



GK640-E
GK641-E

Mikrowellengerät zur gewerblichen Nutzung

Bedienungsanleitung

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

Inhalt

Sicherheitsinformationen	2
Funktionen des Geräts	11
Gerät	11
Bedienfeld	12
Display	12
Verwenden des Geräts	13
Zubereitungshinweise	13
Erhitzen/Aufwärmen	13
Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten	15
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs	15
Wiederholungsfunktion	15
Verwenden der taste +20sek.	16
Auftauen	16
Programmspeicherung	17
Verwenden der gespeicherten Programme	19
Verwenden der Taste für die doppelte Menge	19
Programmieren der Taste für die doppelte Menge	19
Einstellen des Signaltons	20
Programmieren des Reinigungsintervalls für den Luftfilter	20
Verborgene Tastenfunktionen	21
Pflege des Mikrowellengeräts	21
Reinigen der Deckenverkleidung	22
Reinigen des Luftfilters	22
Installationshinweise bei Stapelung	22
Ersetzen der Glühlampe	23
Informationen zum Geschirr	23
Zubereitungshinweise	24
Fehlerbehebung und Fehlercodes	27
Fehlerbehebung	27
Fehlercodes	28
Technische Daten	29

Sicherheitsinformationen

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Sie haben ein Mikrowellengerät von Buffalo erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

ÜBERSICHT ÜBER DIE SYMBOLE UND ZEICHEN



WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.**



VORSICHT

Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen und/oder Sachschäden** führen können.



Warnung; Brandgefahr



Warnung; Heiße Oberfläche



Warnung; Strom



Warnung; Explosives Material



NICHT ausführen.



NICHT berühren.



NICHT demontieren.



Befolgen Sie die Anweisungen genau.



Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist.



Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe.



Hinweis



Wichtig

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE
AUFMERKSAM DURCH, UND
BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE
SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

Stellen Sie sicher, dass diese Sicherheitshinweise jederzeit befolgt werden. **Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die folgenden Anweisungen beachtet werden.**

⚠️ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion)

- WARNUNG:** Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.
- WARNUNG:** Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.
- WARNUNG:** Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Gerät ohne Gefahr bedienen können.

- WARNUNG:** Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Nahrungsmittel in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.
- Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, Entzündung und Brandgefahr führen.
- Bei Rauchentwicklung im Gerät halten Sie die Gerätetür geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
<input type="checkbox"/>	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.
<input checked="" type="checkbox"/>	Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.
<input type="checkbox"/>	Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
<input type="checkbox"/>	Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt. Von dieser Regel darf nur abgewichen werden, wenn diese Personen unter Aufsicht stehen oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Unterweisung zur Bedienung des Geräts erhalten haben.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.
<input type="checkbox"/>	Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.
<input type="checkbox"/>	WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.
<input type="checkbox"/>	Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.
<input checked="" type="checkbox"/>	Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.
<input checked="" type="checkbox"/>	Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Deutsch - 4

★	Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
★	Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.
☒	Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schanks aufgestellt werden.

⚠️ WARNUNG (nur Mikrowellenfunktion) - Optional

☒	WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.
★	Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.
☒	WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
☒	Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
☒	WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

★	WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn sie werden ständig beaufsichtigt.
☒	Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.
☒	Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.
☒	Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
★	Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

<input type="checkbox"/>	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
<input type="checkbox"/>	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

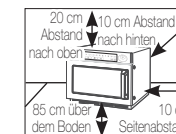
Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse A. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird. Geräte der Klasse A sind zum Einsatz in allen Bereichen und Einrichtungen außer Wohnbereichen oder Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Warnung: Geräte der Klasse A sind für die Verwendung in industriellen Umgebungen bestimmt. Möglicherweise kommt es in anderen Umgebungen aufgrund von Störungen aus Leitungen und Funkanlagen zu Problemen hinsichtlich der elektromagnetischen Verträglichkeit.

AUFSTELLEN DES MIKROWELLENGERÄTS

Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und waagerechten Fläche in einer Höhe von 85 cm auf. Diese Fläche muss ausreichend fest sein, um das Gewicht des Geräts sicher tragen zu können.

1. Achten Sie beim Aufstellen des Geräts auf ausreichende Belüftung. Hinter dem Gerät und an den Seiten sollten mindestens 10 cm und oberhalb des Geräts mindestens 20 cm Abstand eingehalten werden.



2. Entnehmen Sie das Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Geräts.

3. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann. (Nur Modelle mit Drehteller)

4. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Stecken Sie den Netzstecker zu Ihrer eigenen Sicherheit nur in eine ordnungsgemäße und geerdete Wechselstromsteckdose.

- ☑ Stellen Sie das Mikrowellengerät nicht in einer heißen oder feuchten Umgebung auf, z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers. Die Parameter der Stromversorgung müssen eingehalten werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses denselben Anforderungen entsprechen wie das mit dem Mikrowellengerät gelieferte Netzkabel. Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Mikrowellengeräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Lappen.

REINIGEN DES MIKROWELLENGERÄTS


Die folgenden Teile des Mikrowellengeräts sollten regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Fettspritzer und Nahrungsmittelreste ansammeln:

- Innere und äußere Oberflächen
 - Gerätetür und Türdichtungen
 - Drehteller und Drehringe
(Nur Modelle mit Drehteller)
- ☑ Achten Sie darauf, dass die **Türdichtungen**

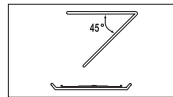
IMMER sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

- ☑ Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.
1. Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 2. Entfernen Sie Spritzer und Flecken an den Innenflächen des Geräts mit einem Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie feucht nach und dann trocken.
 3. Stellen Sie zum Lösen angetrockneter Lebensmittelreste und zum Beseitigen von Gerüchen eine Tasse verdünnten Zitronensaft in das Gerät, und erhitzen Sie den Saft zehn Minuten bei maximaler Leistung.
 4. Reinigen Sie den Drehteller bei Bedarf in der Spülmaschine.
- ☑ Spritzen Sie **NIEMALS** Wasser in die Belüftungsschlitze. Verwenden Sie **NIEMALS** Scheuermittel oder chemische Lösungsmittel. Seien Sie beim Reinigen der Türdichtungen besonders vorsichtig, damit:

- sich keine Schmutzpartikel ansammeln
- und das ordnungsgemäße Schließen der Gerätetür verhindern

 **Reinigen Sie** den Garraum des Mikrowellengeräts nach jeder Nutzung mit einem milden Reinigungsmittel. Lassen Sie ihn jedoch vor der Reinigung abkühlen, um Verletzungen zu vermeiden.

Wenn Sie den oberen Teil des Garraums reinigen, empfiehlt es sich, das Heizelement um 45° nach unten zu drehen, so dass es ebenfalls gereinigt werden kann (nur Modelle mit klappbarem Heizelement).



LAGERUNG UND REPARATUR DES MIKROWELLENGERÄTS

Bei der Lagerung und Wartung Ihres Mikrowellengeräts sollten einige einfache Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.


Das Gerät darf nicht verwendet werden, wenn:

- die Scharniere beschädigt sind,
- die Türdichtungen gealtert und brüchig sind,
- das Gehäuse verformt oder verbogen ist.


Reparaturen dürfen nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden.








 Entfernen Sie **NIEMALS** das Gehäuse des Geräts. Wenn das Gerät Mängel aufweist und gewartet werden muss oder Sie bezüglich des Betriebs unsicher sind:

- ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und
- kontaktieren Sie das nächstgelegene Kundendienstzentrum.

 Wenn Sie das Gerät zeitweilig nicht verwenden möchten, lagern Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort.

Grund: Staub und Feuchtigkeit können sich negativ auf die Verschleißteile des Geräts auswirken.

 Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Buffalo-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.


