyczny.
P13*	Zalecany	Zamrożone - lasagne

- Programy oznaczone \* zawierają funkcję podgrzewania. Podczas podgrzewania, czas gotowania zostaje zatrzymany i zostaje włączony symbol podgrzewania. Po podgrzaniu, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i zacznie migotać symbol podgrzewania.
- Programy oznaczone \*\* wykorzystują wyłącznie funkcje mikrofal.

# Rozwiązywanie problemów

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

PL

Sytuacje normalne	
Kuchenka mikrofalowa zakłóca odbiór sygnału TV	Podczas działania kuchenki odbiór sygnału radio i TV może być zakłócony. Zakłócenia są podobne do zakłóceń niewielkich urządzeń elektrycznych jak mikser, odkurzacz i wentylator elektryczny. Jest to normalne.
Przyciemnione światło kuchenki	Podczas gotowania przy niskiej mocy mikrofal wewnętrzne oświetlenie kuchenki może zostać przyciemnione. Jest to normalne.
Gromadzenie się pary na drzwiczkach, wydostawanie się gorącego powietrza spoza otworów wentylacyjnych	Podczas gotowania z żywności może się wydostawać para. Większość pary wydostanie się przez otwory wentylacyjne, ale niektóre mogą się osadzić w chłodnych miejscach, jak drzwiczki kuchenki. Jest to normalne.
Nastąpiło przypadkowe uruchomienie kuchenki, bez żywności.	Zabrania się uruchamiania kuchenki bez żywności. Jest to bardzo niebezpieczne.

Problem	Możliwa przyczyna	Środki zaradcze
Nie następuje uruchomienie kuchenki.	(1) Przewód zasilania nie jest podłączony w prawidłowy sposób	Odłączyć. Następnie podłączyć ponownie po 10 sekundach.
	(2) Przepalenie bezpiecznika lub zadziałanie wyłącznika obwodu.	Wymienić bezpiecznik lub zresetować wyłącznik obwodu (naprawa wykonana przez wykwalifikowany personel)
	(3) Problemy z gniazdem	Przetestować gniazdo przy użyciu innych urządzeń elektrycznych.
Kuchenka nie grzeje	(4) Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte	Zamknąć drzwiczki
Szklana taca obrotowa wywołuje hałas podczas pracy kuchenki	(5) Brudne rolki i spód kuchenki	W celu wyczyszczenia zabrudzonych części patrz "Konserwacja Kuchenki".



Zgodnie z dyrektywą dotyczącą odpadów elektrycznych i elektronicznych (WEEE) Dyrektywa, należy wykonać selektywną zbiórkę i przekazać urządzenie do odpowiednich punktów zbiórki. Jeżeli w dowolnym momencie w przyszłości okaże się konieczne wyrzucenie niniejszego produktu, prosimy NIE wyrzucać produktu łącznie z odpadami komunalnymi. Prosimy przesłać niniejszy produkt do punktów zbiórki WEEE, jeżeli są one dostępne.



# INSTRUCTION MANUAL

## MODEL: MWI 424 (MR)

MICROWAVE OVEN

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

GB



Italiano



Français



Español



Portuges



Nederlands



Deutsch



Русский



Poliski



English

## Contents

Precautions and suggestions, 138

Oven installation, 142

Operating instructions, 147

Troubleshooting, 153

Installation, 145



**Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.**

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

# PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

GB

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
  - (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
  - (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
  6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
  7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
  8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
  9. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
  10. Do not overcook food.
  11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
  12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
  13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
  14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
  15. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is especially designed to heat. It is not designed for industrial or laboratory use.
  16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  17. Do not store or use this appliance outdoors.
  18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
  19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any events on the oven.
  20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
  21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
  22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
  23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
  24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
  26. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

## ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

## Specifications

Model:	TC944TEZ
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power (Microwave):	1650W
Rated Output Power (Microwave):	900W
Rated Input Power (Grill):	1750W
Rated Input Power (Convection):	1750W
Oven Capacity:	44L
Turntable Diameter:	Ø 360mm
External Dimensions:	594 454.5 568 mm
Net Weight:	Approx. 41 kg

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. **Warning:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. **Warning:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understand the hazards of improper use.
4. **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. (only for grill series)

27. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
28. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
29. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
30. Steam cleaner is not to be used.
31. Surface of a storage drawer can get hot.
32. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
33. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
34. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
35. During the first use there is a particular smell due to production oils to protect some components.

