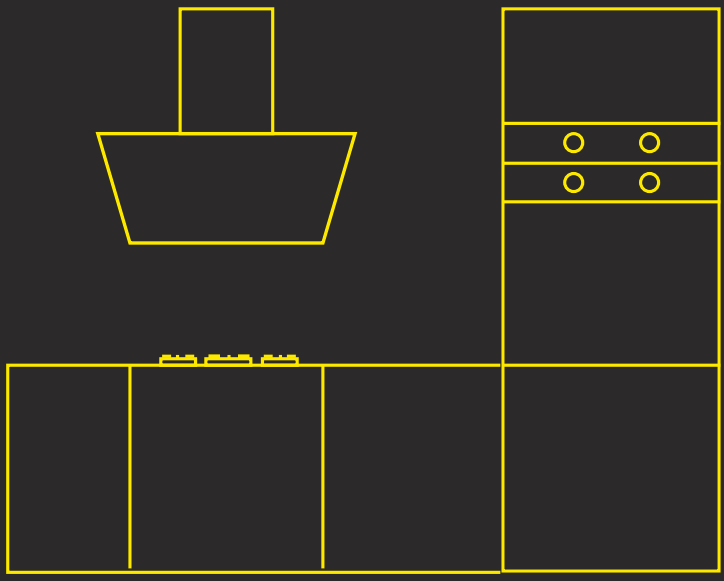
# USER MANUAL



TEKA

# INDEX

Installation & Maintenence.....3
Instruction manual.....83
Cooking guide.....137

HLC 84-G1 C

ES PT EN
FR DE

Cod. 1632495

teka.com

# INSTALLATION & MAINTENANCE

# Contents

**Safety Information .....5**
Children and Vulnerable People Safety.5
General Safety.....6
Avoid damaging the Microwave oven or other dangerous situations by following these instructions.....8
Installation.....9
Cleaning and Maintenance.....10
Service and Repair .....10
**INSTALLATION.....12**
Before installation.....12
Electrical connection.....12
Oven installation.....12
**ENVIRONMENTAL INFORMATION.....13**
Disposal of the ecological packaging....13
Product disposal .....13
Energy information .....13
**BEFORE FIRST USE.....13**
**OTHER IMPORTANT INSTRUCTIONS....13**
**ACCESSORIES.....14**
**CLEANING AND MAINTENANCE.....14**
Cleaning the oven exterior and oven accessories.....14
Cleaning the oven interior.....14
Cleaning the oven door .....15
Cleaning method for external glasses ...15
Changing the oven light bulb.....15
**TROUBLE SHOOTING.....16**
**TECHNICAL SPECIFICATIONS .....17**
**FIGURES .....79**

# Safety Information

⚠ Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

## Children and Vulnerable People Safety

**Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

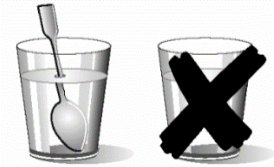
## General Safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting!
- The tray and rack have a system for easy partial removal and handling of food. Always place these accessories inside the oven, as indicated in the Accessories section.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
  - The door is not closed correctly;
  - The door hinges are damaged;
  - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
  - The door window glass is damaged;

– There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.



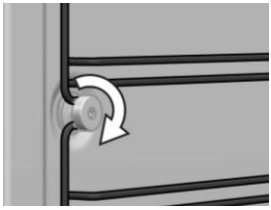
- Take care when heating liquids!
  When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.
  DANGER OF INJURIES AND BURNS!
  To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.
- 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.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Beware!** To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.

- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. It you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- To achieve the best results when warming up small loads (such as a glass of water, a milk mug or a popcorn bag) it is suggested that they are placed on the glass tray and position it at the 1st or higher levels.
- Turn or stir the food at regular intervals to improve heating uniformity.
- To achieve the best cooking results with microwaves the rack must be removed, place the food on the glass tray and position it at the bottom or higher levels.
- Do not place any food or recipient with food/liquid directly on the bottom of the cavity. For better heating results always place the food or recipient with food/liquid over the glass tray.
- Do not cover the bottom of the oven cavity with aluminum or tin foil sheets as there is the risk of damaging the oven.

**Avoid damaging the Microwave oven or other dangerous situations by following these instructions**

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Place correctly the oven accessories on the side racks (see the section “Accessories”.)
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).

- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The base and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.
- **Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.**



## Installation

- The installation must comply with current regulations.
- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.

- **WARNING!** The oven must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

## Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance 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.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

## Service and Repair

- **WARNING!** Cut the power supply before repair.
- **WARNING!** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a

cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.



**INFORMATION**

**This manual describes general oven characteristics, and so they may not correspond in full to those of your oven. Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the specific features and equipment of your oven.**

**The manufacturer reserves the right to change the product characteristics in order to improve its operation.**

# Installation

This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

## BEFORE INSTALLATION

- To handle the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.
- Do not install the oven behind decorative doors. This can cause it to overheat.
- When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.
- In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.
- When the base of the main power socket is inside the unit in which the oven is installed, this must be done in the shaded area. Figure 2.
- The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 °C.
- The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.
- For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the following figures:

  **Column installation.**

  45cm oven: Figure 7

  **Undercounter installation.**

  45cm oven: Figure 8

## ELECTRICAL CONNECTION

The fitter must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

## OVEN INSTALLATION

For all ovens. After the electrical connection has been done:

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it. Figure 3.
4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings. Figure 9.
5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.

**WARNING**

Do not lean on the open door of the oven while executing steps 4 and 5, as the open is not secured to the unit and it could move forwards and fall to the floor.

# Environmental information

### DISPOSAL OF THE ECOLOGICAL PACKAGING

The packaging is made from totally recyclable materials which can be put to other uses. Consult your local council regarding the necessary procedures for disposing of these materials.

### PRODUCT DISPOSAL

**WARNING**

The  symbol on the product or packaging indicates that this appliance cannot be disposed of as normal household waste. It should be taken to an electrical and electronic equipment collection point for recycling. In this way, any negative consequences for the environment and public health from incorrect handling can be avoided.
Contact your local council, household waste disposal service or the establishment where you bought the product from for more information on recycling the appliance.

### ENERGY INFORMATION

Tested to comply with the requirements of the 66/2014 (Eco-Design) and 65/2014 (Energy Labelling) regulations in accordance with Regulation EN 60350-1.

Energy consumption measurements taken under different conditions may give different values from those indicated for your oven.

Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the energy consumption of your oven.

# Before first use

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
2. Turn your oven to  , or if this setting is not available to  , at 200 ºC for 1 hour. Consult the User's guide accompanying this manual on how to do this.
3. Cool the oven with the door open so that it ventilates and no odors remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

# Other important instructions

Do not cover the bottom of the oven with aluminum foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.

Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.

It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.

When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure

exerted by the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

## Accessories

Do not leave any containers or food on the oven floor. Always use the trays and racks supplied with the oven.
To prepare yoghurt, place the jars on the oven floor.
To cook any other food, insert the tray or rack into the runners inside the oven.

1. Between two rails of the side supports or on any of the extractable runners, if the oven has them.
2. The rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing upwards Figure 4.
3. The surface of the rack on which the container will rest must be below the side rails. This prevents the container from accidentally sliding. Figure 5.

## Cleaning and maintenance

**WARNING**

Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.

### CLEANING THE OVEN EXTERIOR AND OVEN ACCESSORIES

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.
Take great care when cleaning stainless steel or painted surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

### CLEANING THE OVEN INTERIOR

Clean the oven interior regularly to remove traces of fat or food, which can later give off smoke and odors and cause stains to appear. Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enameled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven cleaning products only on enameled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

**WARNING**

Do not clean the oven interior with steam or pressurized-water cleaning equipment.

Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.
Over time, certain types of food such as tomatoes, vinegar and salt-baked dishes may cause the enamel to change color. This is normal and does not affect the functioning of the oven. Do not try to remove these stains using aggressive methods such as those described, as this could cause permanent damage to the surface.
Clean the oven seal regularly to eliminate all traces of fat or food. This will prevent the seal from becoming damaged and breaking during subsequent cooking operations.
It is advisable to clean this seal without removing it.

**Dismantling the side supports**

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A), pull the supports forward (B) and remove them. Figure 10.

**Assembling the supports**

3. Insert the rear notch into the rear fastening nut.
4. Fix the front fastening nut (C) in the front notch of the support. Figure 11.

5. Secure the support with the nut (D) and turn until it is fully adjusted (E). Figure 11.

**WARNING**
Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.

## CLEANING THE OVEN DOOR

### Dismantling/assembling the interior glass of the door

**WARNING**
If dismantling the glass panes with the door fitted in the oven, always do it with the hinge in the locked position. If not, the door will close and the unmounted glass panes could break and cause injury.

Depending on the model, your oven may have 1 or 3 panes of glass. Follow the instructions for the type of door your oven has.

1. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door. Figure 12.
2. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door. Figure 13.
3. Remove the glass panes from the door. Clean them with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.

**WARNING**
Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.

4. Once clean, insert pane no. 3 into the same position so that the TERMOGLASS indication printed on it is visible as shown in Figure 14.
5. Reattach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings.

**WARNING**
Never switch the oven on if any of the glass panes on the door are missing.

## CLEANING METHOD FOR EXTERNAL GLASSES

Use microfaser and water, in case of need, add mild soap.
Aggressive cleaning material or detergent should not be used.

## CHANGING THE OVEN LIGHT BULB

**WARNING**
Make sure the oven has been disconnected from the mains before changing the bulb.

The replacement bulb must withstand temperatures up to 300 °C. You can order them from the Technical Assistance Service Department.

### Changing the upper bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

1. Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
2. Loose and remove the glass light cover **(1)**.
3. Remove the bulb **(2)**. **Warning! The bulb may be very hot.**
4. Fit a new G9 230V / 25W bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
5. Tighten the glass light cover into place **(1)**.
6. Connect the oven again to the power supply.

# Trouble shooting

This section describes some of the most frequent problems that can affect your oven, along with the most common causes and possible solutions.

**The oven stops working**

- Check the power connection.
- Check the fuses and the circuit breaker of your installation.
- Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.
- Check the position of the control and temperature dial.

**The inside light does not go on**

- Change the bulb.
- Check it has been properly installed as set out in the Installation Instructions.

**Nothing happens when the keys are pressed**

- Check if the Safety Block is active.

**The heating pilot light does not turn on**

- Select a temperature.
- Select a setting.
- It should only come on while the oven is heating up to the selected temperature.

**Oven smoking during use**

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of fat or oil in the tray.
- Do not cook at temperatures higher than those indicated in the cooking chart.

**The expected cooking results are not achieved**

- Check the cooking charts for guidance on how your oven operates.

**My accessories and shelf supports are damaged**

- You must replace them and remove them during subsequent cleaning cycles.

**The enamel color has changed or stains have appeared**

- The chemical composition of some foodstuffs may cause changes in the enamel.
- This is normal and does not damage the properties of the enamel.

**If the oven is operating and there are some irregular noises**

- Check if there is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see the “Ovenware” chapter on the Cooking guide booklet).
- Check if the ovenware is touching the oven walls.
- Check if there are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

**The food doesn’t heat up or heats very slowly**

- Check if inadvertently metal ovenware has been used.
- Check if the correct operating times and power level has been selected
- Check if the food inside the oven is a larger amount or colder than it usually is

**The food is too hot, dried out or burnt**

- Check if the correct operating time and power level has been selected.

**There are some noises after the cooking process is finished**

- This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

**There is a vibrating noise, “PUMP” is flashing and no functions work**

The removal of residual liquids was interrupted, and the pump is now running dry. Let the process finish and the oven should be ready to use.

# Technical specifications

**WARNING**

If these problems persist despite these tips, contact the Technical Service Department.

Inform the Technical Service Department of the kind of problem you are experiencing and give the:

1. Serial Number (S-No)
2. Model of Appliance (Mod.)

**This information is on the oven identification plate which is on one side of the opened door.**

This appliance has been designed, tested and manufactured according to:

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Performance: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

# Indice

**Informações de segurança .....19**
Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis.....19
Segurança geral .....20
Informações de segurança de Micro-ondas .....20
Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas .....23
Instalação.....24
Limpeza e Manutenção .....24
Serviço e Reparação .....25
**INSTALAÇÃO.....27**
Antes da instalação.....27
Ligação elétrica.....27
Instalação do forno .....27
**INFORMAÇÕES AMBIENTAIS.....28**
Retirar da embalagem ecológica.....28
Retirar o produto .....28
Informações energéticas .....28
**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....28**
**OUTRAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES 28**
**ACESSÓRIOS .....29**
**LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....29**
Limpeza do exterior e dos acessórios do forno .....29
Limpeza do interior do forno .....29
Limpeza da porta do forno.....30
Método de limpeza para vidros exteriores .....30
Troca da lâmpada do forno.....30
**SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR ..31**
**INFORMAÇÕES TÉCNICAS.....32**
**FIGURAS.....79**

# Informações de segurança

⚠ Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

## Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

**ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- **AVISO:** quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.

- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## Segurança geral

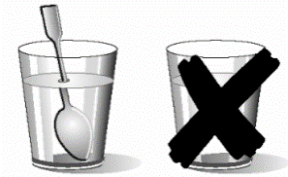
- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**
- O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extração parcial e para manipular os alimentos. Coloque sempre estes acessórios no interior do forno, conforme indicado na secção Acessórios.

## Informações de segurança de Micro-ondas

- **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
  – A porta não fechar corretamente;
  – As dobradiças da porta estiverem danificadas;
  – As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  – O vidro da janela estiver danificado;
  – Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.

  O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.



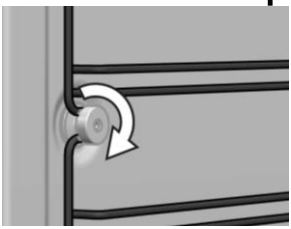
- Cuidado ao aquecer líquidos!
  Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente.
  **PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!**
  Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.

- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no micro-ondas.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
  Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Para obter melhores resultados ao aquecer pequenas quantidades (como um copo de água, caneca de leite ou saco de pipocas), sugere-se que estes sejam colocados na bandeja de vidro e sejam posicionados no nível 1 ou superiores.
- Gire ou mexa a comida em intervalos regulares para melhorar a uniformidade de aquecimento.
- Para obter melhores resultados ao cozinhar com micro-ondas a grelha deve ser removida, os alimentos devem ser colocados na bandeja de vidro e esta deve ser colocada no fundo ou níveis superiores.
- Não coloque qualquer tipo de alimento ou recipiente com comida/líquidos diretamente sobre a parte inferior da cavidade do forno. Para melhores resultados de aquecimento, coloque sempre os alimentos ou o recipiente com os alimentos/líquidos sobre a bandeja de vidro.
- Não cubra a parte inferior da cavidade do forno com folhas de alumínio ou folhas de estanho, pois existe o risco de danificar o forno.

**Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas**

- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Insira corretamente os acessórios do forno nas grelhas laterais (ver secção “Acessórios”)
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- A base e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

- **Se não fixar firmemente os suportes laterais com as porcas pode resultar em sobreaquecimento e danos.**



## Instalação

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- **ATENÇÃO!** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- **ATENÇÃO!** Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

## Limpeza e Manutenção

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.

- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

## Serviço e Reparação

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- **ADVERTÊNCIA!** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA!** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos. São necessárias ferramentas especiais.

- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

**INFORMAÇÃO**

**Neste manual são descritas as características gerais de um forno. Poderão existir diferenças entre este manual e o seu forno. Para conhecer as funções e o equipamento específicos do seu forno, deve consultar o Guia de Utilização que acompanha este manual.**

**O fabricante reserva-se o direito de alterar as características do produto para melhorar o funcionamento do mesmo.**

# Instalação

Estas informações destinam-se exclusivamente ao instalador, já que este é o responsável pela montagem e ligação elétrica. Caso seja o próprio utilizador a instalar o forno, o fabricante não se responsabilizará por possíveis danos.

## ANTES DA INSTALAÇÃO

- Para manipular o forno, utilize as pegas laterais. Nunca utilize o puxador da porta para levantar o forno.
- Não instale o forno por trás de portas decorativas. Isso pode provocar um sobreaquecimento do mesmo.
- Se instalar o forno por baixo de uma bancada, respeite as suas instruções de instalação.
- Em geral, devem evitar-se saliências (reforços do móvel, tubagens, bases de tomadas, etc.) na parte posterior do móvel.
- Se a base da tomada de ligação à rede for colocada dentro do móvel no qual é instalado o forno, deverá ser colocada dentro da zona sombreada. Figura 2.
- O móvel no qual o forno é instalado e os móveis adjacentes devem suportar temperaturas superiores a 85 ºC.
- As instruções de instalação devem ser respeitadas rigorosamente, caso contrário, o circuito de ventilação do forno poderá ficar bloqueado, provocando altas temperaturas que podem danificar o móvel e o aparelho.
- Para tal, confirme as medidas do móvel e das aberturas que devem ser feitas nos mesmos de acordo com as figuras indicadas a seguir:

  **Instalação em coluna.**

  Forno de 45 cm: figura 7.

  **Instalação por baixo de bancada.**

  Forno de 45 cm: figura 8.

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

O instalador deve verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na Placa de Características.
- A instalação elétrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- Depois da ligação elétrica, verifique se todos os elementos elétricos do forno estão a funcionar corretamente.

## INSTALAÇÃO DO FORNO

Para todos os fornos e após realizar a ligação elétrica:

1. Coloque o forno no móvel, assegurando-se de que o cabo de alimentação não fica preso nem em contacto com partes quentes.
2. Certifique-se de que a estrutura do forno não fica em contacto com as paredes do móvel e de que existe pelo menos uma distância de 2 mm entre o forno e os móveis adjacentes.
3. Coloque o forno no centro do móvel, para que fique garantida uma distância mínima de 5 mm entre o forno e os móveis adjacentes. Figura 3.
4. Abra a porta e coloque os batentes de plástico fornecidos com o forno nos respetivos orifícios. Figura 9.
5. Prenda o forno ao móvel com os parafusos fornecidos, aparafusando-os através dos batentes.

**ATENÇÃO**

Não se apoie na porta aberta do forno durante os passos 4 e 5, pois, como o forno não está preso ao móvel, pode cair para a frente no chão.

# Informações ambientais

### RETIRAR DA EMBALAGEM ECOLÓGICA

A embalagem foi produzida com materiais totalmente recicláveis e que podem ser reutilizados. Consulte a administração local da sua cidade no que diz respeito às normas para reciclar estes materiais.

### RETIRAR O PRODUTO

**ATENÇÃO**

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve entregá-lo num ponto de recolha de equipamento elétrico e eletrónico para a sua reciclagem. Desta forma, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido a uma manipulação incorreta.

Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem do aparelho, contacte a administração local da sua cidade, o serviço de gestão de resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

### INFORMAÇÕES ENERGÉTICAS

Testado em conformidade com os requisitos dos regulamentos 66/2014 (conceção ecológica) e 65/2014 (etiquetagem de eficiência energética) da Norma EN 60350-1.

Medições de consumo energético efetuadas em diferentes condições podem gerar valores diferentes dos apresentados para o seu forno.

Para consultar os dados de consumo energético do seu forno, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.

# Antes da primeira utilização

Devido ao processo de fabrico pode haver vestígios de gordura e outras impurezas no forno. Para eliminá-los proceda da seguinte forma:

1. Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protetor, se incluído
2. Ligue o seu forno na função  , ou, se esta não existir, na função  , 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.
3. Arrefeça o forno abrindo a porta, para que fique ventilado e sem odores no seu interior.
4. Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante esta primeira utilização, são libertados fumos e odores, por isso, a cozinha deve estar bem ventilada.

# Outras instruções importantes

Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, pois isso pode afetar a cozedura e danificar o esmalte do interior do forno e o interior do móvel da sua cozinha.

Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.

Em cozinhados com um elevado conteúdo de líquidos, é normal que ocorra alguma condensação na porta do forno.

Ao fechar a porta do forno durante a cozedura, é possível ouvir o som do ar no interior. Este efeito é normal devido à pressão que a porta exerce ao fechar para que o forno fique estanque.

## Acessórios

Não coloque recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas fornecidas com o forno.

Para preparar iogurte, pode colocar os fracos diretamente no fundo do forno.

Para cozinhar qualquer outro alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais existentes no interior do forno, conforme indicado a seguir:

1. Entre duas varetas dos suportes laterais ou sobre alguma das guias amovíveis do forno, caso existam.
2. A grelha e alguns tabuleiros têm fissuras de retenção para evitar que sejam retirados por acidente. Coloque essas fissuras na parte traseira do forno e a apontar para baixo. Figura 4.
3. A superfície da grelha na qual vai colocar os recipientes deve ficar por baixo das varetas laterais. Assim, evita o deslizamento acidental do recipiente. Figura 5.

## Limpeza e manutenção

**ATENÇÃO**

Deve desligar o aparelho da rede elétrica para realizar qualquer intervenção

### LIMPEZA DO EXTERIOR E DOS ACESSÓRIOS DO FORNO

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna com sabão ou com um detergente suave.

Para superfícies inoxidáveis ou pintadas, proceda com precaução e utilize apenas esponjas ou panos que não risquem.

### LIMPEZA DO INTERIOR DO FORNO

Limpe o interior regularmente para eliminar restos de gordura ou de alimentos, que de futuro podem libertar fumos e odores ou que podem provocar o aparecimento de manchas.

Com o forno frio e em superfícies esmaltadas (por exemplo, na base do forno) use escovas de nylon ou esponjas com água morna e sabão. Se utilizar produtos de limpeza de fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga as instruções do fabricante.

**ATENÇÃO**

Não limpe o interior do forno com máquinas a vapor ou de pressão

Não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

Com o passar do tempo, determinados tipos de alimentos, como tomate, vinagre, assados em sal, etc., provocam uma alteração de cor no esmalte. Isso é normal e não afeta a funcionalidade do forno. Não tente tirar essas manchas com produtos abrasivos, como os descritos anteriormente, uma vez que podem danificar a superfície permanentemente.

Limpe a junta regularmente para eliminar restos de gordura ou alimentos. Isto evita a deterioração e rotura da junta em cozinhados posteriores.

Recomendamos limpar a junta sem a desmontar

**Desmontar os suportes laterais**

1. Retire os acessórios do interior do forno.
2. Desenrosque totalmente a porca de fixação dianteira (A), puxe os suportes para a frente (B) e retire-os. Figura 10.

**Para montar os suportes**

3. Encaixe o entalhe traseiro na porca de fixação traseira.
4. Coloque a porca de fixação frontal (C) no entalhe frontal do suporte. Figura 11.
5. Fixe o suporte com a porca (D), enroscando-a até que fique ajustada (E). Figura 11.

**ATENÇÃO**

Se não fixar firmemente os suportes laterais com as porcas pode resultar em sobreaquecimento e danos.

## LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

**Montagem/desmontagem dos vidros interiores da porta**

**ATENÇÃO**

Se desmontar os vidros com a porta montada no forno, faça-o sempre com a dobradiça na posição de bloqueio. Caso contrário, a porta poderá fechar-se, partindo os vidros não desmontados e causando ferimentos.

Dependendo do modelo, o seu forno pode ter 1 ou 3 vidros. Siga as instruções correspondentes ao tipo de porta incorporada no seu forno.

1. Prima os botões situados na parte superior de ambos os lados da porta do forno com os dedos. Figura 13.
2. Sem deixar de pressionar, puxe o fecho superior da porta. Figura 14.
3. Retire os vidros da porta. Limpe os vidros com um produto limpa-vidros ou água com sabão e um pano suave.

**ATENÇÃO**

Tenha em conta a ordem e posição dos vidros quando os retirar, uma vez que depois deverá montá-los na mesma ordem e posição quando terminar a limpeza.

4. Uma vez limpos, introduza o vidro n.º 3 na mesma posição, para que a indicação TERMOGLASS impressa no mesmo fique visível, conforme indicado na Figura 14.
5. Coloque novamente o fecho superior da porta, certificando-se de que os botões laterais encaixam no respetivo orifício.

**ATENÇÃO**

Nunca ponha o forno a funcionar sem algum dos vidros da porta.

## MÉTODO DE LIMPEZA PARA VIDROS EXTERIORES

Utilize um pano de microfibra e água; se necessário, utilize um detergente neutro.

Não devem ser utilizados detergentes ou outros materiais de limpeza abrasivos.

## TROCA DA LÂMPADA DO FORNO

**ATENÇÃO**

Para trocar a lâmpada, certifique-se primeiro de que o forno está desligado da rede elétrica.

A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura de até 300 °C e

pode solicitá-la no serviço de assistência técnica.

**Troca da lâmpada superior**

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o aparelho da alimentação. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação elétrica do aparelho.
2. Solte a proteção de vidro da lâmpada **(1)**.
3. Retire a lâmpada de halogéneo **(2). Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
4. Coloque uma nova lâmpada G9 230V / 25W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada diretamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
5. Volte a apertar a proteção de vidro da lâmpada **(1).**
6. Ligue o aparelho novamente à corrente.

# Se alguma coisa não funcionar

Nesta secção são apresentadas algumas das situações mais habituais que podem ocorrer no seu forno, juntamente com as causas mais comuns e possíveis soluções.

**O forno não funciona**

- Verifique a ligação à rede
- Verifique os fusíveis e o limitador de corrente da sua instalação.
- Verifique a posição do seletor de funções e de temperaturas.

**A luz interior do forno não acende**

- Substitua a lâmpada.
- Verifique se a lâmpada está montada corretamente de acordo com as instruções de instalação.

**Nada acontece quando as teclas são premidas**

- Verifique se o bloqueio de segurança foi ativado.

**A luz piloto de aquecimento não acende**

- Selecione uma temperatura
- Selecione uma função.
- Esta só deve acender quando o forno estiver a aquecer para atingir a temperatura selecionada.

**Libertação de fumos durante o funcionamento do forno**

- Processo normal na primeira utilização.
- Limpe periodicamente o forno.
- Reduza a quantidade de gordura ou óleo no tabuleiro.
- Não utilize temperaturas mais elevadas do que as indicadas nas tabelas de cocção.

**Não se obtêm os resultados esperados no cozinhado**

- Reveja as tabelas e cozinhados para obter uma orientação sobre o funcionamento do seu forno.

**Os meus acessórios e suportes de fixação dos tabuleiros estão danificados**

- É necessário substituí-los por acessórios novos e retirá-los nos próximos ciclos de limpeza.

**A cor do esmalte sofreu variações e apareceram manchas**

- A composição química de alguns alimentos pode levar a alterações no esmalte.

- É um processo normal que não afeta as propriedades do esmalte.

**Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos**

- Verifique se existem arcos elétricos no interior do forno gerados por objetos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
- Verifique se a loiça entra em contacto com as paredes do forno.
- Verifique se existem espetos ou colheres soltos no interior do forno

**Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente**

- Verifique se utilizou inadvertidamente loiça de metal.
- Verifique se selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.
- Verifique se colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

**O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado**

- Verifique se foi selecionado o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.

**Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado**

- Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.

# Informações técnicas

**ATENÇÃO**

Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia observado indicando:

1. Número de série (S-No).
2. Modelo do aparelho (Mod.).

**Estas informações encontram-se na Placa de Características do forno que pode consultar abrindo a porta, num dos lados.**

Este aparelho foi desenhado, testado e fabricado de acordo com:

- Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Desempenho: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

# Indice

**Información sobre seguridad .....34**
Seguridad de niños y personas vulnerables .....34
SEGURIDAD GENERAL .....35
Seguridad general de los Microondas...36
Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas.....38
Instalación .....39
Limpieza y Mantenimiento .....40
Servicio y Reparación .....40
**Instalación .....42**
Previo a la instalación.....42
Conexión eléctrica.....42
Instalación del horno.....42
**INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL.....43**
Retirada del embalaje ecológico .....43
Retirada del producto.....43
Información energética.....43
**ANTES DEL PRIMER USO.....43**
**OTRAS INSTRUCCIONES IMPORTANTES .....43**
**ACCESORIOS.....44**
**Limpieza y mantenimiento .....44**
Limpieza del exterior y los accesorios de horno .....44
Limpieza del interior del horno .....44
Limpieza de la puerta del horno .....45
Método de limpieza para cristales exteriores.....45
Cambio de la lámpara del horno .....45
**SI ALGO NO FUNCIONA.....46**
**INFORMACIÓN TÉCNICA.....47**
**FIGURAS.....79**

# Información sobre seguridad

⚠ Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

## Seguridad de niños y personas vulnerables

**ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Debe tenerse cuidado de no tocar los elementos de calentamiento dentro del horno. Los niños de menos de 8 años de edad deben se mantener alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- **ADVERTENCIA:** Cuando se utiliza el aparato en el modo de combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión de un adulto debido a las temperaturas generadas.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.

- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

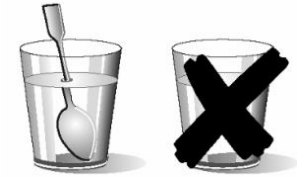
**Seguridad general**

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, tiendas, oficinas o sitios similares.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios.
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.
- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!
- La bandeja y la parrilla poseen un sistema para facilitar su extracción parcial y manipular los alimentos. Coloque siempre estos accesorios en el interior del horno como se indica en el apartado Accesorios.

## Seguridad general de los Microondas

- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
  - La puerta no cierra correctamente;
  - Las bisagras de la puerta están dañadas;
  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
  - El cristal de la ventana está dañado;
  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

  El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.



- ¡Cuidado al calentar líquidos!
  Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente.
  ¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!
  Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.
- El contenido de los biberones y de los botes de alimentos para bebes se deben remover o agitar y verificar la temperatura, antes de su consumo, a fin de evitar quemaduras.

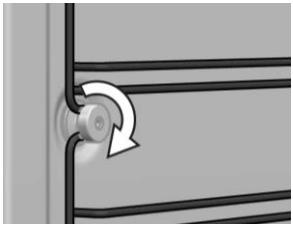
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Cuidado!** Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Para obtener unos mejores resultados al calentar pequeñas cantidades (como un vaso de agua, una taza de leche o una bolsa de palomitas de maíz) se aconseja que estos se coloquen en la bandeja de cristal y se pongan en el 1er nivel o en niveles superiores.
- Voltee o revuelva los alimentos a intervalos regulares para mejorar la uniformidad de calentamiento.
- Para lograr unos mejores resultados de cocción en el microondas, hay que quitar la rejilla, colocar los alimentos en la bandeja de cristal y poner estos o bien, en el nivel inferior, o bien en el superior.
- No coloque ningún alimento o recipiente con alimentos/líquido directamente en el fondo del aparato. Para obtener mejores resultados de calentamiento, coloque siempre los alimentos o el recipiente con alimentos/líquido sobre la bandeja de cristal.

- No cubra el fondo de la cavidad del horno con láminas de aluminio o de estaño, ya que existe el riesgo de dañar el horno.

**Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas**

- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Coloque correctamente los accesorios del horno en los soportes de bandeja (vea la sección “Accesorios”).
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- La base y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

- **Si no fija firmemente los soportes laterales con las tuercas, puede provocar un sobrecalentamiento y daños.**



## Instalación

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permita desconectar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, interruptores FI y contactores. Esta instalación tiene que cumplir con los reglamentos vigentes.
- Si la conexión eléctrica se hace con clavija y esta se queda accesible después de la instalación, entonces no es necesario prever el dispositivo de separación mencionado.
- La instalación debe cumplir con la normativa vigente.
- La protección contra choques eléctricos tiene que estar garantizada a través de la instalación eléctrica (conexión de tierra).
- *¡Atención!* El horno tiene que ser obligatoriamente conectado a tierra.
- **¡ADVERTENCIA!** El aparato está destinado a ser incorporado. Para obtener más información sobre la instalación, consulte el final de este manual del usuario.
- **SOLO CHILE:** El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características del enchufe macho en materia.

## Limpieza y Mantenimiento

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de limpieza y mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.
- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constante en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de reemplazar la lámpara para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. Consulte el capítulo "CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO".

## Servicio y Reparación

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de reparación corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.

- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.



**INFORMACIÓN**

**En este libro se describen características generales de los hornos, por lo que podrían no corresponder exactamente con los de su horno. Para conocer las prestaciones y equipamiento específico de su horno, debe consultar la Guía de Uso que acompaña a este manual.**
**El fabricante se reserva el derecho de modificar características del producto para mejorar el funcionamiento del mismo.**

# Instalación

Esta información va dirigida exclusivamente al instalador, ya que es el responsable del montaje y conexión eléctrica. Si usted mismo instala el horno, el fabricante no se hará responsable de los posibles daños.

## PREVIO A LA INSTALACIÓN

- Para manipular el horno utilice las asas laterales. Nunca utilice el tirador de la puerta para levantar el horno.
- No instale el horno detrás de puertas decorativas. Esto podría provocar sobrecalentamiento.
- Cuando instale el horno debajo de una encimera respete las instrucciones de instalación de la misma.
- En general, deben evitarse los salientes (refuerzos del mueble, tuberías, bases de enchufe, etc…) en la parte posterior del mueble.
- Cuando la base del enchufe de conexión a red se coloque dentro del mueble en el que se instala el horno, se hará dentro la zona sombreada. Figura 2.
- El mueble en el que se instala el horno y muebles adyacentes, deben soportar temperaturas superiores a 85° C.
- Las instrucciones de instalación deben respetarse rigurosamente, de lo contrario, podría bloquearse el circuito de ventilación del horno, provocando altas temperaturas que podrían dañar el mueble así como el propio aparato.
- Para ello, verifique las medidas del mueble y de las aberturas a realizar en los mismos según las figuras que se indican a continuación:

  **Instalación en columna.**

  Horno de 45 cm: Figura 7

  **Instalación bajo encimera.**

  Horno de 45 cm: Figura 8

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

El instalador debe verificar que:

- La tensión y la frecuencia de la red se corresponde con lo indicado en la Placa de Características.
- La instalación eléctrica puede soportar la potencia máxima indicada en la Placa de Características.
- Después de la conexión eléctrica, verifique el correcto funcionamiento de todos los elementos eléctricos del horno.