! WARNUNG					
	Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.	✓	✓	✓	✓
	Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.	✓	✓	✓	✓
	Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.	✓	✓	✓	✓













Deutsch - 8






<input type="checkbox"/>	Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.	✓	✓	✓	✓
	Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.	✓	✓	✓	✓
	Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.	✓	✓	✓	✓
	Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.	✓	✓	✓	✓
	Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.	✓	✓	✓	✓
	Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdüner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose. Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Sprühen Sie kein flüchtiges Material, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.	✓		✓	✓
	Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.	✓	✓	✓	✓
	WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um. Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE HILFE-Anweisungen: <ul style="list-style-type: none"> • Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser. • Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband. • Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Geben Sie heiße Zubehöerteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.				✓

Deutsch - 9

	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.	✓			✓
---	--	---	--	--	---

 VORSICHT					
	Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand, Spieße, Gabeln usw. Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten. Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.	✓		✓	✓
	Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.	✓		✓	✓
	Geben Sie bei kleineren Mengen von Nahrungsmitteln geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Nahrungsmittel zu verhindern.	✓		✓	✓
	Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.	✓	✓		
	Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter sowie keine Nüsse mit Schale, Tomaten usw.			✓	✓
	Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.	✓		✓	
	Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.			✓	

	Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.			✓	
	Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.			✓	
	Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.	✓			✓
	Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts“).	✓		✓	
	Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.	✓	✓	✓	

SICHERHEITSHINWEISE ZUR VERMEIDUNG DES KONTAKTS MIT MIKROWELLENSTRAHLUNG (NUR MIKROWELLENFUNKTION)

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

- Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Lappen abwischen.
- Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte nicht in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:
 - Gerätetür (verbogen)
 - Türscharniere (beschädigt oder locker)
 - Türverriegelungen und Dichtungsflächen
- Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Buffalo erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

- (a) Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind
 - (b) Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste
- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
 - Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Wenden Sie sich bei Fragen oder Problemen an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.
 - Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
 - Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht möglicherweise Gefahren.



KORREKTE ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN (ELEKTROSCHROTT)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

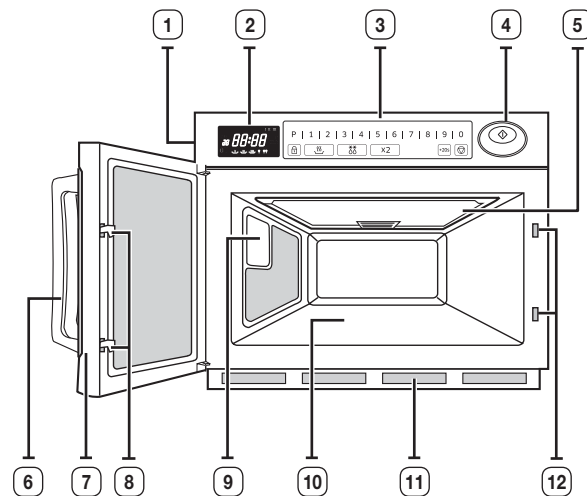
Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

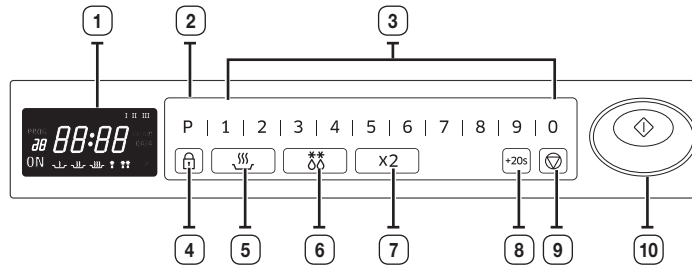
Funktionen des Geräts

GERÄT



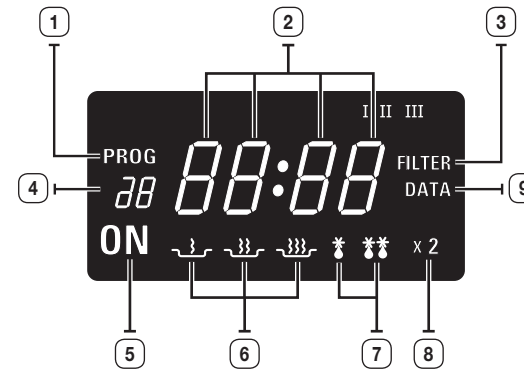
- | | |
|------------------------------|---|
| 1. ABDECKUNG DER GERÄTELAMPE | 7. GERÄTETÜR |
| 2. DISPLAY | 8. TÜRRIEGEL |
| 3. BEDIENFELD | 9. GERÄTELAMPE |
| 4. START | 10. TELLERABLAGE |
| 5. DECKENVERKLEIDUNG | 11. LUFTFILTER |
| 6. GRIFF DER GERÄTETÜR | 12. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITSVERRIEGELUNG |

BEDIENFELD



- | | |
|--|--|
| 1. DISPLAY | 6. AUFTAUSTUFE |
| 2. PROGRAMMAUSWAHLTASTE | 7. DOPPELTE MENGE |
| 3. ZIFFERTASTEN
(Zeit, Programmspeicherung) | 8. +20s-TASTE
(Garen mit einem Tastendruck) |
| 4. TASTENSPERRE | 9. ABBRECHEN |
| 5. LEISTUNGSSTUFE | 10. START |

DISPLAY



1. PROGRAMMANZEIGE (PROG)
2. ZEITANZEIGE
3. LUFTFILTERKONTROLLANZEIGE
4. PROGRAMMNUMMERNANZEIGE
5. NETZKONTROLLANZEIGE (Heizung außer Betrieb, wenn sie leuchtet)
6. LEISTUNGSSTUFENANZEIGEN
7. AUFTAUSTUFENANZEIGEN
8. ANZEIGE FÜR DOPPELTE MENGE
9. INFORMATIONSANZEIGE

Verwenden des Geräts

ZUBEREITUNGSHINWEISE

Die Nennausgangsleistung gemäß IEC ist eine international genormte Angabe und alle Hersteller von Mikrowellengeräten verwenden nun die gleichen Methode zum Messen der Ausgangsleistung.

Wenn die Zubereitungshinweise auf einer Lebensmittelpackung auf der Nennausgangsleistung gemäß IEC basieren, stellen Sie die Zubereitungszeiten entsprechend der IEC-Leistung Ihres Geräts ein.

Zum Beispiel:

Wenn die Zubereitungshinweise für eine Geräteleistung von 650 W festgelegt wurden, müssen Sie die Garzeiten bei Modellen mit 850 W verkürzen. Fertiggerichte sind bequem und deswegen heute sehr verbreitet. Hierbei handelt es sich um bereits zubereitete Gerichte, die von Lebensmittelproduzenten gekocht und dann eingefroren, gekühlt und eingeschweißt werden.

In zunehmendem Maße basieren die Aufwärmzeiten für solche Fertiggerichte auf den Aufwärmkategorien A, B, C, D oder E.

Stellen Sie in diesem Fall einfach die auf der Verpackung angegebene Kategorie an Ihrem Gerät ein, und verwenden Sie die angegebene Garzeit.






Zum Beispiel: Wenn auf der Verpackung angegeben ist, dass Sie bei einem Gerät der Kategorie D eine Garzeit von 3 Minuten bei Leistungsstufe „HOCH“ einstellen sollen, so müssen Sie bei den Modellen GK640-E (Kategorie E) bei Leistungsstufe „HOCH“ die Garzeit auf weniger als 3 Minuten verkürzen.

- ☞ Denken Sie immer daran, dass die Zubereitungshinweise nur als Richtschnur dienen. Wenn Sie die Anweisungen eingehalten haben, aber die Lebensmittel immer noch nicht gar und durchgehend heiß sind, stellen Sie sie einfach zurück in das Gerät und erhitzen Sie sie noch einmal.






ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Garen in einem Schritt





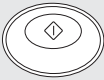

Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist und dass im Display die Anzeige „ON (EIN)“ leuchtet. Öffnen Sie die Gerätetür, damit die Gerätelampe eingeschaltet wird. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen in die Mitte des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür dann fest. Die Gerätelampe erlischt.




	<p>1. Stellen Sie durch Drücken der Taste für die LEISTUNGSSTUFE die gewünschte Leistungsstufe ein. Ergebnis: Im Display wird die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Stellen Sie durch Drücken der ZIFFERTASTEN die gewünschte Garzeit ein. Ergebnis: Im Display wird die ausgewählte Garzeit angezeigt.</p> 
	<p>3. Drücken Sie die Taste START. Ergebnis: Die Gerätelampe und der Kühlungsventilator werden eingeschaltet. Der Garvorgang wird gestartet. Im Display wird die eingestellte Zeit heruntergezählt.</p>  <p>4. Öffnen Sie die Gerätetür, und entnehmen Sie die Lebensmittel. Schließen Sie die Gerätetür. Die Gerätelampe erlischt.</p>

- ☞ Die maximalen Zeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind unter der Überschrift „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 15 zusammengefasst. Die **ZIFFERTASTEN** sind wirkungslos bzw. reagieren nicht, wenn Sie mehr als die maximale Garzeit einzugeben versuchen. Die eingestellte Garzeit darf die für das ausgewählte Programm maximal zulässige Zeit nicht überschreiten. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **ABBRECHEN**, und stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit neu ein.