### To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. If a long cord set or extension cord is used:
  - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - 2) The extension cord must be a grounding type 3-wire cord.
  - 3) The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

#### **DANGER**

**Electric Shock Hazard**  
Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

#### **WARNING**

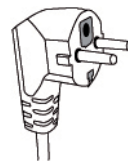
**Electric Shock Hazard**  
Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

#### **CLEANING**

Be sure to unplug the appliance from the power supply.

1. Clean the inside of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighboring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.

### Two-round-pin plug



#### **UTENSILS**

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

#### **Utensil Test:**

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

#### **CAUTION**

##### **Personal Injury Hazard**

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**Materials you can use in microwave oven**

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven coking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

---

**Materials to be avoided in microwave oven**

<b>Utensils</b>	<b>Remarks</b>
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metaltrimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

---

# SETTING UP YOUR OVEN

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

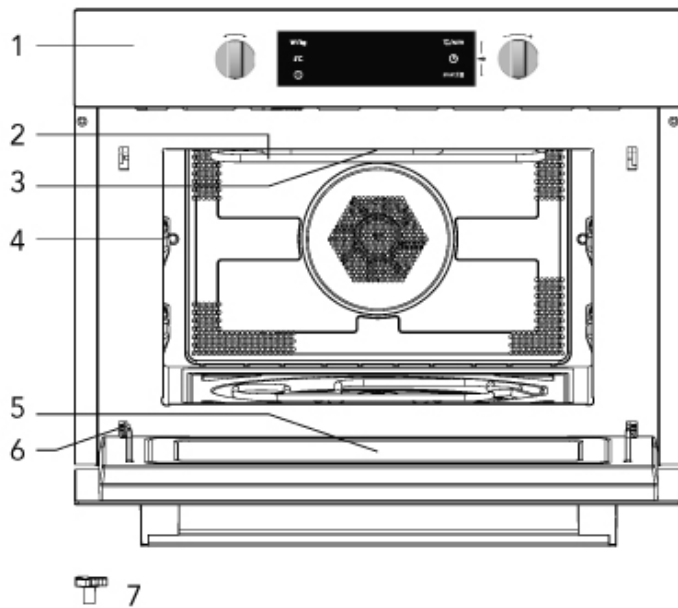
GB

## Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

Enamel Tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



- 1. Control panel
- 2. Grill element
- 3. Light
- 4. Level
- 5. Door glass
- 6. Hinge
- 7. Turntable shaft



8



9

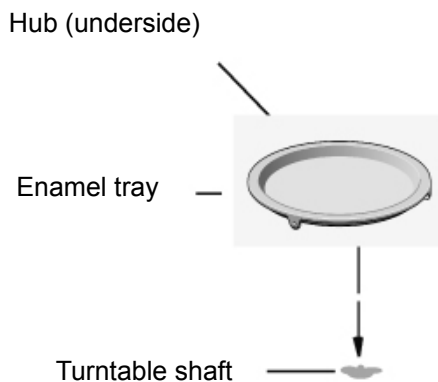


10

- 8. Short Grill Rack
- 9. Long Grill Rack
- 10. Grill Pan

## Turntable Installation

- Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.