## INSTALACIÓN DEL HORNO

Para todos los hornos y tras realizar la conexión eléctrica:

1. Introduzca el horno en el mueble asegurándose que el cable de alimentación no queda atrapado, ni en contacto con partes calientes del horno.
2. Observe que la carcasa del horno no esté en contacto con las paredes del mueble y que hay al menos una separación de 2 mm con los muebles contiguos.
3. Centre el horno en el mueble de forma que se garantice una distancia mínima de 5mm entre el horno y las puertas de los muebles que lo rodean. Figura 3.
4. Abra la puerta y clipe los topes de plástico suministrados con su horno en los respectivos alojamientos. Figura 9.
5. Sujete el horno al mueble con los tornillos suministrados, roscándolos al mueble a través de los topes.

**ATENCIÓN**

No se apoye en la puerta abierta del horno durante los pasos 4 y 5, ya que al no estar el horno fijado al mueble, éste podría vencerse hacia delante y caer al suelo.

# Información medioambiental

### RETIRADA DEL EMBALAJE ECOLÓGICO

El embalaje está realizado con materiales totalmente reciclables y pueden ser aprovechados nuevamente. Consulte con su administración municipal sobre las normas locales para retirar estos materiales.

### RETIRADA DEL PRODUCTO

**ATENCIÓN**

El símbolo en el producto o en el embalaje, indica que este aparato no se puede tratar como un desperdicio normal del hogar. Usted debe entregarlo al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para su reciclaje. De esta forma usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública por una incorrecta manipulación.

Para obtener información más detallada sobre el reciclado del aparato, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con el servicio de desechos del hogar o con el establecimiento donde compró el producto.

### INFORMACIÓN ENERGÉTICA

Ensayos para cumplir los requisitos de los reglamentos 66/2014 (Ecodiseño) y 65/2014 (Etiquetado Energético) conforme a la Normativa EN 60350-1.

Mediciones de consumo realizadas en condiciones distintas, pueden dar valores diferentes a los reflejados para su horno.

Para conocer los datos de consumo energético de su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.

# Antes del primer uso

Por el proceso de fabricación, puede haber en el horno restos de grasas y otras impurezas, para eliminarlos proceda como sigue:

1. Retire todos los elementos del embalaje, incluido el plástico protector si lo lleva.
2. Conecte su horno en función , o en su defecto , a 200º C y durante 1 hora. Para ello consulte la Guía de Uso que acompaña a este manual.
3. Enfríelo abriendo la puerta, de esta forma se ventila no quedando olores en su interior.
4. Tras el enfriamiento, limpie el horno y los accesorios.

Durante este primer funcionamiento, se producen humos y olores por lo que se debe asegurar una buena ventilación de la cocina.

# Otras instrucciones importantes

No recubra el fondo del horno con hojas de papel de aluminio ya que puede afectar al cocinado y dañar el esmalte de la cavidad y el interior del mueble de su cocina.

No vierta agua en el fondo durante el funcionamiento, ya que puede dañar el esmalte.

En cocinados con un alto contenido de líquidos es normal que se produzcan algunas condensaciones en la puerta.

Al cerrar la puerta del horno durante el cocinado, se puede llegar a apreciar el sonido del aire en el interior. Esto es un efecto normal, debido a la presión que ejerce la puerta al cerrarse para garantizar la estanqueidad de la cavidad.

# Accesorios

No deposite recipientes ni alimentos en el suelo del horno. Emplee siempre las bandejas y parrillas que se suministran con el horno.

Para la preparación de yogur, puede colocar los vasos directamente en el suelo del horno.

Para cocinar cualquier otro alimento, introduzca la bandeja o parrilla en las guías laterales de la cavidad interior como se indica a continuación:

1. Entre dos varillas de los soportes laterales, o sobre alguna de las guías extraíbles si su horno las lleva.
2. La parrilla y algunas bandejas, llevan hendiduras de retención para evitar su extracción accidental. Coloque estas hendiduras hacia la parte trasera del horno y apuntando hacia abajo. Figura 4.
3. La superficie de la parrilla en la que se van a apoyar los recipientes, debe quedar por debajo de las varillas laterales. Así evitará el deslizamiento accidental del recipiente. Figura 5.

# Limpieza y mantenimiento

**ATENCIÓN**

Debe desconectar el aparato de la red eléctrica para realizar cualquier intervención.

**ATENCIÓN**

No limpie el interior de su horno con aparatos limpiadores a vapor o agua a presión.

## LIMPIEZA DEL EXTERIOR Y LOS ACCESORIOS DE HORNO

Limpie el exterior del horno y los accesorios con agua jabonosa y templada o con algún detergente suave.

Para superficies inoxidables o superficies pintadas, actúe con precaución y emplee sólo esponjas o paños que no puedan rayarlos.

## LIMPIEZA DEL INTERIOR DEL HORNO

Limpie regularmente el interior del horno para eliminar restos de grasa o alimentos, los cuales en posteriores cocinados desprenderán humos y olores o provocarán la aparición de manchas.

Con el horno frío y para superficies esmaltadas (ejemplo, suelo del horno) use cepillos de nylon o esponjas con agua jabonosa y templada. Si usa productos de limpieza de hornos, aplíquelos sólo en las superficies esmaltadas y siguiendo las instrucciones del fabricante.

Tampoco utilice estropajos metálicos, cepillos de alambre o cualquier utensilio que pueda rayar el esmalte.

Con el paso del tiempo, determinados tipos de alimentos como el tomate, el vinagre, asados a la sal provocan cambios de coloración en el esmalte. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del mismo. No intente quitar estas manchas con medios agresivos como los descritos, ya que podría dañar permanentemente la superficie.

Limpie regularmente la junta del horno para eliminar restos de grasa o alimentos. Esto evitará el deterioro y rotura de la junta en posteriores cocinados.

Se recomienda limpiar esta junta sin desmontarla.

### Desmontar los soportes laterales

1. Retire los accesorios del interior del horno.
2. Desenrosque completamente la tuerca delantera de fijación (A), tire de los

soportes hacia delante (B) y retírelos. Figura 10.

**Para montar los soportes**

3. Encaje la muesca trasera en la tuerca trasera de fijación.
4. Registre la tuerca delantera de fijación (C) en la muesca delantera del soporte. Figura 11.
5. Abata el soporte con la tuerca (D) y gire ésta hasta que quede ajustada (E). Figura 11.

**ATENCIÓN**

Si no fija firmemente los soportes laterales con las tuercas, puede provocar un sobrecalentamiento y daños.

## LIMPIEZA DE LA PUERTA DEL HORNO

**Desmontaje/montaje de los cristales interiores de la puerta**

**ATENCIÓN**

Si desmonta los cristales con la puerta montada en el horno, hágalo siempre con la bisagra en posición de bloqueo. De lo contrario, la puerta se cerrará pudiendo romperse los cristales no desmontados y causar lesiones

Dependiendo del modelo, su horno puede tener 1 o 3 cristales. Siga las instrucciones correspondientes al tipo de puerta que incorpora su horno.

1. Presione con los dedos sobre los botones situados en la parte superior de ambos lados de la puerta del horno. Figura 12.
2. Sin dejar de presionar, tire del cierre superior de la puerta. Figura 13.
3. Retire los cristales de la puerta. Límpielos con limpiacristales o agua con jabón, y un paño suave.

**ATENCIÓN**

Ponga atención en el orden y posición de los cristales cuando los retire, ya que deberá montarlos en el mismo orden y posición cuando termine la limpieza.

4. Una vez limpios, introduzca el cristal n.º3 en la misma posición, de forma que la indicación TERMOGLASS que llevan impresa pueda verse como se indica en la Figura 14.
5. Coloque de nuevo el cierre superior de la puerta, asegurando que los botones laterales encajan en su alojamiento.

**ATENCIÓN**

Nunca ponga el horno a funcionar si falta alguno de los cristales de la puerta.

## MÉTODO DE LIMPIEZA PARA CRISTALES EXTERIORES

Usar microfibra y agua, en caso de necesidad, agregar jabón suave.

No deben usarse materiales de limpieza ni detergentes agresivos.

## CAMBIO DE LA LÁMPARA DEL HORNO

**ATENCIÓN**

Para cambiar la lámpara, asegure primero que el horno está desconectado de la red eléctrica.

La lámpara a sustituir debe tener una resistencia a la temperatura de hasta 300° C, solicítela en el servicio de asistencia técnica.

**Cambio de lámpara superior**

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

1. Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o

desconecte el circuito de alimentación del horno.

2. Desenrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
3. Retire la bombilla **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
4. Coloque una nueva bombilla G9 230V / 25W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla
5. Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
6. Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.

# Si algo no funciona

En este apartado encontrará algunas de las incidencias más habituales que pueden producirse en su horno, junto con las causas más comunes y posibles soluciones.

**El horno no funciona**

- Compruebe la conexión a la red.
- Verifique los fusibles y el limitador de su instalación.
- Verifique la posición del selector de funciones y de temperaturas

**La luz interior del horno no se enciende**

- Sustituya la lámpara.
- Verifique el correcto montaje según las Instrucciones de Instalación.

**¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas**

- Compruebe si el Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).

**El piloto de calentamiento no se ilumina**

- Seleccione una temperatura.
- Seleccione una función.
- Sólo se debe iluminar mientras el horno está calentando para alcanzar la temperatura seleccionada.

**Generación de humos durante el funcionamiento del horno**

- Proceso normal en el primer funcionamiento.
- Limpie periódicamente el horno.
- Reduzca la cantidad de grasa o aceite añadido a la bandeja.
- No utilice temperaturas más altas de las indicadas en las tablas de cocinado.

**No se obtienen los resultados esperados en el cocinado**

- Revise las tablas de cocinado, para obtener una orientación sobre el funcionamiento de su horno.

**Mis accesorios y soportes fijación bandejas están dañados**

- Es necesario sustituirlos por otros nuevos y retirarlos en posteriores ciclos de limpieza.

**El color del esmalte ha sufrido variaciones o han aparecido manchas**

- La composición química de algunos alimentos puede generar estos cambios en el esmalte.
- Es un proceso normal que no daña las propiedades del esmalte.

**Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños**

- Compruebe si existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
- Compruebe si la vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
- Compruebe si existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.

**Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente**

- Compruebe si utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
- Compruebe si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- Compruebe si colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

**El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado**

- Compruebe si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.

**Se oye un ruido después de acabar un proceso**

- Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.

# Información técnica

**ATENCIÓN**

Si a pesar de estos consejos persiste el problema, póngase en contacto con su Servicio de Asistencia Técnica.

Comunique al Servicio de Asistencia Técnica el tipo de anomalía que usted observa indicando:

1. Número de Serie (S-No).
2. Modelo de Aparato (Mod.).

Está información la encontrará en la placa de características de su horno, que puede ver al abrir la puerta, en un lateral.

- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Rendimiento: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

# Sommaire

**Consignes de sécurité.....49**
Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....49
Sécurité générale.....50
Consignes de sécurité – Micro-ondes...51
Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes.....53
Installation.....54
Nettoyage et Maintenance.....55
Entretien et réparation.....55
**INSTALLATION.....57**
Avant l'installation.....57
Branchement électrique.....57
Installation du four.....57
**INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES.....58**
Retrait de l'emballage écologique.....58
Retrait du produit.....58
Informations énergétiques.....58
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....58**
**AUTRES INSTRUCTIONS IMPORTANTES.....58**
**ACCESSOIRES.....59**
**NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....59**
Nettoyage de l'extérieur et des accessoires du four.....59
Nettoyage de l'intérieur du four.....59
Démontage/montage des vitres intérieures de la porte.....60
Méthode de nettoyage des verres extérieurs.....60
Remplacement de l'ampoule du four....60
**EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT.....61**
**INFORMATIONS TECHNIQUES.....62**
**FIGURES.....79**

# Consignes de sécurité

⚠ Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

## Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

**Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT :** En cours de fonctionnement, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Éviter de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, ou surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT :** Lorsque l'appareil fonctionne en mode combi, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, en raison de l'existence de températures élevées.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

**Sécurité générale**

- Cet appareil est destiné à un usage domestique, et n'est pas adapté aux hôtels, magasins, bureaux ou autres environnements similaires.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit!**
- La plaque et la grille disposent d'un système facilitant leur extraction partielle et la manipulation des aliments. Replacez toujours ces accessoires à l'intérieur du four, comme l'indiquent les instructions du paragraphe Accessoires.

## Consignes de sécurité – Micro-ondes

- **Avertissement!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des recipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
  - La porte ne ferme pas correctement;
  - Les gonds de la porte sont endommagés;
  - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
  - La vitre de la porte est endommagée;
  - Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

  Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.



- Attention quand vous chauffez des liquides!
  Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.
  DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!
  Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviterles brûlures.
- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU!**
- **Attention!** Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffement de petites charges (comme un verre d'eau, une tasse de lait ou un sachet de pop-corn), il est conseillé de les placer sur le plateau en verre et de positionner ce dernier au 1er niveau ou à un niveau supérieur.
- Tournez ou remuez les aliments à intervalles réguliers pour un réchauffage plus uniforme.
- Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson au micro-ondes, il convient de retirer la grille, placer les aliments sur le plateau en verre et positionner ce dernier au niveau inférieur ou supérieur.
- Ne placez aucun aliment ou récipient contenant des aliments/liquides directement au fond de la cavité. Pour de meilleurs résultats lors du réchauffement, placez toujours les

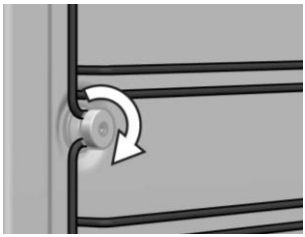
aliments ou le récipient contenant des aliments/le liquide sur le plateau en verre.

- Ne couvrez pas la surface inférieure de la cavité du four avec des feuilles d'aluminium, car cela risque d'endommager le four.

**Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes**

- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- Placez correctement les accessoires du four sur les supports latéraux (voir la section « Accessoires »)
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité ! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.

- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- La base et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.
- **Une non-fixation solide du support avec l'écrous peut donner suite a un surchauffement et a des dommages.**



## Installation

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément a la réglementation courante.
- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de séparation mentionné.
- L'installation doit respecter les réglementations en vigueur.
- L'encloisonnement doit être assurer de façon a proteger des chocs électriques.
- **Attention:** Le four doit être obligatoirement relié à la terre.
- **AVERTISSEMENT !** Il s'agit d'un appareil encastrable. Veuillez vous reporter aux dernières pages de cette notice pour en savoir plus sur les dimensions nécessaires à son installation.

## Nettoyage et Maintenance

- **Avertissement:** Avant toute opération de nettoyage et maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four"
- **AVERTISSEMENT :** Assurez-vous de bien éteindre l'appareil avant de changer l'ampoule, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Veuillez vous reporter au chapitre « REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR ».

## Entretien et réparation

- **Avertissement:** Avant toute opération de réparation, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.

- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.



**INFORMATIONS**

**Ce manuel décrit les caractéristiques générales des fours qui pourraient néanmoins ne pas correspondre en tout point au vôtre. Pour en savoir plus sur les fournitures et l'équipement spécifique de votre four, consultez le Guide d'utilisation joint à ce manuel.**

**Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques du produit afin d'améliorer son fonctionnement.**

# Installation

Ces informations sont destinées exclusivement à l'installateur, responsable du montage et du branchement électrique. Si vous installez vous-même votre four, le fabricant n'assumera pas la responsabilité des dommages éventuels.

## AVANT L'INSTALLATION

- Utilisez les poignées latérales du four pour le manipuler. N'utilisez jamais la poignée de la porte pour soulever le four.
- N'installez pas le four derrière des portes décoratives. Cela pourrait provoquer une surchauffe.
- Ces instructions sont également valables si le four est installé en dessous de plaques de cuisson.
- En règle générale, évitez les éléments saillants (renforts du meuble, tuyaux, prises électriques, etc.) de la partie arrière du meuble.
- Si le socle de la prise de raccordement à l'alimentation secteur se trouve à l'intérieur du meuble dans lequel est encastré le four, il doit être installé dans la zone grisée. Figure 2.
- Le meuble accueillant le four et les meubles adjacents doivent pouvoir supporter des températures supérieures à 85 °C.
- Les instructions d'installation doivent être méticuleusement respectées, sans quoi le circuit de ventilation du four pourrait se bloquer, engendrer de hautes températures et endommager le meuble et l'appareil.
- Pour ce faire, vérifiez les mesures du meuble et des ouvertures à réaliser sur ce dernier selon les figures indiquées ci-après:

**Installation de fours encastrables.**

Four de 45 cm: figure 7.

**Installation sous les plaques de cuisson.**

Four de 45 cm: figure 8.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

L'installateur doit vérifier que:

- La tension et la fréquence du réseau correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- L'installation électrique peut supporter la puissance maximale indiquée sur la plaque signalétique.
- Tous les éléments électriques du four fonctionnent correctement après le branchement électrique.

## INSTALLATION DU FOUR

Pour tous les fours et après avoir effectué le branchement électrique:

1. Placez le four dans le meuble en vous assurant que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni en contact avec des parties chaudes du four.
2. Vérifiez que la carcasse du four n'est pas en contact avec les parois du meuble et qu'il y a au moins un espace de 2 mm avec les meubles voisins.
3. Placez le four au centre du meuble de manière à assurer un espace minimum de 5 mm entre le four et les portes des meubles voisins. Figure 3.
4. Ouvrez la porte et fixez les butées en plastique fournis au four sur les zones prévues à cet effet. Figure 9.
5. Fixez le four au meuble à l'aide des vis fournies, en les vissant au meuble grâce aux butées.

**MISE EN GARDE**

Ne vous appuyez pas sur les portes du four durant les étapes 4 et 5, car le four, non fixé au meuble, pourrait s'affaisser vers l'avant et tomber au sol.

# Informations environnementales

### RETRAIT DE L'EMBALLAGE ÉCOLOGIQUE

L'emballage est réalisé avec des matériaux entièrement recyclables et pouvant être réutilisés. Consultez votre mairie pour connaître les réglementations municipales sur le recyclage de ces matériaux.

### RETRAIT DU PRODUIT

**MISE EN GARDE**

Le symbole  affiché sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne peut être considéré comme un déchet ménager classique. Apportez-le au centre de collecte des équipements électriques et électroniques afin qu'il soit recyclé.
Vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences potentiellement néfastes d'une manipulation inadéquate sur l'environnement et sur la santé publique.

Afin d'obtenir plus d'informations concernant le recyclage de cet appareil, prenez contact avec la mairie de votre ville, avec le service des déchets ménagers ou avec l'établissement d'achat du produit.

### INFORMATIONS ÉNERGÉTIQUES

Soumis à des essais répondant aux exigences des normes 66/2014 (Écoconception) et 65/2014 (Étiquetage énergétique), conformément à la réglementation EN 60350-1.

Mesures de consommations réalisées dans des conditions différentes pouvant fournir des résultats différents de ceux indiqués pour votre four.

Pour en savoir plus sur les données de consummation énergétique de votre four, consultez le Guide d'utilisation joint à ce manuel.

# Avant la première utilisation

Pour éliminer les restes de graisse et autres impuretés occasionnées par le processus de fabrication, procédez comme suit:

1. Retirez tous les éléments de l'emballage, le plastique de protection inclus, s'il y en a un.
2. Allumez votre four en mode  , ou, à défaut, , à 200 °C pendant 1 heure. Pour cela, consultez le Guide d'utilisation fourni avec ce manuel.
3. Laissez refroidir le four en ouvrant la porte afin qu'il soit ventilé et ne conserve pas les odeurs à l'intérieur.
4. Une fois refroidi, nettoyez le four et les accessoires.

Lors de la première utilisation, des fumées et des odeurs peuvent apparaître ; il faut donc assurer une bonne ventilation de la cuisine.

# Autres instructions importantes

Ne recouvrez pas la sole du four de feuilles de papier d'aluminium, car cela peut affecter la cuisson et endommager l'émail de la cavité du four ainsi que l'intérieur de votre meuble de cuisine.

Ne versez pas d'eau sur la sole du four pendant sa mise en marche, cela pourrait endommager l'émail.

Il est normal qu'une condensation se forme sur la porte du four avec les plats contenant beaucoup de liquide.

Il est possible que vous entendiez le son de l'air à l'intérieur du four lors de la fermeture de sa porte du four pendant la cuisson. Il s'agit d'un effet normal, dû à la pression qu'exerce la porte en se fermant afin de garantir l'étanchéité de la cavité.

# Accessoires

Ne placez aucun récipient ou aliment sur la sole du four. Utilisez toujours les plateaux et grilles fournis avec le four.

Pour la préparation de yaourts, vous pouvez placer les verres directement sur la sole du four.

Pour faire cuire un autre aliment, introduisez la plaque ou la grille sur les rails latéraux de la cavité intérieure, tel qu'indiqué ci-après :

1. Entre deux tiges des supports latéraux, ou sur l'un des rails extractibles si votre four en possède.
2. La grille et certains plateaux disposent de fentes de retenue afin d'éviter leur retrait accidentel. Placez ces fentes vers la paroi arrière du four, dirigées vers le bas. Figure 4.
3. La surface de la grille sur laquelle reposeront les récipients doit se situer en dessous des tiges latérales. Vous éviterez ainsi le glissement accidentel du récipient. Figure 5.

# Nettoyage et entretien

**MISE EN GARDE**

Avant toute intervention, débranchez l'appareil du réseau électrique.

**MISE EN GARDE**

N'utilisez pas de nettoyants à vapeur ou la pression de l'eau à l'intérieur du four.

## NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR ET DES ACCESSOIRES DU FOUR

Nettoyez l'extérieur du four et les accessoires à l'eau tiède savonneuse, ou avec un détergent doux.

Pour les surfaces inoxydables ou peintes, prenez garde de n'utiliser que des éponges et des tissus ne pouvant pas les rayer.

## NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR DU FOUR

Nettoyez régulièrement l'intérieur du four pour éliminer les traces de graisse ou d'aliments qui engendreront de la fumée et des odeurs ou l'apparition de taches lors des cuissons futures

Utilisez une brosse en nylon ou une éponge et de l'eau savonneuse tiède pour les surfaces émaillées (ex. : sole du four) sur le four froid. Si vous utilisez des produits pour fours, ne les appliquez que sur les surfaces émaillées en respectant les instructions du fabricant.

N'utilisez pas non plus d'éponge métallique, de brosse en fer ou tout ustensile pouvant rayer l'émail.

Certains aliments comme la tomate, le vinaigre, les sauces salées de rôtis, etc. peuvent altérer l'aspect de l'émail. C'est normal et n'affectera pas son fonctionnement. Ne tentez pas d'éliminer ces taches avec les produits agressifs, risquant d'endommager la surface.

Nettoyez régulièrement les résidus de graisses ou saleté laissés par les aliments sur le joint pour éviter sa détérioration ou rupture.

Il est recommandé de nettoyer ce joint sans le démonter.

### Démontage des supports latéraux

1. Ôtez les accessoires de l'intérieur du four.
2. Dévissez complètement l'écrou de fixation avant (A), tirez les supports vers l'avant (B) et retirez les. Figure 10.

**Montage des supports**

3. Emboîtez l'encoche postérieure dans l'écrou de fixation arrière.
4. Insérez l'écrou de fixation arrière (C) dans l'encoche avant du support. Figure 11.
5. Rabattez le support avec l'écrou (D) et pivotez jusqu'à ce qu'il soit bien ajusté (E). Figure 11.

**MISE EN GARDE**

Une non-fixation solide du support avec l'écrous peut donner suite a un surchauffement et a des dommages.

## DÉMONTAGE/MONTAGE DES VITRES INTÉRIEURES DE LA PORTE

**Démontage/montage des vitres intérieures de la porte**

**MISE EN GARDE**

Si vous démontez les vitres avec la porte montée sur le four, faites-le toujours avec la charnière verrouillée. Sinon, la porte pourrait se refermer et briser les vitres non démontées et provoquer des lésions.

Selon le modèle, votre four peut avoir 1 ou 3 vitres. Suivez les instructions correspondant au type de porte dont est doté votre four.

1. Appuyez manuellement sur les boutons situés sur la partie supérieure des deux côtés de la porte du four. Figure 12.
2. Tirer le montant supérieur de la porte sans cesser d'exercer une pression. Figure 13.
3. Ôtez les vitres de la porte. Nettoyez-les avec du produit pour les vitres ou de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux.

**MISE EN GARDE**

Faites attention à l'ordre et la position des vitres lorsque vous les retirez puisqu'elles devront être remontées de la même façon une fois le nettoyage terminé.

4. Une fois nettoyées, introduisez la vitre nº3 au même endroit, de sorte que la mention TERMOGLASS imprimée dessus soit visible tel qu'indiqué sur la Figure 14.
5. Placez de nouveau le montant supérieur en haut de la porte en vous assurant que les boutons latéraux sont à leur place.

**MISE EN GARDE**

N'allumez jamais le four s'il manque à la porte l'une des vitres.

## MÉTHODE DE NETTOYAGE DES VERRES EXTÉRIEURS

Utilisez une microfibre et de l'eau, en cas de besoin, ajoutez du savon doux.

Il est recommandé de ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou de détergents.

## REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

**MISE EN GARDE**

Avant de remplacer l'ampoule, vérifiez tout d'abord que le four est bien débranché.

L'ampoule à remplacer doit être résistante à une chaleur allant jusqu'à 300 °C ; commandez-la auprès du Service d'assistance technique.

**Remplacement de l'ampoule supérieure**

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
2. Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
3. Retirez la lampe halogène **(2)**. **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
4. Installez une nouvelle lampe G9 230V / 25W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la**

**lampe**. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.

5. Revissez le couvercle en verre de la lampe **(1)**.
6. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

## En cas de dysfonctionnement

Vous trouverez dans ce paragraphe certains des incidents les plus communs pouvant se produire sur votre four, ainsi que les causes les plus répandues et d'éventuelles solutions.

**Le four ne fonctionne pas**

- Vérifiez le branchement.
- Vérifiez les fusibles et le limiteur de l'installation.
- Vérifiez la position du sélecteur de fonctions et de températures.

**La lumière à l'intérieur du four ne s'allume pas**

- Remplacez l'ampoule.
- Vérifiez que le montage est correctement effectué à l'aide des instructions d'installation.

**Rien ne se passe quand on appuie sur les touches**

- Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).

**Le témoin de chauffage ne s'allume pas**

- Sélectionnez une température
- Sélectionnez une fonction.
- Le témoin s'allume uniquement lorsque le four est en préchauffage pour atteindre la température sélectionnée.

**Génération de fumée lors du fonctionnement du four**

- Processus normal lors de la première utilisation.
- Nettoyez régulièrement le four.
- Réduisez la quantité de graisse ou d'huile sur la plaque.
- N'utilisez pas des températures supérieures à celles indiquées sur les tableaux de cuisson.

**Les résultats espérés ne sont pas atteints lors de la cuisson**

- Revoir les tableaux de cuisson pour obtenir des indications sur le fonctionnement du four.

**Mes accessoires et supports de fixation des plaques sont endommagés**

- Il faut les remplacer par des éléments neufs et les retirer du four lors des prochains cycles de nettoyage.

**La couleur de l'émail a changé ou des taches ont fait leur apparition**

- La composition chimique de certains aliments peut provoquer ces changements sur l'émail.
- C'est un processus normal qui n'affecte pas les propriétés de l'émail.

**Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre**

- Vérifiez si des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Vérifiez si la vaisselle entre en contact avec les parois du four.
- Vérifiez si il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.

**Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement**

- Vérifiez si vous avez utilisé de la vaisselle en métal.

- Vérifiez si vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriée.
- Vérifiez si vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

**L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé**

- Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.

**Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement**

- Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.

# Informations techniques

**MISE EN GARDE**

Si malgré ces conseils le problème persiste, prenez contact avec le Service d'assistance technique.

Informez le Service d'assistance technique du type de défaillance que vous rencontrez en indiquant:

1. Le numéro de série (S-No)
2. Le modèle de l'Appareil (Mod.)

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique de votre four que vous pouvez consulter sur l'un des côtés en ouvrant la porte.

Cet appareil a été conçu, testé et fabriqué conformément à:

- La sécurité: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- La performance: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- CEM: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

# Inhaltsverzeichnis

**Sicherheitsinformationen.....64**
Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen.....64
Allgemeine Sicherheit.....65
Sicherheitsinformationen - Mikrowelle..66
Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen.....68
Installation.....69
Reinigung und Instandhaltung.....70
Service und Reparatur.....70
**INSTALLATION.....72**
Vor der installation.....72
Elektroanschluss.....72
Installation des backofens.....72
**UMWELTINFORMATIONEN.....73**
**Vor dem ersten Gebrauch.....74**
**WEITERE WICHTIGE GEBRAUCHSHINWEISE.....74**
**ZUBEHÖR.....74**
**REINIGUNG UND WARTUNG.....75**
Reinigung der aussenseiten und des backofenzubehörs.....75
Reinigung des backofeninnenraums.....75
Reinigung der backofentür.....76
Reinigungsmethode für aussenliegende glasscheiben.....76
Austausch der backofenlampe.....76
**Vorgehensweise bei Funktionsstörungen .....77**
**Technische Informationen .....78**
**Abbildungen .....79**

# Sicherheitsinformationen

⚠ Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

**Sicherheit von Kindern und Schutzbedürftigen Personen**
**WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.**

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten während der Benutzung beaufsichtigt sein, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Elemente werden heiß, während das Gerät in Betrieb ist. Bitte achten Sie darauf, die erhitzten Elemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden durchgängig beaufsichtigt.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät gerade in Betrieb ist, sollten Kinder es nur unter Beaufsichtigung eines Erwachsenen benutzen.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.

- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

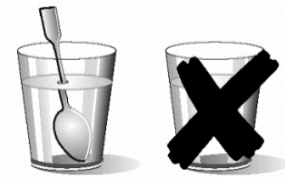
**Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist für den Haushaltsbedarf und nicht für die Nutzung in Hotels, Geschäften, Büros oder anderen, ähnlichen Einrichtungen, bestimmt.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum anfassen des zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**
- Backblech und Rost verfügen über ein System, welches das teilweise Ausziehen und die Handhabung des Garguts erleichtert. Die Zubehörteile müssen immer gemäß den Anweisungen im Abschnitt Zubehör angebracht werden.

## Sicherheitsinformationen - Mikrowelle

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
  - die Tür nicht richtig schließt,
  - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
  - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
  - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
  - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

  Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.



- Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!
  Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!
- Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder

geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

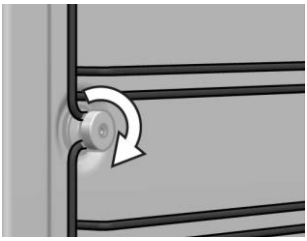
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- Achtung! Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
- Vorsicht! Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Um die besten Ergebnisse beim Aufwärmen von kleinen Lasten (wie z.B. einem Glas Wasser, einem Milchbecher oder einem Popcornbeutel) zu erzielen, wird vorgeschlagen, sie auf die Glasschale zu legen und diese auf der ersten oder höheren Ebene zu positionieren.
- Wenden oder rühren Sie Lebensmittel regelmäßig zur Erzielung einer gleichmäßigen Erhitzung.
- Um mit Mikrowellen die besten Garergebnisse zu erzielen, muss der Rost entfernt werden, legen Sie die Lebensmittel auf die Glasschale und positionieren Sie sie auf der unteren oder höheren Ebene.
- Legen Sie keine Lebensmittel oder Behälter mit Lebensmitteln/Flüssigkeit direkt auf den Boden des Hohlraums. Für ein besseres Erwärmungsergebnis legen Sie das Lebensmittel oder den Behälter mit dem Lebensmittel/der Flüssigkeit immer über die Glasschale.

- Kleiden Sie den Boden des Garraums nicht mit Alu- oder Zinnfolie aus, da der Ofen dadurch beschädigt werden könnte.

**Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen**

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bitte stellen Sie das Backofenzubehör korrekt, in die dafür vorgesehenen Seitengitter (siehe Abschnitt „Zubehör“)
- Benutzen Sie nur geeignetes Mikrowellen Geschirr. Bevor Sie das Geschirr, oder Gefäß in der Mikrowelle verwenden, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.

- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Basis und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.
- **Wenn die Führungsschiene nicht sicher mit den Mutter befestigt werden, kann zu Überhitzung und Beschädigung führen.**



## Installation

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, FI-Schalter und Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Die Installation des Gerätes muss nach aktuellen Vorschriften erfolgen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

- **WARNUNG:** Das Gerät ist für den Einbau bestimmt. Bitte beziehen Sie sich auf die letzten Seiten der Bedienungsanleitung, für detaillierte Informationen und Maßzeichnungen.