-  Sobald die Zeit vollständig abgelaufen ist, ertönt viermal ein Signalton und der Garvorgang wird beendet.
Die Gerätelampe erlischt. Eine Minute lang wird im Display die Meldung „0“ angezeigt, und der Kühlungsventilator arbeitet noch eine gewisse Zeit weiter, um die inneren Bauteile abzukühlen. In dieser Zeit wird der Kühlungsventilator auch dann nicht ausgeschaltet, wenn Sie die Gerätetür öffnen. 1 Minute später wird der Kühlungsventilator ausgeschaltet. Sie können die Lebensmittel aus dem Gerät entnehmen, auch wenn der Kühlungsventilator noch läuft.
In dieser Zeit wird der Kühlungsventilator auch dann nicht ausgeschaltet, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Nach einer Minute wird der Kühlungsventilator ausgeschaltet, und im Display erscheint wieder die Anzeige „ON (EIN)“. Sie können die Lebensmittel aus dem Gerät entnehmen, auch wenn der Kühlungsventilator noch läuft.
-  Wenn Sie während des Garvorgangs einmal die Taste für **ABBRECHEN** drücken, wird der Betrieb unterbrochen. In diesem Fall blinkt die Netzkontrollanzeige „ON (EIN)“, erlischt jedoch wieder, sobald Sie die Taste für **ABBRECHEN** oder **START** erneut drücken.
Wenn Sie die Taste **START** drücken, wird der unterbrochene Garvorgang fortgesetzt. Wenn Sie erneut die Taste für **ABBRECHEN** drücken, wird das ausgewählte Programm beendet. Außerhalb des Garvorgangs können Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Taste für **ABBRECHEN** stornieren. Durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste **+20s (+20Sek.)** können Sie die Garzeit um jeweils weitere 20 Sekunden verlängern. Sie kann aber nicht länger als die für die eingestellte Leistungsstufe maximal zulässige Zeit sein.
-  Wenn Sie das Netzkabel erstmals mit der Steckdose verbinden, ertönt ein Signalton und im Display leuchten 5 Sekunden lang alle Anzeigen.
-  Wenn Sie die Gerätetür nach Abschluss des Garvorgangs öffnen, wird die Gerätelampe automatisch eingeschaltet und erlischt eine Minute später wieder.
-  Wenn Sie die Gerätetür während des Garvorgangs öffnen, wird der Betrieb unterbrochen, und die Gerätelampe wird automatisch eingeschaltet und erlischt eine Minute später wieder. Wenn Sie die Gerätetür länger als 1 Minute lang offen lassen, ertönt jede Minute ein Signalton, und nach 5 Minuten leuchtet im Display die Netzkontrollanzeige „ON (EIN)“.

Garen in mehreren Schritten

 	<p>1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und Leistungsstufe aus, indem Sie entweder die Taste für die LEISTUNGSSTUFE oder die AUFTAUSTUFE drücken. Ergebnis: Im Display wird die ausgewählte Leistungsstufe angezeigt.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Stellen Sie durch Drücken der ZIFFERNTASTEN die gewünschte Garzeit ein. Ergebnis: Im Display wird die ausgewählte Garzeit angezeigt.</p> 
	<p>3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 für die Speicherung von Programmen mit zwei oder drei Schritten.</p>
	<p>4. Drücken Sie die Taste START. Ergebnis: Die Gerätelampe und der Kühlungsventilator werden eingeschaltet. Das Gerät startet automatisch den Betrieb entsprechend der eingestellten Zeit und Leistungsstufe. (Erster Schritt → Zweiter Schritt → Dritter Schritt). Im Display wird die eingestellte Zeit heruntergezählt.</p> 

-  Die maximalen Zeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind unter der Überschrift „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 15 zusammengefasst. Die **ZIFFERNTASTEN** sind wirkungslos bzw. reagieren nicht, wenn Sie mehr als die maximale Garzeit einzugeben versuchen. Die eingestellte Garzeit darf die für das ausgewählte Programm maximal zulässige Zeit nicht überschreiten. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **ABBRECHEN**, und stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit neu ein.
-  Sie können die Funktionen der Tasten für **LEISTUNGSSTUFE** und **AUFTAUSTUFE** nicht gleichzeitig verwenden.
-  Die Funktionen werden stattdessen nacheinander ausgeführt.

LEISTUNGSSTUFEN UND UNTERSCHIEDLICHE GARZEITEN

Mit Hilfe der Leistungsstufen können Sie die abgegebene Energiemenge einstellen, anhand derer die benötigten Gar- oder Aufwärmzeiten entsprechend der Art und Menge der Nahrungsmittel berechnet werden. Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen auswählen.

Leistungsstufe	GK640		GK641	
	Prozentsatz	Ausgangsleistung	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	1850 W	100 %	1500 W
MITTEL	70 %	1295 W	70 %	1050 W
NIEDRIG	50 %	925 W	50 %	750 W
SCHNELLAUFTAUEN	20 %	370 W	25 %	375 W
AUFTAUEN	10 %	185 W	13 %	195 W

Die in den Rezepten und in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Garzeiten entsprechen den jeweils aufgeführten Leistungsstufen.

Leistungsstufe	Max. Zeit
HOCH	25 Min.
MITTEL	40 Min.
NIEDRIG	40 Min.
SCHNELLAUFTAUEN	50 Min.
AUFTAUEN	50 Min.

BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

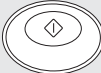
Sie können die Garvorgang jederzeit unterbrechen, um:

- den Garzustand der Nahrungsmittel zu überprüfen,
- die Nahrungsmittel zu wenden oder umzurühren,
- die Nahrungsmittel ruhen zu lassen.

Unterbrechen des Garvorgangs:	Dann...
Vorübergehend	Vorübergehend: Öffnen Sie die Gerätetür, oder drücken Sie einmal die Taste für ABBRECHEN . Ergebnis: Der Garvorgang wird unterbrochen. Schließen Sie die Gerätetür, und drücken Sie erneut die Taste START , um den Garvorgang fortzusetzen.
Vollständig	Vollständig: Drücken Sie zweimal die Taste für ABBRECHEN . Ergebnis: Die Gareinstellungen werden aufgehoben.

-  Wenn Sie die Gareinstellungen bereits vor dem Garvorgang stornieren möchten, drücken Sie einfach die Taste für **ABBRECHEN**.

WIEDERHOLUNGSFUNKTION

	<p>1. Sie können die zuvor verwendete Gareinstellung (sowohl manuelle Einstellungen als auch Programme) erneut ausführen, indem Sie die Taste START drücken. Das Gerät wird mit der zuvor verwendeten Garzeit und Leistungsstufe erneut gestartet.</p>
	<p>2. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Wiederholungsfunktion abgebrochen.</p>

VERWENDEN DER TASTE +20SEK.

Diese Taste dient zum **GAREN MIT EINEM TASTENDRUCK**. Wenn Sie diese Taste einmal drücken, wird der Garvorgang unverzüglich gestartet. Sie können die Garzeit während des Garvorgangs verlängern, indem Sie für jeweils 20 Sekunden zusätzlicher Garzeit einmal die Taste **+20s (+20Sek.)** drücken. Die Garzeit wird mit jedem Drücken der Taste **+20s (+20Sek.)** um weitere 20 Sekunden verlängert. Die maximal zulässige Garzeit kann jedoch nicht überschritten werden. Wie beim herkömmlichen Garen von Nahrungsmittel, müssen Sie die Garzeiten je nach den Eigenschaften der Lebensmittel oder Ihren persönlichen Vorlieben möglicherweise leicht anpassen. Sie können:

- den Garzustand der Nahrungsmittel jederzeit überprüfen, indem Sie
- einfach die Gerätetür öffnen,
- die Gerätetür schließen,
- die verbleibende Garzeit verlängern.

	Vor Beginn des Garvorgangs können Sie die Garzeit entweder mit der Taste +20s (+20Sek.) oder mit Hilfe der Zifferntasten verlängern bzw. verkürzen. Während des Garvorgangs können Sie die eingestellte Garzeit lediglich mit Hilfe der Taste +20s (+20Sek.) verlängern.
---	--


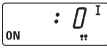



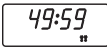
AUFTAUEN


Mit Hilfe der Auftaufunktion können Sie Fleisch, Geflügel und Fisch auftauen.

 Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.

Öffnen Sie die Gerätetür. Legen Sie die gefrorenen Nahrungsmittel in die Mitte der Tellerablage.

Schließen Sie die Gerätetür.