## Placement

- **Danger!** Do not disassemble this appliance. Touching internal components of this appliance can cause serious personal injury or death.
- Place the microwave oven on a firm, flat surface.
- Make sure that there is sufficient ventilation around the microwave oven. At the rear and sides keep at least 10 cm free.
- Do not cover the air vents.
- The adjustable feet should not be removed.
- Do not place the microwave oven near a heat source.
- Transmitting and receiving equipment such as radios and televisions can affect the operation of the microwave oven.

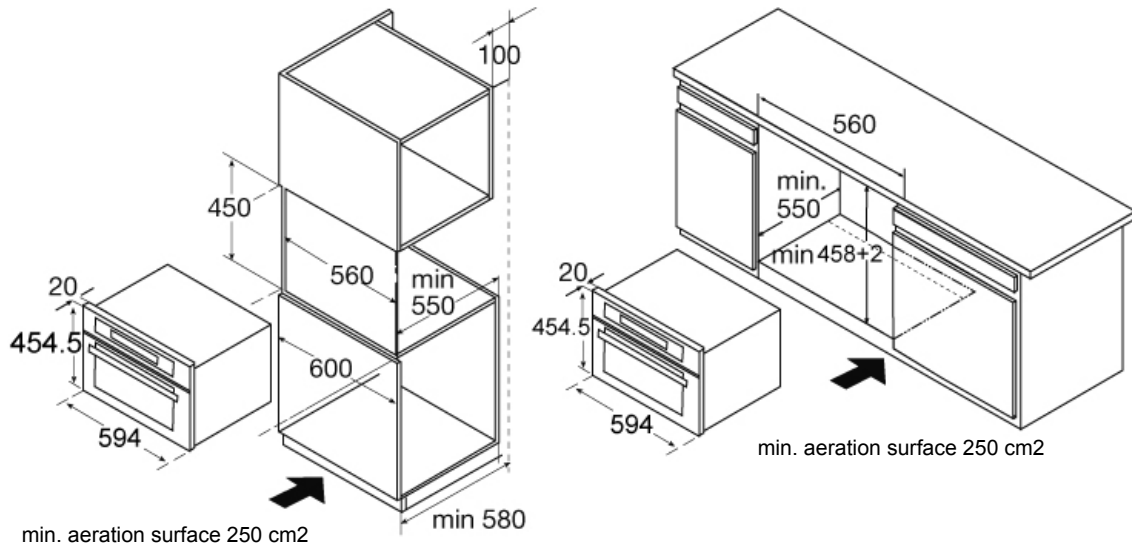
## Important information about installing

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is tied with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multiway strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

The accessible surface may be hot during operation.