## Reinigung und Instandhaltung

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor reinigung und instandhaltung das Gerät von der Stromversorgung.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes“.
- **WARNUNG:** Gehen Sie sicher, dass Sie das Gerät ausgeschaltet haben, bevor Sie die Lampe auswechseln, um einem elektrischen Schock vorzubeugen. Bitte beziehen Sie sich auf das Kapitel "Austauschen der Backofen Lampe".

## Service und Reparatur

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Service und Reparatur das Gerät von der Stromversorgung.

- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

**HINWEIS**

**In diesem Handbuch werden die allgemeinen Eigenschaften der Backöfen beschrieben, die u. U. nicht genau mit denen Ihres Backofens übereinstimmen. Leistungen und spezifische Merkmale Ihres Backofens finden Sie in der beiliegenden Bedienungsanleitung.**
**Der Hersteller behält sich das Recht vor, Produkteigenschaften zu ändern, um die Funktionsweise zu verbessern.**

# Installation

Diese Informationen sind ausschließlich für den Monteur bestimmt, da er für den Einbau und den Elektroanschluss verantwortlich ist. Wenn Sie den Backofen selbst anschließen, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für eventuelle Schäden.

## VOR DER INSTALLATION

- Verwenden Sie die seitlichen Griffe zur Handhabung des Backofens. Verwenden Sie niemals den Türgriff, um den Backofen zu heben.
- Installieren Sie den Backofen nicht hinter dekorativen Türen (Überhitzungsgefahr!).
- Bei Installation des Backofens unter der Arbeitsplatte beachten Sie bitte die Installationsanleitung der Arbeitsplatte.
- Vorsprünge (Verstärkungen des Einbauschranks, Rohrleitungen, Steckdosen usw.) auf der Rückseite des Einbauschranks sind zu vermeiden.
- Wenn die Steckdose für den Anschluss an das Stromnetz im Inneren des Einbauschranks angebracht wird, muss dies innerhalb des schattierten Bereichs erfolgen (Abb. 2).
- Der Einbauschrank, in dem der Backofen installiert wird, sowie die angrenzenden Möbelstücke müssen Temperaturen von über 85 °C standhalten können.
- Installationsanleitung strikt befolgen. Andernfalls könnte der Ventilationskreislauf blockiert werden, wodurch hohe Temperaturen entstehen können, die Einbauschrank und Gerät selbst beschädigen können.
- Überprüfen Sie die Abmessungen des Einbauschranks und die am Schrank zu sägenden Öffnungen gemäß den folgenden Angaben:

  **Installation in Hochschrank**

  Backofen 45 cm hoch: Abb 7.

  **Installation unter der Arbeitsplatte.**

  Backofen 45 cm hoch: Abb. 8.

## ELEKTROANSCHLUSS

Der Monteur muss überprüfen, ob:

- Netzspannung und -frequenz den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Der Elektroanschluss die auf dem Typenschild genannte Höchstleistung verkraftet.
- Nach Anschluss an das Stromnetz überprüfen, ob alle elektrischen Bestandteile ordnungsgemäß funktionieren.

## INSTALLATION DES BACKOFENS

Für alle Backöfen gilt nach dem Anschluss an das Stromnetz:

1. Schieben Sie den Herd in den Einbauschrank und stellen Sie sicher, dass das Stromkabel dabei weder eingeklemmt wird noch in Berührung mit heißen Backofenteilen kommen kann.
2. Achten Sie darauf, dass das Backofengehäuse nicht in Kontakt mit den Schrankwänden kommt und ein Mindestabstand von 2 mm zu den Schränken besteht.
3. Stellen Sie den Backofen mittig in den Einbauschrank, so dass ein Mindestabstand von 5 mm zwischen Backofen und den Türen der Möbelstücke eingehalten wird (Abb. 3).
4. Die Tür öffnen und die mit gelieferten Kunststoffanschläge in die entsprechenden Aufnahmen einrasten lassen (Abb. 9).
5. Befestigen Sie den Backofen mithilfe der mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank (über die Anschläge in den Einbauschrank einschrauben).

**ACHTUNG**

Stützen Sie sich während der Ausführung der Schritte 4 und 5 nicht auf die offene Backofentür auf, da der

Backofen noch nicht befestigt ist und nach vorne überkippen und auf den Boden fallen könnte.

# Umweltinformationen

## IHRE PFLICHTEN ALS ENDNUTZER



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

## HINWEISE ZUM RECYCLING



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt - und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

## RÜCKNAHMEPFLICHTEN DER VERTREIBER

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert

wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die

unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 $cm^2$ enthalten und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.

# Vor dem ersten Gebrauch

Bedingt durch den Herstellungsprozess können im Backofen noch Fettreste und andere Verunreinigungen vorhanden sein. Verfahren Sie zu deren Entfernung wie folgt:

1. Entfernen Sie alle Verpackungsteile einschl. des evtl. vorhandenen Plastikschutzes.
2. Schließen Sie den Backofen an und lassen Sie ihn in Funktion  , bzw.  , bei 200 °C eine Stunde lang laufen. Schauen Sie hierzu in der beigefügten Bedienungsanleitung nach.
3. Lassen Sie den Backofen abkühlen und öffnen Sie die Tür. So wird er gelüftet und es bleiben keine Gerüche im Inneren zurück.
4. Reinigen Sie Backofen und Zubehör nach dem Abkühlen.

Während der ersten Inbetriebnahme entstehen Rauch und Gerüche. Sorgen Sie deshalb für eine gute Belüftung der Küche.

# Weitere wichtige Gebrauchshinweise

Decken Sie die Rückseite des Backofens nicht mit Papier oder Aluminium ab, da das Gargut beeinträchtigt und die Innenemaillierung sowie die Innenseite des Einbauschranks beschädigt werden könnten. Gießen Sie während des Betriebs kein Wasser auf den Backofenboden, das dies die Emaillierung beschädigen kann.

Bei Gargut mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt ist es normal, dass sich an der Backofentür Kondenswasser bildet.

Beim Schließen der Backofentür während des Garvorgangs kann es sein, dass man das Geräusch des Luftzugs im Inneren hört. Dies ist ein ganz normaler Effekt, der aufgrund des Drucks, den die Tür beim Schließen ausübt, auftritt, um die Dichtigkeit des Innenraums zu gewährleisten.

# Zubehör

Stellen Sie keine Behälter oder Lebensmittel auf den Backofenboden. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Backbleche und Roste.

Für die Zubereitung von Joghurt können Sie die Gläser direkt auf den Backofenboden stellen.

Zum Garen anderer Lebensmittel schieben Sie Backblech oder Rost wie folgt in die seitlichen Führungsschienen des Backofeninnenraums:

1. Zwischen zwei Stangen der seitlichen Führungsschienen oder einer der ausziehbaren Führungen, wenn Ihr Backofen mit solchen ausgestattet ist.
2. Der Rost und einige Backbleche haben Feststellkerben, um ihr versehentliches Herausziehen zu verhindern. Diese Kerben müssen in Richtung der Rückseite

des Backofens und nach unten zeigen (Abb. 4).

3. Die Fläche des Rosts, auf der die Behälter platziert werden, muss unterhalb der seitlichen Stangen liegen, um das versehentliche Verrutschen des Behälters zu verhindern (Abb. 5).

# Reinigung und Wartung

**ACHTUNG**

Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor daran gearbeitet wird.

## REINIGUNG DER AUSSENSEITEN UND DES BACKOFENZUBEHÖRS

Außenfläche und Zubehör mit lauwarmem Seifenwasser oder mildem Reinigungsmittel reinigen.

Seien Sie bei rostfreien oder lackierten Oberflächen vorsichtig und benutzen Sie nur Schwämme oder Tücher, die keine Kratzer verursachen.

## REINIGUNG DES BACKOFENINNENRAUMS

Innenraum regelmäßig reinigen, um Fett oder Lebensmittelreste zu entfernen, da sonst bei folgenden Garvorgängen Rauch, Gerüche oder Flecken entstehen können.

Bei kaltem Backofen und für emaillierte Oberflächen (z. B. Backofenboden) Nylonbürste oder Schwamm mit lauwarmem Seifenwasser benutzen. Backofenreiniger nur auf emaillierten Oberflächen und nach Herstelleranweisung benutzen.

**ACHTUNG**

Benutzen Sie zum Reinigen des Backofeninnenraums keine Dampf oder Hochdruckreiniger.

Auch keine metallischen Topfkratzer, Drahtbürsten oder andere Utensilien, die die Emaillebeschichtung beschädigen könnten.

Lebensmittel wie Tomaten, Essig, in Salzkruste Gebratenes usw. verursachen Verfärbungen in der Emaillebeschichtung. Die wirkt sich nicht auf die Funktionsweise der Beschichtung aus. Versuchen Sie nicht, diese Flecken mit aggressiven Reinigungsmitteln zu entfernen, da diese die Oberfläche dauerhaft schädigen könnten.

Reinigen Sie die Backofendichtung regelmäßig, um Fett- und Lebensmittelreste zu entfernen und Beschädigung oder Bruch der Dichtung bei weiteren Garvorgängen zu verhindern.

Diese Dichtung reinigen, ohne sie auszubauen.

### Ausbau der seitlichen Führungsschienen

1. Zubehör aus dem Innenraumentfernen.
2. Vordere Befestigungsmutter (A) vollständig lösen, Führungsschienen nach vorne (B) ziehen und entfernen (Abb. 10).

### Einbau der Führungsschienen

3. Hintere Kerbe in die hintere Befestigungsmutter ein haken.
4. Vordere Befestigungsmutter (C) in die vordere Kerbe der Führungsschiene ein haken (Abb. 11).
5. Führungsschiene mit der Mutter (D) herunter klappen und drehen bis sie eingerastet ist (E) (Abb. 11).

**ACHTUNG**

Wenn die Führungsschiene nicht sicher mit den Mutter befestigt werden, kann zu Überhitzung und Beschädigung führen.

## REINIGUNG DER BACKOFENTÜR

### Aus- und Einbau der Innengläser der Tür

**ACHTUNG**

Wenn Sie die Scheiben bei montierter Tür ausbauen, stellen Sie das Scharnier immer auf die Verriegelungsposition, sonst wird sich die Tür schließen und die nicht ausgebauten Scheiben könnten zerbrechen.

Je nach Modell kann Ihr Backofen 1 oder 3 Scheiben in der Tür haben. Beachten Sie bitte die entsprechenden Anweisungen je nach der in Ihrem Backofen eingebauten Tür.

1. Drücken Sie mit den Fingern auf die Knöpfe, die sich oben an beiden Seiten der Backofentür befinden (Abb. 12).
2. Halten Sie die Knöpfe weiter gedrückt und ziehen Sie am oberen Riegel der Tür (Abb. 13).
3. Nehmen Sie die Scheiben aus der Tür. Reinigen Sie sie mit einem Glasreiniger oder Seifenwasser und einem weichen Tuch.

**ACHTUNG**

Merken Sie sich beim Herausnehmen Reihenfolge und Position der Scheiben, da Sie diese nach der Reinigung exakt so wieder montieren müssen.

4. Sobald sie sauber sind, setzen Sie Scheibe Nr. 3 in der gleichen Position ein, und zwar so, dass die Aufschrift TERMOGLASS wie in Abb. 14 dargestellt zu sehen ist.
5. Bringen Sie den oberen Riegel der Tür wieder an und stellen Sie sicher, dass die seitlichen Knöpfe in ihre Aufnahmen einrasten.

**ACHTUNG**

Setzen Sie den Backofen niemals in Betrieb, wenn eine der Scheiben der Tür fehlt.

## REINIGUNGSMETHODE FÜR AUSSENLIEGENDE GLASSCHEIBEN

Verwenden Sie ein Mikrofasertuch und Wasser, fügen Sie bei Bedarf eine milde Seife hinzu.

Verwenden Sie kein aggressives Reinigungsmaterial oder Reinigungsmittel.

## AUSTAUSCH DER BACKOFENLAMPE

**ACHTUNG**

Bevor Sie die Lampe auswechseln, müssen Sie sicherstellen, dass der Backofen vom Stromnetz getrennt ist.

Die Ersatzlampe muss eine Temperaturbeständigkeit bis 300 °C aufweisen. Sie kann beim technischen Kundendienst bestellt werden.

### Austausch der oberen Lampe

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
2. Herausdrehen Sie den Glasdeckel von der Lampe (1) ab.
3. Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
4. Setzen Sie eine neue lampe G9 230V / 25W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
5. Anziehen Sie den Glasdeckel der Lampe ein (1).
6. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.

# Vorgehensweise bei Funktionsstörungen

In diesem Abschnitt finden Sie einige der am häufigsten in Ihrem Backofen auftretenden Probleme zusammen mit den häufigsten Ursachen und möglichen Lösungen.

**Der Backofen funktioniert nicht.**

- Überprüfen Sie den Stromanschluss.
- Überprüfen Sie die Sicherungen und den Überspannungsbegrenzer der Installation.
- Stellen Sie sicher, dass die Uhr auf manuell oder programmiert eingestellt ist.
- Überprüfen Sie die Position des Programm- und Temperaturwählers.

**Das Innenlicht des Backofens funktioniert nicht.**

- Ersetzen Sie die Lampe.
- Überprüfen Sie die korrekte Montage gemäß der Installationsanleitung.

**Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden.**

- Überprüfen, ob die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist.

**Die Heizanzeige leuchtet nicht auf.**

- Wählen Sie eine Temperatur.
- Wählen Sie eine Funktion.
- Die Anzeige soll nur leuchten, während sich der Backofen bis zur gewählten Temperatur aufheizt.

**Während des Backofenbetriebs entwickelt sich Rauch.**

- Normaler Vorgang bei der ersten Inbetriebnahme.
- Reinigen Sie den Backofen in regelmäßigen Abständen.
- Benutzen Sie keine höheren Temperaturen als in der Gartabelle angegeben.

**Es werden nicht die erwarteten Garresultate erreicht.**

- Konsultieren Sie die Gartabellen, um sich über die Richtwerte für den Backofenbetrieb zu informieren.

**Mein Zubehör und die Führungsschienen der Backbleche sind beschädigt.**

- Sie müssen durch neue ersetzt und diese müssen vor zukünftigen Reinigungsvorgängen immer entfernt werden.

**Die Farbe der Emaille hat sich verändert oder es haben sich Flecken gebildet.**

- Die chemische Zusammensetzung einiger Lebensmittel kann solche Veränderungen auf der Emaille hervorrufen.
- Dies ist ein normaler Vorgang, der die Eigenschaften der Emaille nicht beeinträchtigt.

**Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören.**

- Überprüfen, ob lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
- Überprüfen, ob das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
- Überprüfen, ob im Geräteinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.

**Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß.**

- Überprüfen, ob sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Überprüfen, ob sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

- Überprüfen, ob sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

**Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt**

- Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

**Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören**

- Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

# Technische Informationen

**ACHTUNG**

Sollte das Problem trotz dem weiterhin bestehen, setzen Sie sich bitte mit dem technischen Kundendienst in Verbindung.

Teilen Sie dem technischen Kundendienst den Mangel mit, den Sie festgestellt haben, indem Sie Folgendes angeben:

1. Seriennummer (S-No).
2. Gerätemodell (Mod.).

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild seitlich in Ihrem Backofen, das Sie sehen, wenn Sie die Tür öffnen.

Das Gerät wurde entwickelt, getestet und produziert gemäß:

- Sicherheit: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Leistung: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

# Figures / Figuras / Figuras / Figures / Abbildungen

**Fig. 1**

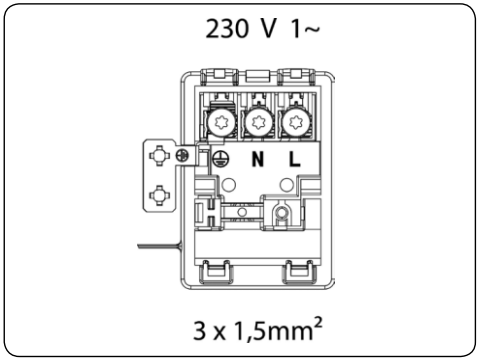



**Fig. 2**

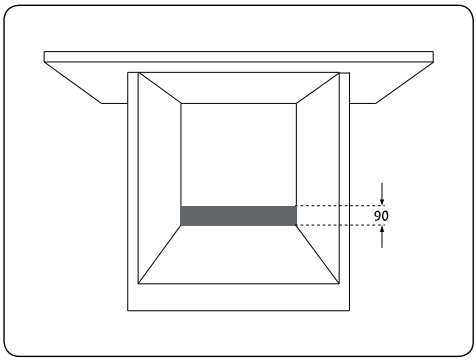



**Fig. 3**

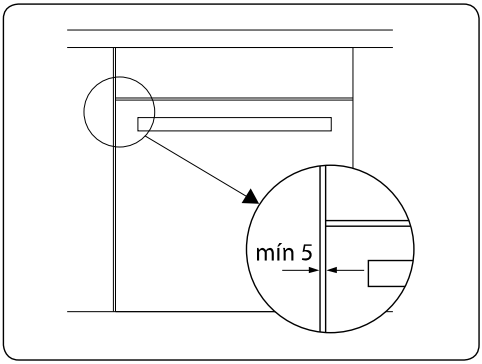



**Fig. 4**

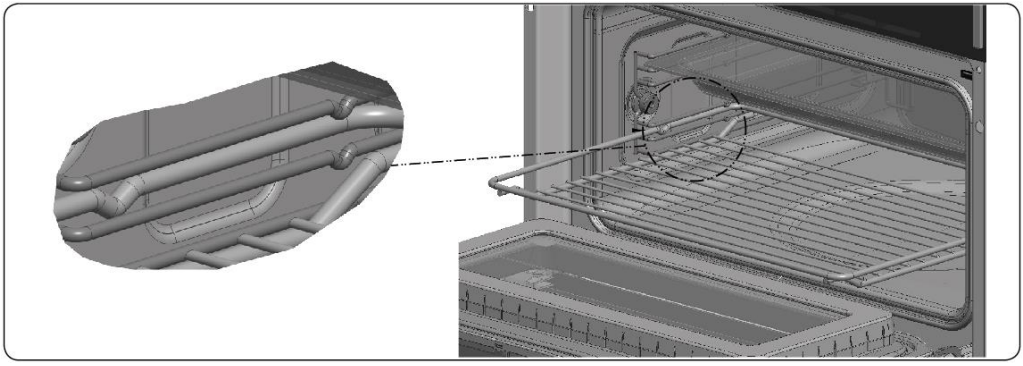


**Fig. 5**

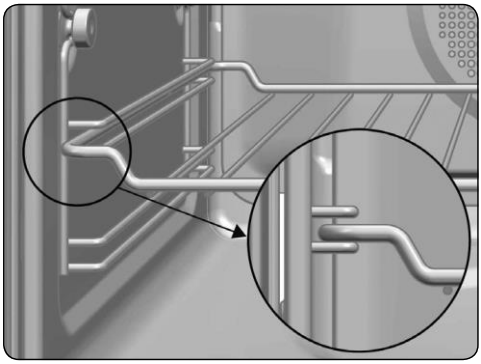


**Fig. 6**

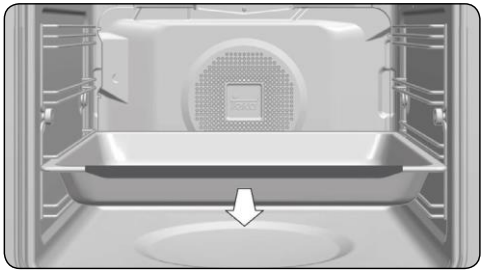


**Fig. 7**

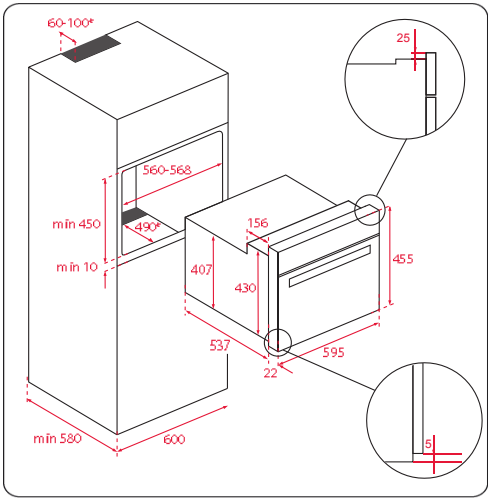



**Fig. 8**

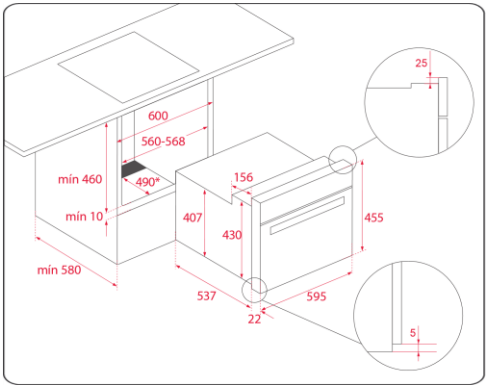



**Fig. 9**

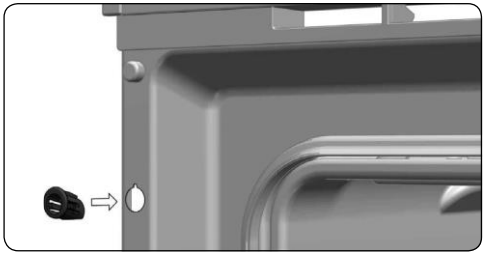


**Fig. 10**

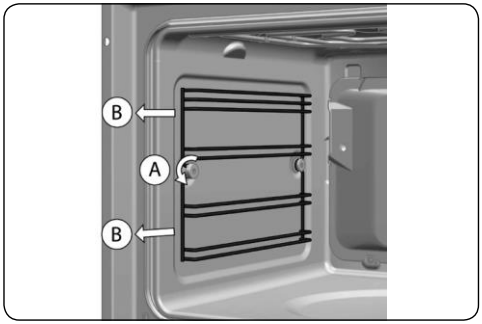



**Fig. 11**

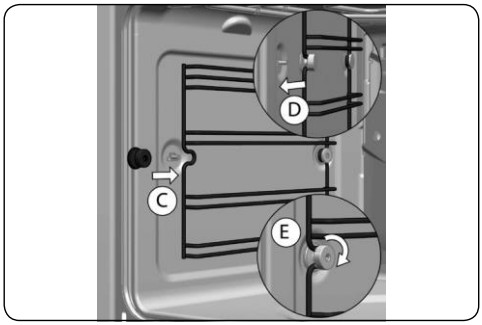



**Fig. 12**

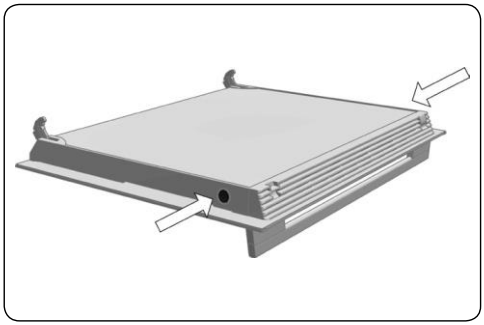


**Fig.13**

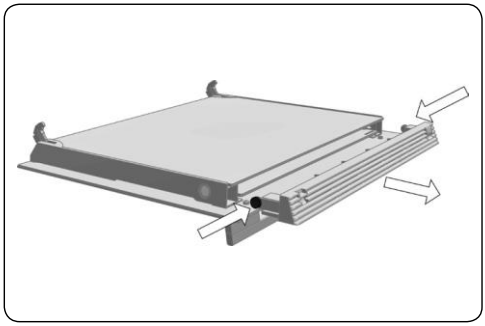


**Fig.14**

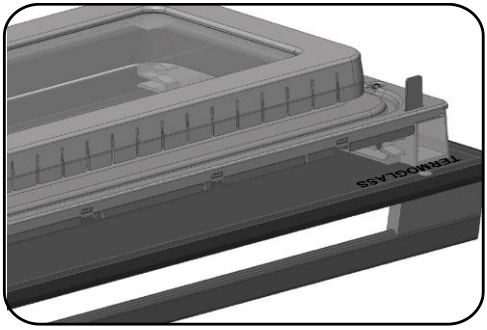
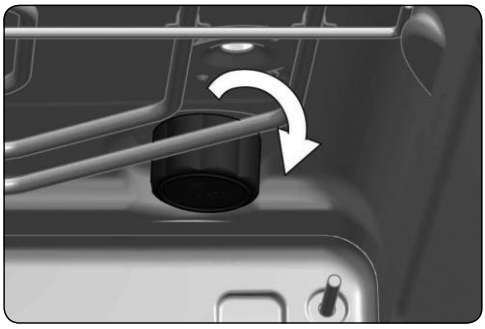



**Fig. 15**

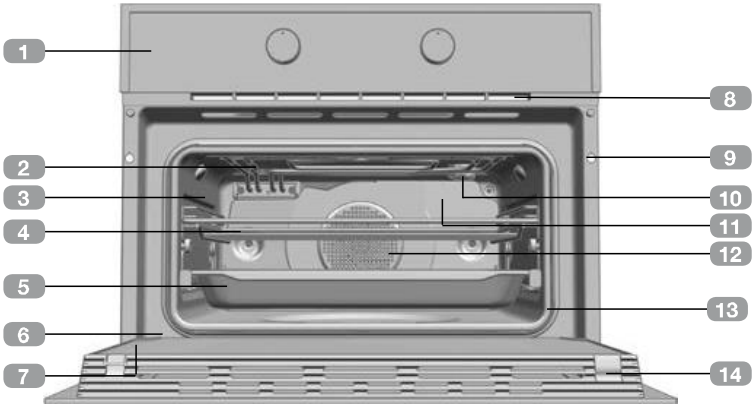


# INSTRUCTION MANUAL

# Contents

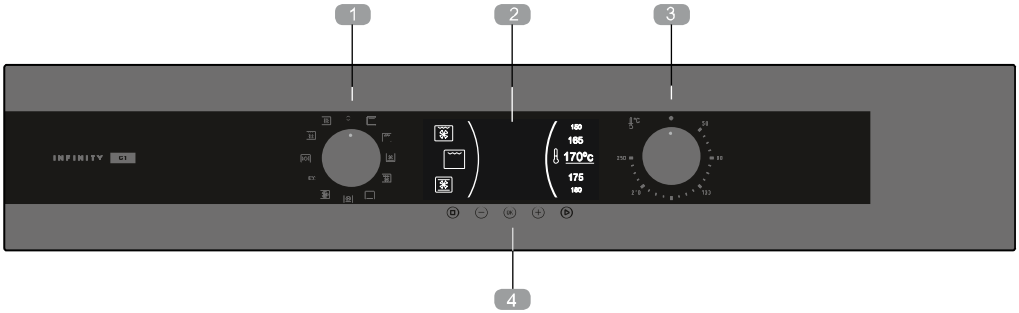

**Description of the appliance..... 85**
**Control panel..... 85**
**Oven Functions..... 86**
**Oven Functions..... 86**
**Display description..... 87**
Setting the time..... 87
Hiding and un-hiding the clock..... 88
**Oven use..... 88**
Oven functions..... 88
Oven timer operation..... 88
Microwave..... 90
Quick start..... 90
Defrost by time..... 90
Defrost by weight..... 91
Combined functions..... 91
**Safety instructions..... 92**
Safety block..... 92
Showroom mode..... 92
**TEKA HYDROCLEAN® FUNCTION.... 92**
Programing the Teka Hydroclean® function..... 92
**TECHNICAL CHARACTERISTICS..... 93**
Specifications..... 93

# Description of the appliance




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Control panel | 8 | Air cooling outlet |
| 2 | Grill element | 9 | Unit mounting |
| 3 | Tray supports | 10 | Lamp |
| 4 | Grid shelf | 11 | Back Wall Panel |
| 5 | Tray | 12 | Fan |
| 6 | Hinge | 13 | Oven Seal |
| 7 | Inner Glass | 14 | Door |

# Control panel




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Function control dial | 3 | Temperature control dial |
| 2 | Display | 4 | Touch keys |

# Oven Functions

**INFORMATION**

For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.

- OVEN SWITCH-OFF
- CONVENTIONAL
- MAXIGRILL
- CONVENTIONAL WITH FAN
- MAXIGRILL WITH FAN
- LOWER ELEMENT
- TURBO + LOWER ELEMENT
- TURBO
- ECO — ECO
- MICROWAVE + HOT AIR
- MICROWAVE + GRILL
- MICROWAVE

# Microwaves Power Levels

| Microwave power output | Foods |
|---|---|
| 200 | Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot |
| 400 | Cooking with little heat; boiling rice<br>Rapid defrosting, heating baby food |
| 600 | Heating and cooking food |
| 800 | Cooking vegetables and food<br>Cooking and heating carefully,<br>Heating and cooking small portions of food |
| 1000 | Rapidly heating liquids |

# Display description




**1 KEYS**

⊖, OK and ⊕ : Enable you to program the functions.

▷ : Enable you to start the cooking functions.

⊡ : Enable you to stop the cooking functions.

**2 SYMBOLS**

((◯)) **WARNING TIMER:** Lights up when the clock/timer is selected. Generates an acoustic signal when the time is up. The oven does not turn off at the end of the timer period. This function can also be used while the oven is cooking.

|→| and →| **PROGRAMING:** Lights up to indicate that the oven is programed (cooking time, stop time or total).

- |→| **Cooking Time:** This program allows you to program the cooking time, after which the oven will turn off automatically.
- →| **Cooking Stop Time:** This setting allows you to program the time for cooking to stop, after which the oven will turn off automatically.
- |→| and →| **Cooking Time and Cooking Stop Time:** This setting allows you to program the cooking time and cooking stop time. The oven switches on automatically at the set time and operates for the selected cooking time (Cooking Time). It then switches off automatically at the indicated time (Cooking Stop Time).

🔒 **SAFETY BLOCK:** Indicates that the touch keys are blocked, preventing modifications by small children.

**Other functions**

**HEATING:** Indicates that the oven is transmitting heat to the food.

**DEFROSTING BY TIME:** Lights up while the defrosting by time function is on.

KG **DEFROSTING BY WEIGHT:** Lights up while the defrosting by weight function is on.

**WARNING**

The sensitivity of the touch keys adapts continually to environmental conditions. Make sure the surface of the control panel is clean and free of obstacles when plugging in the oven.

If the display does not respond correctly when you touch the keys, unplug the oven for a few seconds and then plug it in again. Doing this causes the sensors to adjust automatically so that they will react once more to fingertip control.

## SETTING THE TIME

- When you plug the oven, you will see the clock flashing 12:00.
- Press ⊖ or ⊕ to adjust the hours.

- Press OK to confirm the hours.
- Press ⊖ or ⊕ to adjust the minutes.
- Press OK to confirm the minutes.
- If you wish to modify the time, press ⊖ or ⊕ until the time starts flashing. Press OK and follow the instructions in the previous points.

**WARNING**

In the event of power failure, the clock settings will be erased and 12:00 will flash on the clock display. Reset it and program again.

### HIDING AND UN-HIDING THE CLOCK

- If you wish to hide the clock press ⊡ for 5 seconds.
- If you wish to see the clock on the display again, press ⊡ for 5 seconds.

# Oven use

### OVEN FUNCTIONS

- After setting the clock, the oven is ready for use. Select a cooking function with the function selector dial and temperature with the temperature control dial.

**INFORMATION**

In models with an electronic temperature control, when the selector switch is turned, the display will show the temperature.

After selecting the temperature, the clock will automatically reappear.

- You will notice that the symbol lights up during cooking to indicate that heat is being transmitted to the food. This symbol disappears when the selected temperature has been reached.
- Set the controls to ○ to turn off the oven.

**INFORMATION**

When a cooking cycle begins, the oven will automatically display the total the time for the cycle progress, if the cooking time or cooking stop time have not been set.

### OVEN TIMER OPERATION

**Programing the buzzer**

1. Touch ⊖ or ⊕ until the symbol on the display starts flashing, then press OK The indication “0_00” will appear on the display.
2. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing ⊖ or ⊕. You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. The symbol will flash slowly.
3. Once the time has expired, an acoustic signal will sound for 90 seconds and the symbol will flash quickly.

**NOTE**

With the Buzzer function, the oven will not turn off when the time expires.

4. Touch any key to stop the alarm. The symbol will then disappear.

If you wish to modify the time on the buzzer, press ⊖ or ⊕ until the flash and the hours are not flashing; then press OK and repeat the steps shown. Upon entering the timer control, the time currently remaining will appear which you will be able to adjust.

**NOTE**

With the Buzzer function, the remaining time will show permanently on the display. With this programed function, it is not possible to view the time or the total programed cooking time.

**Programing Cooking Time**

1. Select a function and a cooking temperature using the oven commands.
2. Press ⊖ or ⊕ until the |→| symbol on the display starts flashing, then press OK. The indication “0_00” will appear on the display.
3. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing ⊖ or ⊕.
4. Press OK to select the option. You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the clock will start counting down from the selected time. The |→| symbol will flash slowly.
5. Once the cooking time is up, the oven will turn off, an alarm will sound and the |→| symbol will flash.
6. Press ⊡ to stop the alarm and turn off the |→| symbol. The oven will switch on again.
7. Set the controls to ○ position to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by touching ⊖ or ⊕ until the |→| symbol starts to flash quickly. Press OK to change the time.

**Programing the Cooking Stop Time**

1. Select a cooking function and a temperature.
2. Press ⊖ or ⊕ until the →| symbol on the display starts flashing, then press OK. The current time will appear on the display.
3. Select the time after which you want the alarm to sound by pressing ⊖ or ⊕.
4. Press OK to confirm. You will hear 2 beeps to confirm that the time has been set and the selected cooking stop time appears on the display. The →| symbol will flash slowly.
5. When the cycle is finished, the oven will turn itself off, an alarm will sound and the →| symbol will flash quickly.