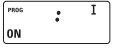
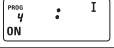



	<p>1. Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für die AUFTAUSTUFE entweder SCHNELLAUFTAUEN oder AUFTAUEN ein.</p> <p>Ergebnis: Im Display leuchtet die Anzeige für die ausgewählte AUFTAUSTUFE.</p> 
	<p>2. Stellen Sie durch Drücken der ZIFFERNTASTEN die gewünschte Auftaudauer ein (max. 50 Minuten).</p> 
	<p>3. Drücken Sie die Taste START.</p> <p>Ergebnis: Der Auftauvorgang wird gestartet.</p> 

 Es ist nicht möglich, eine Auftaudauer von mehr als 50 Minuten einzustellen. Die Auftauanzeige beginnt zu blinken, und es ist ratsam, in diesem Fall die Taste für **ABBRECHEN** zu drücken und die Auftaustufe und -dauer neu einzugeben.

 Wenn Sie das Gerät länger als 25 Minuten im Auftaubetrieb verwenden, können Sie NICHT mehr in den Garbetrieb (Erhitzen/Aufwärmen) wechseln.

PROGRAMMSPEICHERUNG


Ein Schritt

	<p>1. Drücken Sie bei gedrückter Taste für die TASTENSPERRE auf die PROGRAMMAUSWAHLTASTE. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.</p> <p>Ergebnis: Im Display leuchtet die Anzeige PROG (PROGRAMM).</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Geben Sie mit Hilfe der ZIFFERTASTEN die Nummer des gewünschten Programms ein.</p> <p>Ergebnis: Im Display erscheint unter der Anzeige PROG (PROGRAMM) die Nummer des ausgewählten Programms.</p> 
 	<p>3. Wählen Sie durch Drücken der Taste für LEISTUNGSSTUFE oder AUFTAUSTUFE die gewünschte Betriebsart und Leistungsstufe aus.</p> <p>Ergebnis: Wenn Sie die Taste für die LEISTUNGSSTUFE einmal drücken, ist standardmäßig die höchste Stufe eingestellt, und im Display leuchtet die entsprechende Anzeige.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Stellen Sie durch Drücken der ZIFFERTASTEN die gewünschte Garzeit ein.</p>
	<p>5. Drücken Sie bei gedrückter Taste für die TASTENSPERRE auf die PROGRAMMAUSWAHLTASTE. Halten Sie beide Tasten erneut 2 Sekunden lang gedrückt.</p> <p>Ergebnis: Es ertönt ein Signalton, und im Display blinken dreimal die Anzeige „PROG (PROGRAMM)“ und die Programmnummer. Anschließend erlischt die Anzeige.</p>
	<p>6. Wenn Sie ein weiteres Programm speichern möchten, wiederholen Sie die oben genannten Schritte.</p>

 Achten Sie darauf, fest auf die Tasten zu drücken.


 Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **LEISTUNGSSTUFE** oder **AUFTAUSTUFE** die gewünschte Betriebsart und Leistungsstufe ein.









 Die maximalen Zeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind unter der Überschrift „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 15 zusammengefasst. Die **ZIFFERTASTEN** sind wirkungslos bzw. reagieren nicht, wenn Sie mehr als die maximale Garzeit einzugeben versuchen. Die eingestellte Garzeit darf die für das ausgewählte Programm maximal zulässige Zeit nicht überschreiten. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **ABBRECHEN**, und stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit neu ein.










 **VORSICHT** Achten Sie darauf, die Tasten in der richtigen Position fest herunterzudrücken.



 Sie können bis zu 30 Programme speichern. Achten Sie darauf, die Programmspeicherung richtig durchzuführen. Nach der Programmspeicherung müssen Sie lediglich durch Drücken der **ZIFFERTASTEN** die Nummer des gewünschten Programms eingeben. Anschließend wird das ausgewählte Programm automatisch gestartet.

Mehrere Schritte

<p>P</p> 	<p>1. Drücken Sie bei gedrückter Taste für die TASTENSPERRE auf die PROGRAMMAUSWAHLTASTE. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt. Ergebnis: Im Display leuchtet die Anzeige PROG (PROGRAMM).</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Geben Sie mit Hilfe der ZIFFERTASTEN die Nummer des gewünschten Programms ein. Ergebnis: Im Display erscheint unter der Anzeige PROG (PROGRAMM) die Nummer des ausgewählten Programms.</p> 
 	<p>3. Wählen Sie durch Drücken der Taste für LEISTUNGSSTUFE oder AUFTAUSTUFE die gewünschte Betriebsart und Leistungsstufe aus. Ergebnis: Wenn Sie die Taste für die LEISTUNGSSTUFE einmal drücken, ist standardmäßig die höchste Stufe eingestellt, und im Display leuchtet die entsprechende Anzeige.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Stellen Sie durch Drücken der ZIFFERTASTEN die gewünschte Garzeit ein.</p>
	<p>5. Wiederholen Sie die Schritte 3 und 4 für die Speicherung von Programmen mit zwei oder drei Schritten.</p>
<p>P</p> 	<p>6. Drücken Sie bei gedrückter Taste für die TASTENSPERRE auf die PROGRAMMAUSWAHLTASTE. Halten Sie beide Tasten erneut 2 Sekunden lang gedrückt. Ergebnis: Es ertönt ein Signalton, und im Display blinken dreimal die Anzeige „PROG (PROGRAMM)“ und die Programmnummer. Anschließend erlischt die Anzeige.</p>
	<p>7. Wenn Sie ein weiteres Programm speichern möchten, wiederholen Sie die oben genannten Schritte.</p>

-  Achten Sie darauf, fest auf die Tasten zu drücken.
 -  Stellen Sie durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für **LEISTUNGSSTUFE** oder **AUFTAUSTUFE** die gewünschte Betriebsart und Leistungsstufe ein.
- 
-  Die maximalen Zeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind unter der Überschrift „Leistungsstufen und unterschiedliche Garzeiten“ auf Seite 15 zusammengefasst. Die **ZIFFERTASTEN** sind wirkungslos bzw. reagieren nicht, wenn Sie mehr als die maximale Garzeit einzugeben versuchen. Die eingestellte Garzeit darf die für das ausgewählte Programm maximal zulässige Zeit nicht überschreiten. Drücken Sie in diesem Fall die Taste für **ABBRECHEN**, und stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit neu ein.
-  **VORSICHT** Achten Sie darauf, die Tasten in der richtigen Position fest herunterzudrücken.
- 
-  Sie können bis zu 30 Programme speichern. Achten Sie darauf, die Programmspeicherung richtig durchzuführen. Nach der Programmspeicherung müssen Sie lediglich durch Drücken der **ZIFFERTASTEN** die Nummer des gewünschten Programms eingeben. Anschließend wird das ausgewählte Programm automatisch gestartet.
 -  Sie können die Funktionen der Tasten für **LEISTUNGSSTUFE** und **AUFTAUSTUFE** nicht gleichzeitig verwenden.
 -  Die Funktionen werden stattdessen nacheinander ausgeführt.

VERWENDEN DER GESPEICHERTEN PROGRAMME

Nachdem Sie die Programmspeicherung abgeschlossen haben, müssen Sie lediglich durch Drücken der **ZIFFERTASTEN** die Nummer des gewünschten Programms eingeben. Das Gerät startet automatisch den Betrieb entsprechend der eingestellten Zeit und Leistungsstufe.


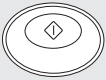
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen ist und dass im Display die Anzeige „ON (EIN)“ leuchtet.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Öffnen Sie die Gerätetür. Die Gerätelampe wird eingeschaltet.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Geben Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter, stellen Sie diesen in die Mitte des Garraums, und schließen Sie die Gerätetür dann fest. Ergebnis: Die Gerätelampe erlischt.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 4. Drücken Sie die ZIFFERTASTEN. Ergebnis: Das ausgewählte Programm wird automatisch gestartet. Aber die ZIFFERTASTEN 1, 2, 3 werden nach 2 Sekunden wirksam.

VERWENDEN DER TASTE FÜR DIE DOPPELTE MENGE

x2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie die Taste für DOPPELTE MENGE.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Geben Sie durch Drücken der ZIFFERTASTEN die Nummer des gewünschten Programms ein. Ergebnis: Im Display leuchtet die Anzeige für doppelte Menge, das Programm wird gestartet und die Zeit wird heruntergezählt.


 Sie müssen nicht die Taste **START** drücken, um den Vorgang zu starten.