## Installation dimensions

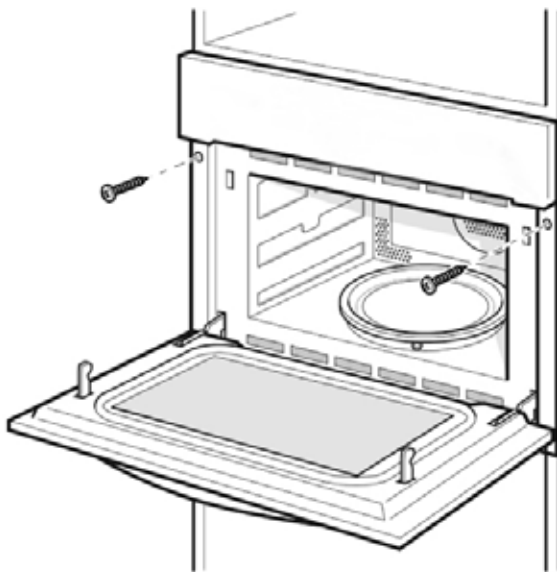


**Note:** There should be gap above the oven.

### Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



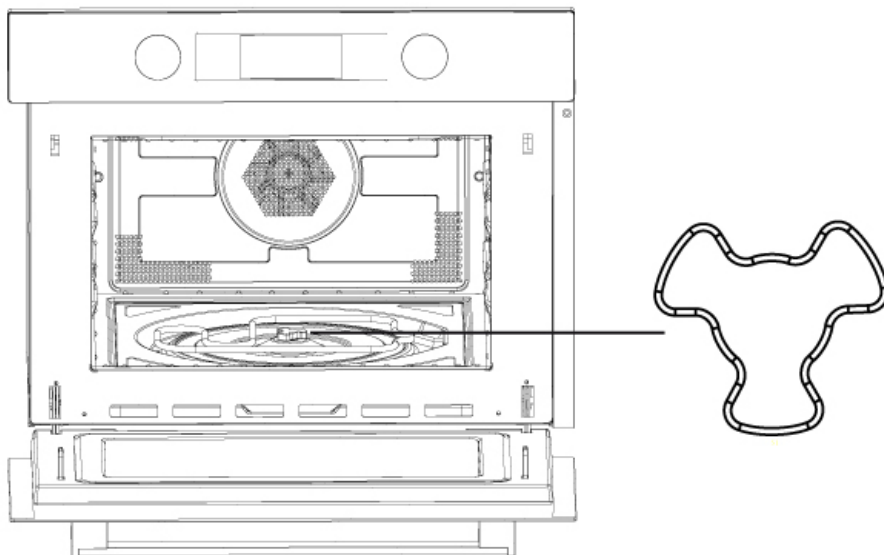
- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.



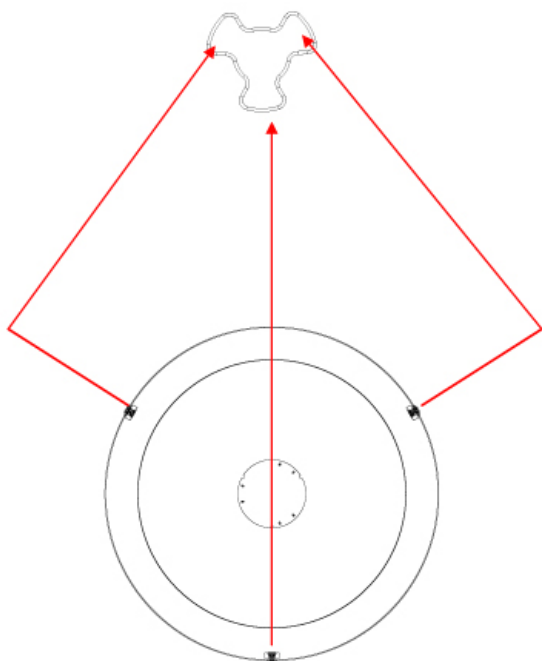
# INSTALL THE GRILL PAN

## 1. Be sure the angle of the shaft

GB



## 2. Adjust the angle of the grill pan and the shaft.



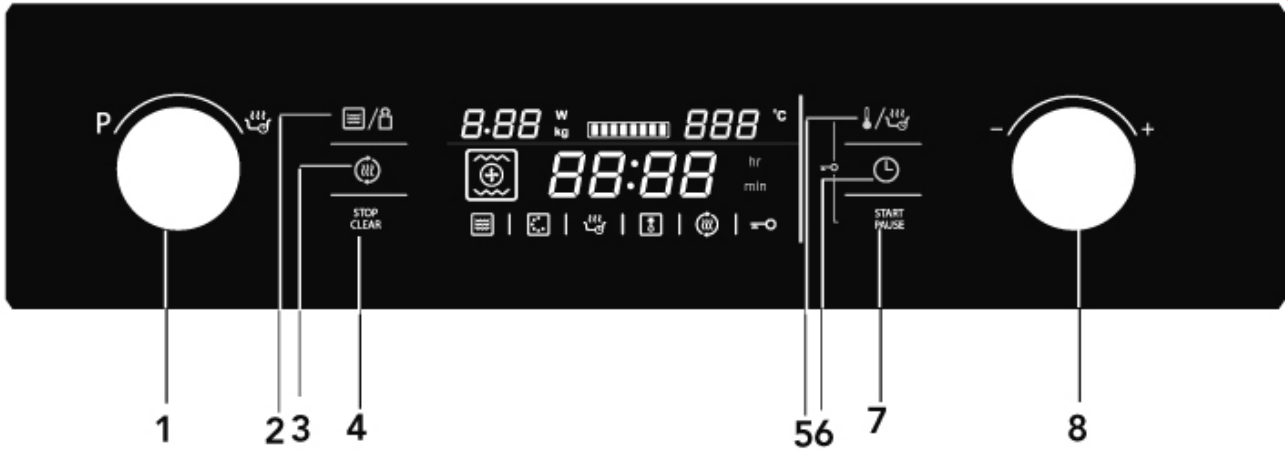
## 3. Put the pan into the cavity and adjust slightly.

