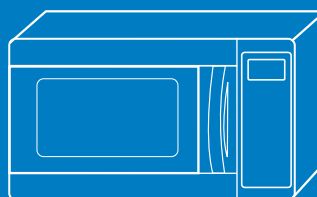
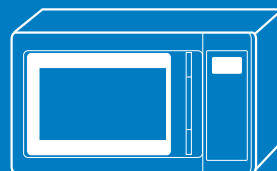
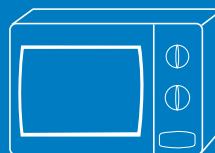


MICROWAVE OVEN
MICRO-ONDES
MAGNETRONOVEN
MIKROVINNA
MICROONDE



Defrost Setting
5 Power Setting
35 Minute Setting



BROLINE

MICROWAVE OVEN
MICRO-ONDES
MAGNETRONOVEN
MIKROVINNA
MICROONDE

MODEL PMG20W/S



Table of Contents

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
COOKING UTENSILS.....	5
OTHER HELPFUL INSTRUCTIONS	6
OVEN OVERVIEW	7
TURNTABLE INSTALLATION	7
COUNTERTOP INSTALLATION	8
MICROWAVE OVEN INSTALLATION	8
CONTROL PANEL.....	9
OPERATION	9
CLEANING AND CARE.....	10
SPECIFICATIONS.....	11
QUESTIONS AND ANSWERS	11
TROUBLESHOOTING	12
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE.....	13
IMPORTANT DISPOSAL INSTRUCTIONS.....	14

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

The oven cannot be operated with the door open due to the safety interlocks built in the door mechanism which switch off cooking functions when the door is opened. Operating the oven with the door open could result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the door mechanism.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

The oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified personnel.

WARNING

- When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, delayed eruptive boiling can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken.
- Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- Do not overheat.
- Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- After heating, allow to stand in the oven for a short time. Stir or shake the contents (especially feeding bottles and baby foods) and carefully check the temperature before use.
- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Liquids or other foods must not be heated in a sealed container since they are liable to explode.
- 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 understands the hazards of improper use.
- This appliance is intended for domestic use only, any other use may invalidate the warranty and might be dangerous.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

1. Read all instructions before using the appliance and keep for future reference.
2. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapours in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
3. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy if the oven is accidentally started.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the mains lead is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person with a lead of the same type and rating to avoid a hazard.
5. Do not let power cord hang over the edge of table or countertop.
6. Do not dry clothes in the oven. They may become carbonised or burned if heated too long.
7. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cookbook contains instructions for the food you are cooking.
8. Do not use the oven for drying kitchen towels or paper products. They may burn.
9. Only use utensils suitable for use in microwave ovens. (See 'COOKING UTENSILS')
10. Do not use wooden or cardboard containers. They may heat up and char.
11. Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and / or fires when used in cooking.
12. Allow the turntable to cool before cleaning.
13. Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal time is allowed they may overheat and burn.
14. Before cooking, pierce the skin of fruit and vegetables.
15. Eggs in their shell and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after heating has ended.
16. Do not attempt deep fat frying in your oven.
17. Remove plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking, as detailed in microwave cookbooks.
18. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
19. If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.

20. Do not overcook food.
21. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
22. When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of ignition.
23. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
24. This 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. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
26. Do not store or use this appliance outdoors.
27. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
28. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Keep power cord away from heated surfaces, and do not cover any items on the oven.
29. 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.
30. 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.
31. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore take care when handling the container.
32. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

WARNING: Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven.

COOKING UTENSILS

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in the microwave oven. The following charts summarise the proper use of cooking utensils in your oven.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminium 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 2.5cm away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 5cm away 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 it's 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 cooking 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 labelled "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

Utensils	Remarks
Aluminium 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 metal-trimmed 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.

Notes:

- Care should be taken when removing utensils or the glass turntable, as they may become hot during cooking.
- Only use a thermometer that is designed for use in the microwave oven.
- Ensure the turntable is in place when you operate the oven.

OTHER HELPFUL INSTRUCTIONS

For best results and more enjoyable cooking, please read these comments thoroughly.

For Best Results:

1. When determining the time for a particular food, begin by using minimum time and checking condition occasionally. It is easy to overcook food because microwaves cook very quickly.
2. Small quantities of food or foods with low water content may dry out and become hard if cooked too long.

Defrosting Frozen Food:

1. Foods that have been frozen can be place directly in the oven for thawing. (Be certain to remove any metallic ties or wraps).
2. Defrost according to the Defrosting instructions found in this manual.
3. For areas of the food thawing faster than others, cover with small pieces of aluminium foil. This helps slow down or stop the defrosting process.
4. Some foods should not be completely thawed before cooking. For example, fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen.
5. It may be necessary to increase or decrease the cooking time in some recipes, depending on the starting temperature of the food.

NOTE:

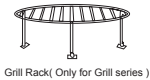
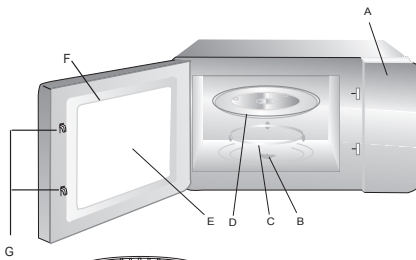
Air from the vent may become warm during cooking.

Browning:

There are a few foods which are not cooked long enough in the microwave oven to brown and may need additional colour.