PROGRAMMIEREN DER TASTE FÜR DIE DOPPELTE MENGE

x2 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Drücken Sie bei gedrückter Taste für ABBRECHEN auf die Taste für DOPPELTE MENGE. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Geben Sie durch Drücken der ZIFFERTASTEN die Nummer des gewünschten Programms ein.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 3. Geben Sie durch Drücken der ZIFFERTASTEN den Mengenfaktor im Bereich von 1,00 bis 9,99 ein.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Drücken Sie die Taste START.

 Als Standardwert wurde vom Hersteller der Faktor 1,65 zur Verlängerung der Garzeit eingestellt.

Stellen Sie sicher, dass für jedes gespeicherte Programm ein korrekter Faktor zwischen 1,00 und 9,99 eingestellt ist.

 Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Programmierung zu beenden. Obwohl Sie einen Mengenfaktor einstellen können, mit dem die Garzeit die zulässige Zeit für die ausgewählte Leistungsstufe überschreitet, wird der Gar-/Auftauvorgang nach Ablauf der maximal möglichen Zeit abgebrochen.

Bearbeiten des Mengenfaktors

Funktion	Tasteneingabe	Display	Hinweis
Bearbeiten des Mengenfaktors	Drücken Sie bei gedrückter Taste für „ABBRECHEN“ auf die Taste für „DOPPELTE MENGE“.		Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.
	Programmnummer		Nach 1 Sekunde wird im Display der Standardwert angezeigt.
	(Geben Sie den gewünschten Mengenfaktor ein.)		Bereich von 1,00 bis 9,99 möglich (Ändern Sie den Faktor nötigenfalls.)
	START		Wenn die Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie die Taste für ABBRECHEN, um den Bearbeitungsmodus zu verlassen.
	Neue Programmnummer		Überspringen Sie ggf. diesen Schritt.
	(Geben Sie den gewünschten Mengenfaktor ein.)		Überspringen Sie ggf. diesen Schritt.
	START		Überspringen Sie ggf. diesen Schritt.
	ABBRECHEN	(Modus abbrechen)	Hiermit beenden Sie den Bearbeitungsmodus.

EINSTELLEN DES SIGNALTONS

Sie können die Lautstärke des Signaltons bei Bedarf ändern. Ihnen stehen 4 verschiedene Lautstärkestufen zur Verfügung.

0 	Drücken Sie bei gedrückter Taste für ABBRECHEN auf die ZIFFERTASTE 0 . Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt. Ergebnis: Die Lautstärke des Signaltons wird auf die nächst höhere Stufe eingestellt.
-------	--

Bei Auswahl der Lautstärkestufe 0 ertönt kein Signalton. Die Einstellungen wechseln

durch Drücken der Tasten in der folgenden Reihenfolge:

Snd 0 (Ton 0) → Snd 1 (Ton 1) → Snd 2 (Ton 2) → Snd 3 (Ton 3) → Snd 0 (Kein Ton)

Als Standardwert ist „Snd 2 (Ton 2)“ eingestellt.

PROGRAMMIEREN DES REINIGUNGSINTERVALLS FÜR DEN LUFTFILTER

Wenn nach einer bestimmten Nutzungszeit die Filterkontrollanzeige („FILTER“) im Display erscheint, müssen Sie den Luftfilter reinigen. Gehen Sie hierbei gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigen des Luftfilters“ auf Seite 22 dieser Bedienungsanleitung vor. Wenn Sie das Reinigungsintervall für den Luftfilter ändern möchten, befolgen Sie die unten aufgeführten Schritte:

3	<ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie bei gedrückter Taste für die TASTENSPERRE auf die ZIFFERTASTE 3. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt. Ergebnis: Im Display wird die Zeitdauer in Stunden angezeigt, die zwischen dem von Ihnen programmierten Reinigungsintervall für den Luftfilter und der vom Hersteller eingestellten Zeit liegt.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> Geben Sie durch Drücken der ZIFFERTASTEN das gewünschte Reinigungsintervall ein.
3	<ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie bei gedrückter Taste für die TASTENSPERRE auf die ZIFFERTASTE 3. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt, um den neuen Wert zu speichern. Hiermit ist die Programmierung des Reinigungsintervalls abgeschlossen.
	<ol style="list-style-type: none"> Drücken Sie die Taste für ABBRECHEN, um zum Gar-/Auftaunmodus zurückzukehren.

Als Standardwert sind 500 Stunden eingestellt (kein Dauerbetrieb).

Sie können einen Wert bis zu 999 Stunden auswählen.

Nach Ablauf des Reinigungsintervalls müssen Sie den Luftfilter reinigen. Siehe Seite 22.

VERBORGENE TASTENFUNKTIONEN

Hinweis: Drücken Sie bei gedrückter Taste 1 die zweite Taste. Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.

Funktion	Tasteneingabe		Display	Hinweis
	Taste 1	Zweite Taste		
Gesamtbetriebsdauer	ABBRECHEN	1		Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt. Einheit: 10 Stunden.
Gesamtbetriebszeit des Magnetrons	ABBRECHEN	2		Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt. Einheit: 1 Stunde.
Anzahl der Nutzungen jedes gespeicherten Programms	ABBRECHEN	START		Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.
	Programmnummer			
	(Datenanzeige nach 2 Sekunden)			739 Mal
	(Nach der Datenanzeige kann eine neue Programmnummer eingegeben werden.)			
	ABBRECHEN		(Modus abbrechen)	
Heizdauer pro gespeichertem Programm (automatische Reihenfolge)	ABBRECHEN	PROGRAMM-AUSWAHL-TASTE		Halten Sie beide Tasten 2 Sekunden lang gedrückt.
			(Nacheinander werden 3 Sekunden lang die Werte für die Programme 1 bis 30 angezeigt.)	
	ABBRECHEN		(Modus abbrechen)	

PFLEGE DES MIKROWELLENGERÄTS

Reinigen des Mikrowellengeräts


1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ehe Sie das Gerät reinigen.
2. Reinigen Sie den Garraum. Wischen Sie Spritzer mit einem feuchten Tuch ab. Wenn das Gerät stark verschmutzt ist, können Sie zum Säubern einen Küchenreiniger verwenden. Verwenden Sie keine scharfen oder schleifenden Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit Seife und Wasser, und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
4. Reinigen Sie das Glas in der Tür nur mit einem sehr milden Reinigungsmittel und Wasser. Wischen Sie es mit einem weichen Tuch trocken. Verwenden Sie keine Fenstereinigungsmittel, da das Glas in der Gerätetür durch scharfe Seife oder Reinigungsmittel zerkratzt werden könnte.

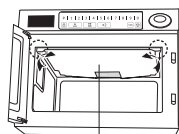
Wenn Lebensmittelrückstände oder Flüssigkeitsspritzer an den Innenwänden oder zwischen der Türdichtung und der Türfläche kleben, können sie Mikrowellen absorbieren, sodass Lichtbögen oder Funken entstehen.

VORSICHT Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Lüftungsöffnungen auf der Geräterückseite und in die Öffnungen am Bedienfeld eindringt.

REINIGEN DER DECKENVERKLEIDUNG

1. Fassen Sie die Deckenverkleidung an den beiden seitlichen Haltern, und ziehen Sie sie zur Garraummitte und gleichzeitig nach unten. Nehmen Sie die Deckenverkleidung dann aus dem Garraum.
2. Spülen Sie die Deckenverkleidung mit seifigem Wasser oder einer lebensmitteltauglichen Reinigungslösung.
3. Vergessen Sie nicht, die Deckenverkleidung wieder einzusetzen, ehe Sie das Gerät erneut verwenden.

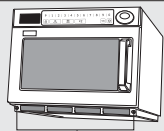
 Die Deckenverkleidung muss vor einer Verwendung sicher eingesetzt werden. **VORSICHT** Wenn Sie die Deckenverkleidung zum Reinigen entfernt haben, seien Sie besonders vorsichtig mit den innen liegenden Bauteilen oberhalb des Garraums. Wenn eines dieser Bauteile verformt wird, kann es im Betrieb zu unerwünschtem Verhalten mit Lichtbogen oder Funkenbildung kommen. Wenden Sie sich in solchen Fällen an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.



Deckenverkleidung

REINIGEN DES LUFTFILTERS

Reinigen Sie den Luftfilter in regelmäßigen Abständen gemäß den nachstehenden Anweisungen. Wenn der Luftfilter mit Staub verstopft ist, können Probleme mit dem Gerät auftreten.