# OPERATION

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

GB

## Control Panel and Features





- 1) Function knob
- 2) Power/Weight button
- 3) Quickly preheating button
- 4) On/Off Button
- 5) Temperature / auto menu button
- 6) Clock button
- 7) Start/Pause button
- 8) Selection knob


This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.



## 1. Clock Setting



When the microwave oven is electrified, "00:00" will blink, buzzer will ring once.

1) Turn "  " knob to set the right time (between 00:00 and 23:59.)

2) After you have set the right time, press "  ". The clock has been set.


**Note:** 1) If you want to change the time, you have to press and hold the "  " button for 3 seconds. The actual time disappears and then the time will blink in the display.

Turn "  " knob to set the new time and press the "  " button to confirm the setting.


2) If you do not want to see the clock in the display, press "  " button briefly. The time disappears. Press "  " again, and the clock appears in the display again.


## 2. Microwave Cooking

1) Press the "STOP/CLEAR" button to activate the microwave function. "01:00" is blinking in the display and the microwave icon appears. If no operation in 10 seconds, the current power will be confirmed automatically.

2) Turn knob "  " to set the cooking time.

The max. cooking time depends on the power that has been set. When the power is 900W, the MAX. time is 30 minutes and other powers are 90 minutes.

3) Press "  " button to adjust the power microwave power.

4) Turn knob "  " to set the microwave power (between 100W to 900W)

5) Press "START/PAUSE" button to start cooking.


















## Microwave Power Chart

Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%
Display	900W	700W	450W	300W	100W






You can see from the table below from which power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable.

Power level	Food
900W	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
700W	- Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
450W	- Cooking rice, soup
300W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
100W	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise






**Functions**

Function		Mode		
	Microwave		Microwave	<b>Microwave</b> Use the microwave function to cook and reheat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.
	Heating		Hot air	<b>Hot air</b> With hot air you can prepare meals in the same way as you do with a conventional oven. The microwave is not activated. You are advised to preheat the oven before putting the meal in the oven.
			Grill with fan	<b>Grill with fan</b> Use this function to roast meals evenly and at the same time give the meal a brown crust.
			Grill	<b>Grill</b> The grill is very suitable to prepare thin pieces of meat and fish.
	Heat		Hot air + Bottom heat	Use this function to roast big pieces of meat, pizza, etc.
 + 	Combination		Hot air	<b>Microwave + Hot air</b> Use this function to roast meals quickly.
			Grill with fan	<b>Microwave + Grill with Fan</b>
			Grill	<b>Microwave + Grill</b> Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust (also au gratin). The microwave and the grill are activated at the same time. The microwave is cooking and the grill is roasting.
			Hot air + Bottom heat	Use this function to roast big pieces of meat, pizza, etc.
	Auto programs		P01 - P13	<b>Automatic cooking Programs</b>
	Defrost		d01 + d02	<b>Defrost</b>




### 3. Grill Cooking

- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn "P"  to select the cooking mode. "☐" indicator lights.
- 3) Turn "-"  to select grill mode. The default grill power is the third level.  
"⚡" indicator will light when grill function is selected.
- 4) Press "🔥/🍷" to enter to the grill level.
- 5) Turn "-"  to select the level 3(the MAX.), level 2 or level 1(the MIN.).  
Press "L"  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- 6) Turn "-"  to select the cooking time of grill. The MAX time is 90 minutes.
- 7) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.