6 Press ⊡ to stop the alarm and turn off the →| symbol. The oven will switch on again.

7. Set the controls to ○ position to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by touching ⊖ or ⊕ until the →| symbol starts to flash quickly. Press OK to change the time.

**Programing the Cooking Time and Cooking Stop Time**

1. Select a cooking function and a temperature.
2. Press ⊖ or ⊕ until the |→| symbol on the display starts flashing, then press OK. The indication “0_00” will appear on the display.
3. Select the cooking time by touching ⊖ or ⊕. You will hear 2 beeps, the remaining time will appear on the display and the |→| symbol will flash.
4. Press OK to select the option.
5. Press ⊖ or ⊕ until the →| symbol on the display starts flashing, then press OK. The current time will appear on the display.
6. Select the cooking end time by pressing ⊖ or ⊕.
7. Press OK to select the option.
8. The oven will remain disconnected with the |→| and →| symbols lit up. The oven is now programed.
9. When it is time to start cooking, the oven will turn on and will operate for the programed time.
10. While cooking, the remaining cooking time will be displayed and the |→| symbol will flash.
11. When the cooking time is up, the oven will turn off, a buzzer will sound, and the |→| symbol will flash.
12. Press any key to stop the buzzer and turn off the |→| symbol. The oven will switch on again.
13. Set the controls to ° position to turn off the oven.

You can change the remaining cooking time at any time by touching ⊖ or ⊕ until the |→| symbol starts to flash quickly. Press OK to change the time.

## MICROWAVE

1. Select the microwave function.
2. The display shows 00:30 (Quick start function) by default. Press ⊖ or ⊕ until the display shows 1:00.
3. Press OK to confirm.
4. The display shows the default cooking time. Select the desired cooking time by pressing ⊖ or ⊕.
5. Press OK to confirm.
6. The display shows the default Power setting. Select the desired power setting by pressing ⊖ or ⊕.
7. Press OK to confirm.
8. Press ▷ to start the microwave function with the desired parameters.

## QUICK START

1. Select the microwave function.
2. Press ▷ and the microwave starts immediately to operate in the Microwave function at maximum power for 30 seconds.
3. If you want to increase the operating time press ▷ again. Each time you press this key the operating time will be increased by 30 seconds.

## DEFROST BY TIME

1. Select the microwave function.
2. Press ⊖ or ⊕ until the ❄ symbol appears on the display.
3. Press OK to select the option.
4. The display shows the default defrost time. Select the desired cooking time by pressing ⊖ or ⊕.

5. Press ⊙ to start the defrost by time function with the desired parameters.

**NOTE**

See Cooking Guide for advice on defrosting times.

**INFORMATION**

When the display shows the word “Turn”, open the door, turn the food and press ⊙ to continue.

## DEFROST BY WEIGHT

1. Select the microwave function.
2. Press ⊖ or ⊕ until the ❄ KG symbol appears on the display.
3. Press OK to select the option.
4. The display shows “F01” blinking as default. Select the desired defrost option by pressing ⊖ or ⊕.
5. Press OK to confirm.
6. The display shows default weight blinking. Select the desired weight by pressing ⊖ or ⊕.
7. Press OK to confirm.
8. Press ⊙ to start the defrost by weight function with the desired parameters.

The following table shows the defrosting by weight function programs, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature):

| Prog. | Food | Weight (kg) | Time (min) | Standing time (min) |
|---|---|---|---|---|
| F01 | Meat | 0.10 – 2.00 | 2:10 – 43 | 20 – 30 |
| F02 | Poultry | 0.10 – 2.50 | 2:20 – 58 | 20 – 30 |
| F03 | Fish | 0.10 – 2.00 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| F04 | Fruit | 0.10 – 0.50 | 2:36 – 13 | 10 – 20 |
| F05 | Bread | 0.10 – 0.80 | 2:25 – 19 | 10 – 20 |

**INFORMATION**

When the display shows the word “Turn”, open the door, turn the food and press ⊙ to continue.

## COMBINED FUNCTIONS

1. Select a microwave + conventional oven function with the function selector.
2. The display shows the default cooking time. Select the desired cooking time by pressing ⊖ or ⊕.
3. Press OK to confirm.
4. The display shows the default Power setting. Select the desired power setting by pressing ⊖ or ⊕.
5. Press OK to confirm.
6. Press ⊙ to start the function with the desired parameters.

**NOTE**

The temperature can be changed anytime rotating the temperature control dial.

**NOTE**

The maximum power that can be selected is 600 W.

### SAFETY BLOCK

This function can be selected at any time while using the oven.

To activate the function, press OK for a few seconds until you hear a beep and the symbol appears on the display. The oven is locked.

If the oven is off and you activate the safety block function, the oven will not work even if a cooking function is selected.

If this function is activated while you are cooking, it will only lock the display and keys.

To deactivate the safety block function, press OK for a few seconds until you hear a beep.

### SHOWROOM MODE

The showroom mode is used in showrooms, to show the clients how the oven works as described in every function, but there's no activation of the heating loads.

To activate the showroom mode press − and OK.

To deactivate the function press − and OK again.

## Teka Hydroclean® function

This function makes it easy to remove grease and other food debris that may have stuck to the sides of the oven.

For easier cleaning, do not allow dirt to accumulate. Clean the oven frequently.

### PROGRAMING THE TEKA HYDROCLEAN® FUNCTION

**WARNING**

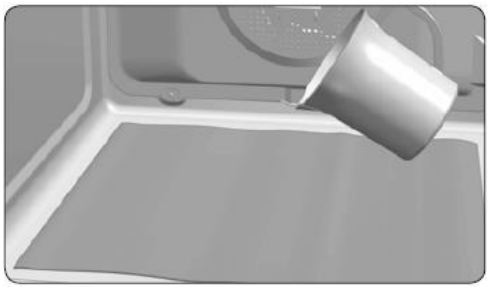
Do not pour water into a hot oven as this can damage the enamel of the oven.

Always run the cycle on a cold oven. The result could be affected and the varnish damaged if it is run when the oven is too hot.

First remove the trays and all accessories from the oven interior, including the tray supports and telescopic guide rails.

**To do this, follow the instructions in the installation and maintenance guide accompanying the oven.**

1. With the oven cold, spread a cloth out on the bottom of the oven.



2. Gently pour 200 ml of water into the bottom of the oven cavity.

**INFORMATION**

For best results, add a teaspoon of mild washing up detergent to the glass of water before pouring onto the cloth

3. Turn the control dial to position ⌴.
4. Set the temperature to 90° C.
5. Program a duration of 4 minutes on the timer.

6. After 4 minutes, an alarm will sound and the oven will stop heating.
7. Turn the control dial to position ○.
8. Wait for about 20 minutes for the interior of the oven to cool.

**IMPORTANT**

Do not open the oven until the cooling phase is complete.

This is necessary for the Hydroclean® function to work properly.

9. Any traces of dirt and excess water can now be removed from the oven with the damp cloth.

The Hydroclean® function takes place at a low temperature. However, cooling times can vary depending on the room temperature.

**WARNING**

Before touching the inside surface of the oven, make sure that it has cooled

If a deeper clean is required after using the Hydroclean® function, use neutral detergents and non-abrasive sponges.

# Technical characteristics

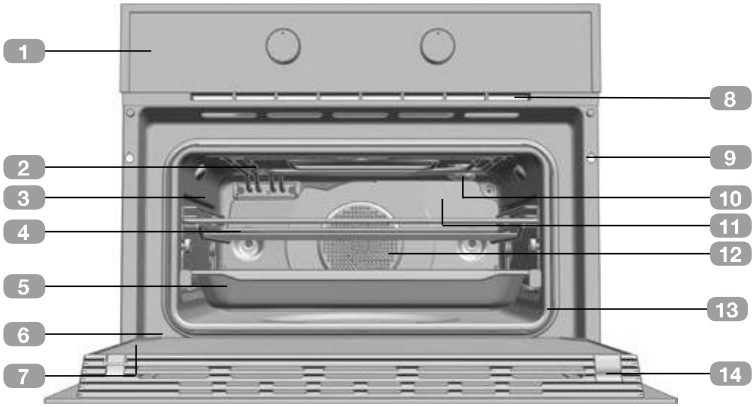
## SPECIFICATIONS

- AC Voltage ..... (see characteristics plate)
- Power required..... 3500 W
- Grill/ Maxigrill power..... 1400 W/ 2500W
- Lower heater power..... 1150 W
- Hot air power..... 1800 W
- Microwave power ..... 1000 W
- Microwave frequency… ..... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D)..... 455 x 595 x 562 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 475 x 365 x 232 mm
- Oven capacity..... 40 l
- Weight..... 38,2 kg

# Índice

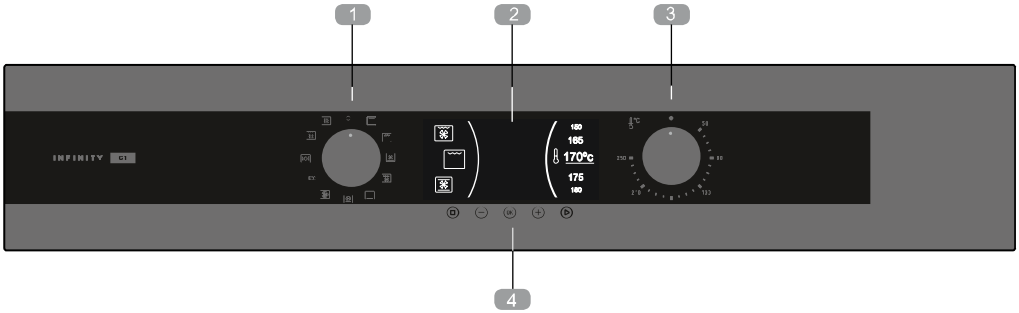
**Descrição do forno ..... 95**
**Painel de comandos ..... 95**
**Funções do forno ..... 96**
**Níveis de Potências das Micro-ondas ..... 96**
**Descrição do visor ..... 97**
Acertar a hora ..... 97
Ocultar o relógio ..... 98
**Manuseamento do forno ..... 98**
Funcionamento manual ..... 98
Funcionamento do temporizador do forno ..... 98
Microondas ..... 100
Inicio rápido ..... 100
Descongelação por tempo ..... 100
Descongelação por peso ..... 101
Funções combinadas ..... 101
**Funções de segurança ..... 102**
Bloqueio de segurança ..... 102
Modo Showroom ..... 102
**FUNÇÃO TEKA HYDROCLEAN® ..... 102**
programar a função teka Hydroclean® ..... 102
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ..... 103**
Especificações ..... 103

# Descrição do forno




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Painel de comandos | 8 | Saída de ar de refrigeração |
| 2 | Resistência do grill | 9 | Fixação ao móvel |
| 3 | Apoio dos tabuleiros | 10 | Lâmpada |
| 4 | Grelha | 11 | Painel traseiro |
| 5 | Tabuleiro | 12 | Turbina |
| 6 | Dobradiça | 13 | Junta de forno |
| 7 | Vidro interior | 14 | Porta |

# Painel de comandos




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Seletor de funções | 3 | Seletor de temperatura |
| 2 | Visor | 4 | Teclas touch |

## nções do forno

**INFORMAÇÃO**

Para uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno.

**DESLIGAR O FORNO**

**CONVENCIONAL**

**MAXIGRILL**

**CONVENCIONAL COM TURBINA**

**MAXIGRILL COM TURBINA**

**RESISTÊNCIA INFERIOR**

**TURBO + RESISTÊNCIA INFERIOR**

**TURBO**

**MODO ECOLÓGICO**

**MICROONDAS + AR QUENTE**

**MICROONDAS + GRILL**

**MICROONDAS**

## Níveis de Potências das Micro-ondas

| Potência das micro-ondas | Alimentos |
|---|---|
| 200 | Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente. |
| 400 | Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida. |
| 600 | Aquecer e cozinhar alimentos. |
| 800 | Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados. |
| 1000 | Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados. |

# Descrição do visor




**1 TECLAS**

⊖, OK e ⊕ : Permitem a programação das funções.

⏵ : Permite iniciar as funções de cozinhado.

⏹ : Permite parar as funções de cozinhado.

**2 SÍMBOLOS**

**AVISADOR:** Ilumina-se quando é selecionada função de avisador do relógio. Gera um sinal acústico no final do tempo programado. O forno não se desligará quando termina o tempo. Esta função também pode ser utilizada quando o forno estiver a cozinhar.

|→ e →| **PROGRAMAÇÃO**: Iluminam-se para indicar que o forno está programado (duração, fim ou total).

- |→ **Duração do cozinhado:** Permite cozinhar durante um tempo selecionado e a seguir o forno desligar-se-á de forma automática.
- →| **Hora de finalização do cozinhado:** Permite cozinhar até uma hora estabelecida e a seguir o forno desligar-se-á de forma automática.
- |→ e →| **Duração e finalização do cozinhado:** Permite programar a duração e a hora de finalização do cozinhado. O forno ligar-se-á de forma automática para cozinhar durante o tempo selecionado (Duração) e desligar-se-á automaticamente na hora indicada (Finalização do cozinhado).

**Bloqueio de segurança:** Indica que as teclas touch do relógio estão bloqueadas, evitando a sua manipulação por parte de crianças pequenas.

**Outras funções**

**AQUECIMENTO:** Indica que o forno está a transmitir calor ao alimento.

**DESCONGELAÇÃO POR TEMPO:** Ilumina-se durante a função de descongelação por tempo

KG **DESCONGELAÇÃO POR PESO:** Ilumina-se durante a função de descongelação por peso.

**ATENÇÃO**

A sensibilidade das teclas touch adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, é necessário ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.

Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da rede elétrica e voltar a ligá-lo algum tempo depois. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.

## Acertar a hora

- Ao ligar o forno, observará que no relógio aparece a piscar a indicação 12:00.
- Pressione ⊖ ou ⊕ para acertar as horas.

- Pressione OK para confirmar as horas.
- Pressione ⊖ ou ⊕ para ajustar os minutos.
- Pressione OK para confirmar os minutos.

Se pretender alterar a hora, pressione ⊖ ou ⊕ até que a indicação da hora fique intermitente. Pressione OK e siga os passos descritos no ponto anterior.

**ATENÇÃO**

No caso de um corte de corrente elétrica, será apagada toda a programação do relógio eletrónico e aparecerá a piscar no relógio a indicação 12:00. Deverá acertar a hora e programá-lo de novo.

### OCULTAR O RELÓGIO

- Para ocultar o relógio pressione a tecla ⊡ durante 5 segundos.
- Para voltar a mostrar o relógio pressione novamente a tecla ⊡ durante 5 segundos.

# Manuseamento do forno

### FUNCIONAMENTO MANUAL

- Após acertar a hora do relógio, o seu forno está pronto para cozinhar. Selecione uma função de cozinhado e uma temperatura.

**INFORMAÇÃO**

Em modelos com regulação eletrónica de temperatura, a temperatura é apresentada no ecrã do relógio ao rodar o seletor.

Assim que a temperatura for selecionada, o relógio volta a ser apresentado automaticamente no ecrã.

- Poderá verificar que o símbolo se ilumina durante o cozinhado para indicar a transmissão de calor ao alimento. Este símbolo apaga-se quando é atingida a temperatura selecionada.
- Para desligar o forno, coloque os comandos na posição ○.

**INFORMAÇÃO**

Quando inicia um cozinhado, por defeito o forno irá mostrar o tempo total do cozinhado em curso., caso não tenha sido selecionado um tempo de cozinhado ou tempo de final de cozinhado.

### FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR DO FORNO

**Programação do avisador**

1. Pressione ⊖ ou ⊕ até que o símbolo fique intermitente no visor e pressione OK. No visor será exibida a indicação 00_00.
2. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, pressionando em ⊖ ou ⊕. Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a contagem decrescente do tempo definido. O símbolo piscará lentamente.
3. Quando terminar o tempo, será emitido um sinal acústico durante 90 segundos e o símbolo piscará mais rapidamente.

**NOTA**

Com a função Avisador, o forno não se desligará quando terminar o tempo programado.

4. Pressione qualquer tecla para parar o sinal sonoro, nesse momento o símbolo apagar-se-á.

Caso pretenda alterar o tempo do avisador, pressione ⊖ ou ⊕ até que no visor o simbolo fique intermitente e as horas paradas, de seguida pressione OK e siga novamente os passos descritos. Ao aceder ao temporizador, será exibido o tempo restante atual, que poderá ser alterado.

**NOTA**

Com a função Avisador, o tempo restante será permanentemente exibido no visor. Com esta função ativada, não é possível visualizar a hora nem o tempo total programado para o cozinhado.

**Programação da Duração do Cozinhado**

1. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado através dos comandos do forno.
2. Pressione ⊖ ou ⊕ até que o símbolo |→| fique intermitente no visor e pressione OK. No visor será exibida a indicação 0_00.
3. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, pressione ⊖ ou ⊕.
4. Pressione OK para confirmar. Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a contagem decrescente do tempo definido. O símbolo |→| piscará lentamente.
5. Decorrida a duração do cozinhado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo |→| piscará mais depressa.
6. Pressione ⊡ para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo |→| ligando de novo o forno.
7. Coloque os comandos na posição ○ para desligar o forno.

Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal premir ⊖ ou ⊕ até que o símbolo |→| comece a piscar rapidamente. De seguida, pressione OK para alterar o tempo.

**Programação da Hora de Finalização do Cozinhado**

1. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
2. Pressione ⊖ ou ⊕ até que o símbolo →| fique intermitente no visor e prima OK. No visor será exibida a hora atual.
3. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, pressione ⊖ ou ⊕.
4. Pressione OK para confirmar. Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a hora de finalização do cozinhado. O símbolo →| piscará.
5. Assim que for atingida a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á, será emitido um sinal sonoro e o símbolo →| piscará.
6. Prima ⊡ para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo →|, ligando de novo o forno.
7. Coloque os comandos na posição ○ para desligar o forno.

Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal pressionar ⊖ ou ⊕ até que o símbolo →| comece a piscar rapidamente. De seguida, prima OK para alterar o tempo.

**Programação da Duração e Finalização do Cozinhado**

1. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
2. Pressionando ⊖ ou ⊕ até que o símbolo |→| fique intermitente no visor e prima (OK) . No visor será exibida a indicação 0_00.
3. Selecione a duração do cozinhado, tocando em ⊖ ou ⊕. Posteriormente, soarão 2 beeps seguidos e será exibido o tempo restante no visor e o símbolo |→| piscará lentamente.
4. Pressione (OK) para confirmar.
5. Pressione ⊖ ou ⊕ até que o símbolo →| fique intermitente no visor e prima (OK). No visor será exibida a hora atual.
6. Selecione a hora de finalização do cozinhado, premindo ⊖ ou ⊕.
7. Pressione (OK) para confirmar. Posteriormente soarão 2 beeps seguidos, será mostrada a hora atual no visor.
8. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado. O forno permanecerá desligado e com os símbolos |→| e →| iluminados. O seu forno está programado.
9. Quando for alcançada a hora de início do cozinhado, o forno entrará em funcionamento e o cozinhado decorrerá durante o tempo selecionado.
10. Durante o cozinhado será exibido o tempo de cozinhado restante e o símbolo |→| piscará lentamente.
11. Assim que for atingida a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á, será emitido um sinal sonoro e o símbolo |→| piscará mais depressa.
12. Prima ⊡ para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo |→|, ligando de novo o forno.**13.** Coloque os comandos na posição ○ para desligar o forno.

Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal premir ⊖ ou ⊕ até que o símbolo |→| comece a piscar rapidamente. De seguida, prima (OK) para alterar o tempo.

## MICROONDAS

1. Rode o seletor de funções para a posição Micro-ondas.
2. No visor é exibido 0_30 (função de inicio rápido) por padrão de funcionamento. Pressione ⊖ ou ⊕ até ser exibido 1_00 no visor.
3. Pressione (OK) para confirmar.
4. No visor é exibido o tempo padrão de funcionamento. Com as teclas ⊖ ou ⊕ ajuste a duração desejada.
5. Pressione (OK) para confirmar.
6. No visor é exibida a potência padrão de funcionamento. Com as teclas ⊖ ou ⊕ ajuste a potência desejada.
7. Pressione (OK) para confirmar.
8. Pressione ⊙ para iniciar a função micro-ondas com os parâmetros desejados.

## INICIO RÁPIDO

1. Rode o seletor de funções para a posição Micro-ondas.
2. Pressione ⊙ e o forno começa a funcionar na função Micro-ondas à potência máxima durante 30 segundos.
3. Caso pretenda aumentar o tempo de funcionamento pressione novamente a tecla ⊙. Cada vez que esta tecla for premida o tempo de funcionamento será aumentado em 30 segundos.

## DESCONGELAÇÃO POR TEMPO

1. Rode o seletor de funções para a posição Micro-ondas.
2. Pressione ⊖ ou ⊕ até que o símbolo ❄ apareça no display.
3. Pressione (OK) para confirmar.

4. No visor é exibido o tempo de descongelação padrão. Com as teclas ⊖ ou ⊕ ajuste a duração desejada.
5. Pressione ⊙ para iniciar a função descongelação por tempo com os parâmetros desejados.

**NOTA**

Consulte o Guia de cozinhados para sugestões de tempos de descongelação.

**INFORMAÇÃO**

Quando no visor mostrar a palavra "Turn", abra a porta, vire os alimentos e pressione ⊙ para continuar.

## DESCONGELAÇÃO POR PESO

1. Rode o seletor de funções para a posição Micro-ondas.
2. Pressione ⊖ ou ⊕ até que o símbolo ❄ KG apareça no visor.
3. Pressione OK para confirmar.
4. No visor é exibido "F01" a piscar como padrão. Selecione a opção de descongelação desejada, pressionando ⊖ ou ⊕.
5. Pressione OK para confirmar.
6. No visor é exibido o peso padrão. Com as teclas ⊖ ou ⊕ ajuste o peso desejado.
7. Pressione ⊙ para iniciar a função descongelação por peso com os parâmetros desejados.

A tabela seguinte mostra os programas para descongelar por peso, indicando os intervalos de peso e tempos de descongelação e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme):

| Prog. | Alimento | Peso (kg) | Tempo (min.) | Tempo de conservação (min.) |
|---|---|---|---|---|
| F01 | Carne | 0.10 – 2.00 | 2:10 – 43 | 20 – 30 |
| F02 | Aves | 0.10 – 2.50 | 2:20 – 58 | 20 – 30 |
| F03 | Peixe | 0.10 – 2.00 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| F04 | Fruta | 0.10 – 0.50 | 2:36 – 13 | 10 – 20 |
| F05 | Pão | 0.10 – 0.80 | 2:25 – 19 | 10 – 20 |

**INFORMAÇÃO**

Quando no visor mostrar a palavra "Turn", abra a porta, vire os alimentos e pressione ⊙ para continuar.

## FUNÇÕES COMBINADAS

1. Selecione a função de micro-ondas + função convencional com o seletor de funções.
2. No visor é exibido o tempo padrão de funcionamento. Pressione OK para selecionar.
3. Com as teclas .⊖ ou ⊕ ajuste a duração desejada.
4. Pressione OK para confirmar.
5. No visor é exibida a potência padrão de funcionamento. Com as teclas ⊖ ou ⊕ ajuste a potência desejada.
6. Pressione OK para confirmar.
7. Pressione ⊙ para iniciar a função com os parâmetros desejados.

**NOTA**

A temperatura pode ser alterada a qualquer altura ao rodar o seletor de temperatura.

**NOTA**

A potência máxima que pode ser selecionada é de 600 W.

# Funções de segurança

## BLOQUEIO DE SEGURANÇA

Esta função pode ser selecionada a qualquer momento durante a utilização do forno.

Para ativar a função, prima a tecla OK durante alguns segundos até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo seja exibido no visor. O forno está bloqueado.

Se o forno estiver desligado e a segurança para crianças estiver ativa, o forno não cozinhará mesmo que selecione uma função de cozinhado.

Caso ative esta função enquanto estiver a utilizar o forno, apenas bloqueará a manipulação do relógio eletrónico.

Para desativar a função, pressione a tecla OK durante alguns segundos até que soe 1 sinal sonoro.

## MODO SHOWROOM

O modo showroom é utilizado em showrooms, para demonstrar aos clientes como funciona o forno tal como descrito em todas as funções, mas não são ativadas as cargas de aquecimento.

Para ativar o modo showroom pressione − e OK em simultâneo.

Para desativar a função pressione − e OK novamente.

# Função Teka Hydroclean®

Esta função facilita a limpeza da gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno.

Para facilitar a limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe frequentemente o forno.

## PROGRAMAR A FUNÇÃO TEKA HYDROCLEAN®

**ATENÇÃO**

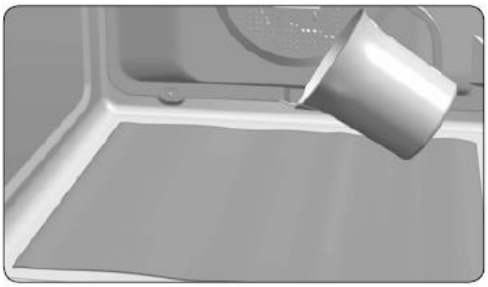
Não verta água no interior do forno enquanto este ainda estiver quente, pois poderá danificar o esmalte do mesmo.

Realize sempre o ciclo com o forno frio. Se o procedimento for efetuado com o forno demasiado quente, poderá haver alterações no resultado e poderá danificar o esmalte.

Retire previamente os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes dos tabuleiros ou as guias telescópicas.

**Para tal, siga as instruções presentes no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.**

1. Com o forno frio, coloque um pano estendido na base do forno.



2. Verta lentamente 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.

**INFORMAÇÃO**

Para melhores resultados, adicione uma colher pequena de detergente suave para a loiça no copo de água antes de o verter no pano.

3. Rode o seletor de funções para a posição .

4. Regule o seletor de temperatura para 90 ºC.
5. Programe uma duração de 4 minutos no temporizador.
6. Decorridos os 4 minutos, será emitido um sinal sonoro e o forno deixará de aquecer.
7. Coloque o seletor de funções na posição ○.
8. Espere 20 minutos aproximadamente até que o interior do forno arrefeça.

**IMPORTANTE**

Não abra a porta do forno até que a fase de arrefecimento termine.
A fase de arrefecimento é necessária para o correto funcionamento da função Hydroclean®.

9. O forno está pronto para retirar os restos de sujidade e a restante água com o pano.

A função Hydroclean® é realizada a baixa temperatura. No entanto, o tempo de arrefecimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.

**ATENÇÃO**

Antes de tocar diretamente na superfície interior do forno, certifique-se de que este se encontra a uma temperatura adequada.

Se após a realização da função Hydroclean® for necessária uma limpeza mais profunda, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

# Características técnicas

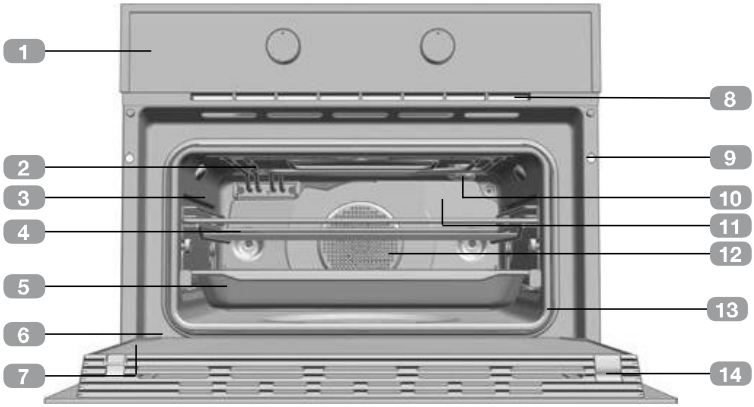
## ESPECIFICAÇÕES

- Tensão AC ..... (ver chapa de características)
- Potência requerida..... 3500 W
- Potência Grill/ Maxigrill..... 1400 W/ 2500 W
- Potência Resistência Inferior..... 1150 W
- Potência Ar Quente ..... 1800 W
- Potência de saída Micro-ondas..... 1000 W
- Frequência de Micro-ondas..... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P) ..... 455 x 595 x 562 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P)..... 475 x 365 x 232 mm
- Capacidade do forno..... 40 l
- Peso..... 38,2 kg

# Índice

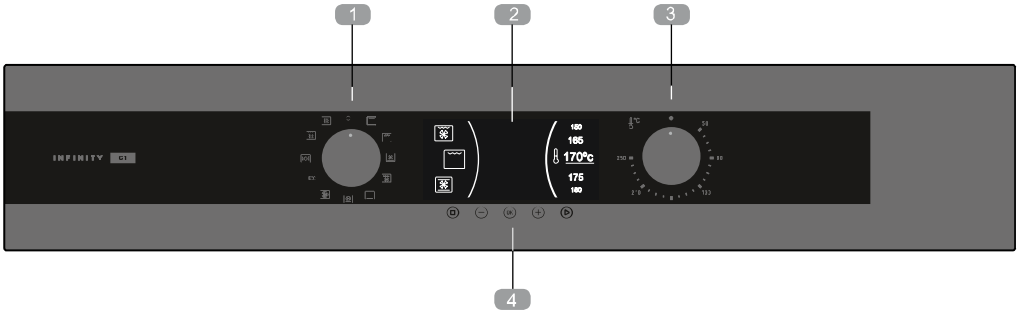
**Descripción del horno ..... 105**
**Frontal de mandos..... 105**
**Funciones del horno ..... 106**
**Niveles de Potencia de las microondas ..... 106**
**Descripción del display ..... 107**
Ocultar/Mostrar el Reloj ..... 108
**Manejo del horno ..... 108**
Funcionamiento manual..... 108
Funcionamiento temporizado del horno ..... 108
Microondas ..... 110
Inicio Rápido..... 110
Descongelación por tiempo..... 110
Descongelación por peso..... 111
Funciones combinadas ..... 111
**Funciones de seguridad ..... 112**
Bloqueo de seguridad ..... 112
Modo Showroom..... 112
**FUNCIÓN TEKA HYDROCLEAN®..... 112**
Programar la función Teka Hydroclean® ..... 112
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS..... 113**

# Descripción del horno




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Frente de mandos | 8 | Salida de aire de refrigeración |
| 2 | Resistencia de grill | 9 | Fijación al mueble |
| 3 | Soporte bandejas | 10 | Lámpara |
| 4 | Parrilla | 11 | Panel trasero |
| 5 | Bandeja | 12 | Turbina |
| 6 | Bisagra | 13 | Junta de horno |
| 7 | Cristal interior | 14 | Puerta |

# Frontal de mandos




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Selector de funciones | 3 | Selector de temperaturas |
| 2 | Display | 4 | Teclas touch |

# Funciones del horno

**INFORMACIÓN**
For a description of how to use each of the features, see the cooking guide that comes with your oven.

**DESCONEXIÓN DEL HORNO**

**CONVENCIONAL**

**MAXIGRILL**

**CONVENCIONAL CON TURBINA**

**MAXIGRILL CON TURBINA**

**SOLERA**

**TURBO + SOLERA**

**TURBO**

**ECO**

**MICROONDAS + AIRE CALIENTE**

**MICROONDAS + GRILL**

**MICROONDAS**

# Niveles de Potencia de las microondas

| Potencia Salida Microondas | Alimentos |
|---|---|
| 200 | Descongelación lenta para alimentos delicados; mantener caliente |
| 400 | Cocinar con poco calor; rehogar arroz<br>Descongelación rápida |
| 600 | Derretir mantequilla<br>Calentar alimento para bebé |
| 800 | Cocinar verduras y alimentos<br>Cocinar y calentar cuidadosamente,<br>Calentar y cocinar pequeñas cantidades<br>Calentar alimentos delicados |
| 1000 | Cocinar y calentar rápidamente líquidos y alimentos precocinados, |

# Descripción del display




**1 TECLAS**

⊖, OK y ⊕ : Permiten la programación de las funciones del reloj electrónico.

▷ : Permite empezar las funciones de cocinados.

⊡ : Permite detener las funciones de cocinados.

**2 SÍMBOLOS**

**AVISADOR:** Iluminado al seleccionar la función avisador del reloj. Genera una señal acústica al cabo del tiempo. El horno no se apagará cuando acabe el tiempo. Esta función también se puede utilizar cuando el horno esté cocinando.

|→| y →| **PROGRAMACIÓN:** Iluminados para indicar que el horno está programado (duración, fin o total).

- |→| **Duración del Cocinado:** Permite cocinar durante un tiempo seleccionado, a continuación el horno se apagará de forma automática.
- →| **Hora de Finalización del Cocinado:** Permite cocinar hasta una hora establecida, a continuación el horno se apagará de forma automática.
- |→| y →| **Duración y Fin del Cocinado:** Permite programar la duración y la hora de finalización del cocinado. El horno se pondrá en marcha de forma automática para cocinar durante el tiempo seleccionado (Duración) y se apagará de forma automática a la hora que le haya indicado (Fin del Cocinado).

**BLOQUEO DE SEGURIDAD:** Indica que las teclas del display están bloqueadas, evitando la manipulación por parte de niños pequeños.