- 
- Schrauben
1. Entfernen Sie die Schrauben zu beiden Seiten des Luftfilters.
 2. Heben Sie den Luftfilter vorsichtig aus der Halterung.
 3. Waschen Sie den Filter mit warmem Seifenwasser.
 4. Vergessen Sie nicht, den Luftfilter wieder einzusetzen, ehe Sie das Gerät erneut verwenden.


 Wenn der Luftfilter mit Schmutz verstopft ist, kann das Gerät im Betrieb überhitzen.


 Wenn Sie das Reinigungsintervall für den Luftfilter ändern möchten, schlagen Sie unter „Programmieren des Reinigungsintervalls für den Luftfilter“ auf Seite 20 nach.

INSTALLATIONSHINWEISE BEI STAPELUNG

Wichtig

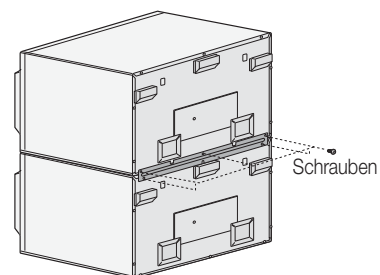
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ehe Sie mit der Installation beginnen.
2. Bei Stapelung müssen Sie die mit dem Gerät mitgelieferte Verbindungsplatte verwenden.
3. Sie können maximal zwei Geräte übereinander stapeln.

 Das Stapeln von zwei Geräten ist nur bei den folgenden Modellen möglich.

 Stellen Sie sicher, dass der Garraum des Geräts leer ist. **VORSICHT**

Installation

1. Stellen Sie zwei Geräte aufeinander.
2. Entfernen Sie die sechs in der Abbildung gezeigten Schrauben.
3. Platzieren Sie die Verbindungsplatte so, dass die beiden Geräte miteinander verbunden sind.
4. Ziehen Sie die sechs Schrauben wie in der Abbildung gezeigt an.
5. Achten Sie darauf, dass sich auch das obere Gerät in einer sicheren und für die Arbeit geeigneten Höhe befindet.




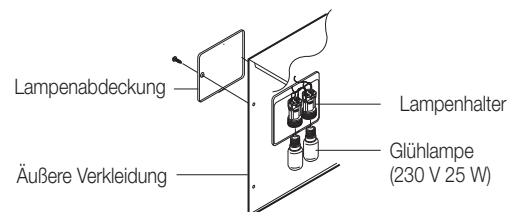
Verbindungsplatte

ERSETZEN DER GLÜHLAMPE

Wichtig

1. Entfernen Sie die Befestigungsschraube an der Lampenabdeckung.
2. Zum Entfernen drehen Sie die Glühlampe im Uhrzeigersinn.
3. Drehen Sie die neue Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn ein.

 Sie müssen die äußere Verkleidung nicht entfernen, um die Glühlampe auszuwechseln.



Informationen zum Geschirr

Für die Zubereitung von Nahrungsmitteln in einem Mikrowellengerät müssen die Mikrowellen die Nahrungsmittel durchdringen können, ohne dabei vom verwendeten Geschirr reflektiert oder absorbiert zu werden.

Deshalb muss das Geschirr sorgfältig ausgewählt werden. Wenn das Geschirr als mikrowelleneeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ x	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um bestimmte Bereiche vor Überhitzung zu schützen. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Porzellan und Steingut	✓	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
<ul style="list-style-type: none"> • Styroporbecher und -behälter • Papiertüten oder Papier • Recyclingpapier oder Metallverzierungen 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ x x 	Kann Feuer fangen. Kann zu Funkenbildung führen.
Glasgeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
<ul style="list-style-type: none"> • Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr • Feines Glasgeschirr 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ 	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
<ul style="list-style-type: none"> • Einmachgläser 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.

(Fortsetzung)

Geschirr	Mikrowellen-geeignet	Kommentare
Metall <ul style="list-style-type: none"> • Geschirr • Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel 	<p style="text-align: center;">✗</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Kann zu Funkenbildung oder Feuer führen.
Papier <ul style="list-style-type: none"> • Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier • Recyclingpapier 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✗</p>	Bei kurzer Erhitzungszeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
Kunststoff <ul style="list-style-type: none"> • Behälter • Frischhaltefolie • Gefrierbeutel 	<p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓</p> <p style="text-align: center;">✓ ✗</p>	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr. Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht. Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
Wachs- oder Butterbrotpapier	<p style="text-align: center;">✓</p>	Kann verwendet werden, um Lebensmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

✓ : Empfohlen ✓✗ : Mit Vorsicht ✗ : Nicht sicher

Zubereitungshinweise

T: Tiefgefroren

K: Gekühlt

Gericht	Vorgehensweise	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
BROT UND KUCHEN						
Auftauen						
Wiener Brot 9" (T)	-	AUFTAUEN 1	45 Sek.	50 Sek.	50 Sek.	5 Min.
Wiener Brot 9" x 2 (T)	-	AUFTAUEN 1	1 Min. 10 Sek.	1 Min. 15 Sek.	1 Min. 20 Sek.	5 Min.
Kuchen, Scheibe (T)	Auf den Teller legen.	AUFTAUEN 2	2 Min. 30 Sek.	2 Min. 40 Sek.	2 Min. 50 Sek.	5 Min.
Aufwärmen						
Quiche 11" Scheiben à 136 g	Auf den Teller legen.	AUFTAUEN 1 HOCH	3 Min. 00 Sek. 0 Min. 40 Sek.	3 Min. 00 Sek. 45 Sek.	3 Min. 00 Sek. 50 Sek.	1 Min.
Gefüllte Pasteten x 2 (T)	Verpackung entfernen. Auf den Teller legen.	HOCH	0 Min. 10 Sek.	0 Min. 15 Sek.	0 Min. 15 Sek.	1 Min.
Früchtekuchen (T)	Auf den Teller legen.	HOCH	0 Min. 40 Sek.	45 Sek.	45 Sek.	1 Min.
Croissant x 2 (T)	Auf den Teller legen.	HOCH	0 Min. 05 Sek.	0 Min. 10 Sek.	0 Min. 10 Sek.	1 Min.
Kuchen, gebacken 227 g (K)	Auf den Teller legen.	HOCH	45 Sek.	0 Min. 55 Sek.	1 Min. 00 Sek.	1 Min.
Huhn- und Pilzpastete x 2 (K)	Verpackung entfernen. Auf den Teller legen.	HOCH	45 Sek.	0 Min. 55 Sek.	1 Min. 00 Sek.	1 Min.
Huhn- und Pilzpastete (K)	Verpackung entfernen. Auf den Teller legen.	HOCH	0 Min. 30 Sek.	0 Min. 40 Sek.	45 Sek.	1 Min.

T: Tiefgefroren

K: Gekühlt

Gericht	Vorgehensweise	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
SNACKS & VORSPEISEN						
Garen						
Schinken, Speckscheibe (K)	Auf den Rost legen.	HOCH	1 Min. 30 Sek.	1 Min. 40 Sek.	1 Min. 50 Sek.	1 Min.
Eier, pochiert x 2 (K)	In eine Auflaufform geben.	HOCH	0 Min. 30 Sek.	0 Min. 40 Sek.	45 Sek.	1 Min.
Rühreier x 2 (K)	Eier in Schüssel geben und schlagen.	HOCH	25 - 30 Sek.	30 - 40 Sek.	35 - 45 Sek.	1 Min.
Würstchen x 2 dick (K)	Anstechen.	MITTEL	1 Min. 00 Sek.	1 Min. 10 Sek.	1 Min. 20 Sek.	2 Min.
Aufwärmen						
Cumberland-Würstchen (T)	Auf den Teller legen.	MITTEL	2 Min. 00 Sek.	2 Min. 10 Sek.	2 Min. 20 Sek.	2 Min.
Englisches Frühstück (K)	Abdecken.	MITTEL	2 Min. 30 Sek.	2 Min. 40 Sek.	2 Min. 50 Sek.	1 Min.
Beefsteaks aus Rinderhackfleisch (T)	-	HOCH	0 Min. 55 Sek.	1 Min. 05 Sek.	1 Min. 10 Sek.	1 Min.
Hühnchenburger (T)	-	HOCH	0 Min. 55 Sek.	1 Min. 05 Sek.	1 Min. 10 Sek.	1 Min.
Döner Kebab 162 g (T)	-	HOCH	1 Min. 00 Sek.	1 Min. 10 Sek.	1 Min. 20 Sek.	1 Min.
Hotdog (T)	-	HOCH	1 Min. 00 Sek.	1 Min. 10 Sek.	1 Min. 20 Sek.	1 Min.
Pizza 190 g (T)	Auf den Teller legen.	NIEDRIG	2 Min. 30 Sek.	2 Min. 45 Sek.	3 Min. 00 Sek.	2 min
Gegrillte Rippchen 200 g (T)	Auf den Teller legen.	MITTEL	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 45 Sek.	4 Min. 00 Sek.	1 Min.
Scharfe Hähnchenflügel x 6 (T)	Auf Teller verteilen mit dünnen Teilen zur Mitte.	HOCH	2 Min. 00 Sek.	2 Min. 15 Sek.	2 Min. 30 Sek.	1 Min.
Backbohnen 500 g	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	2 Min. 00 Sek.	2 Min. 10 Sek.	2 Min. 20 Sek.	2 Min.