### 4. Convection Cooking


- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn "P"  to select the cooking mode. "☐" indicator lights.
- 3) Turn "-"  to select convection mode. "⊕" lights.  
The default temperature is 180 degrees.
- 4) Press "🔥/🍷" to enter to the temperature mode.
- 5) Turn "-"  to select temperature. The temperature is from 50 to 230 degrees.  
Press "L"  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- 6) Turn "-"  to select the cooking time. The MAX time is 5 hours.
- 7) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.

### 5. Grill Fan Cooking






- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn "P"  to select the cooking mode. "☐" indicator lights.
- 3) Turn "-"  to select grill fan mode. The default temperature is 180 degrees.  
"⊕" indicator will light when grill fan function is selected.
- 4) Press "🔥/🍷" to enter to the temperature selection.
- 5) Turn "-"  to select the temperature between 100 to 230 degrees.

The temperature are 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160, 165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230.












Press "L"  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.

- 6) Turn "-"  to select the cooking time. The MAX time is 5 hours.
- 7) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.












### 6. Convection + Bottom heat Cooking

- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn "P"  to select the cooking mode. "☐" indicator lights.
- 3) Turn "-"  to select bottom+ convection mode. The default temperature is 180 degrees.  
"⊕" indicator will light when convection + bottom function is selected.
- 4) Press "🔥/🍷" to enter to the temperature selection.
- 5) Turn "-"  to select the temperature between 100 to 230 degrees.  
The temperature are 100,105,110,115,120,125,130,135,140,145,150,155,160, 165,170,175,180,185,190,195,200,205,210,215,220,225,230.  
Press "L"  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
- 6) Turn "-"  to select the cooking time. The MAX time is 5 hours.
- 7) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.












### 7. Microwave + Grill Cooking

- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn "P"  to select the cooking mode.  and  will light.
- 3) Turn "-  +" to select mode.  
The default power is level 3.  
"  " indicator will light when grill function is selected.
- 4) Press  to enter to the temperature selection.
- 5) Turn "-  +" to select the power.
- 6) Press  to select the power. The default power is 300W
- 7) Turn "-  +" to select 700W,450W,300W and 100W.
- 8) Press  to select the time setting mode.  
The default time is 10 minutes.
- 9) Turn "-  +" to select the cooking time.  
The MAX time is 90 minutes.
- 10) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.












### 8. Microwave + Convection Cooking

- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn "P"  to select the cooking mode.  and  will light.
- 3) Turn "-  +" to select convection mode.  
The default temperature is 180 degrees.  
"  " lights.
- 4) Press  to enter to the temperature selection.
- 5) Turn "-  +" to select the temperature between 50 to 230 degrees.
- 6) Press  to select the power. The default power is 300W
- 7) Turn "-  +" to select 700W,450W,300W and 100W.
- 8) Press  to select the time setting mode.  
The default time is 10 minutes.
- 9) Turn "-  +" to select the cooking time of grill.  
The MAX time is 90 minutes.
- 10) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.

### 9. Microwave + Grill Fan Cooking








- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn "P"  to select the cooking mode.  and  will light.
- 3) Turn "-  +" to select cooking mode.  
The default temperature is 180 degrees.  
"  " indicator will light when this function is selected.
- 4) Press  to enter to the temperature selection.
- 5) Turn "-  +" to select the temperature between 100 to 230 degrees.
- 6) Press  to select the power.  
The default power is 300W
- 7) Turn "-  +" to select 700W,450W,300W and 100W.
- 8) Press  to select the time setting mode.  
The default time is 10 minutes.
- 9) Turn "-  +" to select the cooking time of grill.  
The MAX time is 90 minutes.
- 10) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.