**Otras funciones**

**CALENTAMIENTO:** Indica que el horno está transmitiendo calor al alimento.

**DESCONGELACIÓN POR TIEMPO:** Se ilumina mientras la función de descongelación por tiempo está en funcionamiento.

KG **DESCONGELACIÓN POR PESO:** Se ilumina mientras la función de descongelación por peso está en funcionamiento.

**ATENCIÓN**

La sensibilidad de las teclas se adapta continuamente a las condiciones ambientales. Al conectar el horno a la red tenga la precaución que la superficie del frontal de mandos esté limpia y libre de cualquier obstáculo.

Si al tocar las teclas, el reloj no responde correctamente entonces es necesario que desconecte el horno de la red eléctrica y tras un instante vuelva a conectarlo. De esta forma los sensores se habrán ajustado automáticamente y reaccionarán de nuevo al tocar con el dedo.

### AJUSTE DEL RELOJ

- Al conectar su horno, observará que en el reloj aparece parpadeando la indicación 12:00.
- Pulse ⊖ o ⊕ para ajustar las horas
- Pulse OK para validar las horas.
- Pulse ⊖ o ⊕ para ajustar los minutos.
- Pulse OK para validar los minutos.
- Si desea modificar la hora, pulse ⊖ o ⊕ hasta que la hora empiece a parpadear. Pulse OK y siga las instrucciones de los puntos anteriores.

**ATENCIÓN**

En caso de un corte de suministro eléctrico, se borrará toda la programación de su reloj electrónico y aparecerá parpadeando la indicación 12:00 en el reloj. Deberá ponerlo en hora y programarlo de nuevo.

### OCULTAR/MOSTRAR EL RELOJ

- Si no desea ver la hora en la pantalla pulse ⊡ durante 5 segundos.
- Si desea volver a mostrar el reloj, pulse ⊡ durante 5 segundos.

# Manejo del horno

### FUNCIONAMIENTO MANUAL

- Tras poner el reloj en hora, su horno está listo para cocinar. Seleccione una función de cocinado y una temperatura.

**INFORMACIÓN**

En modelos con regulación electrónica de temperatura, al girar el selector, se mostrará la temperatura en la pantalla del reloj.
Una vez seleccionada la temperatura, la pantalla volverá automáticamente a mostrar el reloj.

- Observará que el símbolo se ilumina durante el cocinado para indicar la transmisión de calor al alimento. Este símbolo se apaga cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- Para apagar el horno, ponga los mandos en posición ○.

**INFORMACIÓN**

Cuando inicie un cocinado, por defecto su horno mostrará el tiempo que el horno lleva cocinando, si se ha ajustado la duración del cocinado o la hora de finalización del cocinado.

### FUNCIONAMIENTO TEMPORIZADO DEL HORNO

#### Programación del avisador

1. Toque ⊖ o ⊕ hasta que parpadee el símbolo en la pantalla y pulse OK. En la pantalla se verá la indicación 0_00.
2. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando ⊖ o ⊕. Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo parpadeará.
3. Cuando finalice el tiempo, sonará una señal acústica durante 90 segundos y el símbolo parpadeará.

**NOTA**
Con la función Avisador, al finalizar el tiempo programado el horno no se apagará.

4. Toque cualquier tecla para detener la señal acústica, en ese momento el símbolo se apagará.

Si desea modificar el tiempo del avisador, presione ⊖ o ⊕ hasta que parpadee el símbolo y las horas no estén parpadeando, después pulse OK y realice los pasos mostrados nuevamente. Al acceder al temporizador, aparecerá el tiempo restante actual el cual podrá modificar.

**NOTA**
Con la función Avisador, el tiempo restante se mostrará en la pantalla de forma permanente. Con esta función programada, no es posible visualizar la hora ni el tiempo total de cocinado programado.

### Programación de la Duración del Cocinado

1. Seleccione una función y una temperatura de cocinado mediante los mandos del horno.
2. Toque ⊖ o ⊕ hasta que parpadee el símbolo |→| en la pantalla y pulse OK. En la pantalla se verá la indicación 0_00.
3. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando ⊖ o ⊕.
4. Pulse la tecla OK para validar.Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo |→| parpadeará lentamente.
5. Transcurrida la duración del cocinado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo |→| parpadeará.
6. Toque en ⊡ para detener la señal acústica y apagar el símbolo |→| encendiéndose el horno de nuevo.
7. Ponga los mandos en posición ○ para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando ⊖ o ⊕ hasta que el símbolo |→| parpadee rápidamente. A continuación toque OK para modificar el tiempo.

### Programación de la Hora de Finalización del Cocinado

1. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
2. Toque ⊖ o ⊕ hasta que parpadee el símbolo →| en la pantalla y pulse OK. En la pantalla se verá la hora actual.
3. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando ⊖ o ⊕.
4. Pulse la tecla OK para validar. Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la la hora de finalización del cocinado elegida. El símbolo →| parpadeará lentamente
5. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
6. Alcanzada la hora de finalización programada, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo →| parpadeará rápidamente.
7. Toque en ⊡ para detener la señal acústica y apagar el símbolo →|, encendiéndose el horno de nuevo.
8. Ponga los mandos en posición ○ para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando ⊖ o ⊕ hasta que el símbolo →| parpadee

rápidamente. A continuación toque OK para modificar el tiempo.

**Programación de la Duración y Fin del Cocinado**

1. Seleccione una función y una temperatura de cocinado.
2. Toque ⊖ o ⊕ hasta que parpadee el símbolo |→| en la pantalla y pulse OK. En la pantalla se verá la indicación 0_00.
3. Seleccione el tiempo tras el cual desea que el reloj avise, tocando ⊖ o ⊕. Sonarán 2 beep seguidos como confirmación y se mostrará la cuenta atrás a partir del tiempo elegido. El símbolo |→| parpadeará.
4. Pulse la tecla OK para validar.
5. Toque ⊖ o ⊕ hasta que parpadee el símbolo →| en la pantalla y pulse OK. En la pantalla se verá la hora actual.
6. Ajuste la hora de finalización del cocinado, tocando ⊖ o ⊕.
7. Pulse la tecla OK para validar.
8. El horno permanecerá desconectado y con los símbolos |→| y →| iluminados. Su horno está programado.
9. Cuando se alcance la hora de comienzo del cocinado, el horno se pondrá en marcha y se realizará el cocinado durante el tiempo seleccionado.
10. Durante el cocinado se mostrará el tiempo restante de cocinado y el símbolo |→| parpadeará lentamente.
11. Alcanzada la hora de finalización que se había programado, el horno se desconectará, sonará una señal acústica y el símbolo |→| parpadeará rápidamente.
12. Toque cualquier sensor para detener la señal acústica y apagar el símbolo |→| encendiéndose el horno de nuevo.
13. Ponga los mandos en posición ○ para apagar el horno.

En cualquier momento usted puede modificar el tiempo restante de cocinado, tocando ⊖ o ⊕ hasta que el símbolo |→| parpadee rápidamente. A continuación toque OK para modificar el tiempo.

## MICROONDAS

1. Gire el selector de funciones y colóquelo en la posición de microondas
2. El display muestra 0_30 (Función de inicio rápido) por defecto. Pulse ⊖ o ⊕ hasta que parpadee 1_00.
3. Pulse la tecla OK para validar.
4. El display muestra la duración del cocinado por defecto. Con los botones ⊖ o ⊕ seleccione en la duración deseada.
5. Pulse la tecla OK para validar.
6. El display muestra la potencia por defecto. Con los botones ⊖ o ⊕ seleccione la potencia deseada.
7. Pulse la tecla OK para validar.
8. Pulse la tecla ⊙ para empezar la función microondas con los parámetros seleccionados.

## INICIO RÁPIDO

1. Gire el selector de funciones y colóquelo en la posición de microondas
2. Pulse ⊙ el microondas empezará inmediatamente a funcionar en la función de microondas a la máxima potencia durante 30 segundos.
3. Si desea aumentar el tiempo de funcionamiento, vuelva a pulsar la tecla ⊙. El tiempo de funcionamiento aumenta en 30 segundos todas las veces que pulsar la tecla ⊙.

## DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

1. Gire el selector de funciones y colóquelo en la posición de microondas

2. Toque ⊖ o ⊕ hasta que parpadee el símbolo ❄ en la pantalla.
3. Pulse la tecla OK para validar.
4. La pantalla muestra la duración por defecto de la descongelación por tiempo. Con los botones ⊖ o ⊕ seleccione la duración deseada.
5. Pulse la tecla ▷ para empezar la función descongelación por tiempo con los parámetros seleccionados.

**NOTA**

Consulte el Guía de cocinados para obtener consejos de tiempos de descongelación.

**INFORMACIÓN**

Cuando la pantalla muestre la palabra "Turn", abrir la puerta, dar la vuelta a los alimentos y presionar ▷ para continuar.

## DESCONGELACIÓN POR PESO

1. Gire el selector de funciones y colóquelo en la posición de microondas
2. Toque ⊖ o ⊕ hasta que parpadee el símbolo ❄ KG en la pantalla.
3. Pulse la tecla OK para validar.
4. La pantalla muestra «F01» parpadeando por defecto. Con los botones ⊖ o ⊕ seleccione la opción de descongelación deseada.
5. Pulse la tecla OK para validar.
6. La pantalla muestra parpadeando por defecto el peso. Con los botones ⊖ o ⊕ seleccione el peso deseado.
7. Pulse la tecla ▷ para empezar la función descongelación por peso con los parámetros seleccionados.

La tabla siguiente muestra los programas de Descongelar por peso, indicando rangos de peso y tiempos de cocción y descongelamiento (para garantizar que la temperatura de la comida sea uniforme):

| Prog. | Alimento | Peso (kg) | Tiempo (min) | Tiempo de cocción (min) |
|---|---|---|---|---|
| F01 | Carne | 0.10 – 2.00 | 2:10 – 43 | 20 – 30 |
| F02 | Aves | 0.10 – 2.50 | 2:20 – 58 | 20 – 30 |
| F03 | Pescado | 0.10 – 2.00 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| F04 | Frutas | 0.10 – 0.50 | 2:36 – 13 | 10 – 20 |
| F05 | Pan | 0.10 – 0.80 | 2:25 – 19 | 10 – 20 |

**INFORMACIÓN**

Cuando la pantalla muestre la palabra "Turn", abrir la puerta, dar la vuelta a los alimentos y presionar ▷ para continuar.

## FUNCIONES COMBINADAS

1. Gire el selector de funciones y colóquelo en la posición de al función microondas + horno convencional.
2. El display muestra la duración del cocinado por defecto.
3. Pulse la tecla OK para seleccionar.
4. Con los botones ⊖ o ⊕ seleccione en la duración deseada.
5. Pulse la tecla OK para validar.
6. El display muestra la potencia por defecto. Con los botones ⊖ o ⊕ seleccione la potencia deseada.
7. Pulse la tecla OK para validar.
8. Pulse la tecla ▷ para empezar la función con los parámetros seleccionados.

**NOTA**

La temperatura se puede cambiar en cualquier momento girando el Selector de temperaturas.

**NOTA**

La potencia máxima que se puede seleccionar es 600 W.

# Funciones de seguridad

### BLOQUEO DE SEGURIDAD

Esta función se puede seleccionar en cualquier momento durante el uso del horno.

Para activar la función, toque en la tecla OK de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro y el símbolo aparezca en la pantalla. El reloj está bloqueado.

Si el horno está apagado y activa la seguridad niños, el horno no cocinará aunque seleccione una función de cocinado.

Si mientras cocina con el horno, activa esta función, sólo bloqueará la manipulación del reloj electrónico.

Para desactivar la función, toque en la tecla OK de forma prolongada hasta que escuche 1 beep sonoro.

### MODO SHOWROOM

El modo showroom se utiliza en las presentaciones para enseñar a los clientes el funcionamiento de cada una de las funciones del horno, pero sin activar los ciclos de calentamiento.

Para activar el modo showroom pulse ⊖ y OK en simultáneo.

Para desactivar la función pulse ⊖ y OK de nuevo.

# Función Teka Hydroclean®

Esta función facilita la limpieza de la grasa y los restos de suciedad que han quedado adheridos en las paredes del horno.

Para una mayor facilidad de limpieza, evite que se acumule la suciedad. Limpie el horno con frecuencia.

### PROGRAMAR LA FUNCIÓN TEKA HYDROCLEAN®

**ATENCIÓN**

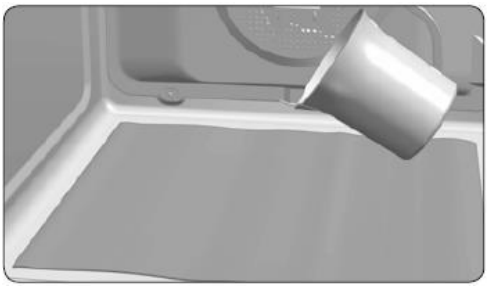
No vierta agua en el interior del horno caliente, puede dañar el esmalte de su horno.

Realice siempre el ciclo con el horno frío. Si lo hace con el horno demasiado caliente, el resultado puede verse afectado además de dañar el esmalte.

Retire previamente las bandejas y todos los accesorios del interior del horno, incluidos los soportes para bandejas o guías telescópicas.

**Siga para ello las instrucciones que aparecen en el libro de instalación y mantenimiento que se entrega con su horno.**

1. Con el horno frío, coloque una bayeta extendida sobre el suelo del horno



2. Vierta lentamente 200 ml de agua en la parte inferior de la cavidad del horno.

**INFORMACIÓN**

Para un mejor resultado añada una cucharadita de detergente suave para vajilla en el vaso de agua antes de verterlo sobre la bayeta.

3. Gire el selector de funciones a la posición ⊟.
4. Regule el selector de temperatura a 90° C.
5. Programe una duración de 4 minutos en el temporizador.
6. Transcurridos los 4 minutos, se oirá una señal sonora y el horno dejará de calentar.
7. Ponga el selector de funciones en posición ○.
8. Espere 20 minutos aproximadamente hasta que se enfríe el interior del horno.

**IMPORTANTE**

No abra la puerta del horno hasta que no finalice la fase de enfriamiento.
Ésta es necesaria para el correcto funcionamiento de la función Hydroclean®.

9. El horno está listo para retirar los restos de suciedad y agua sobrante con la bayeta.

La función Hydroclean® se realiza a baja temperatura. No obstante, los tiempos de enfriamiento pueden variar según la temperatura ambiente.

**ATENCIÓN**

Asegúrese antes de tocar directamente la superficie interior del horno, de que la temperatura es adecuada.

Si tras realizar la función Hydroclean® requiere de una limpieza con más profundidad, utilice detergentes neutros y esponjas no abrasivas.

# Características técnicas

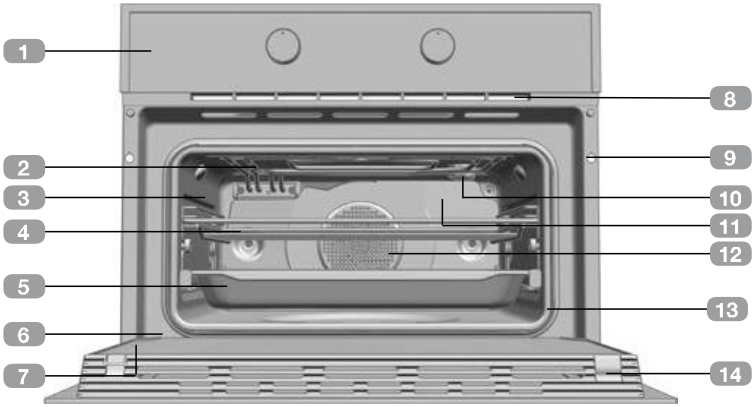
## ESPECIFICACIONES

- Tensión AC ..... (ver placa de características)
- Potencia requerida ..... 3500 W
- Potencia del Grill/ Maxigrill ..... 1400 W/ 2500 W
- Potencia Resistencia inferior ..... 1150 W
- Potencia Aire Caliente ..... 1800 W
- Potencia de salida microondas ..... 1000 W
- Frecuencia de microondas ..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P) ..... 455 x 595 x 562 mm
- Dimensiones de la cavidad (L×A×P) ..... 475 x 365 x 232 mm
- Capacidad del horno ..... 40 l
- Peso ..... 38,2 kg

# Sommaire

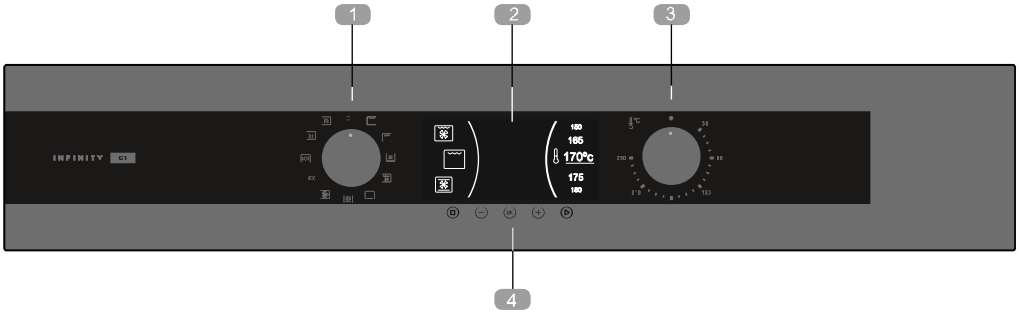
**Description du four..... 115**
**Panneau frontal des commandes..... 115**
**Fonctions du four..... 116**
**Puissance Micro-ondes ..... 116**
**Description de l'afficher..... 117**
Réglage de l'heure ..... 118
Masquer/Afficher l'horloge..... 118
**Fonctionnement du four..... 118**
Fonctionnement manuel..... 118
Fonctionnement minuterie du four .. 118
Micro-ondes..... 120
Lancement rapide ..... 120
Décongélation en fonction du temps ..... 121
Décongélation en fonction du poids 121
Fonctions combinées ..... 122
**Fonctions de sécurité..... 122**
Mode démonstration ..... 122
**FONCTION TEKA HYDROCLEAN® .. 122**
Programmer la fonction Teka Hydroclean® ..... 122
**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 124**
Spécifications..... 124

# Description du four




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Panneau de commande | 8 | Sortie d'air de refroidissement |
| 2 | Résistance du gril | 9 | Fixation au meuble |
| 3 | Support plaques | 10 | Ampoule |
| 4 | Grille | 11 | Panneau du fond |
| 5 | Plaque | 12 | Turbine |
| 6 | Charnière | 13 | Joint de four |
| 7 | Vitre intérieure | 14 | Porte |

# Panneau frontal des commandes




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Sélecteur de fonctions | 3 | Sélecteur de températures |
| 2 | Afficher | 4 | Touches tactiles |

# Fonctions du four

**INFORMATION**

Consultez le guide de cuisson fourni avec votre four pour lire la description des usages de chacune des fonctions.

**ARRÊT DU FOUR**

**CUISSON TRADITIONNELLE**

**MAXI GRIL**

**CUISSON TRADITIONNELLE AVEC TURBINE**

**MAXI GRIL AVEC TURBINE**

**SOLE**

**TURBO + SOLE (PIZZA)**

**TURBO**

**ECO**

**ECO**

**MICRO-ONDES + AIR CHAUD**

**MICRO-ONDES + GRIL**

**MICRO-ONDES**

# Puissance Micro-ondes

| Puissance Micro-ondes | Aliments |
|---|---|
| 200 | Décongeler lentement les aliments délicats ; pour décongeler et continuer de cuire à faible puissance. |
| 400 | Cuire de la viande, du poisson et du riz.<br>Décongeler rapidement de petites quantités et aliments pour bébés, comme par exemple les biberons. |
| 600 | Chauffer et cuire les aliments. |
| 800 | Cuire des légumes et pommes de terre.<br>Cuire des gratins et des plats cuisinés.<br>Décongeler et cuire de petites quantités. |
| 1000 | Chauffer des liquides. |

# Description de l’afficher




## 1 TOUCHES

⊖, OK et ⊕ : Permettent de programmer les fonctions.

⏵ : Permettent de démarrer les fonctions de cuisson.

⏹ : Permettent d'arrêter les fonctions de cuisson.

## 2 SYMBOLES

**AVERTISSEUR:** Allumé lorsque la fonction de l’avertisseur de l’horloge est sélectionnée. Il émet un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée. Le four ne s’éteint pas à la fin de la durée programmée. Cette fonction peut également être utilisée en cours de cuisson.

|→| et →| **PROGRAMMATION:** Allumé pour indiquer que le four a été programmé (durée, fin ou les deux).

- |→| **Durée de cuisson:** Permet de régler le temps de cuisson. Le four s’éteint automatiquement au terme de la durée sélectionnée.
- →| **Heure de fin de cuisson:** Permet de régler le temps de cuisson jusqu’à une certaine heure. Lorsque l’heure sélectionnée est atteinte, le four s’éteint automatiquement.
- |→| et →| **Durée et fin de cuisson:** Permet de programmer la durée et l’heure de fin de cuisson. Le four se met en marche automatiquement afin que celui-ci fonctionne pendant le temps de cuisson sélectionné (durée). Il s’éteint automatiquement à l’heure indiquée (fin de cuisson).

**BLOCAGE DE SÉCURITÉ:** Il indique que les touches tactiles de l'afficher sont verrouillées afin d’éviter que les enfants en bas âge ne puissent les utiliser.

### Fonctions supplémentaires

**CHAUFFAGE:** Indique que le four transmet actuellement de la chaleur à l’aliment.

**DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU TEMPS:** Allumé pendant la fonction de décongélation en fonction du temps.

KG **DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU POIDS:** Allumé pendant la fonction de décongélation en fonction du poids.

### MISE EN GARDE

La sensibilité des touches tactiles s’adapte aux conditions ambiantes en permanence. Veillez à ce que la surface du panneau de commandes frontal soit propre et libre de tout obstacle lorsque vous branchez le four au secteur électrique.

Il est nécessaire de débrancher le four du secteur électrique et de le rebrancher après un court instant si l’afficher ne répond pas correctement lorsque vous appuyez sur les touches. Ce procédé permet de régler automatiquement les commandes tactiles qui répondront de nouveau lorsque vous les toucherez avec le doigt.

### RÉGLAGE DE L'HEURE

- Lorsque vous branchez le four, l'indication 12:00 se met à clignoter sur l'horloge.
- Appuyez sur ⊖ ou ⊕ pour régler l'heure.
- Appuyez sur OK pour confirmer l'heure.
- Appuyez sur ⊖ ou ⊕ pour régler les minutes.
- Appuyez sur OK pour confirmer les minutes.
- Si vous souhaitez modifier l'heure, appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que l'heure apparaisse en clignotant. Appuyez sur OK et suivez les mêmes étapes décrites ci-dessus.

**MISE EN GARDE**

En cas de coupure de courant, toute la programmation de l'horloge électronique est annulée et l'indication 12:00 se met à clignoter sur l'écran. Il vous faudra remettre l'horloge à l'heure et procéder à une nouvelle programmation.

### MASQUER/AFFICHER L'HORLOGE

- Vous pouvez masquer l'horloge, en appuyant pendant 5 secondes sur ⊡.
- Si vous voulez à nouveau voir l'affichage de l'heure, appuyez de nouveau sur ⊡.

## Fonctionnement du four

### FONCTIONNEMENT MANUEL

- Une fois l'horloge réglée, votre four est prêt à fonctionner. Sélectionnez une fonction de cuisson et une température.

**INFORMATION**

Dans les modèles avec régulation électronique de la température, lorsque vous tournez le sélecteur, la température s'affiche sur l'écran de l'horloge.
Une fois la température sélectionnée, l'horloge sera de nouveau affichée automatiquement à l'écran.

- Vous remarquerez que le symbole s'allume durant la cuisson, indiquant ainsi que la chaleur est transmise à l'aliment. Ce symbole s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Pour éteindre le four, placez les commandes sur la position ⏻.

**INFORMATION**

Lorsque vous démarrez une cuisson, votre four affiche par défaut la durée totale de la cuisson en cours, si le durée de cuisson ou l'heure de fin de cuisson n'ont pas été réglés.

### FONCTIONNEMENT MINUTERIE

**Programmation de l'avertisseur**

1. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter sur l'écran et appuyez sur OK. L'écran affiche alors l'indication 0_00.
2. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur ⊖ ou ⊕. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis à titre de confirmation et le compte à rebours s'affiche sur l'écran. Le symbole se met à clignoter lentement.

3. Une fois terminé, un signal sonore retentit pendant 90 secondes et le symbole se met à clignoter rapidement.

**REMARQUE**

Le four ne s'éteint pas au terme du temps programmé lorsque la fonction Avertisseur est activée.

4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour couper le signal sonore. Le symbole s'éteint.

Pour modifier la durée de l'avertisseur, appuyant sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole se mette à clignoter et les heures ne clignotent pas, alors appuyez sur OK et effectuez à nouveau les étapes indiquées. À l'affichage du minuteur, apparaît le temps restant actuel que vous pouvez modifier.

**REMARQUE**

Avec la fonction Avertisseur, le temps restant s'affiche sur l'écran de manière permanente.
Lorsque cette fonction est programmée, il n'est pas possible de visualiser l'heure ni la durée de cuisson totale programmée.

**Programmation de la durée de cuisson**

1. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson au moyen des commandes du four.
2. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole |→| se mette à clignoter sur l'écran et appuyez sur OK. L'écran affiche alors l'indication 0_00.
3. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur ⊖ ou ⊕.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.2 bips sonores consécutifs sont alors émis à titre de confirmation et le compte à rebours s'affiche sur l'écran. Le symbole |→| se met à clignoter lentement.
5. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole |→| se met à clignoter rapidement.
6. Appuyez sur ⊡ pour couper le signal sonore et éteindre le symbole |→|. Le four se remet alors sous tension.
7. Placez les commandes sur la position ⏻ pour éteindre le four.

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole |→| se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur OK pour modifier la durée.

**Programmation de l'heure de fin de cuisson**

1. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
2. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole →| se mette à clignoter sur l'écran et appuyez sur OK. L'écran affiche l'heure actuelle.
3. Sélectionnez le temps après lequel vous souhaitez que l'horloge sonne en appuyant sur ⊖ ou ⊕.
4. Appuyez sur OK pour confirmer. 2 bips sonores consécutifs sont alors émis à titre de confirmation et l'heure de fin de cuisson s'affiche sur l'écran. Le symbole →| se met à clignoter lentement.
5. Une fois la durée de cuisson écoulée, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le

symbole →| se met à clignoter rapidement.

6. Appuyez sur ⊡ pour couper le signal sonore et éteindre le symbole →|. Le four se remet alors sous tension.

7. Placez les commandes sur la position ○ pour éteindre le four.

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole →| se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur OK pour modifier la durée.

**Programmation de la durée et fin de cuisson**

1. Sélectionnez une fonction et une température de cuisson.
2. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole |→| clignote sur l'écran et appuyez sur OK. L'écran affiche alors l'indication 0_00.
3. Sélectionnez la durée de cuisson en appuyant sur ⊖ ou ⊕. 2 bips consécutifs sont alors émis, le temps restant s'affiche sur l'écran et le symbole |→| se met à clignoter lentement.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole →| se mette à clignoter sur l'écran et appuyez sur OK. L'écran affiche l'heure actuelle.
6. Sélectionnez l'heure de fin de cuisson, en appuyant sur ⊖ ou ⊕.
7. Appuyez sur OK pour confirmer.
8. Le four restera éteint et les symboles |→| et →| allumés. Votre four est programmé.
9. À l'heure de début de cuisson programmée, le four se met en marche et la cuisson s'effectue pendant la durée sélectionnée.
10. Pendant la cuisson, le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran et le symbole |→| clignote lentement.
11. À l'heure programmée pour la fin de cuisson, le four s'éteint, un signal sonore retentit et le symbole |→| se met à clignoter rapidement.
12. Appuyez sur ⊡ pour couper le signal sonore et éteindre le symbole |→|. Le four se remet alors sous tension.
13. Placez les commandes sur la position ○ pour éteindre le four.

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson restant en appuyant sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole →| ou |→| se mette à clignoter rapidement. Ensuite, appuyez sur OK pour modifier la durée.

## MICRO-ONDES

1. Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à la position Micro-ondes.
2. L'affichage indique 0:30 (Lancement rapide) par défaut. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que l'écran affiche 1_00.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. L'affichage indique le temps de cuisson par défaut. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊖ ou ⊕.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.
6. L'affichage indique la puissance par défaut. Sélectionnez la puissance de cuisson à l'aide des touches ⊖ ou ⊕.
7. Appuyez sur OK pour confirmer.
8. Appuyez sur ⊳ et le four commencera à fonctionner.

## LANCEMENT RAPIDE

1. Tournez le **sélecteur de fonction** jusqu'à la position **Micro-ondes.**

2. Appuyez sur la touche ⏵. Le four se met en marche en fonction Micro-ondes, à la puissance maximum, pendant 30 secondes.
3. Si vous souhaitez prolonger le fonctionnement du four, appuyez de nouveau sur la touche ⏵, ce qui a pour effet d'augmenter le temps de fonctionnement de 30 secondes.

## DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU TEMPS

1. Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à la position Micro-ondes.
2. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole ❄ apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyez sur OK pour confirmer.
4. L'affichage indique le temps de décongélation par défaut. Sélectionnez le temps de décongélation à l'aide des touches ⊖ ou ⊕.
5. Appuyez sur ⏵ et la décongélation en fonction du temps en fonction du poids commencera à fonctionner.

**REMARQUE**

Consultez le Guide de cuisson pour obtenir des conseils sur les temps décongélation.

**INFORMATION**

Lorsque l'écran affiche le mot « Turn », ouvrez la porte, tournez la nourriture et appuyez sur ⏵ pour continuer.

## DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU POIDS

1. Tournez le **sélecteur de fonction** jusqu'à la position **Micro-ondes.**
2. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ jusqu'à ce que le symbole ❄ KG apparaisse sur l'affichage.
3. Sur l'écran, le type d'aliment «F01» clignote. Appuyez sur ⊖ ou ⊕ pour sélectionnez l'option de décongélation souhaitée.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. L'affichage indique la puissance par défaut. Sélectionnez la puissance de cuisson à l'aide des touches ⊖ ou ⊕.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.
7. Appuyez sur ⏵ et la fonction décongélation en fonction du poids commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes de décongélation par poids, avec intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (pour que la température des aliments soit bien répartie) :

| Programme | Aliment | Poids (kg) | Temps (min.) | Temps de repos (min.) |
|---|---|---|---|---|
| F01 | Viande | 0.10 – 2.00 | 2:10 – 43 | 20 – 30 |
| F02 | Volailles | 0.10 – 2.50 | 2:20 – 58 | 20 – 30 |
| F03 | Poisson | 0.10 – 2.00 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| F04 | Fruit | 0.10 – 0.50 | 2:36 – 13 | 10 – 20 |
| F05 | Pain | 0.10 – 0.80 | 2:25 – 19 | 10 – 20 |

**INFORMATION**

Lorsque l'écran affiche le mot « Turn », ouvrez la porte, tournez la nourriture et appuyez sur ⏵ pour continuer.

### FONCTIONS COMBINÉES

1. Tournez le **sélecteur de fonction** jusqu'à la position **Micro-ondes + cuisson traditionnelle.**
2. L'affichage indique le temps de cuisson par défaut. Appuyez sur OK.
3. Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide des touches ⊖ ou ⊕.
4. Appuyez sur OK pour confirmer.
5. L'affichage indique la puissance par défaut. Sélectionnez la puissance de cuisson à l'aide des touches ⊖ ou ⊕.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.
7. Appuyez sur ⏵ et le four commencera à fonctionner.

**REMARQUE**

La température peut être modifiée en tournant à tout moment le sélecteur de températures.

**REMARQUE**

Pour cette fonction, la puissance maximale est de 600 W.

## Fonctions de sécurité

### BLOCAGE DE SÉCURITÉ

Cette fonction peut être sélectionnée à tout moment pendant l'utilisation du four.

Pour activer la fonction, appuyez de façon prolongée sur la touche OK jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le symbole 🔒 s'affiche à l'écran. Ce message indique que l'horloge est verrouillée

Si la fonction de sécurité enfants est activée lorsque le four est éteint, l'appareil ne fonctionne pas même si une fonction de cuisson est sélectionnée.

Si cette fonction est activée pendant que vous cuisinez avec le four, seule la manipulation de l'horloge électronique sera verrouillée.

Pour désactiver la fonction, maintenez la touche OK enfoncées jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse.

### MODE DEMONSTRATION

Le mode démonstration est utilisé dans les salles d'exposition pour montrer aux clients comment marche el four avec toutes ses fonctions, mais sans activation des charges de chauffage.

Pour activer le mode démonstration, appuyez sur ⊖ et OK simultanément.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur ⊖ et OK encore.

## Fonction Teka Hydroclean®

Cette fonction facilite le nettoyage des traces de graisse et de saleté pouvant rester collées aux parois du four.

Pour un nettoyage plus efficace, évitez que lasaleté ne s'accumule. Nettoyez régulièrement le four.

### PROGRAMMER LA FONCTION TEKA HYDROCLEAN®

**MISE EN GARDE**

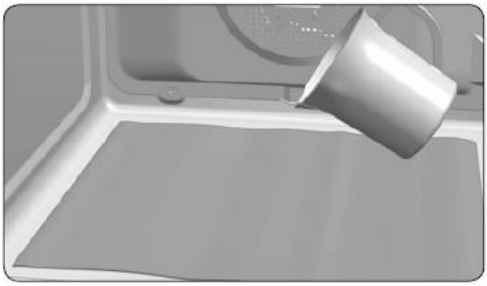
Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four chaud: cette opération peut endommager l'émail de votre four.