Coatings such as paprika and browning agents such as Worcestershire sauce may be used on chops, meat patties or chicken pieces.

Roasts, poultry or ham, cooked for 10-15 minutes or longer, will brown without extra additives.

OVEN OVERVIEW**Names of Oven Parts**

Grill Rack (Only for Grill series)

- A. Control Panel
- B. Shaft
- C. Roller Ring
- D. Glass Tray
- E. Oven Window
- F. Door Assembly
- G. Door Safety Lock

The oven will shut off if the door is opened during operation.

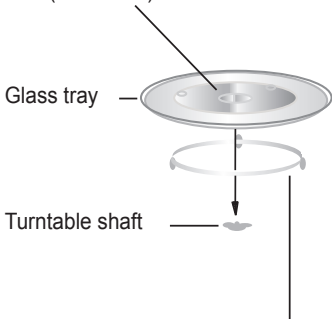
TURNTABLE INSTALLATION

Hub (underside)

Glass tray

Turntable shaft

Turntable ring assembly



- a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorised service centre.

COUNTERTOP INSTALLATION

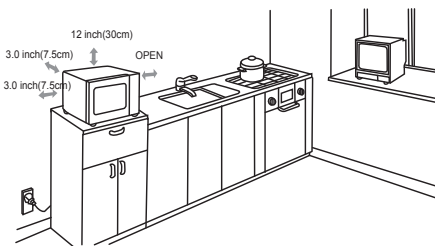
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if the oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the inside of the oven cavity to protect the magnetron.

MICROWAVE OVEN INSTALLATION

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.

- (1) Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- (2) Do not remove the feet from the bottom of the oven.
- (3) Blocking the intake and/or outlet

openings can damage the oven.

- (4) Place the oven as far away from radios and TV as possible.

Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.

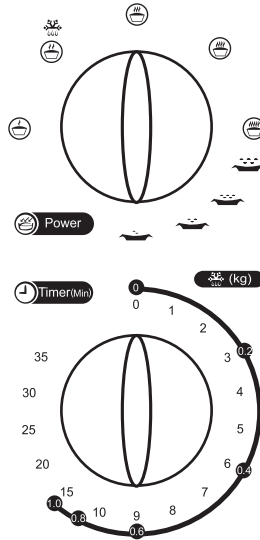
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

Accessible surfaces may get hot during operation.












CONTROL PANEL



OPERATION

1. Set the cooking power by turning the power knob to the desired level.
2. Set the cooking time by turning the timer knob to the desired time.
3. The microwave oven will automatically start cooking after the power level and cooking times are set.
4. After the cooking time has elapsed, a tone will sound and cooking will stop.
5. If the oven is not in use, always set the timer knob to "0".

Function / Power	Output	Application
 Low	17% micro.	Soften ice cream.
 Med. Low (Defrost)	33% micro.	Soup, stew, soften butter or defrost
 Med.	55% micro.	Stew, fish
 Med. High	77% micro.	Rice, fish, chicken, ground meat
 High	100% micro.	Reheat, milk, boil water, vegetables, beverage
 Combi. 1	80% grill 20% micro.	Sausage, lamb, kebabs, seafood, steak

Function / Power	Output	Application
 Combi. 2	70% grill 30% micro.	Chicken pieces, chicken breasts, pork chops
 Combi. 3	60% grill 40% micro.	Whole chicken
 Grill	100% grill	Baked bread, slice food

Note: when removing food from the oven, please ensure that the oven is switched off by turning the timer knob to “0”. Failure to do so and operating the microwave oven with no food in it can result in overheating and damage the magnetron.

CLEANING AND CARE

Disconnect the electrical supply to the oven before cleaning.

Interior walls

Remove any crumbs and food remains between the door and oven using a damp cloth. This area has to be particularly well cleaned to ensure the door will close properly. Remove any grease splashes with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use abrasive cleaners which may damage the surface of the oven.

Only warm soapy water must be used to clean stainless steel surfaces.

Roller rest

The roller rest should be removed and cleaned in hot soapy water at least once a week to prevent grease restricting the rotation of the wheels.

Door

The door and door seals should be kept clean at all times. Use only warm soapy water rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

Exterior

Clean with mild soap and warm water, rinse and dry with a soft cloth. Do not use abrasive materials. Do not spill water in the vents. If the power lead becomes soiled wipe it with a damp cloth.

Only warm soapy water must be used to clean stainless steel surfaces.

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.

SPECIFICATIONS

Power Consumption:	230V~50Hz 1300W (Microwave) 1000W (Grill)
Rated Microwave Power Output:	800W
Outside Dimensions:	433mm(L)×345mm(W)×258mm(H)
Oven Capacity:	20 Litres
Cooking Uniformity:	Turntable System
Turntable Diameter:	Φ245mm
Net Weight:	Approx. 10.5kg

Specifications are subject to change without prior notice.

QUESTIONS AND ANSWERS

Q. What is wrong when the oven light will not glow?

A. * Light bulb has blown.

*Door not closed.

Q. Why is steam coming out of the air exhaust vent and/or why is water dripping from the bottom of the door?

A. Steam is normally produced during cooking operations. This microwave oven has been made to vent this steam out of the side and top vents, occasionally this steam condenses on the door and water then drips out at the bottom of the door. This is quite normal and safe.

Q. Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

A. No. The screen reflects the energy to the oven cavity, the holes, or ports are made to allow light to pass, they do not let microwave energy through.