### 10. Microwave + Bottom + Convection Cooking

- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn "P"  to select the cooking mode.  and  will light.
- 3) Press "-  +" to select convection mode.  
The default temperature is 180 degrees.  
"  " indicator will light when this function is selected.
- 4) Press  to enter to the temperature selection.
- 5) Press "-  +" to select the temperature between 100 to 230 degrees.
- 6) Press  to select the power.  
The default power is 300W
- 7) Press "-  +" to select 700W,450W,300W and 100W.
- 8) Turn  to select the time setting mode.  
The default time is 10 minutes.
- 9) Press "-  +" to select the cooking time of grill.  
The MAX time is 90 minutes.
- 10) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.

### 11. Auto Cook


There are 15 automatic cooking programs. You only have to choose the program and set the weight. The power, the time and the temperature are already set.

- 1) Press **"STOP/CLEAR"** button to activate the microwave function.
- 2) Turn " " to select the cooking mode. " " or " " will light when defrost auto menu selected. Time, weight, the first number of the automatic programs are shown in the display.
- 3) Turn " " to select auto menu. "d01", "d02" or "P01", "P02"...."P13" will display
- 4) Press " /  " button.
- 5) Turn " " to select weight of the menu.
- 6) Press **"START/PAUSE"** button to start cooking.

### 12. Preheating Function

The preheating function can be activated after you have chosen the functions:




Convection, Grill fan, bottom -convection, MW-convection, MW-Grill fan and Microwave -Bottom-convection.




- 1) Press " " button. The preheat icon appears in the display.
- 2) Press **"START/PAUSE"** button to start preheating. If the right temperature is reached, you will hear three beeps. You can stop the preheating by opening the oven door or by pressing the **"STOP/CLEAR"** button.

**Note:** 1. The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.

2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

### 13. Lock-out Function for Children

**Lock:** In waiting state, press **"START/PAUSE"** and " /  " at the same time, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and " " indicator will light.

**Unlock :** In locked state, press **"START/PAUSE"** and " /  " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and " " indicator will disappear.

**Note:** Child lock can be selected only before selecting a function.

### 14. Display Specification

- (1) When setting, if no other operation, it will confirm automatically after 10 seconds. Except clock setting for the first time.
- (2) During setting program, after adjusted for 3 seconds, it will confirm after 3 seconds.
- (3) When the oven is in setting state or pause state, including auto menu and defrost program, if no operation in 5 minutes, it will enter into the off state.
- (4) The oven lamp will light all the time if the door is open.
- (5) The oven lamp will light all the time if the oven is paused.
- (6) **"START/PAUSE"** button must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.

Program	Category	Item
d01 (defrost)**	Meat, poultry and fish	If you hear a beep, the combi microwave oven stops. Turn the food and press the start/pause button to continue the defrosting program.
d02 (defrost)**	Bread, cake and fruit	
P01**	Vegetables	Fresh vegetables
P02**	Side dishes	Potatoes - peeled/cooked
P03*	Side dishes	Potatoes - roasted If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.
P04	Poultry/ Fish	Chicken pieces/ Fish pieces If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.
P05*	Bakery	Cake
P06*	Bakery	Apple pie
P07*	Bakery	Quiche
P08**	Reheat	Drink/soup
P09**	Reheat	Plated meal
P10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P11*	Convenience	Frozen - pizza
P12*	Convenience	Oven chips If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically
P13*	Convenience	Frozen - lasagne

- The programmes with a \* are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with \*\* only use the microwave function.



# Trouble shooting

<b>Normal</b>	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may can out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

<b>Trouble</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Remedy</b>
Oven cannot be started	(1) Power cord not plugged in tightly	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuits breaker works.	Replace fuse or reset circuits breaker (repaired by professional personnel of your company)
	(3) Trouble with outlet	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not head	(4) Door not closed well	Close door well
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.



According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available.