Effectuez systématiquement le cycle de nettoyage lorsque le four est froid. Si le cycle est lancé avec un four trop chaud, il est possible que le résultat ne soit pas celui attendu en plus d'affecter l'émail.

Retirez préalablement les plaques et tous les accessoires présents à l'intérieur du four, y compris les supports de plaques ou les rails télescopiques.

**Pour ce faire, suivez les instructions figurant dans le manuel d'installation et d'entretien fourni avec votre four.**

1. Lorsque le four est froid, placez un chiffon au fond de celui-ci.



2. Versez lentement 200 ml d'eau dans la cavité inférieure du four.

**INFORMATION**

Pour un meilleur résultat, ajoutez une cuillère de produit nettoyant doux pour vaisselle dans le verre d'eau avant de le verser sur le chiffon.

3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position ⌴.
4. Réglez le sélecteur de température sur 90 °C.
5. Programmez le minuteur pour une durée de 4 minutes.
6. Une fois les 4 minutes écoulées, un signal sonore retentit et le four cesse de chauffer.
7. Placez le sélecteur de fonctions sur la position ○.
8. Attendez une vingtaine de minutes afin que l'intérieur du four refroidisse.

**IMPORTANT**

Laissez la porte du four fermée jusqu'à ce que la phase de refroidissement soit terminée.
Celle-ci est nécessaire pour le bon fonctionnement de la fonction Hydroclean®.

9. Le four est prêt pour retirer les restes de saleté et l'excès d'eau avec le chiffon.

La fonction Hydroclean® est réalisée à basse température. Les durées de refroidissement peuvent néanmoins varier en fonction de la température ambiante.

**MISE EN GARDE**

Avant de toucher directement la surface intérieure du four, veillez à ce que la température soit appropriée.

Si un nettoyage en profondeur s'avère nécessaire après l'utilisation de la fonction Hydroclean®, utilisez des détergents neutres et des éponges douces non abrasives.

# Caractéristiques techniques

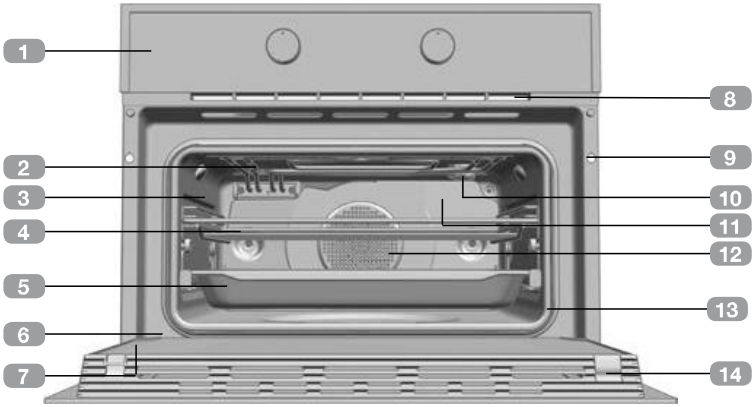
## SPECIFICATIONS

- Tension AC.....(voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise.....3500 W
- Puissance du Gril/ Maxigril.....1400 W/ 2500W
- Puissance de résistance inférieure .....1150 W
- Puissance de la Air Chaud.....1800 W
- Puissance de sortie des micro-ondes .....1000 W
- Fréquence des micro-ondes.....2450 MHz
- Dimensions hors-tout (L×H×P) .....455 x 595 x 562 mm
- Dimensions de la cavité (L×H×P).....475 x 365 x 232 mm
- Capacité du four.....40 l
- Poids.....38,2 kg

# Inhaltsverzeichnis

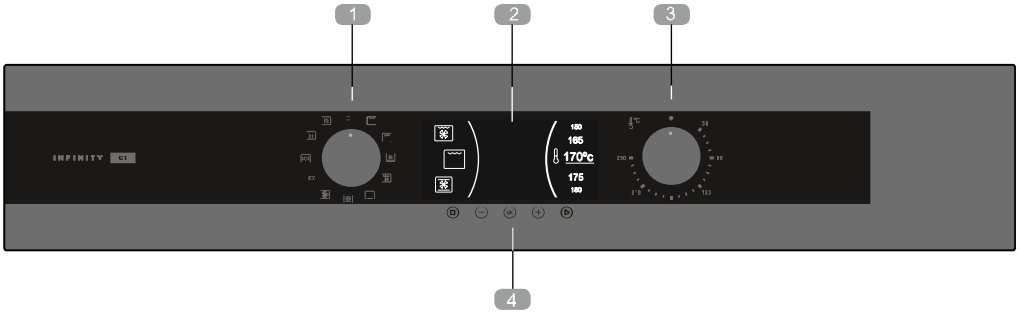
**Backofenbeschreibung ..... 126**
**Bedienfeld ..... 126**
**Backofenfunktionen ..... 127**
**Ausgangsleistung Mikrowelle..... 127**
**Anzeige Beschreibung ..... 128**
Zeiteinstellung ..... 128
Uhr ausblenden/anzeigen..... 129
**Bedienung des Backofens ..... 129**
Manueller betrieb..... 129
Backofenfunktion mit zeitschaltung 129
Mikrowelle ..... 131
Schnellstart..... 132
Auftauen nach zeit..... 132
Auftauen nach gewicht..... 132
Kombinierte Funktionen ..... 133
**Sicherheitsfunktionen..... 133**
Ausstellungs-Modus..... 133
**TEKA HYDROCLEAN® FUNKTION.... 134**
Programmierung der Teka Hydroclean®
funktion..... 134
**TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN ..... 135**

# Backofenbeschreibung




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Bedienblende | 8 | Kühlluftaustritt |
| 2 | Grillwiderstand | 9 | Befestigung am Einbauschrank |
| 3 | Blechhalterungen | 10 | Lampe |
| 4 | Rost | 11 | Rückwand |
| 5 | Backblech | 12 | Umluft |
| 6 | Scharnier | 13 | Backofendichtung |
| 7 | Innenscheibe | 14 | Tür |

# Bedienfeld




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Funktionswahlschalter | 3 | Temperaturwahlschalter |
| 2 | Anzeige | 4 | Tasten |

# Backofenfunktionen

**HINWEIS**

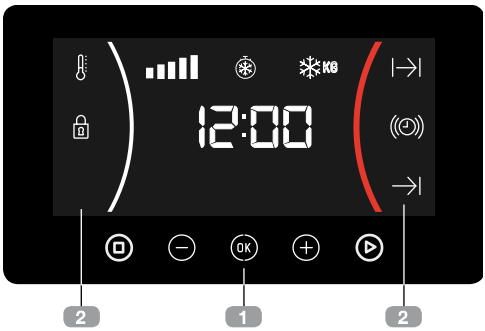
In der zu Ihrem Backofen gehörenden Anleitung zum Garen finden Sie eine Beschreibung der einzelnen Funktionen.

- **AUSSCHALTEN DES BACKOFENS**
- **NORMAL**
- **MAXIGRILL**
- **NORMAL MIT UMLUFT**
- **MAXIGRILL MIT UMLUFT**
- **UNTERHITZE**
- **TURBO + UNTERHITZE**
- **TURBO**
- **ECO**
- **MICROWELLE + HEISSLUFT**
- **MICROWELLE + GRILL**
- **MICROWELLE**

# Ausgangsleistung Mikrowelle

| Ausgangsleistung Mikrowelle | Lebensmittel |
|---|---|
| 200 | Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen, zum Auftauen und Weitergaren. |
| 400 | Garen von Fleisch, Fisch und Reis<br>Schnelles Auftauen kleiner Mengen, Babykost z.B. Milchfläschchen. |
| 600 | Erhitzen und Garen von Gerichten. |
| 800 | Garen von Gemüse und Kartoffeln.<br>Garen von Aufläufen und Fertiggerichten.<br>Kleine Mengen erhitzen und garen. |
| 1000 | Flüssigkeiten erhitzen. |

# Anzeige Beschreibung




**1 TASTEN**

⊖, OK und ⊕ : Ermöglichen das Programmieren der Funktionen

▷ : Ermöglichen der Funktionen zu starten.

⊡ : Ermöglichen der Funktionen zu stoppen.

**2 SYMBOLE**

**TIMER:** Leuchtet, wenn die Timer-Funktion gewählt wird. Nach einer gewissen Zeit erzeugt er ein akustisches Signal. Der Backofen wird nicht ausgeschaltet, wenn die Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch genutzt werden, wenn der Backofen am Garen ist.

|→| und →| **PROGRAMMIERUNG:** Sie leuchten, um anzuzeigen, dass der Backofen programmiert ist (Dauer, Ende oder gesamt).

- |→| **Garzeit-Dauer:** Ermöglicht das Garen während einer gewählten Zeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- →| **Garzeit-Ende:** Ermöglicht das Garen bis zu einer vorab eingestellten Uhrzeit. Danach schaltet sich der Backofen automatisch aus.
- |→| und →| **Garzeit-Dauer und Garzeit-Ende:** Ermöglicht die Einstellung der Dauer und Endzeit des Garvorgangs. Der Backofen schaltet sich automatisch für die vorab eingestellte Garzeit (Dauer) ein und schaltet sich automatisch beim Erreichen der eingestellten Zeit (Garzeit-Ende) ab.

**SICHERHEITSVERRIEGELUNG:** Zeigt an, dass die Touch-Tasten der Schaltuhr gesperrt sind, um zu verhindern, dass sie von Kleinkindern manipuliert werden können.

**Sonstige Funktionen**

**HEIZEN:** Zeigt an, dass der Ofen Wärme auf die Speisen überträgt.

**AUFTAUEN NACH ZEIT:** Leuchtet während der auftauen nach zeit funktion.

KG **AUFTAUEN NACH GEWICHT:** Leuchtet während der auftauen nach gewicht funktion.

**ACHTUNG**

Die Empfindlichkeit der Touch-Tasten passt sich ständig den Umgebungsbedingungen an. Wenn Sie den Ofen an das Stromnetz anschließen, müssen Sie darauf achten, dass die Oberfläche des Bedienfeldes sauber und frei von Hindernissen ist.
Sollte die Uhr bei Berührung der Tasten nicht richtig reagieren, ist der Ofen vom Stromnetz zu trennen und nach einem Augenblick wieder anzuschließen. Auf diese Weise stellen sich die Sensoren automatisch richtig ein und reagieren wieder auf Berührung mit dem Finger.

## ZEITEINSTELLUNG

- Wenn Sie den Backofen an das Netz anschließen, blinkt auf der Uhr die Anzeige 12:00.
- Drücken ⊖ oder ⊕ um die Stunden einzustellen.

- Drücken Sie OK um die Stunden zu bestätigen.
- Drücken ⊖ oder ⊕ um die Minuten einzustellen
- Drücken Sie OK um die Minuten zu bestätigen.
- Wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, müssen Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis die Uhrzeit blinkt. Berühren Sie OK und folgen Sie den im obigen Punkt beschriebenen Schritten.

**ACHTUNG**

Im Falle eines Stromausfalls wird die gesamte Programmierung der elektronischen Uhr gelöscht und auf der Uhr blinkt die Anzeige 12:00. Sie müssen die Uhr dann wieder einstellen und erneut programmieren.

### UHR AUSBLENDEN/ANZEIGEN

- Wenn du die Uhr verstecken willst drücken Sie ⊡ 5 Sekunden lang gedrückt halten.
- Wenn Sie die Uhr wieder sehen möchten, halten Sie die ⊡ nochmals 5 Sekunden lang gedrückt.

## Bedienung des Backofens

### MANUELLER BETRIEB

- Nach Einstellung der Uhrzeit ist der Backofen funktionsbereit. Wählen Sie eine Garfunktion und eine Temperatur.

**HINWEIS**

Bei Modellen mit elektronischer Temperatureinstellung erscheint die Temperatur auf der Uhranzeige, sobald der Wahlschalter gedreht wird.

Nachdem die Temperatur ausgewählt wurde, erscheint wieder automatisch die Uhrzeit auf der Anzeige.

- Sie sehen, dass das Symbol während des Garens leuchtet, um die Wärmeübertragung auf das Essen anzuzeigen. Dieses Symbol erlischt, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Zum Ausschalten des Backofens müssen Sie die Schalter auf die Position auf die Position ○ stellen.

**HINWEIS**

Wenn Sie mit dem Garen beginnen, zeigt Ihr Backofen als Defaultwert die Gesamtdauer des laufenden Garvorgangs an, wenn die Gardauer oder die Garzeit-Endes nicht eingestellt ist.

### BACKOFENFUNKTION MIT ZEITSCHALTUNG

#### Programmierung des Timers

1. Berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK. Auf dem Display erscheint 0_00.
2. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie ⊖ oder ⊕ drücken. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und der Countdown ab dem

gewählten Zeitpunkt wird angezeigt. Das Symbol blinkt langsam.

3. Wenn die Zeit zu Ende ist, ertönt 90 Sekunden lang ein akustisches Signal und das Symbol blinkt schnell.

**ANMERKUNG**

Bei der Timerfunktion schaltet sich der Backofen nach Ablauf der programmierten Dauer nicht ab.

4. Berühren Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu stoppen. Im selben Moment schaltet sich das Symbol aus.

Wenn Sie die Timer-Zeit ändern möchten, Sie die Touchtaste ⊖ oder ⊕, bis das Symbol auf dem Display blinkt und die Stunden nicht blinken, dann drücken Sie OK und müssen Sie die gezeigten Schritte erneut ausführen. Wenn Sie auf den Timer zugreifen, erscheint die aktuell verbleibende Zeit. Diese kann geändert werden.

**ANMERKUNG**

Bei der Timerfunktion wird die verbleibende Zeit permanent auf dem Display angezeigt. Wenn diese Funktion programmiert ist, kann weder die Uhrzeit noch die Gesamtzeit des programmierten Garvorgangs angezeigt werden.

**Programmierung der Gardauer**

1. Wählen Sie mit den Backofenschaltern eine Funktion und eine Gartemperatur.
2. Berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol |→| auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK. Auf dem Display erscheint 0_00.
3. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie ⊖ oder ⊕ drücken.
4. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken OK. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und es wird der Countdown ab dem gewählten Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol |→| blinkt.
5. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol |→| blinkt.
6. Berühren Sie ⊡, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol |→| auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
7. Stellen Sie die Schalter ○ auf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis das Symbol |→| schnell blinkt. Berühren Sie anschließend OK, um die Zeit zu ändern.

**Programmierung des Garzeit-Endes**

1. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.
2. Berühren Sie die Touchtaste ⊖ oder ⊕, bis das Symbol →| auf dem Display blinkt, und drücken Sie OK. Auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit.
3. Wählen Sie die Zeitdauer, nach deren Ablauf der Timer ertönen soll, indem Sie ⊖ oder ⊕ drücken.
4. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken OK. Danach ertönen zur Bestätigung 2 aufeinander folgende Pieptöne und programmierung des Garzeit-Endes Zeitpunkt angezeigt. Das Symbol →| blinkt.
5. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol →| blinkt.
6. Berühren Sie ⊡, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol →|

auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.

7. Stellen Sie die Schalter ○ uf die Ausschaltstellung des Backofens.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis das Symbol →| schnell blinkt. Berühren Sie anschließend (OK), um die Zeit zu ändern.

**Programmierung der Gardauer und des Garzeit-Endes**

1. Wählen Sie eine Garfunktion und -temperatur.
2. Berühren Sie ⊖ oder ⊕ bis das Symbol auf dem Display blinkt |→|, bis das Symbol auf dem Display blinkt (OK). Auf dem Display erscheint 0_00.
3. Wählen Sie die Gardauer, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren. Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die ver bleibende Garzeit wird auf dem Display angezeigt und das Symbol |→| blinkt langsam.
4. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken (OK).
5. Berühren Sie ⊖ oder ⊕, bis das Symbol →| auf dem Display blinkt, und drücken Sie (OK). Auf dem Display erscheint die aktuelle Zeit.
6. Wählen Sie die Endzeit des Garens, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren.
7. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken (OK). Anschließend ertönen 2 aufeinanderfolgende Pieptöne und die aktuelle Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
8. Der Backofen bleibt ausgeschaltet und die Symbole |→| und →| leuchten weiter. Ihr Backofen ist nun programmiert.
9. Wenn die eingestellte Uhrzeit des Garbeginns erreicht ist, schaltet sich der Backofen ein und führt den Garvorgang während der vorgewählten Zeit durch.
10. Während des Garvorgangs wird die Restgarzeit angezeigt und das Symbol |→| blinkt langsam.
11. Nach Ablauf der programmierten Zeit schaltet sich der Backofen aus, es ertönt ein akustisches Signal und das Symbol |→| blinkt schnell.
12. Berühren Sie ◎, um das akustische Signal zu stoppen und das Symbol |→| auszuschalten. Der Backofen schaltet sich wieder ein.
13. Stellen Sie die Schalter auf Position ○ um den Ofen auszuschalten.

Sie können jederzeit die restliche Gardauer ändern, indem Sie ⊖ oder ⊕ berühren, bis das Symbol |→| schnell blinkt. Berühren Sie anschließend (OK), um die Zeit zu ändern.

## MIKROWELLE

1. Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle.
2. Das Anzeige zeigt die 0_30 (Schnellstart-Funktion) standardmäßig. Drücken Sie ⊖ oder ⊕ bis das Anzeige 1_00 anzeigt.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken (OK).
4. Das Anzeige zeigt die Standard-Kochzeit an. Drücken Sie ⊖ oder ⊕ um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken (OK).
6. Das Anzeige zeigt die Standard-Power-Einstellung an. Stellen Sie mit den Tasten ⊖ oder ⊕ die benötigte Leistungsstufe ein.

7. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken (OK).
8. Betätigen Sie die ⊙. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

## SCHNELLSTART

1. Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle.
2. Drücken Sie die ⊙. Das Gerät setzt sich sofort in Betrieb für 30 Sekunden in der Mikrowellenfunktion bei der maximalen Leistung.
3. Wenn Sie die Dauerzeit erhöhen möchten, drücken Sie wieder die ⊙. Jedes Mal, wenn die taste gedrückt wird, wird die Laufzeit in 30 Sekunden erhöht.

## AUFTAUEN NACH ZEIT

1. Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle.
2. Drücken Sie ⊖ oder ⊕ bis das Symbol ❄ auf dem Anzeige erscheint.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken (OK).
4. Das Anzeige zeigt die Standard-Auftauen zeit an. Drücken Sie die ⊖ oder ⊕ um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen.
5. Betätigen Sie die ⊙. Das Gerät beginnt zu arbeiten

**ANMERKUNG**

Siehe Kochen Guide für Beratung über Abtauzeiten.

**HINWEIS**

Wenn das Display das Wort "Turn" anzeigt, die Tür öffnen, das Essen drehen und ⊙ drücken, um fortzufahren.

## AUFTAUEN NACH GEWICHT

1. Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle.
2. Drücken Sie ⊖ oder ⊕ bis das Symbol ❄ KG auf dem Anzeige erscheint.
3. Auf der Anzeige blinkt nun das Symbol für die Nahrungsmittelart F01. Drücken Sie ⊖ oder ⊕ um die Nahrungsmittelart einzustellen.
4. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken (OK).
5. Nun blinkt der Gewichtswert auf der Anzeige. Drücken Sie ⊖ oder ⊕ um das Gewicht einzustellen.
6. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken (OK).
7. Betätigen Sie die ⊙. Das Gerät beginnt zu arbeiten

Die nachfolgende Tabelle beschreibt die hinterlegten Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, mit Angabe der Gewichtsintervalle, Auftauzeitintervalle und Wartezeiten (um eine einheitlichere Temperatur des Auftaugutes zu gewährleisten):

| Prog. | Lebens-mittel | Gewicht (Kg) | Zeit (Min.) | Warte-zeit (Min.) |
|---|---|---|---|---|
| F01 | Fleisch | 0.10 – 2.00 | 2:10 – 43 | 20 – 30 |
| F02 | Geflügel | 0.10 – 2.50 | 2:20 – 58 | 20 – 30 |
| F03 | Fisch | 0.10 – 2.00 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| F04 | Obst | 0.10 – 0.50 | 2:36 – 13 | 10 – 20 |
| F05 | Brot | 0.10 – 0.80 | 2:25 – 19 | 10 – 20 |

**HINWEIS**

Wenn das Display das Wort "Turn" anzeigt, die Tür öffnen, das Essen drehen und ⊙ drücken, um fortzufahren.

### Kombinierte Funktionen

1. Drehen Sie den Betriebswahlschalter in die Position Mikrowelle + herkömmliche Funktion.
2. Das Anzeige zeigt die Standard-Kochzeit an. Drücken Sie die Tasten ⊖ oder ⊕ um die gewünschte Betriebsdauer zu bestimmen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken OK.
4. Das Anzeige zeigt die Standard-Power-Einstellung an. Stellen Sie mit den Tasten ⊖ oder ⊕ die benötigte Leistungsstufe ein.
5. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken OK.
6. Betätigen Sie die ⊳. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

**ANMERKUNG**

Die temperatur können gerändert werden jederzeit durch drehen Temperaturwahlschalter.

**ANMERKUNG**

Die maximale Leistung, die ausgewählt werden kann, beträgt 600 W.

## Sicherheitsfunktionen

### SICHERHEITSVERRIEGELUNG

Diese Funktion kann während des Backofenbetriebs jederzeit gewählt werden.

Um die Funktion zu aktivieren, berühren Sie die Taste OK und halten diese gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören und auf dem Anzeige das Symbol 🔒 erscheint. Die Uhr ist blockiert.

Wenn der Backofen ausgeschaltet ist und

Sie die Kindersicherung aktivieren, gart der Backofen auch dann nicht, wenn Sie eine Garfunktion wählen.

Wenn Sie diese Funktion aktivieren, während Sie mit dem Ofen backen oder braten, blockieren Sie nur die Handhabung des elektronischen Timers.

Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie die Taste OK und halten diese gedrückt, bis Sie 1 Piepton hören.

### AUSSTELLUNGS-MODUS

Der Ausstellungs-Modus wird in Ausstellungsräumen verwendet, wo den Kunden die Funktion der Ofen gemäß der Beschreibung von jeder Funktion präsentiert wird, ohne aber die Heizfunktionen zu aktivieren.

Um die Ausstellungs-Modus zu aktivieren, berühren Sie ⊖ und OK. gleichzeitig.

Um die Funktion auszuschalten, berühren Sie ⊖ und OK nochmals.

# Teka Hydroclean® Funktion

Mit dieser Funktion wird die Reinigung der Fettund Schmutzreste, die an den Backofenwänden haften, erleichtert.

Verhindern Sie die Ansammlung von Schmutz, damit die Reinigung leichter erfolgen kann. Reinigen Sie den Backofen regelmäßig.

## PROGRAMMIERUNG DER TEKA HYDROCLEAN® FUNKTION

**ACHTUNG**

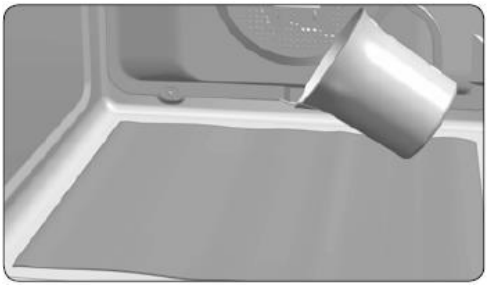
Gießen Sie kein Wasser in den heißen Backofen. Dadurch könnte die Emaillierung beschädigt werden.

Führen Sie den Reinigungszyklus immer bei kaltem Ofen aus. Wenn Sie ihn bei zu heißem Backofen durchführen, kann das Ergebnis beeinträchtigt und sin außerdem die Emaillierung beschädigt werden.

Nehmen Sie vorher die Bleche und alle Zubehörteile inkl. die Blechhalterungen oder ausziehbaren Schienen aus dem Backofeninneren.

Befolgen Sie dafür die anweisungen, die im Einbau- und Wartungshandbuch, das zum lieferumfang des Backofens gehört, angegeben sind.

1. Legen Sie bei kaltem Backofen ein geöffnetes Tuch auf den Backofenboden.



2. Gießen Sie langsam 200 ml Wasser in den unteren Teil der Backofenröhre.

**HINWEIS**

Um das Ergebnis zu verbessern, können Sie dem Glas Wasser einen Teelöffel mildes Geschirrspülmittel hinzufügen, bevor sie es über das Tuch gießen.

3. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position ⌴.
4. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 90 °C.
5. Stellen Sie am Zeitschalter 4 Minuten Dauer ein.
6. Nach Ablauf der 4 Minuten ertönt ein akustisches Signal und der Backofen beendet die Heizfunktion.
7. Drehen Sie den Funktionswahlschalter auf Position ○.
8. Warten Sie etwa 20 Minuten ab, bis sich der Backofen innen abgekühlt hat.

**WICHTIG**

Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn die Abkühlphase abgelaufen ist.
Das ist für den ordnungsgemäßen Betrieb der Hydroclean® Funktion erforderlich.

9. Der Backofen ist bereit, um die Schmutzreste und das übrige Wasser mit dem Tuch entfernen zu können.

Die Hydroclean® Funktion erfolgt bei niedriger Temperatur. Allerdings kann die Abkühlzeit je nach Außentemperatur unterschiedlich sein.

**ACHTUNG**

Vergewissern Sie sich, dass die Temperatur der Ofeninnenflächen geeignet ist, bevor Sie sie berühren.

Sollte nach der Hydroclean® Funktion eine gründlichere Reinigung erforderlich sein, müssen Sie neutrale Reinigungsmittel und nicht scheuernde Schwämme verwenden.

# Technische Eigenschaften

## SPEZIFIKATION

- Spannung (WS)..... (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung..... 3500 W
- Grill/ Maxigrill Leistung..... 1400 W / 2500 W
- Unterhitze Leistung..... 1150 W
- Heißluft Leistung..... 1800 W
- Ausgangsleistung der Mikrowelle..... 1000 W
- Mikrowellenfrequenz..... 2450 MHz
- Außenabmessungen (B×H×T)..... 455 x 595 x 562 mm
- Abmessungen des Garraumes (B×H×T)..... 475 x 365 x 232 mm
- Fassungsvermögen des Ofens..... 40 l
- Gewicht..... 38,2 kg

# COOKING GUIDE

# Contents

**Description of the oven functions .... 139**
**Environmentally-friendly use of the oven ..... 140**
**Conventional Functions ..... 140**
**Microwave Functions ..... 141**
The advantages of microwaves..... 141
Cooking with a microwave oven ..... 141
Cooking with microwaves..... 142
Defrosting with microwaves..... 143
**Type of ovenware ..... 143**
Microwave function..... 143
Test the ovenware..... 144
Convetional functions..... 144
Combined functions..... 144
Metallic containers and aluminium foil ..... 144
Lids..... 144
**Tables of Temperatures and Times.. 178**
Birds ..... 178
Meat ..... 179
Fish..... 181
Pizza..... 182
Bread..... 182
Entrees and pastas..... 183
Cake shop ..... 184
Defrosting by time ..... 187
**Ovenware..... 188**

# Description of the oven functions

**WARNING**

Please remember that the available functions will vary according to each model.
To check which functions are available on your oven, see the User Manual provided with this Cooking Guide.

**CONVENTIONAL**

This function is for use when baking cakes where the heat should be even to give a spongy texture.

**CONVENTIONAL WITH FAN**

Suitable for roasts and baking. The fan distributes the heat evenly around the inside of the oven to reduce cooking time and temperature.

**GRILL AND LOWER ELEMENT**

Ideal for roasts. This setting can be used for any cuts of meat, regardless of size.

**MAXIGRILL**

For toasting larger surfaces than possible with the Grill setting, with greater toasting power for faster food browning.

**GRILL**

Toasting and browning. This setting allows the surface to be browned without affecting the inside of the food. Suitable for flat foods such as steaks, ribs, fish and toast.

**GRILL / MAXIGRILL WITH FAN**

For even roasting and simultaneous surface browning. Ideal for mixed grills. Perfect for bulky pieces such as poultry and game.
The meat should be placed on the grid shelf with the tray below to collect meat juices.

**LOWER HEAT (FLOOR)**

Heat only comes from the lower part. Suitable for warming dishes or letting dough or similar products rise.

**TURBO + LOWER HEAT (PIZZA)**

Ideal for cooking pizzas and baking pies, fruit tarts and sponge cakes.

**TURBO**

The fan distributes the heat coming from an element located at the back of the oven. As a result of the evenly-distributed temperature, food can be cooked on two shelves at the same time.

**SLOW COOKER**

Specially designed for cooking traditional casseroles, stews, etc... and for any dishes specifying particularly long cooking times and low heat.

**ECO**

For cooking in the oven with the minimum energy consumption possible. Using forced convention heating, the oven switches off a few minutes before the end of cooking, using the residual heat inside the oven and completing the dish perfectly. Recommended for fish and all types of meat roasts.

**DEFROSTING**

This function is suitable for slowly defrosting food, particularly food consumed unheated, such as soups, pastries, tarts, cakes, etc. In some models, the defrost function can be used to heat food using a hot air system on two levels. HI is suitable for meat in general and LO is used for fish, pastry and bread.

**MICROWAVE**

This function is ideal to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

**MICROWAVE AND COMBINED FUCNTIONS**

This function is ideal to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

**RISING DOUGH**

Specially designed for allowing dough for bread and pastry to rise.

**FAST PREHEATING**

This function allows the oven to be quickly pre-heated to the selected temperature. Use this function when your recipe requires the oven to be at a specific temperature before use.

## Environmentally-friendly use of the oven

Energy-saving tips:

- Remove any accessories not in use from the oven.
- Use oven-proof dishes, preferably dark coloured.
- Open the oven door as little as possible during cooking.
- Avoid preheating the oven while empty. When ever the recipe allows, place the food in the cold oven.
- If your oven has an ECO function, use this function whenever the recipe allows.
- For recipes with long cooking times, switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of the total cooking time to make use of the residual heat.
- If your oven has fan features, cook multiple dishes at once.

## Conventional Functions

Cooking functions vary between models. The tables provided show the key cooking times.

The times and temperatures shown in the chart are given as a guide. It is advisable to start with the lowest figures and increase as necessary.

Always use the lower end of the range given in the tables.

In general, the times shown on the Tables are calculated for placing food in a cold oven.

Recipes requiring the oven to be pre-heated will expressly mention this.

Some models come with a Rapid Pre-heating function. This function reduces the cooking time in relation to figures given in the Tables. When using this function, wait until the selected temperature has been reached before placing the food in the oven.

The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

**1:** Low.
**2/3:** Medium.
**4:** High
Level 4 is suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.

# Microwave Functions

## THE ADVANTAGES OF MICROWAVES

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

### How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

### Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

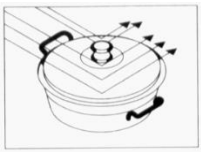
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

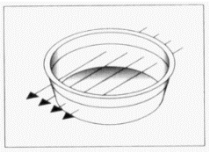
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

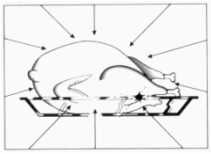
Microwaves are reflected by metal...



... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.



## COOKING WITH A MICROWAVE OVEN

**WARNING**

Read the Installation and Maintenance booklet before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the base.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

**COOKING WITH MICROWAVES…**

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
   - Double the quantity » double the time
   - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the base. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.
7. To achieve the best results when warming up small loads (such as a glass of water, a milk mug or a popcorn bag) it is suggested that they are placed on the glass tray and position it at the 1st or higher levels.
8. Turn or stir the food at regular intervals to improve heating uniformity.
9. To achieve the best cooking results with microwaves the rack must be removed, place the food on the glass tray and position it at the bottom or higher levels.
10. Do not place any food or recipient with food/liquid directly on the bottom of the cavity. For better heating results always

place the food or recipient with food/liquid over the glass tray.

11. Do not cover the bottom of the oven cavity with aluminum or tin foil sheets as there is the risk of damaging the oven.

### DEFROSTING WITH MICROWAVES

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals or whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: TURN.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

## Type of ovenware

### MICROWAVE FUNCTION

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).
Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

## TEST THE OVENWARE

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

**WARNING**

If microwave is used, please make sure there are no inappropriate objects inside of the oven, including wire racks or griddles that are the part of appliance and shall be used solely with grill or oven functions.

## CONVENTIONAL FUNCTIONS

In the Grill and Hot Air functions, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

## COMBINED FUNCTIONS

In the combined functions, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

## METALLIC CONTAINERS AND ALUMINIUM FOIL

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- The metallic containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the metallic container directly on top of the base. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

## LIDS

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.
   The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

**NOTE**

For a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation, check the table at the end of this manual in the "**Ovenware**" chapter.