Q. Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?

A. Yes. Never run it empty.

Q. Why do eggs sometimes pop?

A. When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.

Q. Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?

A. Standing time is very important.

With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods

build up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

- Q.** Why does my oven not always cook fast as the microwave cooking guide says?
- A.** Check your cooking guide again, to make sure you've followed directions exactly and to see what might cause variations in cooking times. Cooking guide times and heat settings are suggestions, to help prevent overcooking the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape and weights could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.
- Q.** Why do sparks and crackling (arcing) occur in the oven?
- A.** There may be several reasons why sparks and crackling (arcing) within the cavity happens.
- * You have left a fork or other metal utensils in the oven.
 - * You are using dishes with metal parts or trim (silver or gold).
 - * You are using a large amount of metal foil.
 - * You are using a metal twist tie.

TROUBLESHOOTING

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be affected when the microwave oven is 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, the oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will escape from the vents. But some may accumulate on a cool place like the 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.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug in again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of authorised agent)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	Door not closed well.	Close door well.
Glass turntable makes noise when microwave oven operates.	Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to 'CLEANING AND CARE' to clean dirty parts.

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Refer to the following short checklist. You may find that the problem you are experiencing has nothing to do with the microwave oven itself. A couple of quick checks may save you an unnecessary service call.

Problem

The oven doesn't work at all.

Check the following

- The mains plug is securely plugged into the mains socket.
- The door is firmly closed and the door hooks are not broken.
- The cooking time is set on the timer selector control.
- The fuse in the mains plug has blown.
- The mains circuit breaker in the home has tripped.

Problem

"Arcing" or sparking in the oven interior.

Check the following

- Any dishes, trays etc which are made of metal or have metal trims must not be used in the microwave oven.
- Metal skewers should be covered with food and make sure they don't touch the sides of the oven interior when rotating. If "arcing" occurs again, remove skewers until food is cooked.
- Remove any other metal cookware.

IMPORTANT DISPOSAL INSTRUCTIONS



As a responsible retailer we care about the environment.

As such we urge you to follow the correct disposal procedure for your product and packaging materials. This will help conserve natural resources and ensure that it is recycled in a manner that protects health and the environment.

You must dispose of this product and its packaging according to local laws and regulations. Because this product contains electronic components, the product and its accessories must be disposed of separately from household waste when the product reaches its end of life.

Contact your local authority to learn about disposal and recycling.

The product should be taken to your local collection point for recycling. Some collection points accept products free of charge.

If something doesn't seem to work

If there is something about your appliance which you do not understand and you live in the UK you can phone our help line during normal office hours on: 0844 8009595.

Calls are charged at standard rates.

We apologise for any inconvenience caused by minor inconsistencies in these instructions, which may occur as a result of product improvement and development.

Kesa U.K HU1 3AU 09 / 10 / 2008

Sommaire

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES	2
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	3
USTENSILES DE CUISSON	5
AUTRES INSTRUCTIONS UTILES	6
PRÉSENTATION DU FOUR	7
INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT.....	7
DÉBALLAGE	8
INSTALLATION DU FOUR	8
ÉLÉMENTS DE COMMANDE	9
UTILISATION	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
SPÉCIFICATIONS	11
QUESTIONS ET RÉPONSES	11
DÉPANNAGE	12
AVANT D'AMENER VOTRE FOUR À RÉPARER	13
IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT.....	14

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

Des verrous de sécurité ont été placés sur la porte afin d'empêcher le four de fonctionner lorsque la porte est ouverte, désactivant alors toutes les fonctions de cuisson. Cette sécurité est essentielle lorsqu'on sait que l'exposition aux micro-ondes peut être dangereuse pour le corps. Aussi, veillez à ne pas altérer ou modifier ce mécanisme.

Ne placez aucun objet entre la paroi avant et la porte du four, et ne laissez pas les salissures et résidus de produit nettoyant s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

N'utilisez jamais votre four s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Vérifiez que la porte se ferme hermétiquement et que le four ne présente aucun dommage au niveau de (1) la porte (elle est pliée), (2) des charnières et verrous (cassés ou desserrés), (3) des joints de la porte et des surfaces d'étanchéité.

Seul un technicien qualifié peut modifier ou réparer ce four.

AVERTISSEMENT

- Lorsque vous réchauffez des liquides (potages, sauces, boissons, etc.) dans votre four à micro-ondes, une ébullition éruptive retardée peut se produire sans apparition de bulles. Cela peut causer un débordement soudain du liquide chaud. Pour empêcher cette possibilité, respectez les recommandations ci-dessous.
- N'utilisez aucun conteneur à bord droit et goulot étroit.- Ne chauffez pas de trop.
- Mélangez une première fois le liquide avant de l'introduire dans le four puis une deuxième fois à mi-cuisson.
- Lorsque le réchauffement est terminé, laissez le liquide quelques minutes dans le four avant de l'en sortir. Remuez ou secouez le contenu (particulièrement les biberons et les petits pots pour bébé) et vérifiez soigneusement la température avant utilisation.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, n'utilisez pas votre four avant de l'avoir fait réparer par un technicien qualifié.
- Toute intervention requérant le retrait d'un des couvercles de protection contre les micro-ondes est interdite aux personnes non compétentes dans ce domaine.
- Ne réchauffez aucun liquide et aucune nourriture dans un récipient scellé pour ne pas risquer une explosion.
- Ne laissez des enfants utiliser ce four sans surveillance uniquement avoir vérifié qu'ils ont compris toutes les instructions d'utilisation et de sécurité rapportées dans ce guide.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement ; toute autre utilisation invalide la garantie et vous expose à un danger.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS DE CE GUIDE ET
CONSERVEZ-LES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