Gericht	Vorgehensweise	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Backbohnen 250 g	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	1 Min. 00 Sek.	1 Min. 05 Sek.	1 Min. 10 Sek.	2 Min.
NACHSPEISEN						
Aufwärmen						
Bratapfel 200 g (T)	In Schüssel geben und abdecken.	HOCH	1 Min. 20 Sek.	1 Min. 30 Sek.	1 Min. 40 Sek.	2 Min.
Weihnachts-pudding 150 g (K)	In eine Schüssel geben.	HOCH	0 Min. 20 Sek.	0 Min. 25 Sek.	0 Min. 30 Sek.	2 Min.
Marmeladen-kuchen 80 g (T)	Auf einen Teller geben.	HOCH	1 Min. 00 Sek.	1 Min. 05 Sek.	1 Min. 10 Sek.	2 Min.
Crepes Suzette 2 (T)	Die Folie einstechen.	HOCH	50 Sek.	1 Min. 00 Sek.	1 Min. 10 Sek.	1 Min.
Suet Sponge-Pudding (T)	x 2	HOCH	0 Min. 35 Sek.	1 Min. 05 Sek.	1 Min. 30 Sek.	2 Min.
	x 1	HOCH	0 Min. 40 Sek.	1 Min. 50 Sek.	1 Min. 00 Sek.	2 Min.
Sponge-Pudding (T)	x 2	HOCH	0 Min. 35 Sek.	1 Min. 05 Sek.	1 Min. 30 Sek.	2 Min.
	x 1	HOCH	0 Min. 40 Sek.	1 Min. 45 Sek.	1 Min. 45 Sek.	2 Min.
HAUPTGERICHTE						
Aufwärmen						
Amorini & Stilton gebacken (K)	In eine mikrowellengeeigneten Schüssel geben.	HOCH	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 40 Sek.	3 Min. 50 Sek.	1 Min.
Chicken Tikka Masala (T)	Die Folie einstechen.	HOCH	3 Min. 20 Sek.	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 40 Sek.	2 Min.
Thai-Huhn mit grünem Curry (T)	Die Folie einstechen.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.
Chili con Carne (T)	Die Folie einstechen.	HOCH	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 45 Sek.	4 Min. 00 Sek.	2 Min.
½ Huhn gekocht (K)	In eingestochene Backfolie geben.	MITTEL	4 Min. 30 Sek.	5 Min. 00 Sek.	5 Min. 30 Sek.	2 Min.

(Fortsetzung)

T: Tiefgefroren
K: Gekühlt

Gericht	Vorgehensweise	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezzeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Lasagne, 192 g	In eine mikrowellengeeignet Schüssel geben.	MITTEL	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 15 Sek.	4 Min. 30 Sek.	2 Min.
Muscheln Marinieres 466 g (T)	Folie einstechen.	HOCH	2 Min. 30 Sek.	2 Min. 45 Sek.	3 Min. 00 Sek.	2 Min.
Lachs & Avacodo Paupiette (K)	Folie einstechen.	HOCH	2 Min. 30 Sek.	2 Min. 45 Sek.	3 Min. 00 Sek.	2 Min.
Shepherd's Pie 300 g (K)	Abdeckt in den Garraum stellen.	MITTEL	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.
Suet-Puddings (K)	Abdecken und aufrecht auf eine mikrowellen- geeignet Platte stellen.	NIEDRIG	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 20 Sek.	4 Min. 40 Sek.	2 Min.
Huhn Supreme in rotem Pesto 312 g (T)	In eingestochene Backfolie geben.	AUFTAUEN 1 HOCH	5 Min. 00 Sek. 3 Min. 30 Sek.	5 Min. 00 Sek. 3 Min. 45 Sek.	5 Min. 00 Sek. 4 Min. 00 Sek.	1 Min.
Tagliatelle Carbonara (K)	Folie einstechen und auf den Teller legen.	HOCH	1 Min. 40 Sek.	2 Min. 00 Sek.	2 Min. 20 Sek.	1 Min.
Tortellini Formaggio (K)	In Schüssel geben und abdecken.	HOCH	2 Min. 00 Sek.	2 Min. 15 Sek.	2 Min. 30 Sek.	1 Min.
Vegetarischer Cumberland Pie (K)	In eine mikrowellen- geeignet Schüssel geben.	HOCH	3 Min. 20 Sek.	3 Min. 35 Sek.	3 Min. 50 Sek.	1 Min.
Tellergericht 350 g (K)	Abdecken.	HOCH	2 Min. 00 Sek.	2 Min. 15 Sek.	2 Min. 30 Sek.	1 Min.
Tellergericht 700 g (K)	Abdecken.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	1 Min.
FRISCHES GEMÜSE						
Garen 500 g						
Schnittbohnen, grün	60 ml bzw. 4 EL Wasser zugeben und abdecken.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.

Gericht	Vorgehensweise	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezzeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Brokkoli, Röschen	60 ml bzw. 4 EL Wasser zugeben und abdecken.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.
Kohl, geschnitten	10 EL Wasser zugeben und abdecken.	HOCH	5 Min. 00 Sek.	5 Min. 30 Sek.	6 Min. 00 Sek.	2 Min.
Möhrenspalten	60 ml bzw. 4 EL Wasser zugeben und abdecken.	HOCH	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 45 Sek.	4 Min. 00 Sek.	2 Min.
Blumenkohl, Röschen	60 ml bzw. 4 EL Wasser zugeben und abdecken.	HOCH	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 45 Sek.	4 Min. 00 Sek.	2 Min.
Ganze grüne Bohnen	60 ml bzw. 4 EL Wasser zugeben und abdecken.	HOCH	3 Min. 30 Sek.	3 Min. 45 Sek.	4 Min. 00 Sek.	2 Min.
Backkartoffeln	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	HOCH	10 Min. 00 Sek.	11 Min. 00 Sek.	12 Min. 00 Sek.	5 Min.
Rosenkohl	60 ml bzw. 4 EL Wasser zugeben und abdecken.	HOCH	4 Min. 30 Sek.	4 Min. 45 Sek.	5 Min. 00 Sek.	2 Min.
Schnittbohnen, grün	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.
Ganze Bohnen	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 15 Sek.	4 Min. 30 Sek.	2 Min.
Brokkoli, Röschen	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 15 Sek.	4 Min. 30 Sek.	2 Min.
Kohl, geschnitten	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 15 Sek.	4 Min. 30 Sek.	2 Min.
Möhren	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 15 Sek.	4 Min. 30 Sek.	2 Min.

T: Tiefgefroren

K: Gekühlt

Gericht	Vorgehensweise	Leistungsstufe	Zeit			Ruhezzeit
			1850 W	1500 W	1300 W	
Blumenkohl, Röschen	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 15 Sek.	4 Min. 30 Sek.	2 Min.
Maiskolben	Abdecken.	HOCH	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 30 Sek.	5 Min. 00 Sek.	2 Min.
Maiskolben	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	5 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.
Ganze Pilze	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.
FRISCHES GEMÜSE						
Garen 500 g						
Backkartoffeln 230 - 290 g x 1	-	HOCH	3 Min. 00 Sek.	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 30 Sek.	2 Min.
Kartoffelpüree x 2 bzw. x 4	-	HOCH	6 Min. 00 Sek.	6 Min. 30 Sek.	7 Min. 00 Sek.	2 Min.
		HOCH	10 Min. 00 Sek.	11 Min. 15 Sek.	12 Min. 30 Sek.	2 Min.
Ratatouille 500 g	-	HOCH	3 Min. 30 Sek.	4 Min. 00 Sek.	4 Min. 30 Sek.	2 Min.
Rosenkohl	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 30 Sek.	4 Min. 00 Sek.	2 Min.
Reis, 500 g						
Aufwärmen						
Reis, gekocht (T)	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.
Reis, Pilaw (T)	Abdecken und nach der Hälfte der Zeit umrühren.	HOCH	3 Min. 00 Sek.	3 Min. 15 Sek.	3 Min. 30 Sek.	2 Min.