# Índice

**Descrição das funções de cozinhado do forno ..... 146**
**Utilização ecológica do forno ..... 147**
**Guia de cozinhados ..... 148**
**Funções Micro-ondas ..... 148**
**As vantagens do forno microondas . 148**
Modo de funcionamento do forno microondas ..... 148
Porque é que os alimentos aquecem ..... 149
Cozinhar com micro-ondas ..... 149
Cozinhar com micro-ondas ..... 150
Descongelação com micro-ondas .. 150
**Que tipo de loiça pode ser utilizada? ..... 151**
Função micro-ondas ..... 151
Teste à loiça ..... 151
Funções convencionais ..... 151
Funções combinadas ..... 151
Recipientes de metal e películas de alumínio ..... 151
Tampas ..... 152
Aves domésticas ..... 178
**Tabelas de temperatura e tempos ... 178**
Carne ..... 179
Peixe ..... 181
Pizza ..... 182
Pão ..... 182
Entrantes y pastas ..... 183
Confeitaria ..... 184
Descongelação por tempo ..... 187
**Loiça ..... 189**

# Descrição das funções de cozinhado do forno

**ATENÇÃO**

Tenha em consideração que as funções disponíveis dependerão do modelo do forno.
Para saber quais são funções que estão disponíveis no seu forno, consulte o Manual de utilização que acompanha o presente Guia de cozinhados.

**CONVENCIONAL**

É utilizada para bolos e tartes para nos quais o calor recebido deve ser uniforme e para que se obtenha uma textura esponjosa.

**CONVENCIONAL COM TURBINA**

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador distribui de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.

**GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR**

Especial para assados. Pode ser utilizada para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.

**MAXIGRILL**

Permite o gratinado em superfícies superiores relativamente à função Grill, assim como uma maior potência de gratinado, para que o alimento doure mais rapidamente.

**GRILL**

Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afetar o interior do alimento. Indicado para peças planas como bifes, costeletas, peixe, tostas.

**GRILL / MAXIGRILL COM TURBINA**

Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça… Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos.

**CALOR INFERIOR (FUNDO)**

Calor apenas a partir da parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de pastelaria e afins.

**TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)**

Especial para cozinhar pizzas, empadas e bolos ou bolos recheados com fruta.

**TURBO**

A turbina distribui o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.

**EM LUME BRANDO**

Especial para guisar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda- se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

### ECO MODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. Através do aquecimento por convecção forçada, o forno desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.

### DESCONGELAÇÃO

Esta função é apropriada para a descongelação suave de alimentos. Particularmente, no caso dos alimentos que são consumidos sem necessidade de aquecer, como por exemplo cremes, massas, tartes, pasteis, etc.

Em alguns modelos, a função de descongelação permite fornecer calor aos alimentos através de um sistema de ar quente em 2 níveis. O nível HI é adequado para carnes em geral e o nível LO para peixe, pastelaria e pão.

### MICRO-ONDAS

Esta função é apropriada para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.

### MICRO-ONDAS E FUNÇÕES COMBINADAS

Esta função é apropriada para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados.

### FERMENTAR MASSAS

Especial para a fermentação de massas,tanto de pão como de pastelaria.

### PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Esta função permite pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno à temperatura que tenha selecionado. Utilize esta opção para quando necessitar que o forno atinja uma determinada temperatura antes de introduzir os alimentos.

## Utilização ecológica do forno

Para um aproveitamento otimizado da energia, siga os seguintes conselhos:

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.
- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.

# Guia de cozinhados

As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são de orientação. Aconselha-se que se inicie com os valores mais baixos, aumentandoos se necessário.

Considere sempre os valores mais baixos dos intervalos indicados nas tabelas.

Em geral, os tempos indicados nas tabelas foram calculados tendo em conta a introdução dos alimentos com o forno frio.

Para as receitas que requerem um pré-aquecimento do forno, essa indicação é dada expressamente na receita.

Alguns modelos dispõem da função de Préaquecimento rápido. Esta função reduz o tempo de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

**1:** Inferior.

**2/3:** Média.

**4:** Superior.

A altura 4 é a mais adequadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.

# Funções Micro-ondas

### AS VANTAGENS DO FORNO MICROONDAS

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.
No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.
Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.

### MODO DE FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas

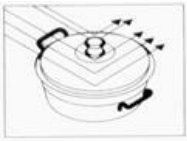
paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

## PORQUE É QUE OS ALIMENTOS AQUECEM

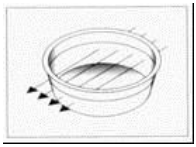
A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.
Como o calor se forma no interior dos alimentos:

- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

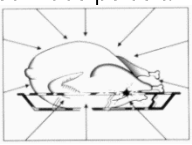
As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.
As microondas são reflectidas pelo metal...



...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



## COZINHAR COM MICRO-ONDAS

**ATENÇÃO**

Leia atentamente o manual de Instalação e Manutenção antes de cozinhar com micro-ondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no micro-ondas.
- Retire os **pratos pré-confecionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre a base.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo

mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

## COZINHAR COM MICRO-ONDAS...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
   - Dobro da quantidade » dobro do tempo
   - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre a base facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla start.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.
7. Para obter melhores resultados ao aquecer pequenas quantidades (como um copo de água, caneca de leite ou saco de pipocas), sugere-se que estes sejam colocados na bandeja de vidro e sejam posicionados no nível 1 ou superiores.
8. Gire ou mexa a comida em intervalos regulares para melhorar a uniformidade de aquecimento.
9. Para obter melhores resultados ao cozinhar com micro-ondas a grelha deve ser removida, os alimentos devem ser colocados na bandeja de vidro e esta deve ser colocada no fundo ou níveis superiores.
10. Não coloque qualquer tipo de alimento ou recipiente com comida/líquidos diretamente sobre a parte inferior da cavidade do forno. Para melhores resultados de aquecimento, coloque sempre os alimentos ou o recipiente com os alimentos/líquidos sobre a bandeja de vidro.
11. Não cubra a parte inferior da cavidade do forno com folhas de alumínio ou folhas de estanho, pois existe o risco de danificar o forno.

## DESCONGELAÇÃO COM MICRO-ONDAS

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para micro-ondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de

alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.

5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. Antes de utilizar natas ultra congeladas, mexa-as primeiro.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Virar os alimentos em intervalos regulares.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos micro-ondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

# Que tipo de loiça pode ser utilizada?

### FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Na função micro-ondas tenha em atenção que as micro-ondas são refletidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as micro-ondas.

Por isso **as panelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no micro-ondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega**

### TESTE À LOIÇA

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de micro-ondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

### FUNÇÕES CONVENCIONAIS

No caso das funções Grill ou Ar quente, a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C. A loiça de plástico não é adequada.

### FUNÇÕES COMBINADAS

Nas funções combinadas a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para micro-ondas como para grelhador.

### RECIPIENTES DE METAL E PELÍCULAS DE ALUMÍNIO

Os pratos pré confeccionados em recipientes de metal ou com folha de alumínio podem ser

colocados no micro-ondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de metal não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de metal tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de metal diretamente sobre a base. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

## TAMPAS

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.



**NOTA**

Para uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação, consulte a tabela no final deste manual no capítulo "Loiça".

# Indice

**Descripción de las funciones de cocinado del horno..... 154**
**Uso ecológico del horno..... 155**
**Guía de cocinado..... 155**
**Funciones Microondas..... 156**
**Las ventajas de las microondas..... 156**
Modo de funcionamiento del horno microondas ..... 156
Por qué se calientan los alimentos.. 156
Cocinar con microondas..... 157
Cocinar con microondas..... 157
Descongelación con microondas.... 158
**¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar? ..... 159**
Función microondas..... 159
Pruebe la vajilla ..... 159
Funciones convencionales..... 159
Funciones combinadas ..... 159
Recipientes de metal y películas de aluminio..... 159
Tapas..... 160
Aves..... 178
**Tablas de temperaturas y tiempos... 178**
Carnes..... 179
Pescado..... 181
Pizza..... 182
Pan ..... 182
Entrantes y pastas..... 183
Repostería ..... 184
Descongelación por tiempo..... 187
**Vajilla..... 190**

# Descripción de las funciones de cocinado del horno

**ATENCIÓN**

Tenga en cuenta que las funciones disponibles dependerán del modelo de horno.
Para conocer qué funciones están disponibles en su horno, consulte la Guía de Uso que acompaña a esta Guía de Cocinados.

**CONVENCIONAL**

Se usa en bizcochos y tartas en los que el calor recibido debe ser uniforme y para que consigan una textura esponjosa.

**CONVENCIONAL CON TURBINA**

Adecuado para asados y pastelería. El ventilador reparte de forma uniforme el calor en el interior del horno, reduciendo el tiempo y la temperatura de cocinado.

**GRILL Y SOLERA**

Especial para asados. Puede usarse para cualquier pieza, independiente de su tamaño.

**MAXIGRILL**

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

**GRILL**

Gratinado y asado superficial. Permite el dorado de la capa exterior sin afectar al interior del alimento. Indicado para piezas planas como bistec, costillas, pescado, tostadas.

**GRILL / MAXIGRILL CON TURBINA**

Permite el asado uniforme al mismo tiempo que dora superficialmente. Ideal para parrilladas. Especial para piezas con gran volumen como aves, caza… Se recomienda colocar la pieza de carne sobre la parrilla del horno y la bandeja por debajo, para el escurrido de jugos.

**CALOR INFERIOR (SOLERA)**

Calor sólo desde la parte inferior. Apropiado para calentar platos o levantar masas de repostería y afines.

**TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)**

Especial para cocinar pizzas, empanadas y pasteles o bizcochos rellenos de fruta.

**TURBO**

La turbina reparte el calor que proviene de una resistencia situada en la parte trasera del horno. Por la uniformidad de la temperatura que se produce, permite cocinar en 2 alturas al mismo tiempo.

**A FUEGO LENTO**

Especial para guisar carnes en salsa, estofados, etc... a la manera tradicional, y en general, para recetas que requieran ser cocinadas «a fuego lento», con tiempos especialmente largos de cocción y baja temperatura de cocinado.

Para obtener los mejores resultados, se recomienda utilizar cazuelas cerradas con tapa, asegurándose de que sean aptas para horno

**ECO**

Permite el cocinado de alimentos en su horno con un mínimo consumo energético. Mediante un calentamiento por convección forzada, el horno desconecta su funcionamiento unos minutos antes de finalizar el cocinado permitiendo aprovechar el calor residual que existe dentro de la cavidad y obteniendo un acabado perfecto del alimento. Indicado para pescados y asados de todo tipo de carnes.

**DESCONGELACIÓN**

Esta función es apropiada para descongelaciones suaves de alimentos. En especial aquellos que son consumidos sin calentar, por ejemplo cremas, pastas, tartas, pasteles, etc.

En algunos modelos la función descongelación permite aportar calor al alimento mediante un sistema de aire caliente en 2 niveles. El nivel HI es adecuado para carnes en general y el nivel LO para pescados, repostería y pan.

**MICROONDAS**

Esta función es apropiada para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.

**MICROONDAS Y FUNCIONES COMBINADAS**

Esta función es apropiada para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinados.

**FERMENTAR MASAS**

Especial para la fermentación de masa tanto de pan como de repostería.

**PRECALENTAMIENTO RÁPIDO**

Esta función permite precalentar la cavidad del horno a la temperatura que haya seleccionado rápidamente. Utilice esta función cuando su cocinado necesite que el horno este a una temperatura concreta para introducir el alimento.

## Uso ecológico del horno

Para un aprovechamiento óptimo de la energía, siga estos consejos:

- Saque del horno los accesorios que no vaya a utilizar.
- Utilice recipientes apropiados para horno, preferiblemente de color oscuro.
- Durante el cocinado abra la puerta lo menos posible.
- Evite precalentar el horno vacío. Siempre que la receta lo admita, introduzca los alimentos en el horno frío.
- Si su horno dispone de función ECO, utilice esta función siempre que la receta lo admita.
- En cocinados largos, apague el horno de 5 a 10 minutos antes del tiempo de cocinado total para aprovechar el calor residual.
- Si su horno dispone de funciones ventiladas, cocine varios platos a la vez.

## Guía de cocinado

Las funciones de cocinado varían según el modelo. En las Tablas adjuntas se indican las más representativas.

Los tiempos y las temperaturas indicados en las Tablas son orientativos. Se aconseja comenzar por los valores más bajos, e incrementar si es necesario.

Considere siempre los valores más bajos de los rangos indicados en las tablas.

En general, los tiempos indicados en las Tablas están calculados para introducir los alimentos en el horno frío. Las recetas que requieren un precalentamiento del horno en vacío, se indican expresamente.

Algunos modelos disponen de función Precalentamiento Rápido. Esta función reduce el tiempo de cocinado respecto a lo indicado en la tabla. Cuando utilice esta

función, espere a introducir el alimento cuando el horno le avise de que ha alcanzado la temperatura de cocinado.

Las alturas de bandeja destinadas a cocinar son, comenzando desde abajo:

**1:** Inferior.

**2/3:** Media.

**4:** Superior.

La altura 4 es adecuada para gratinar y tostar.

Para un resultado más uniforme, coloque el alimento lo más centrado posible en la bandeja o parrilla.

# Funciones Microondas

## LAS VENTAJAS DE LAS MICROONDAS

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.

## MODO DE FUNCIONAMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas.

Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo. Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

## POR QUÉ SE CALIENTAN LOS ALIMENTOS

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

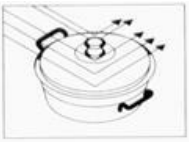
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

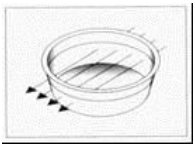
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

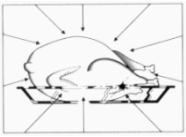
Las microondas son reflejadas por el metal...



...atraviesan el cristal y la porcelana...



... y son absorbidos por los alimentos.



## COCINAR CON MICROONDAS

**ATENCIÓN**

Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al cocinar–alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus** envases, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre la Base de cerámica.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

## COCINAR CON MICROONDAS...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
   - Doble de la cantidad » doble del tiempo
   - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo

2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre la Base de cerámica facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior de la Base de cerámica y los menos densos en el centro de la Base, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta y presiona–otra vez el botón **START.**
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.
7. Para obtener unos mejores resultados al calentar pequeñas cantidades (como un vaso de agua, una taza de leche o una bolsa de palomitas de maíz) se aconseja que estos se coloquen en la bandeja de cristal y se pongan en el 1er nivel o en niveles superiores.
8. Voltee o revuelva los alimentos a intervalos regulares para mejorar la uniformidad de calentamiento.
9. Para lograr unos mejores resultados de cocción en el microondas, hay que quitar la rejilla, colocar los alimentos en la bandeja de cristal y poner estos o bien, en el nivel inferior, o bien en el superior.
10. No coloque ningún alimento o recipiente con alimentos/líquido directamente en el fondo del aparato. Para obtener mejores resultados de calentamiento, coloque siempre los alimentos o el recipiente con alimentos/líquido sobre la bandeja de cristal.
11. No cubra el fondo de la cavidad del horno con láminas de aluminio o de estaño, ya que existe el riesgo de dañar el horno.

## DESCONGELACIÓN CON MICROONDAS

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben apuntar hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato hondo para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se reseque demasiado.
10. Dar la vuelta a la comida en intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips

de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.

12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

# ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

### FUNCIÓN MICROONDAS

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **gante** de cocinar**.**

### PRUEBE LA VAJILLA

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

### FUNCIONES CONVENCIONALES

En el caso de las funciones Grill o Aire caliente la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C. La vajilla de plástico no es adecuada.

### FUNCIONES COMBINADAS

En Funciones combinadas, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

### RECIPIENTES DE METAL Y PELÍCULAS DE ALUMINIO

Los platos precocinados en recipientes de metal o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de metal no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia mínima de 3 cm). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de metal directamente sobre la base. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor

excesivo cubriendo las respectivas extremidades.

- **Importante: l**a hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

## TAPAS

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.



**NOTA**

Para una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación, consulte la tabla en el final del manual en el capítulo "Vajilla".

# Sommaire

**Description des fonctions de cuisson du four..... 162**
**Utilisation écologique du four..... 163**
**Guide de cuisson ..... 164**
**Funciones Micro-ondes ..... 164**
**Les avantages du four micro-ondes 164**
Mode de fonctionnement du four micro-ondes ..... 164
Comment les aliments chauffent..... 165
Cuisiner aux micro-ondes ..... 165
Cuisiner aux micro-ondes... ..... 166
Décongélation aux micro-ondes ..... 166
**Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser? ..... 167**
Fonction Micro-ondes..... 167
Testez la vaisselle..... 167
Fonctions conventionnelles..... 167
Functions Combinées..... 168
Métallique récipients et papier aluminium ..... 168
Couvercles..... 168
**Tableaux des températures et temps de cuisson..... 178**
Viande..... 179
Poisson..... 181
Pizza..... 182
Pain..... 182
Plats et pâtes..... 183
**Vaisselle..... 191**

# Description des fonctions de cuisson du four

**MISE EN GARDE**

Remarque: les fonctions disponibles varient selon le modèle du four.
Pour connaître les fonctions disponibles de votre four, consultez le guide d'utilisation qui accompagne ce Guide de cuisson.

**CUISSON TRADITIONNELLE**

Cette fonction de cuisson sert à faire des génoises ou des tartes pour lesquelles la chaleur de cuisson doit être uniforme afin d'obtenir une texture spongieuse.

**CUISSON TRADITIONNELLE AVEC TURBINE**

Fonction idéale pour les rôtis et pâtisseries. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur à l'intérieur du four, tout en réduisant le temps et la température de cuisson.

**GRILL ET CHALEUR INFÉRIEURE**

Cette fonction de cuisson permet de gratiner des surfaces plus grandes que le gril normal, à une puissance plus forte, pour dorer plus rapidement les aliments.

**MAXIGRILL**

Permite el gratinado en mayores superficies que en Grill, así como una mayor potencia de gratinado, obteniendo un dorado del alimento de forma más rápida.

**GRILL**

Rôtir et gratiner en surface. Cette fonction permet de dorer la couche extérieure sans modifier l'intérieur des aliments. Elle est conseillée pour des morceaux fins tels que le bifteck, les côtelettes, le poisson et les toasts.

**GRILL / MAXIGRILL AVEC TURBINE**

Il permet de rôtir uniformément tout en dorant la surface. Idéal pour les grillades. Spécialement conçu pour les pièces de grande taille, comme les volailles, le gibier... Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la plaque en dessous, pour l'écoulement du jus.

**CUISSON À CHALEUR INFÉRIEURE (SOLE )**

Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.

**TURBO + CHALEUR INFÉRIEURE (PIZZA)**

Fonction spécialement conçue pour la cuisson des pizzas, tourtes, tartes et génoises fourrées aux fruits.

**TURBO**

La turbine répartit la chaleur dégagée par la résistance située à l'arrière du four. L'uniformité de la température générée permet de cuisiner sur 2 niveaux en même temps.

**CUISSON À FE U DOUX**

Fonction destinée à la cuisson des viandes en sauce, à l'étouffée, etc., à la manière traditionnelle et, plus généralement, pour les recettes qui doivent être préparées «à feu doux», avec des temps de cuisson particulièrement longs et une température peu élevée.

Pour obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé d'utiliser des casseroles fermées avec un couvercle, en veillant à ce que ces dernières puissent être introduites dans un four.

### ECO MODE ECO

Il permet la cuisson des aliments dans votre four en générant une consommation énergétique moindre. Par le biais d'un chauffage à convection forcée, le four s'éteint quelques minutes avant de terminer la cuisson, permettant ainsi de profiter de la chaleur résiduelle se trouvant à l'intérieur de la cavité et d'obtenir une finition parfaite des aliments. Mode conseillé pour les poissons et rôtis de tout type de viandes.

### DÉCONGÉLATION

Cette fonction est idéale pour la décongélation douce des aliments, en particulier les aliments qui n'ont pas besoin d'être chauffés par la suite pour être consommés, tels que les crèmes, les pâtes, les tartes, les gâteaux, etc.
Dans certains modèles, la fonction de décongélation permet de chauffer les aliments grâce à un système de chaleur tournante sur 2 niveaux. Le niveau HI est adapté aux viandes en général et le niveau LO aux poissons, aux pâtisseries et au pain.

### MICRO-ONDES

Cette fonction est idéale pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.

### MICRO-ONDES ET FUNCTIONS COMBINÉES

Cette fonction est idéale pour cuisiner de la lasagne, des volailles, les pommes de terre rissolées et les gratins.

### FERMENTER LES PÂTES

Fonction conçue pour la fermentation des pâtes, aussi bien pour le pain que les pâtisseries.

### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction permet de préchauffer rapidement la cavité du four à la température sélectionnée. Cette fonction doit être utilisée lorsque la cuisson nécessite une température précise du four à laquelle introduire l'aliment.

## Utilisation écologique du four

Pour une utilisation optimale de l'énergie, veuillez suivre les conseils suivants:

- Sortez les accessoires que vous n'allez pas utiliser du four.
- Utilisez des récipients adaptés pour les cuissons au four ; il est préférable qu'ils soient de couleur foncée.
- Ouvrez le moins possible la porte du four pendant la cuisson.
- Évitez de préchauffer le four lorsqu'il est vide. Introduire directement les aliments dans le four froid lorsque la recette le permet.
- Si votre four possède le mode ECO, utilisez cette fonction lorsque la recette le permet.
- Pour les temps de cuisson longs, éteignez le four 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle.
- Si votre four dispose de chaleur tournante, cuisinez plusieurs plats à la fois.

Les fonctions de cuisson varient selon les modèles. Vous trouverez dans les tableaux cijoints les fonctions les plus représentatives.

Les temps et températures indiqués dans les tableaux sont fournis à titre indicatif. Nous vous conseillons de débuter avec les valeurs les plus basses et d'augmenter à continuation si nécessaire.

Prenez toujours en compte les valeurs les plus basses des plages indiquées sur les tableaux.

En général, les temps indiqués sur ces tableaux sont calculés afin d'introduire les aliments dans le four à froid.

Les recettes qui nécessitent un préchauffage du four à vide sont expressément indiquées.

Certains modèles disposent d'une fonction de préchauffage rapide. Cette fonction réduit le temps de cuisson qui est indiqué sur le tableau. Si vous utilisez cette fonction, n'introduisez l'aliment dans le four que lorsque ce dernier indique que la température de cuisson a été atteinte.

Les positions des plaques de cuisson sont (de bas en haut):

**1:** Inférieure.

**2/3:** Moyenne.

**4:** Supérieure.

Utilisez préférablement la position 4 pour gratiner et griller.

Pour une cuisson davantage uniforme, placez l'aliment le plus au centre possible de la plaque ou de la grille.

# Funciones Micro-ondes

### LES AVANTAGES DU FOUR MICRO-ONDES

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.

### MODE DE FONCTIONNEMENT DU FOUR MICRO-ONDES

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau rotatif.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

## COMMENT LES ALIMENTS CHAUFFENT

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

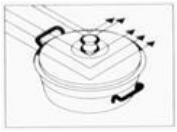
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

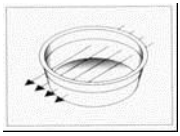
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

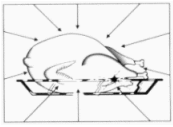
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



## CUISINER AUX MICRO-ONDES

**MISE EN GARDE**

Lisez attentivement le manuel de l'installation et la Maintenance avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre: «Quel type de vaisselle utiliser?»).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur la Base céramique.
- Ne fermez pas **les sacs en plastique** avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.

- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant aux temps de cuisson et aux niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

**Cuisiner aux micro-ondes...**

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :
   - Double de la quantité » double du temps
   - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur la Base céramique facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre de la Base céramique et les plus denses vers l'extérieur de la base céramique.
5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche Start (démarrer).
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leur qualité est mieux préservée. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.
7. Pour obtenir les meilleurs résultats lors du réchauffement de petites charges (comme un verre d'eau, une tasse de lait ou un sachet de pop-corn), il est conseillé de les placer sur le plateau en verre et de positionner ce dernier au 1er niveau ou à un niveau supérieur.
8. Tournez ou remuez les aliments à intervalles réguliers pour un réchauffage plus uniforme.
9. Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson au micro-ondes, il convient de retirer la grille, placer les aliments sur le plateau en verre et positionner ce dernier au niveau inférieur ou supérieur.
10. Ne placez aucun aliment ou récipient contenant des aliments/liquides directement au fond de la cavité. Pour de meilleurs résultats lors du réchauffement, placez toujours les aliments ou le récipient contenant des aliments/le liquide sur le plateau en verre.
11. Ne couvrez pas la surface inférieure de la cavité du four avec des feuilles d'aluminium, car cela risque d'endommager le four.

## DECONGELATION AUX MICRO-ONDES

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.

4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important :** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les remuer avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Tournez la nourriture à intervalles réguliers.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit, en aucun cas, entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

# Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

### FONCTION MICRO-ONDES

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

**Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

### TESTEZ LA VAISSELLE

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

### FONCTIONS CONVENTIONNELLES

En les fonctions Gril / Air chaud, la vaisselle doit résister à des températures de 300ºC. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

## FUNCTIONS COMBINÉES

En fonctions combinées, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

## MÉTALLIQUE RÉCIPIENTS ET PAPIER ALUMINIUM

Vous pouvez utiliser des récipients en métal ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en métal ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en métal directement sur la base. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

## COUVERCLES

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi:

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.



**REMARQUE**

Pour avoir une idée générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation, voir le tableau à la fin de ce manuel dans le «Vaiselle».

# Inhaltsverzeichnis

**Beschreibung der Garfunktionen des Backofens..... 170**
**Umweltfreundliche Backofennutzung.. 171**
**Anleitung zum Garen..... 172**
**Mikrowellenfunktionen..... 172**
**Die Vorteile eines Mikrowellengerätes 172**
Funktionsweise des Mikrowellengerätes ..... 172
Wie sich die Speisen erwärmen..... 173
Mit der Mikrowelle garen..... 173
Die Zubereitung in der Mikrowelle... 174
Auftauen mit Mikrowellen..... 175
**Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?..... 176**
Funktion Mikrowelle ..... 176
Geschirrtest..... 176
Konventionelle Funktionen ..... 176
Kombinierte Funktionen ..... 176
Metallbehälter und – Aluminiumfolie 176
Deckel..... 176
Geflügel ..... 178
**Temperatur- und Zeittabellen ..... 178**
Fleisch ..... 179
Fisch..... 181
Pizza..... 182
Brot..... 182
Vorspeisen und Pasta..... 183
Süsswaren..... 184
Auftauen nach zeit..... 187
**Geschirr ..... 192**

# Beschreibung der Garfunktionen des Backofens

**ACHTUNG**

Beachten Sie bitte, dass die verfügbaren Funktionen vom Backofenmodell abhängig sind.
Um verfügbaren Funktionen Ihres Backofens zu kennen, müssen Sie die dieser Garanleitung beiliegende Gebrauchsanleitung lesen.

**NORMAL**

Wird für Kuchen und Torten, die gleichmäßige Hitze erfordern, empfohlen, um eine luftige Konsistenz zu erhalten.

**NORMAL MIT UMLUFT**

Für Braten und Gebäck geeignet. Der Ventilator verteilt die Hitze gleichmäßig im Inneren des Backofens, wodurch Garzeit und -temperatur gesenkt werden.

**GRILL UND UNTERHITZE**

Besonders für Braten. Für jedes Stück, unabhängig von seiner Größe, geeignet.

**MAXIGRILL**

Ermöglicht das Gratinieren größerer Oberflächen und mit höherer Leistung als mit dem Grill, wodurch eine schnellere Bräunung des Garguts erreicht wird.

**GRILL**

Gratinieren und überbacken. Ermöglicht das Bräunen der äußeren Schicht, ohne das Innere des Garguts zu beeinflussen. Geeignet für flache Stücke wie Steaks, Rippchen, Fisch, Toasts.

**GRILL / MAXIGRILL MIT UMLUFT**

Ermöglicht gleichzeitig ein gleichmäßiges Garen und Bräunen der Oberfläche. Ideal zum Grillen. Besonders für große Stücke wie Geflügel, Wild usw. Es wird empfohlen, das Grillgut auf den Rost zu legen und die Fettpfanne darunter zu stellen, um Bratensaft und Fett aufzufangen.

**UNTERHITZE**

Nur Hitze von unten. Geeignet für das Erwärmen von Gerichten oder das Aufgehenlassen von Kuchenteig und Ähnlichem.

**TURBO + UNTERHITZE (PIZZA)**

Besonders geeignet zum Backen von Pizza, Pasteten und Gebäck oder Kuchen mit Obstfüllung.

**TURBO**

Der Ventilator verteilt die Hitze, die von einem Heizwiderstand an der Rückseite des Backofens erzeugt wird. Durch die so erzeugte gleichmäßige Temperatur ist ein gleichzeitiges Garen auf zwei Ebenen möglich.

**NIEDERTEMPERATUR-GAREN**

Besonders geeignet zum Garen von Fleisch in Soße, Schmorbraten usw. nach traditioneller Art und generell für Gerichte, für die eine Garung bei niedriger Temperatur und über einen langen Zeitraum empfohlen wird.

Um die besten Resultate zu erzielen, wird empfohlen, backofengeeignete Gefäße mit Deckel zu verwenden.

**ECO ECO**

Ermöglicht das Garen von Lebensmitteln in Ihrem Ofen bei minimalem Energieverbrauch. Dank des Aufheizens durch erzwungene Konvektion schaltet sich der Backofen einige Minuten vor Ende der Garzeit ab und nutzt die Restwärme im Ofeninneren, um die

Speisen fertig zu garen. Geeignet für Fisch und Braten aller Art.

**AUFTAUEN**

Mit dieser Funktion können Lebensmittel schonend aufgetaut werden. Das gilt insbesondere für solche, die ohne Aufwärmen verzehrt werden, wie Cremes, Gebäck, Torten, Kuchen usw.

Bei einigen Modellen kann den Speisen bei der Auftaufunktion mithilfe eines Warmluftsystems auf 2 Höhen Wärme zugeführt werden. Die HI-Stufe eignet sich generell für Fleisch und die LO-Stufe für Fisch, Backwaren und Brot.

**MIKROWELLE**

Mit dieser Funktion können benutzen um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.

**MIKROWELLE UND KOMBINIERTE FUNKTIONEN**

Mit dieser Funktion können benutzen um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

**TEIG AUFGEHEN LASSEN**

Speziell zum Aufgehenlassen von Brot- und Kuchenteig.

**SCHNELLAUFHEIZUNG**

Mit dieser Funktion kann das Backofeninnere schnell auf die gewählte Temperatur aufgeheizt werden. Verwenden Sie diese Funktion, wenn der Backofen für Ihr Gericht auf einer konkreten Temperatur stehen muss.

# Umweltfreundliche Backofennutzung

Befolgen Sie diese Ratschläge für eine optimale Energienutzung:

- Nehmen Sie nicht genutzte Zubehörteile aus dem Backofen heraus.
- Verwenden Sie ofenfeste und vorzugsweise dunkle Behälter.
- Öffnen Sie die Tür während des Backvorgangs so selten wie möglich.
- Vermeiden Sie es, den leeren Backofen vorzuheizen. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen, sofern das Rezept dies erlaubt.
- Nutzen Sie die ECO-Funktion, falls Ihr Backofen über diese verfügt und das Rezept es erlaubt.
- Schalten Sie den Backofen bei langen Garzeiten 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit aus, um die Resthitze zu nutzen.
- Wenn Ihr Backofen über Umluft verfügt, können Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten.

# Anleitung zum Garen

Die Garfunktionen sind vom Modell abhängig. In den beiliegenden Tabellen sind die repräsentativsten Funktionen dargestellt.

Bei den in den Tabellen angegebenen Zeiten und Temperaturen handelt es sich lediglich um Richtwerte. Es wird empfohlen, mit den niedrigsten Werten zu beginnen und diese bei Bedarf zu erhöhen.

Nehmen Sie die niedrigsten Werte der in den Tabellen angegebenen Wertebereiche.

Die in den Tabellen angegebenen Werte sind generell dafür berechnet, wenn die Speisen in den kalten Backofen gestellt werden.

Bei Rezepten, bei denen ein Vorheizen erforderlich ist, wird dies ausdrücklich angegeben.

Einige Modelle verfügen über eine Schnellvorheizfunktion. Mit dieser Funktion reduziert die sich Garzeit im Verhältnis zu den Tabellenangaben. Wenn Sie diese Funktion nutzen, müssen Sie die Speisen erst dann in den Backofen stellen, wenn er anzeigt, dass die Gartemperatur erreicht ist.

Die Blechstufen zum Garen lauten von unten nach oben wie folgt:

**1:** Unten.

**2/3:** Mitte.

**4:** Oben.

Nutzen Sie die Stufe 4 hauptsächlich zum Gratinieren und Rösten.

Für ein gleichmäßigeres Ergebnis sollten Sie die Speisen so zentriert wie möglich auf das Blech oder den Rost stellen.

## Mikrowellenfunktionen

### DIE VORTEILE EINES MIKROWELLENGERÄTES

In einem herkömmlichen Gerät durchdringt die von Widerständen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme die Speisen langsam von außen nach innen. Daher entstehen große Energieverluste, weil die Luft, Geräteteile und die Behältnisse miterwärmt werden.

Im Gegensatz dazu wird im Mikrowellengerät die Wärme in den Speisen selbst erzeugt, d.h. die Wärme breitet sich von innen nach außen aus. Es entstehen keine Energieverluste, denn die Mikrowellen geben keine Energie an die Luft, die Garraumwände und die Behältnisse (falls mikrowellengeeignet) ab, d.h. die genannten Elemente werden nicht miterhitzt.

Die Vorteile im Überblick:

1. Zeitersparnis; im allgemeinen wird die Garzeit im Verhältnis zur herkömmlichen Zubereitung um 3/4 reduziert.
2. Superschnelles Auftauen von Speisen. Dieses verringert die Gefahr von Bakterienbildung.
3. Energieeinsparung
4. Aufgrund der verkürzten Garzeit bleiben die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten.