1. Lisez toutes les instructions de ce guide d'avant d'utiliser votre four pour la première fois et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Utilisez cet appareil uniquement pour l'application qui lui a été affectée, décrite dans ce guide. n'exposez pas cet appareil à des produits et vapeurs corrosives. Ce four a été conçu uniquement pour réchauffer, cuire et sécher des aliments. Il ne convient pas pour des applications industrielles ni pour un usage en laboratoire.
3. N'allumez pas votre four alors qu'il est vide. Laissez-y toujours un verre d'eau lorsque vous ne l'utilisez pas. En cas de mise en route accidentelle du four, cette eau absorbera l'énergie des micro-ondes.
4. N'utilisez pas votre appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la prise est endommagée, ou après avoir constaté un défaut de fonctionnement, ou après tout dommage intervenu sur l'appareil. Pour remplacer le cordon d'alimentation, adressez-vous au constructeur, à son centre de service ou à une personne qualifiée pour éviter tout risque d'électrocution. Vérifiez que le nouveau cordon présente les mêmes spécifications que l'ancien.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
6. Ne mettez aucun vêtement à sécher dans le four. Ils risquent de devenir noirs, voire brûler, si vous les y laissez trop longtemps.
7. Ne chauffez aucun aliment emballé dans des serviettes en papier, sauf si votre livre de cuisine le recommande.
8. N'utilisez pas le four pour sécher des serviettes ou autres produits en papier. Ils risquent de brûler.
9. Ne placez dans votre four que des récipients spécialement prévus pour la cuisson à micro-ondes. (Reportez-vous à la section 'USTENSILES DE CUISSON')
10. N'utilisez aucun récipient en bois ou en carton. Ils risquent de chauffer et de devenir noirs.
11. N'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent contenir des impuretés susceptibles de causer des étincelles et/ou des incendies s'ils sont utilisés dans le four à micro-ondes.
12. Laissez le plateau tournant refroidir avant de le nettoyer.
13. Des petites quantités d'aliment nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. La durée normale recommandée risque de les brûler.
14. Avant de mettre des fruits et des légumes au four, percez leur peau.
15. Ne chauffez pas des oeufs crus ou déjà durs dans leur coquille car ils risquent d'exploser, même si le four s'est arrêté de chauffer.
16. N'essayez pas de frire des aliments dans votre four.
17. Enlevez les emballages en plastique des aliments avant de les cuire ou les décongeler. Certaines recettes peuvent cependant nécessiter de couvrir les aliments avec un film plastique avant de les cuire ou les chauffer dans votre four.
18. Chaque fois que votre livre de cuisine préconise une cuisson dans un récipient en plastique ou en papier, vérifiez fréquemment le récipient pour vérifier qu'il ne commence pas à brûler.

19. Si de la fumée s'échappe du four, éteignez-le ou débranchez-le de la prise secteur et laissez la porte du four fermée afin d'étouffer les flammes, le cas échéant.
20. Ne dépassez pas les durées de cuisson ou de réchauffement recommandées.
21. N'utilisez pas votre four comme garde-manger, pour quelque aliment que ce soit (pain, gâteau, etc.).
22. Si vous chauffez ou cuisez des aliments dans des récipients jetables en plastique, papier ou autre matériau combustible, vérifiez fréquemment que ces récipients ne prennent pas feu.
23. Respectez scrupuleusement les instructions d'installation de votre four.
24. L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (et enfant) ne disposant pas de toutes ses capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant de l'expérience et des connaissances requises. Cette interdiction ne peut être levée qu'après que ces personnes ont reçu une formation appropriée et sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
25. Nettoyez régulièrement votre four et retirez tous les restes d'aliment qui se sont déposés.
26. Ne rangez pas ni n'utilisez votre four à l'extérieur.
27. N'utilisez pas votre four près d'une source d'eau, dans une cave humide ou près d'une piscine.
28. La température des surfaces accessibles devient très chaude lorsque le four fonctionne. Éloignez le cordon d'alimentation des surfaces chaudes et ne couvrez aucune pièce du four.
29. Le non-respect des instructions d'entretien risque d'accélérer la détérioration de l'extérieur de votre four, de réduire sa durée de vie et d'augmenter les risques de danger.
30. Remuez ou secouez le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, et vérifiez soigneusement leur température pour éviter que le bébé ne se brûle.
31. Le réchauffement de liquides dans votre four à micro-ondes peut provoquer des ébullitions éruptives retardées. Soyez très prudent au moment de les sortir du four.
32. N'installez pas votre four à micro-ondes dans une armoire.

AVERTISSEMENT : Ne tentez pas de modifier, ajuster ou réparer vous-même la porte, le panneau de commande, les verrous de sécurité ou toute autre pièce du four.

USTENSILES DE CUISSON

N'employez que des ustensiles dont la notice mentionne explicitement qu'ils conviennent pour la cuisson dans un four à micro-ondes. Le tableau ci-dessous rapporte quelques recommandations pour chaque ustensile que vous pouvez être à même d'utiliser avec votre four à micro-ondes.

Matériaux utilisables dans votre four à micro-ondes

Ustensile	Recommandations
Feuille d'aluminium	Protection uniquement. Utilisez des petits morceaux pour couvrir es fines parties de viande ou de volaille afin qu'elles ne cuisent pas de trop. Un effet d'arc électrique est possible lorsque la feuille d'aluminium est trop proche des parois du four. Pour l'éviter, n'approchez pas la feuille de moins de 2,5 cm des parois.
Plat brunisseur	Conformez-vous aux instructions du constructeur. Le fond du plat brunisseur doit se trouver à au moins 5 cm au-dessus du plateau tournant. Un mauvais usage risque de casser le plateau tournant.
Vaisselle de table	Utilisez uniquement une vaisselle insensible aux micro-ondes. Conformez-vous aux instructions du constructeur. N'introduisez aucune vaisselle fêlée ou ébréchée dans votre four.
Bocaux	Retirez toujours le couvercle. Utilisez les bocaux uniquement pour réchauffer des aliments. La plupart des bocaux ne résistent pas à la chaleur et se cassent.
Verre	Utilisez uniquement des verres qui résistent à la chaleur. Vérifiez l'absence de toute garniture métallique. N'introduisez aucun verre fêlé ou ébréché dans votre four.
Sac de cuisson au four	Conformez-vous aux instructions du constructeur. Ne fermez pas avec une attache métallique. Pratiquez des fentes dans le sac pour permettre l'évacuation de la vapeur.
Assiette et verre en papier	Utilisez les assiettes et verres en papier uniquement pour cuire ou réchauffer sur de courtes durées. Ne laissez pas le four fonctionner sans surveillance.
Serviette en papier	Utilisez les serviettes en papier pour couvrir les aliments à réchauffer et absorber les graisses. Utilisez uniquement sur de courtes durées et toujours en surveillant la cuisson.
Papier sulfurisé	Utilisez les papier sulfurisé pour couvrir les aliments afin de prévenir des projections ou pour cuire à la vapeur.
Plastique	Pour des ustensiles insensibles aux micro-ondes uniquement. Conformez-vous aux instructions du constructeur. Les ustensiles doivent porter la mention "Pour four à micro-ondes". Certains plastiques s'amollissent lorsque le contenu est chaud. Percez les "sacs résistant à l'ébullition" et les sacs en plastique fermés hermétiquement, comme cela est recommandé sur l'emballage.
Emballage en plastique	Pour des emballages insensibles aux micro-ondes uniquement. Ils servent à couvrir la nourriture pendant la cuisson pour conserver l'humidité. Veillez à ce que l'emballage plastique ne touche pas l'aliment.
Thermomètre	Pour des thermomètres insensibles aux micro-ondes uniquement (thermomètre à viande et à bonbons).
Papier de paraffine	Il sert à couvrir l'aliment pour empêcher les projections et conserver l'humidité.

Matériaux à ne pas utiliser dans un four à micro-ondes

Ustensile	Recommandations
Plateau en aluminium	Risque de provoquer un effet d'arc électrique. Transférez l'aliment dans un plat insensible aux micro-ondes.
Carton alimentaire avec une poignée métallique	Risque de provoquer un effet d'arc électrique. Transférez l'aliment dans un plat insensible aux micro-ondes.
Ustensile métallique et ustensile à garniture métallique	Les métaux isolent l'aliment des micro-ondes. Les garnitures métalliques risquent de provoquer un effet d'arc électrique.
Attache métallique pour emballage	Risque de provoquer un effet d'arc électrique capable d'enflammer le four.
Sac en papier	Peut prendre feu dans le four.
Mousse plastique	Risque de fondre ou de contaminer les liquides lorsqu'elle est exposée à de fortes températures.
Bois	Le bois sèche sous l'effet de fortes températures et risque alors de se fendre.

Remarques :

- Soyez prudent lorsque vous manipulez des ustensiles ou le plateau tournant en verre : ils peuvent s'échauffer.
- Utilisez uniquement un thermomètre conçu ou recommandé pour une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Vérifiez que le plateau tournant est bien en place lorsque vous utilisez le four.

AUTRES INSTRUCTIONS UTILES

Pour de meilleurs résultats et une cuisine plus agréable, lisez toutes les recommandations ci-dessous.

Pour de meilleurs résultats :

1. Pour déterminer le temps idéal de cuisson pour un aliment particulier, mettez cet aliment à cuire dans le four pendant la durée minimale puis continuez de le cuire en regardant fréquemment son degré de cuisson. Il est facile de trop cuire un aliment tant les fours à micro-ondes cuisent rapidement.
2. Des aliments en faible quantité et des aliments à faible teneur en eau peuvent sécher et durcir lorsqu'ils sont cuits trop longtemps.

Décongélation d'aliments congelés :

1. Vous pouvez placer des aliments congelés directement dans le four pour les décongeler. (N'oubliez pas d'enlever les attaches métalliques et les emballages).
2. Pour la décongélation, reportez-vous aux instructions fournies dans ce guide.
3. Si certaines parties de l'aliment se décongèlent plus rapidement que les autres, couvrez-les avec un peu d'aluminium. L'aluminium permet en effet de ralentir, voire arrêter, le processus de décongélation.
4. Certains aliments doivent être mis à cuire avant leur décongélation complète. C'est le cas, par exemple, du poisson, car il cuit vite.
5. Selon la température de l'aliment au moment où vous commencez à le cuire, vous pouvez être amené à ajouter ou enlever quelques minutes à la durée de cuisson indiquée dans la recette.