### FUNKTIONSWEISE DES MIKROWELLENGERÄTES

Im Mikrowellengerät befindet sich ein Hochspannungsgenerator, der als MAGNETRON bezeichnet wird. Er wandelt elektrische Energie in Mikrowellen um. Die elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in den Garraum geleitet und breiten sich durch einen Metallverteiler oder einen Drehteller aus.

Im Garraum breiten sich die Mikrowellen in alle Richtungen aus und werden von den Metallwänden reflektiert. Dadurch wird das Gargut gleichmäβig erhitzt.

## WIE SICH DIE SPEISEN ERWÄRMEN

Lebensmittel enthalten mehrheitlich Wasser, dessen Moleküle durch Einwirkung der Mikrowellen in Schwingung geraten.

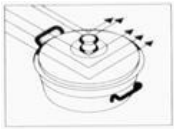
Die Reibung der Moleküle erzeugt Wärme, die für das Ansteigen der Temperatur in den Lebensmitteln sorgt. Je nachdem dient dieser Vorgang zum Auftauen, Garen oder Warmhalten von Speisen.

Aufgrund der Wärmeverbreitung in den Lebensmitteln ergeben sich folgende Vorteile:

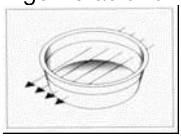
- die Speisen benötigen für den Garvorgang keine bzw. nur wenig Flüssigkeit oder Fett;
- im Vergleich zum herkömmlichen Herd: kürzere Zeitvorgaben für das Auftauen, Erwärmen und Garen im Mikrowellengerät;
- Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben weitgehend erhalten;
- die natürliche Farbe und das Aroma gehen nicht verloren.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe und Kunststoff, aber kein Metall. Benutzen Sie daher keine Metallbehälter oder Behälter mit Metallkomponenten.

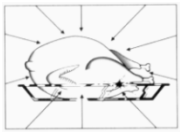
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert...



... durchdringen Glas und Porzellan...



...und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



## MIT DER MIKROWELLE GAREN

**ACHTUNG**

Lesen Sie den Installation und Wartung Handbuch aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Lebensmittel mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) erhitzen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Garen Sie Lebensmittel möglichst von gleicher Größe um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.

- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem basis an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklemmen sondern mit Plastikklemmen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Lebensmitteln, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.
- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

**DIE ZUBEREITUNG IN DER MIKROWELLE...**

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
   - Doppelte Menge = doppelte Zeit
   - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf der Keramikbodenplatteerleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen, die das Entweichen des Dampfes gestatten.
7. Um die besten Ergebnisse beim Aufwärmen von kleinen Lasten (wie z.B. einem Glas Wasser, einem Milchbecher oder einem Popcornbeutel) zu erzielen, wird vorgeschlagen, sie auf die Glasschale zu legen und diese auf der ersten oder höheren Ebene zu positionieren.
8. Wenden oder rühren Sie Lebensmittel regelmäßig zur Erzielung einer gleichmäßigen Erhitzung.
9. Um mit Mikrowellen die besten Garergebnisse zu erzielen, muss der Rost entfernt werden, legen Sie die Lebensmittel auf die Glasschale und positionieren Sie sie auf der unteren oder höheren Ebene.
10. Legen Sie keine Lebensmittel oder Behälter mit Lebensmitteln/Flüssigkeit direkt auf den Boden des Hohlraums. Für ein besseres Erwärmungsergebnis legen Sie das Lebensmittel oder den Behälter

mit dem Lebensmittel/der Flüssigkeit immer über die Glasschale.

11. Kleiden Sie den Boden des Garraums nicht mit Alu- oder Zinnfolie aus, da der Ofen dadurch beschädigt werden könnte.

## AUFTAUEN MIT MIKROWELLEN

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich auf die Keramikbodenplatte des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Tiefgekühlte Sahne sollte vor dem Verbrauch durchgerührt werden.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Fleischsaft leichter abfließen kann.
9. Brot kann in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

# Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

## FUNKTION MIKROWELLE

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden**. Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

## GESCHIRRTEST

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

## KONVENTIONELLE FUNKTIONEN

Im Falle der Grill- und Umluftfunktionen muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten. Plastikgeschirr ist ungeeignet.

## KOMBINIERTE FUNKTIONEN

Bei Kombinierten Funktionen muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

## METALLBEHÄLTER UND –ALUMINIUMFOLIE

Die in metallbehälter oder aluminiumfolie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- metallbehälter dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das metallbehälter direkt auf den basis. Falls Sie den Grillrost verwenden, stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.
- **Wichtig!** Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da diese einen Lichtbogen hervorrufen kann.

## DECKEL

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Klarsichtfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. Wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. Geht der Zubereitungsvorgang schneller vonstatten,
3. Werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. Wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben.

Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können.

**HINWEIS**

Für eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist., finden Sie in der Tabelle am Ende dieser Anleitung in der "Geschirr".

## BIRDS / AVES / AVES DOMÉSTICAS / VOLAILLE / GEFLÜGEL

| | WEIGHT<br>PESO<br>PESO<br>POIDS<br>GEWICHT<br>(KG) | LEVEL<br>NÍVEL<br>NIVEL<br>NIVEAU<br>NIVEAU | FUNCTION<br>FUNCIÓN<br>FUNÇÃO<br>FONCTION<br>FUNKTION | TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPÉRAT.<br>TEMPERAT<br>(°C) | TIME<br>TIEMPO<br>TEMPO<br>TEMPS<br>ZEIT<br>(MIN) | RECEPTACLE<br>RECIPIENTE<br>RECIPIENTE<br>RÉCIPIENT<br>GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Duck<br>Pato<br>Pato<br>Canard<br>Ente | 1,50 | 1 |  | 190-210 | 55-60 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 170-190 | 45-55 | |
| Duck breast<br>Pechuga de pato<br>Peito de pato<br>Magret de canard<br>Entenbrust | 0,40 | 4 |  | 180-190 | 10-12 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| | | |  | 200-210 | 8-10 | |
| Duck thighs<br>Muslos de pato<br>Coxas de pato<br>Cuisses de canard<br>Entenkeulen | 2 pieces<br>2 piezas<br>2 porções<br>2 pièces<br>2 Stück | 2/3 |  | 170-190 | 45-50 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 160-180 | 55-60 | |
| Chicken<br>Pollo<br>Frango<br>Poulet<br>Hähnchen | 1,20 | 1 |  | 190-210 | 55-60 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 170-190 | 50-55 | |
| Chicken thighs<br>Muslos de pollo<br>Coxas de frango<br>Cuisses de poulet<br>Hähnchenschenkel | 4 pieces<br>4 piezas<br>4 porções<br>4 pièces<br>4 Stück | 2/3 |  | 190-210 | 25-30 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 190-200 | 20-25 | |
| Turkey<br>Pavo<br>Perú<br>Dinde<br>Pute | 4,00 | 1 |  | 190-200 | 70-75 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 180-200 | 65-70 | |

## MEAT / CARNES / CARNE / VIANDE / FLEISCH

| | WEIGHT<br>PESO<br>PESO<br>POIDS<br>GEWICHT<br>(KG) | LEVEL<br>NÍVEL<br>NIVEL<br>NIVEAU<br>NIVEAU | FUNCTION<br>FUNCIÓN<br>FUNÇÃO<br>FONCTION<br>FUNKTION | TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPÉRAT.<br>TEMPERAT<br>(°C) | TIME<br>TIEMPO<br>TEMPO<br>TEMPS<br>ZEIT<br>(MIN) | RECEPTACLE<br>RECIPIENTE<br>RECIPIENTE<br>RÉCIPIENT<br>GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Roast veal<br>Asado de vitela<br>Assado de vitela<br>Rôti de bœuf<br>Rinderbraten | 2, 00 | 1 |  | 190-210<br>180-200<br>180-200 | 85-90<br>90-95<br>80 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Roast beef<br>Roasrbeef<br>Roastbeef<br>Rosbif<br>Roastbeef | 0,60 | 2/3 |  | 190-200<br>190-200<br>180-200 | 45-50<br>60-65<br>35-40 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Stuffed roast<br>Asado relleno<br>Assado recheado<br>Rôti farci<br>Gefüller Braten | 1,00 | 2/3 |  | 175-180<br>170-180<br>170-180 | 45-50<br>55-60<br>45-50 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Beef chops<br>Chuletas de ternera<br>Costeletas de vitela<br>Côtelettes de bœuf<br>Rinderkoteletts | 0,50 | 2/3 |  | 220 | 15 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| Beef steak<br>Entrecote de ternera<br>Entrecosto de vitela<br>Entrecôte de bœuf<br>Rindersteak | 1,00 | 2/3 |  <br> | 220<br>220 | 15<br>25-30 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| Braising steak<br>Faldilla de ternera<br>Aba de vitela<br>Flanchet de bœuf<br>Rinderrippenfleisch | 1,00 | 2/3 |  <br> | 180-200<br>180-200 | 33-45<br>25-30 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Roast pork<br>Asado de cerdo<br>Assado de porco<br>Rôti de porc<br>Schweinebraten | 1,00 | 2/3 |  | 180-190<br>170-190<br>180-200 | 50-55<br>45-50<br>55-60 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Pork chops<br>Chuleta de cerdo<br>Costeleta de porco<br>Côtelette de porc<br>Schweinekoteletts | 0,50 | 2/3 |  | 200-220 | 15 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |

## MEAT / CARNES / CARNE / VIANDE / FLEISCH

| | WEIGHT<br>PESO<br>PESO<br>POIDS<br>GEWICHT<br>(KG) | LEVEL<br>NÍVEL<br>NIVEL<br>NIVEAU<br>NIVEAU | FUNCTION<br>FUNCIÓN<br>FUNÇÃO<br>FONCTION<br>FUNKTION | TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPÉRAT.<br>TEMPERAT<br>(°C) | TIME<br>TIEMPO<br>TEMPO<br>TEMPS<br>ZEIT<br>(MIN) | RECEPTACLE<br>RECIPIENTE<br>RECIPIENTE<br>RÉCIPIENT<br>GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pork Shoulder<br>Paletilla de cerdo<br>Pá de porco<br>Palette de porc<br>Scheineschulter | 1,50 | 2/3 |  | 190-200 | 55-60 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 190-200 | 40-50 | |
| Suckling pig<br>Cochinillo<br>Leitão<br>Cochon de lait<br>Spanferkel | 1,40 | 2/3 |  | 190-210 | 60-70 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 170-190 | 70-75 | |
| Pork ribs<br>Costillar de cerdo<br>Costela de porco<br>Travers de porc<br>Schweinerippchen | 0,50 | 2/3 |  | 190-210 | 25-30 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 190-210 | 30 | |
| Ham hock<br>Codillo<br>Pernil<br>Jarret de porc<br>Haxe | 1,00 | 2/3 |  | 190-210 | 50-55 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| | | |  | 180-200 | 45-50 | |
| | | |  | 170-190 | 45-55 | |
| Wild boar<br>Jabalí<br>Javali<br>Sanglier<br>Wildschwein | 2 pieces<br>2 piezas<br>2 porções<br>2 pièces<br>2 Stück | 2/3 |  | 180 | 15 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| | | |  | 190-200 | 12-15 | |
| Lamb<br>Carne de cordero<br>Carne de borrego<br>Viande d'agneau<br>Lammfleisch | 1,00 | 2/3 |  | 190-210 | 35-40 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 180-200 | 45-50 | |
| | | |  | 190-200 | 45-50 | |
| Boned leg joint<br>Pierna sin hueso<br>Perna sem osso<br>Gigot désossé<br>Haxe entbeint | 0,60 | 2/3 |  | 170-190 | 45-55 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 180-190 | 35-40 | |
| Kangaroo<br>Canguro<br>Canguru<br>Kangourou<br>Känguruh | 2,00 | 1 |  | 190-210 | 55-60 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| | | |  | 180-200 | 45-55 | |

## FISH / PESCADO / PEIXE / POISSON / FISCH

| | WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG) | LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU | FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION | TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT (°C) | TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN) | RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Salt baked sea bass<br>Lubina a la sal<br>Robalo em sal<br>Bar en croûte de sel<br>Wolfsbarsch im Salzmantel | 1,00 | 2/3 |  | 180-200 | 20-25 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 190-200 | 18-20 | |
| Sea beam<br>Besugo<br>Besugo<br>Daurade<br>Seebrasse | 1,00 | 2/3 |  | 190-200 | 20-25 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 190-200 | 10-15 | |
| Hake medallions<br>Merluza, en rodajas<br>Pescada, à posta<br>Darnes de colin<br>Seehecht in Scheiben | 1,10 | 2/3 |  | 190-210 | 15-20 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 180-200 | 10-12 | |
| Salmon medallions<br>Salmón, en rodajas<br>Salmão, à posta<br>Darnes de saumon<br>Lachs in Scheiben | 1,10 | 2/3 |  | 190-200 | 15-20 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| | | |  | 200-210 | 10-15 | |
| Fish mousse<br>Puding de pescado<br>Pudim de peixe<br>Terrine de poisson<br>Fischpastete | 2,00 | 1 |  | 160 | 50 | Shallow dish<br>Molde<br>Forma<br>Moule<br>Backform |
| | | |  | 150-160 | 60-65 | |
| Fish vol-au-vent<br>Volouvant de pescado<br>Volouvant de peixe<br>Vol-au-vent de poissom<br>Fisch-Vol-au-Vent | 0,50 | 2/3 |  | 180-190* | 18-20 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |

*For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.
*En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.
*Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.
*Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.
*Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
* Verwarm voor deze gerechten de oven leeg voor en doe het gerecht in de oven als hij de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.
*Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

## BREAD / PAN / PÃO / PAIN BROT

| | WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG) | LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU | FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION | TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT (°C) | TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN) | RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Thick crust pizza<br>Pizza gruesa<br>Pizza grossa<br>Pizza à pâte épaisse<br>Dicke Pizza | 0,60 | 2/3 | | 190-210 | 30-35 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| | | | | 190-200 | 20-25 | |
| Thin crust pizza<br>Pizza fina<br>Pizza fina<br>Pizza à pâte fine<br>Dünne Pizza | 0,60 | 2/3 | | 190-200 | 15-20 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| | | | | 200-210 | 10-15 | |

## PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA /

| | WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG) | LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU | FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION | TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT (°C) | TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN) | RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| White bread<br>Pan blanco<br>Pão branco<br>Pain blanc<br>Weißbrot | 0,50 | 2/3 | | 200-220 | 20-25** | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Rye bread<br>Pan negro<br>Pão escuro<br>Pain noir<br>Schwarzbrot | 0,15 | 2/3 | | 200-220 | 10-15** | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Wholemeal bread<br>Pan integral<br>Pão integral<br>Pain complet<br>Vollkornbrot | 0,15 | 2/3 | | 200-220 | 10-30** | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |

** Pre-rising function, 100 °C, approx. 30 min.

** Fermentación previa en función, 100 °C, 30 min. aproximadamente.

** Fermentação prévia na função, 100 °C, aproximadamente durante 30 min.

** Fermentation préalable à, 100 °C, 30 min. environ avec la function.

** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion, 100 °C, ca. 30 M.

## ENTREES AND PASTAS / ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / PLATS ET PÂTES / VORSPEISEN UND PASTA

| | WEIGHT<br>PESO<br>PESO<br>POIDS<br>GEWICHT<br>(KG) | LEVEL<br>NÍVEL<br>NIVEL<br>NIVEAU<br>NIVEAU | FUNCTION<br>FUNCIÓN<br>FUNÇÃO<br>FONCTION<br>FUNKTION | TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPÉRAT.<br>TEMPERAT<br>(°C) | TIME<br>TIEMPO<br>TEMPO<br>TEMPS<br>ZEIT<br>(MIN) | RECEPTACLE<br>RECIPIENTE<br>RECIPIENTE<br>RÉCIPIENT<br>GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Baked potatoes<br>Patatas asadas<br>Batatas assadas<br>Pommes de terre au four<br>Ofenkartoffeln | 1,00 | 1 |  <br>  <br>  | 180-190<br>180-200 | 55-60<br>40-45 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Grilled vegetables<br>Parrillada de verdura<br>Parrilhada de legumes<br>Légumes grillés<br>Grillgemüse | 1,00 | 2/3 |  | 190-210 | 30-45 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| Mushrooms<br>Champiñones<br>Cogumelos<br>Champignons<br>Champignons | 0,50 | 2/3 |  | 200-210 | 13 | Grid<br>Parrilla<br>Grelha<br>Grille<br>Rost |
| Lasagne<br>Lasaña<br>Lasanha<br>Lasagnes<br>Lasagne | | 2/3 |  | 200-210 | 35-40 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |

## CAKE SHOP / REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CONFISERIE / SÜSSWAREN

| | WEIGHT<br>PESO<br>PESO<br>POIDS<br>GEWICHT<br>(KG) | LEVEL<br>NÍVEL<br>NIVEL<br>NIVEAU<br>NIVEAU | FUNCTION<br>FUNCIÓN<br>FUNÇÃO<br>FONCTION<br>FUNKTION | TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPÉRAT.<br>TEMPERAT<br>(ºC) | TIME<br>TIEMPO<br>TEMPO<br>TEMPS<br>ZEIT<br>(MIN) | RECEPTACLE<br>RECIPIENTE<br>RECIPIENTE<br>RÉCIPIENT<br>GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Sponge cake mix<br>Masa bizcocho<br>Massa de biscoito<br>Pâte à génoise<br>Biskuitteig | 0,50 | 2/3 |  | 180-200*<br>190-200*<br>180-200* | 25-30<br>20-25<br>20-25 | Shallow dish<br>Molde<br>Forma<br>Moule<br>Backform |
| Leavened dough<br>Masa levadura<br>Massa de levedura<br>Pâte à lever<br>Hefeteig | 0,50 | 2/3 |  | 170-190*<br>170-180* | 20-25<br>25-30 | Shallow dish<br>Molde<br>Forma<br>Moule<br>Backform |
| Shortcrust pastry<br>Masa sobada<br>Massa sovada<br>Brioche<br>Rührteig | 0,50 | 2/3 |  | 180-190*<br>170-180* | 15-20<br>15-20 | Shallow dish<br>Molde<br>Forma<br>Moule<br>Backform |
| Pastry<br>Hojaldre<br>Folhado<br>Pâte feuilletée<br>Blätterteig | 0,30 | 2/3 |  | 180-190*<br>180-190* | 20-22<br>18-20 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Puff pastry<br>Hojaldre de levadura<br>Massa folhada de levedura<br>Pâte levée feuilletée<br>Hefeblätterteig | 0,50 | 2/3 |  | 180-190* | 18-20 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Cottage cheese pie<br>Hojaldre de requesón<br>Massa folhada de requeijão<br>Pâte feuilletée à la ricotta<br>Quarkblätterteig | 0,40 | 2/3 |  | 180*<br>180-190* | 24<br>20 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Choux pastry<br>Masa borracha<br>Massa para empanadas<br>Pâte imbibée de sirop<br>Getränkter Teig | 0,50 | 2/3 |  | 190* | 30 | Shallow dish<br>Molde<br>Forma<br>Moule<br>Backform |
| Cheesecake<br>Tarta de queso<br>Tarte de queijo<br>Cheesecake<br>Käsekuchen | 0,80 | 2/3 |  | 180<br>180-290 | 30-35<br>25-30 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |

## CAKE SHOP / REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CONFISERIE / SÜSSWAREN

| | WEIGHT<br>PESO<br>PESO<br>POIDS<br>GEWICHT<br>(KG) | LEVEL<br>NÍVEL<br>NIVEL<br>NIVEAU<br>NIVEAU | FUNCTION<br>FUNCIÓN<br>FUNÇÃO<br>FONCTION<br>FUNKTION | TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPÉRAT.<br>TEMPERAT<br>(ºC) | TIME<br>TIEMPO<br>TEMPO<br>TEMPS<br>ZEIT<br>(MIN) | RECEPTACLE<br>RECIPIENTE<br>RECIPIENTE<br>RÉCIPIENT<br>GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Honey pastry<br>Pastel de miel<br>Bolo de mel<br>Gâteau au miel<br>Honigkuchen | 0,60 | 2/3 |  <br>  <br>  | 170-190*<br>180-190* | 40-45<br>35-40 | Shallow dish<br>Molde<br>Forma<br>Moule<br>Backform |
| Meringues<br>Merengues<br>Merengue<br>Meringues<br>Baiser | | 2/3 |  <br>  <br>  | 100-110<br>100-110 | 190<br>170-180 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Almond meringue biscuits<br>Almendrados<br>Massapães<br>Biscuits aux amandes<br>Mandelplätzchen | 0,50 | 4 |  | 110-120* | 15-20 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Yoghurt<br>Yogur<br>Iogurte<br>Yaourt<br>Joghurt | 1 litre<br>1 litro<br>1 litro<br>1 litre<br>1 Liter | *** |  | 45-50 | 8 hours<br>8 horas<br>8 horas<br>8 heures<br>8 Stunden | Yoghurt pots<br>Vasos de yogur<br>Copos de iogurte<br>Pots de yaourt<br>Joghurtbecher |
| Confitura<br>Confitura<br>Compotas<br>Confiture<br>Konfitüre | 1,00 | 2/3 |  | 100-110 | 18-20 | Receptacle<br>Recipiente<br>Recipiente<br>Récipient<br>Gefäßss |
| Fairy cakes<br>Magdalenas<br>Madalenas<br>Madeleines<br>Madeleines | 0,40 | 2/3 |  <br>  | 200-210*<br>200* | 30 | Capsules<br>Cápsulas<br>Cápsulas<br>Capsules<br>Backformen |
| Dough<br>Masa<br>Massa<br>Pâte<br>Teig | 0,40 | 1 |  <br>  | 200-220*<br>200* | 25-30<br>25 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |
| Sponge cake<br>Bizcocho<br>Biscoitos<br>Génoise<br>Biskuit | 0,60 | 2/3 |  <br>  | 170-180*<br>165-170* | 50-55<br>45 | Shallow dish<br>Molde<br>Forma<br>Moule<br>Backform |
| Apple compote<br>Compota de manzana<br>Biscoitos<br>Compote de pommes<br>Apfelkompott | 0,50 | 1 |  | 160-170 | 35 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |

## CAKE SHOP / REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CONFISERIE / SÜSSWAREN

| | WEIGHT<br>PESO<br>PESO<br>POIDS<br>GEWICHT<br>(KG) | LEVEL<br>NÍVEL<br>NIVEL<br>NIVEAU<br>NIVEAU | FUNCTION<br>FUNCIÓN<br>FUNÇÃO<br>FONCTION<br>FUNKTION | TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPERAT.<br>TEMPÉRAT.<br>TEMPERAT<br>(ºC) | TIME<br>TIEMPO<br>TEMPO<br>TEMPS<br>ZEIT<br>(MIN) | RECEPTACLE<br>RECIPIENTE<br>RECIPIENTE<br>RÉCIPIENT<br>GEFÄß |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Crème caramel<br>Flan<br>Pudim<br>Flan<br>Pudding | 1 litre<br>1 litro<br>1 litro<br>1 litre<br>1 Liter | 2/3 |  | 100 | 60-70 | Flan dish<br>Flanera<br>Forma de pudim<br>Moule à flan<br>Puddingformen |
| Choux pastry<br>Pasta choux<br>Massa choux<br>Pâte à choux<br>Brandteig | 0,20 | 2/3 |  | 200*<br>190-200* | 10-12<br>8-10 | Tray<br>Bandeja<br>Bandeja<br>Plateau<br>Blech |

***** For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

******* Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.

***** En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

******* Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.

***** Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

******* Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.

***** Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

******* Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.

***** Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

******* Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.

## DEFROSTING BY TIME / DESCONGELACIÓN POR TIEMPO / DESCONGELAÇÃO POR TEMPO / DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU TEMPS / AUFTAUEN NACH ZEIT

| FOOD<br>ALIEMNTO<br>ALIMENTO<br>ALIMENT<br>LEBENSMITTEL | WEIGHT<br>PESO<br>PESO<br>POIDS<br>GEWICHT<br>(KG) | FUNCTION<br>FUNCIÓN<br>FUNÇÃO<br>FONCTION<br>FUNKTION | TIME<br>TIEMPO<br>TEMPO<br>TEMPS<br>ZEIT<br>(MIN) | STANDING TIME<br>TIEMPO DE REPOSO<br>TEMPO DE REPOUSO<br>(MIN) |
|---|---|---|---|---|
| Meat (veal, beef, pork)<br>Carne (cerdo, ternera, buey)<br>Carne (porco, vitela, vaca)<br>Viande (porc, veau, bœuf)<br>Fleisch (Kalb, Rind, Schwein) | 100 |  | 2-3 | 5-10 |
| | 200 | | 4-5 | 5-10 |
| | 500 | | 10-12 | 10-15 |
| | 1000 | | 21-23 | 20-30 |
| | 1500 | | 32-34 | 20-30 |
| | 2000 | | 43-45 | 25-35 |
| Goulash / Carne estofada / Carne estufada / Viande à l'étouffée / Gulasch | 500 |  | 8-10 | 10-15 |
| | 1000 | | 17-19 | 20-30 |
| Minced meat/ Carne picada / Carne picada / Viande hachée / Hackfleisch | 100 |  | 2-4 | 10-15 |
| | 500 | | 10-14 | 20-30 |
| Sausages / Salchicha / Salsicha / Saucisses / Bratwurst | 200 |  | 4-6 | 10-15 |
| | 500 | | 9-12 | 15-20 |
| Poultry (portions) / Aves, partes de aves / Aves, partes de aves / Volailles (morceaux) / Geflügel, Geflügelteile | 250 |  | 5-6 | 5-10 |
| Chicken / Pollo / Frango / Poulet/ Hähnchen | 1000 |  | 20-24 | 20-30 |
| Fish fillet / Filete de pescado / Filetes de peixe / Filets de poisson / Fisch | 200 |  | 4-5 | 5-10 |
| Trout / Trucha / Truta / Truite / Forelle | 250 |  | 5-6 | 5-10 |
| Prawns / Gambas / Camarão / Crevettes /Krabben | 100 |  | 2-3 | 5-10 |
| | 500 | | 8-11 | 10-20 |
| Fruit / Fruta / Fruta / Fruit / Obst | 200 |  | 4-5 | 5-10 |
| | 300 | | 8-9 | 5-10 |
| | 500 | | 11-14 | 10-20 |
| Bread / Pan / Pão / Pain / Brot | 200 | | 4-5 | 5-10 |
| | 500 | | 10-12 | 10-15 |
| | 800 | | 15-17 | 10-20 |
| Butter / Mantequilla / Manteiga / Beurre / Butter | 250 |  | 8-10 | 10-15 |
| Cream cheese / Requesón / Requeijão / Fromage blanc / Quark | 250 |  | 6-8 | 10-15 |
| Creams / Nata / Natas / Crème fraîche / Sahne | 250 |  | 7-8 | 10-15 |

## OVENWARE

| Type of dish \ Operating mode | Microwave | | Conventional functions | Combined functions |
|---|---|---|---|---|
| | Defrost / heat | Cook | | |
| **Glass and porcelain 1)** | | | | |
| Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher | yes | yes | no | no |
| **Glazed ceramic** | | | | |
| Fire-resistant glass and porcelain | yes | yes | yes | yes |
| **Ceramic, earthenware dishes** | | | | |
| unglazed | yes | yes | no | no |
| glazed without metallic decorations | | | | |
| **Earthenware dishes** | | | | |
| glazed | yes | yes | no | no |
| unglazed | no | no | no | no |
| **Plastic dishes 2)** | | | | |
| heat-resistant up to 100°C | yes | no | no | no |
| heat-resistant up to 250°C | yes | yes | no | no |
| **Plastic films 3)** | | | | |
| Cling film | no | no | no | no |
| Cellophane | yes | yes | no | no |
| **Paper, cardboard, parchment 4)** | yes | No | no | no |
| **Metal** | | | | |
| Aluminium foil | yes | no | yes | no |
| Aluminium containers 5) | no | yes | yes | yes |
| Accessories (rack) | yes | yes | yes | no |

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity

## LOIÇA

| Tipo de loiça / Modo de funcionamento | Micro-ondas | | Funções convencionais | Funções combinadas |
|---|---|---|---|---|
| | Descongelar/ aquecer | Cozinhar | | |
| **Vidro e porcelana 1)**<br>Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça | sim | sim | não | não |
| **Cerâmica vidrada**<br>Vidro e porcelana resistente ao fogo | sim | sim | sim | sim |
| **Cerâmica, loiça de grés 2)**<br>Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas | sim | sim | não | não |
| **Loiça de barro 2)**<br>Vidrado<br>Não vidrado | <br>sim<br>não | <br>sim<br>não | <br>não<br>não | <br>não<br>não |
| **Loiça de plástico 2)**<br>Resistente ao calor até 100°C<br>Resistente ao calor até 250°C | <br>sim<br>sim | <br>não<br>sim | <br>não<br>não | <br>não<br>não |
| **Películas de plástico 3)**<br>Filme plástico para alimentos<br>Celofane | <br>não<br>sim | <br>não<br>sim | <br>não<br>não | <br>não<br>não |
| **Papel, cartão, pergaminho 4)** | sim | não | não | não |
| **Metal**<br>Folha de alumínio<br>Embalagens de alumínio 5)<br>Acessórios | <br>sim<br>não<br>sim | <br>não<br>sim<br>sim | <br>sim<br>sim<br>sim | <br>não<br>sim<br>não |

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clipes de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

| Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla | Microondas | | Funciones convencionales | Funciones combinadas |
|---|---|---|---|---|
| | Descongelar/ calentar | Cocinar | | |
| **Cristal y porcelana 1)**<br>Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas | sí | sí | no | no |
| **Cerámica vidriada**<br>Cristal y porcelana resistente al fuego | sí | sí | sí | sí |
| **Cerámica, vajilla de gres 2)**<br>Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas | sí | sí | no | no |
| **Vajilla de barro 2)**<br>Vidriado<br>No vidriado | sí<br>no | sí<br>no | no<br>no | no<br>no |
| **Vajilla de plástico 2)**<br>Resistente al calor hasta 100°C<br>Resistente al calor hasta 250°C | sí<br>sí | no<br>sí | no<br>no | no<br>no |
| **Películas de plástico 3)**<br>Film plástico para alimentos<br>Celofán | no<br>sí | no<br>sí | no<br>no | no<br>no |
| **Papel, cartón, pergamino 4)** | sí | no | no | no |
| **Metal**<br>Papel de aluminio<br>Envases de aluminio 5)<br>Accesorios | sí<br>no<br>sí | no<br>sí<br>sí | sí<br>sí<br>sí | no<br>sí<br>no |

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

## VAISSELLE

| Type vaisselle / Mode de fonctionnement | Micro-ondes | | Fonctions conventionnelles | Functions combinées |
|---|---|---|---|---|
| | Decongeler/ rechauffer | Cuisiner | | |
| **Verre et porcelaine 1)** | | | | |
| Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle | oui | oui | non | non |
| **Céramique vitrée** | | | | |
| Verre et porcelaine résistant au feu | oui | oui | oui | oui |
| **Céramique, vaisselle en grès 2)** | | | | |
| Avec ou sans verre, sans décorations métalliques | oui | oui | non | non |
| **Vaisselle en terre cuite 2)** | | | | |
| Avec du verre | oui | oui | non | non |
| Sans verre | non | non | non | non |
| **Vaisselle en plastique 2)** | | | | |
| Résistant à une chaleur de 100°C | oui | non | non | non |
| Résistant à une chaleur de 250°C | oui | oui | non | non |
| **Films en plastique 3)** | | | | |
| Film en plastique pour aliments | non | non | non | non |
| Cellophane | oui | oui | non | non |
| **Papier, carton, parchemin 4)** | oui | non | non | non |
| **Métal** | | | | |
| Papier aluminium | oui | non | oui | non |
| Emballages en aluminium **5)** | non | oui | oui | oui |
| Accessoires | oui | oui | oui | non |

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utilisez de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou en carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

| Geschirrtyp \ Betriebsart | Mikrowelle | | Konventionelle Funktionen | Kombinierte funktion |
|---|---|---|---|---|
| | Auftauen/ erwärmen | Zubereiten | | |
| **Glas und Porzellan 1)** | | | | |
| Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden. | ja | ja | nein | nein |
| **Glasierte Keramik** | | | | |
| Feuerfestes Glas und Porzellan | ja | ja | ja | ja |
| **Keramik, Steingutgeschirr 2)** | | | | |
| Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors | ja | ja | nein | nein |
| **Tongeschirr 2)** | | | | |
| Glasiert | ja | ja | nein | nein |
| Unglasiert | nein | nein | nein | nein |
| **Plastikgeschirr 2)** | | | | |
| Hitzebeständig bis 100°C | ja | nein | nein | nein |
| Hitzebeständig bis 250°C | ja | ja | nein | nein |
| **Plastikfolien 3)** | | | | |
| Plastikfolie für Lebensmittel | nein | nein | nein | nein |
| Cellophan | ja | ja | nein | nein |
| **Papier, Pappe, Pergament 4)** | ja | nein | nein | nein |
| **Metall** | | | | |
| Aluminiumfolie | ja | nein | ja | nein |
| Aluminiumverpackungen 5) | nein | ja | ja | ja |
| Zubehör | ja | ja | ja | nein |

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.