REMARQUE :

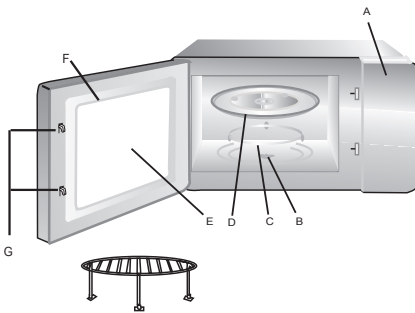
L'air sortant des ouvertures d'aération peut devenir chaud durant la cuisson.

Brunissement :

Certains aliments ne restent pas suffisamment longtemps dans le four à micro-ondes pour brunir, aussi un élément colorant pourra être nécessaire.

Pour des côtelettes, des boulettes de viande et des morceaux de poulet, utilisez du paprika ou une sauce Worcestershire.

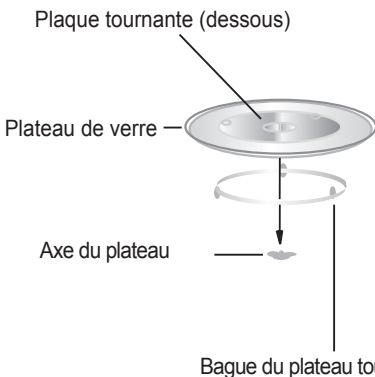
Aucun additif n'est nécessaire pour un rôti, une volaille ou du jambon dès lors que vous les cuisez pendant au moins 10 à 15 minutes.

PRÉSENTATION DU FOUR**Liste des pièces**

Grille (pour les modèles avec fonction grill)

- A. Panneau de commande
- B. Axe
- C. Couronne de galets
- D. Plateau en verre
- E. Fenêtre
- F. Porte
- G. Verrouillage de sécurité de la porte

Le four s'arrête automatiquement en cas d'ouverture de la porte pendant le processus de cuisson.

INSTALLATION DU PLATEAU TOURNANT

- a. Ne placez jamais le plateau en verre à l'envers. Veillez à ce que rien ne puisse gêner sa rotation.
- b. Utilisez toujours le plateau en verre avec sa bague pour la cuisson.
- c. Posez les aliments et récipients sur le plateau en verre.
- d. Si le plateau en verre ou sa bague vient à se fendre ou se casser, apportez-le à votre service après-vente agréé le plus proche.

DÉBALLAGE

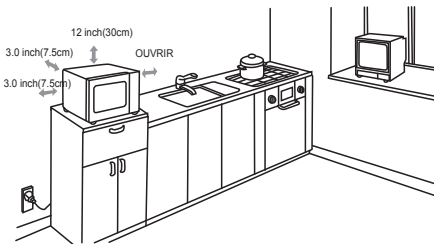
Enlevez tous les matériaux d'emballage et les accessoires. Vérifiez que le four n'est pas endommagé (chocs, porte cassée, etc.). N'utilisez jamais votre four s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.

Intérieur du four : enlevez tout film protecteur situé sur les surfaces intérieures du four.

Laissez en place le revêtement marron de mica fixé sur la paroi intérieure du four car c'est lui qui protège le magnétron.

INSTALLATION DU FOUR

1. Choisissez une surface plane offrant suffisamment d'espace libre pour les ouvertures d'entrée et de sortie d'air.



- (4) Éloignez le four le plus possible d'appareils radio et télévision. Les micro-ondes peuvent perturber la réception de tels appareils.

2. Branchez votre four sur une prise secteur standard. Vérifiez que la tension et la fréquence du courant fourni correspondent à celles mentionnées sur l'étiquette de spécifications.

Laissez un espace libre d'au moins 7,5 cm entre le four et tout mur adjacent. Un côté doit être totalement libre.

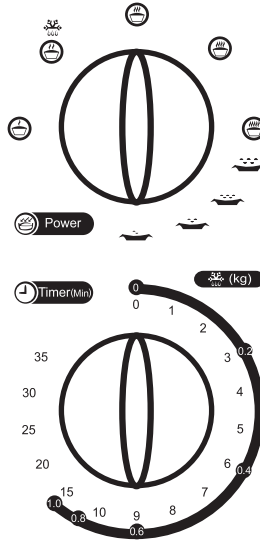
- (1) Laissez un espace d'au moins 30 cm au-dessus du four.
- (2) N'enlevez pas les pieds fixés en dessous du four.
- (3) Bloquer les ouvertures d'entrée et de sortie d'air peut endommager le four.

AVERTISSEMENT : N'installez pas le four au-dessus d'une plaque de cuisson ou de tout autre appareil dégageant de la chaleur. Toute installation proche ou sur une source de chaleur risque d'endommager le four, sans possibilité de recourir à la garantie.

Les surfaces accessibles deviennent chaudes pendant le fonctionnement.












PANNEAU DE COMMANDE



UTILISATION

1. Tournez le sélecteur de température sur la position appropriée à l'aliment que vous voulez cuire ou réchauffer.
2. Tournez la minuterie sur la durée de cuisson ou de réchauffement requise.
3. Le processus de cuisson ou de réchauffement commence immédiatement.
4. Lorsque le minuteur atteint la position zéro, un bip sonore retentit et le four s'arrête automatiquement.
5. Si vous n'utilisez pas votre four, laissez le minuteur sur la position "0".

Sélecteur de température	Puissance	Application
 Bas	17% micro.	Ramollir légèrement une glace
 Bas + (décongélation)	33% micro.	Potage, ragoût, ramollir le beurre ou décongeler
 Moyen	55% micro.	Ragoût, poisson
 Moyen +	77% micro.	Riz, poisson, poulet, viande hachée
 Haute	100% micro.	Réchauffer, lait, eau bouillante, légumes, boisson
 Combi. 1	80% grill 20% micro.	Saucisse, agneau, kebabs, fruits de mer, bifteck

Sélecteur de température	Puissance	Application
 Combi. 2	70% grill 30% micro.	Morceaux de poulet, blancs de poulet, côtelettes de porc
 Combi. 3	60% grill 40% micro.	Poulet entier
 Grill	100% grill	Pain cuit au four, nourriture en tranche

Remarque: ramenez le sélecteur de température sur la position "0" avant de retirer un aliment du four. Tout fonctionnement du four à vide risque de surchauffer l'intérieur et d'endommager le magnétron.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez votre four de la prise secteur avant de le nettoyer.

Parois intérieures

Enlevez toutes les miettes et tous les résidus d'aliments laissés entre la porte et le four à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Ce nettoyage est essentiel pour que la porte puisse se fermer hermétiquement. Enlevez les traces de graisse avec un chiffon mouillé avec de l'eau savonneuse, rincez et séchez. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif afin de ne pas endommager la surface du four.

Nettoyez les surfaces en acier inoxydable uniquement avec de l'eau savonneuse chaude.

Support des rouleaux

Enlevez le support des rouleaux et nettoyez-le avec de l'eau savonneuse au moins une fois par semaine pour empêcher que la graisse accumulée ne gêne la rotation des roues.

Porte

Veillez à ce que la porte et ses joints soient toujours propres. Lavez-les avec de l'eau chaude savonneuse uniquement, rincez et séchez soigneusement.

N'UTILISEZ PAS DE MATÉRIAUX ABRASIFS, PAR EXEMPLE DES POUDRES, DE LA LAINE D'ACIER OU DU PLASTIQUE.

Pour conserver les parties métalliques en bon état, essuyez-les fréquemment avec un chiffon humide.

Extérieur

Nettoyez avec du savon doux et de l'eau chaude, rincez et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez aucun matériau abrasif. Évitez que de l'eau ne tombe dans les fentes d'aération. Si le cordon d'alimentation est sale, essuyez-le avec un chiffon humide.

Nettoyez les surfaces en acier inoxydable uniquement avec de l'eau savonneuse chaude.

Le non-respect des instructions d'entretien risque d'accélérer la détérioration de l'extérieur de votre four, de réduire sa durée de vie et d'augmenter les risques d'utilisation.

Spécifications

Consommation d'énergie :	230V~50Hz 1300 W (four) 1000W (Grill)
Puissance en sortie mesurée Output:	800W
Dimensions extérieures :	433mm(L)×345mm(W)×258mm(H)
Capacité du four :	20 litres
Cuisson uniforme :	Plateau tournant
Diamètre du plateau :	Φ245mm
Poids net :	Approx. 10,5 kg

Les spécifications sont sujettes à modification sans notification préalable.

QUESTIONS ET RÉPONSES

Q. La lumière de four ne s'allume pas. Quel est le problème ?

A. * L'ampoule a sauté.

* Vous n'avez pas fermé la porte du four.

Q. Pourquoi de la vapeur sort-elle des ouvertures d'aération et/ou pourquoi de l'eau s'égoutte-t-elle en bas de la porte ?

A. Toute cuisson produit normalement de la vapeur. Ce four à micro-ondes est conçu pour évacuer cette vapeur via les orifices d'aération prévus sur le côté et en haut du four ; si un peu de cette vapeur touche la paroi froide du four, elle se condense et la goutte d'eau alors reconstituée s'écoule par le bas de la porte. Tout cela est normal et ne présente aucun danger.

Q. Est-ce que l'énergie des micro-ondes traverse la fenêtre d'observation de la porte ?

A. Non. L'écran renvoie l'énergie à l'intérieur du four. Les trous et ports laissent passer uniquement la lumière, non l'énergie des micro-ondes.

Q. Est-ce qu'un fonctionnement à vide peut endommager le four à micro-ondes ?

A. Oui. Aussi, ne le faites jamais fonctionner alors qu'il est vide.

Q. Pourquoi les oeufs éclatent-ils parfois ?

A. Lorsque vous cuisez ou pochez des oeufs, une pression importante se développe à l'intérieur de la membrane du jaune, pouvant entraîner un éclatement. Pour éviter cela, percez simplement le jaune avec un cure-dent avant de le cuire. Ne faites jamais cuire des oeufs sans percer leur coquille.

Q. Pourquoi est-il recommandé d'attendre quelque peu après la fin de la cuisson avant de sortir le plat du four ?

A. Ce temps d'attente est très important.

L'énergie des micro-ondes chauffe les aliments, pas le four. Nombreux

sont les aliments qui accumulent alors suffisamment de chaleur en eux pour que le processus de cuisson se continue même après que ces aliments ont été retirés du four. Pour des gros morceaux de viande, des gros légumes et des gâteaux, le temps d'attente permet de terminer la cuisson à l'intérieur de ces aliments sans trop cuire l'extérieur.

Q. Pourquoi mon four ne cuit pas toujours aussi rapidement que le laisse penser le livre de cuisine ?

A. Vérifiez que vous avez scrupuleusement suivi les instructions de votre livre de cuisine et recherchez dans ce même livre ce qui peut expliquer le décalage constaté dans les temps de cuisson. Les temps de cuisson et les températures indiqués ne sont souvent que des suggestions pour éviter que les aliments ne brûlent, ce qui arrive souvent à tous ceux qui débutent dans la cuisson par micro-ondes. Toute variation dans la taille, la forme et le poids des aliments suffit pour allonger le temps de cuisson par rapport à ce qui est marqué. Utilisez votre bon sens et les recommandations du livre de cuisine pour déterminer si vos aliments sont suffisamment cuits, somme toute ce que vous faites avec votre four traditionnel.

Q. D'où proviennent les étincelles et crépitements (effet d'arc) à l'intérieur du four ?

A. Plusieurs raisons peuvent expliquer ces phénomènes.

- * Vous avez laissé une fourchette ou tout autre ustensile métallique dans le four.
- * Vous utilisez des plats avec des parties métalliques (argent ou or).
- * Vous utilisez une grande quantité d'aluminium.
- * Vous utilisez des ligatures métalliques.

DÉPANNAGE

Normal	
Le four à micro-ondes perturbe la réception du poste de télévision	La technologie des micro-ondes gêne en effet la réception des signaux radio et télévision. Cette gêne est similaire à celle causée par les petits appareils électroménagers tels qu'un mixeur, un aspirateur ou un ventilateur. Cela est normal.
La lumière du four est faible	Ce phénomène se produit lorsque vous utilisez le four à une faible température. Cela est normal.
De la vapeur s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des ouvertures d'aération	La cuisson des aliments dégage de la vapeur dont la plus grande partie s'échappe par les ouvertures d'aération. Une faible partie s'accumule sur la porte. Cela est normal.
Le four s'est mis en marche accidentellement sans aucun aliment à l'intérieur.	Le constructeur interdit de faire marcher son four sans aucun aliment à l'intérieur. Cela est très dangereux.

Symptôme	Causes possibles	Action
Le four ne s'allume pas.	(1) Vous n'avez pas branché correctement le cordon d'alimentation dans la prise secteur.	Débranchez le cordon d'alimentation. Attendez 10 secondes et rebranchez-le.
	(2) Le fusible a sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible ou réactivez le disjoncteur (si nécessaire faites appel à un technicien qualifié)
	(3) La prise secteur est défectueuse.	Testez la prise en y branchant d'autres appareils électriques.
Le four ne chauffe pas.	Vous n'avez pas fermé correctement la porte du four.	Fermez correctement la porte du four.
Le plateau en verre fait du bruit lorsque le four fonctionne.	Le support des rouleaux et le bas du four sont sales.	Nettoyez ces éléments comme indiqué dans la section 'NETTOYAGE ET ENTRETIEN'.

AVANT D'AMENER VOTRE FOUR À RÉPARER

Procédez aux vérifications suggérées dans la liste de contrôle ci-dessous. Il peut arriver, en effet, que le problème ne provienne nullement d'un défaut nécessitant de réparer le four. Aussi, quelques contrôles rapides peuvent vous faire gagner beaucoup de temps.

Problème

Le four ne marche pas.

Vérifiez :

- le branchement du cordon d'alimentation dans la prise secteur ;
- la fermeture de la porte et le fonctionnement du système de verrouillage ;
- la position du minuteur ;
- l'état du fusible ;
- la position du disjoncteur.

Problème

Un "effet d'arc électrique" ou des étincelles sont visibles à l'intérieur du four.

Vérifiez :

- que vous n'utilisez ni plat ni plateau ni tout autre ustensile en métal ou à garnitures métalliques ;
- que toutes les parties des brochettes en métal sont couvertes de nourriture et ne touchent pas les parois du four lorsqu'elles tournent. Si "l'effet d'arc électrique" se reproduit, retirez les brochettes.
- Retirez tout ustensile métallique de l'intérieur du four.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE MISE AU REBUT



En tant que revendeur, nous nous préoccupons de l'environnement.

Aidez-nous en observant toutes les instructions et réglementations de mise au rebut de vos appareils, piles et emballages. Nous devons tous œuvrer pour la protection des ressources naturelles et la conservation de notre environnement.

Déposez vos appareils électroniques et vos emballages auprès des installations de recyclage prévues. Ce produit contient des composants électroniques et des piles, aussi ne doit-il pas être jeté, ni l'appareil ni ses accessoires, avec vos ordures ménagères.

Contactez vos autorités locales pour les instructions de mise au rebut et de recyclage.

Déposez votre appareil et sa pile auprès des installations de recyclage prévues.
Ce dépôt est souvent gratuit.

Mauvais fonctionnement

Si votre appareil ne semble pas fonctionner correctement sans que vous en trouviez la cause ou si vous n'avez pas compris certains points et que vous habitez le Royaume-Uni, appelez notre service d'assistance pendant les heures normales de travail, au numéro : 0844 8009595.

Les appels sont facturés comme des appels normaux.

Nous nous excusons d'avance pour les désagréments causés par les quelques erreurs mineures que vous pourriez rencontrer, généralement dues à un décalage entre la mise à jour du manuel et les constantes améliorations que nous apportons à nos produits.

Kesa U.K HU1 3AU 09 / 10 / 2008