Fehlerbehebung und Fehlercodes

FEHLERBEHEBUNG

Wenn bei Ihrem Gerät ein Problem auftritt, versuchen Sie es mit einem der unten angegebenen Vorschläge zu lösen.

Dies ist normal.

- Kondenswasser im Garraum des Geräts.
- Luftströmung an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Lichtreflexe an der Gerätetür und am Gehäuse.
- Entweichen von Dampf an der Gerätetür oder den Belüftungsschlitzen.

Bei Betätigen der Taste **START/+20s** wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste **START/+20s** gedrückt?
- Ist die Gerätetür geschlossen?
- Ist der elektrische Stromkreis überlastet, sodass eine Sicherung durchgebrannt ist oder ein Sicherungsautomat ausgelöst wurde?

Zu sehr oder zu wenig erhitzte Nahrungsmittel.

- Wurde die für die Art der Lebensmittel geeignete Garzeit eingestellt?
- Wurde die entsprechende Leistungsstufe eingestellt?

Die Glühlampe funktioniert nicht.

- Aus Sicherheitsgründen darf die Glühlampe nicht selbst ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an das nächstgelegene autorisierte Buffalo-Kundendienstzentrum, um die Glühlampe von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen zu lassen.

Das Gerät verursacht Störungen bei Radio- oder Fernsehgeräten.

- Bei Betrieb des Geräts kann es zu leichten Störungen des Radio- und Fernsehempfangs kommen. Dies ist normal. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernseh- oder Radiogeräten und Antennen auf, um diesen Effekt zu verringern.
- Wenn vom Mikroprozessor des Geräts Störungen festgestellt werden, wird u. U. das Display zurückgesetzt. Um dieses Problem zu beheben, ziehen Sie den Netzstecker, und stecken Sie ihn dann wieder ein. Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Funkenbildung und Knistern (Lichtbogenbildung) im Garraum.

- Haben Sie Geschirr mit Metallrändern verwendet?

- Haben Sie eine Gabel oder einen anderen Metallgegenstand im Garraum des Geräts vergessen?
- Befindet sich Aluminiumfolie zu nah an den Innenwänden des Geräts?

Rauch und unangenehme Gerüche bei der ersten Inbetriebnahme.

- Dieser Zustand ist nur vorübergehend und auf das erste Erwärmen neuer Komponenten zurückzuführen. Nach 10 Minuten im Betrieb sollten der Rauch und die unangenehmen Gerüche verschwinden.
Wenn Sie die Gerüche schneller entfernen möchten, legen Sie ein Stück Zitrone oder einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum und lassen Sie das Gerät laufen.

✍ Wenn Sie das Problem nicht mit Hilfe der oben angegebenen Informationen lösen können, wenden Sie sich an das nächstgelegene Buffalo-Kundendienstzentrum. Halten Sie bitte die folgenden Informationen bereit:

- Modell- und Seriennummer des Geräts (diese finden Sie normalerweise auf der Rückseite des Geräts)
- Gewährleistungsinformationen
- Eine klare Beschreibung des Problems

Wenden Sie sich anschließend an Ihren nächstgelegenen Händler oder den Buffalo-Kundendienst.

✍ Setzen Sie sich bei Fragen oder Hinweisen zu Produkten von Buffalo mit dem Buffalo-Kundendienstzentrum in Verbindung.
Buffalo Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, Großbritannien
Tel.: 0845 146 2887

FEHLERCODES

Fehler	Code	Signalton	Ursache
Falsche Netzfrequenz (50/60 Hz)	E1	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Die Netzfrequenz beträgt nicht 50 Hz.
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und kontrollieren Sie, ob die Netzfrequenz 50 Hz beträgt. Stecken Sie das Netzkabel in eine Stromquelle mit 50 Hz, und überprüfen Sie, ob der Fehlercode „E1“ weiterhin angezeigt wird. Wenn der Fehlercode angezeigt wird, selbst nachdem Sie für die richtige Stromversorgung gesorgt haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		

Fehler	Code	Signalton	Ursache
Offener Thermistor	E21	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Der Thermistor zum Messen der Temperatur im Innern des Geräts arbeitet nicht korrekt. (offener Thermistor)
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie mindestens 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Steckdose. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		
Thermistor-Kurzschluss	E22	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Der Thermistor zum Messen der Temperatur im Innern des Geräts arbeitet nicht korrekt. (Thermistor-Kurzschluss)
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie mindestens 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder in die Steckdose. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		
Abluft zu heiß	E3	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Der Garraum wird zu heiß, weil das Gerät zu lange ohne oder mit nur geringer Heizlast betrieben wird oder weil der Luftfilter oder die Abluftöffnung auf der Rückseite des Geräts verstopft bzw. blockiert ist.
	Behebung Öffnen Sie die Gerätetür, und prüfen Sie, ob 1) das Gerät ohne oder mit nur geringer Heizlast betrieben wurde, 2) der Luftfilter falsch eingesetzt ist oder 3) die Abluftöffnung blockiert ist. Lassen Sie das Gerät (etwa 30 Minuten lang) bis unter die Normaltemperatur abkühlen. Die Normaltemperatur ist wieder erreicht, wenn der Fehlercode „E3“ verschwindet und im Display wieder „ON (EIN)“ angezeigt wird. Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Materialien an den Abluftöffnungen, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen (etwa 30 Minuten lang), stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose, und prüfen Sie, ob der Fehlercode weiterhin angezeigt wird. Wenn das Problem auch nach ausreichendem Abkühlen des Geräts weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		

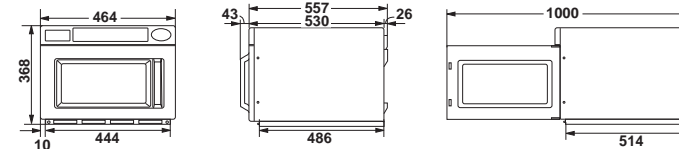
Fehler	Code	Signalton	Ursache
HVT-I-Leistung	E41	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Die Schaltungen im Geräterinneren funktionieren nicht korrekt.
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder ein, und prüfen Sie, ob der Fehlercode „E41“ weiterhin erscheint. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		
HVT-II-Leistung	E42	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Die Schaltungen im Geräterinneren funktionieren nicht korrekt.
	Behebung Ziehen Sie den Netzstecker, und warten Sie 10 Sekunden lang. Stecken Sie das Netzkabel wieder ein, und prüfen Sie, ob der Fehlercode „E42“ weiterhin erscheint. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		
EEPROM-Fehler	E5	2 Sekunden langer durchgehender Signalton.	Die Speicherfunktion (EEPROM IC) funktioniert nicht korrekt. In diesem Fall arbeiten außer der Speicherfunktion alle Funktionen ordnungsgemäß. (Sie können das Gerät mit manuellen Einstellungen verwenden.)
	Behebung Versuchen Sie, die Speicherfunktion durch ggf. mehrmaliges Drücken der Taste für „ABBRECHEN“ zu starten. Wenn der Fehlercode „E5“ weiterhin angezeigt wird, wenden Sie sich an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.		

☞ Wenn eine Fehlermeldung angezeigt wird, die in obiger Liste nicht aufgeführt ist, oder wenn das Problem mit der vorgeschlagenen Lösung nicht behoben werden kann, wenden Sie sich an das nächstgelegene Buffalo-Kundendienstzentrum.

Technische Daten

Buffalo ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Buffalo Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor. Gemäß der allgemeinen Regelung 2/1984 (III.10) BKM-IpM bestätigen wir als Händler hiermit, dass die Gerätermodelle GK640, GK641 von Buffalo mit den unten genannten technischen Parametern übereinstimmen.

Modell	GK640	GK641
Eingangsspannung und Frequenz	230 V ~ 50 Hz	
Leistungsaufnahme Mikrowelle	3200 W	3000 W
Ausgangsleistung	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)
Betriebsfrequenz	2450 MHz	
Abmessungen (B x H x T)		
Gehäuse	464 x 368 x 557 mm	
Garraum	370 x 190 x 370 mm	
Fassungsvermögen	26 Liter	
Gewicht Netto	Ca. 32 kg	
Geräuschpegel	54,5 dB	



NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN

NOTIZEN



Setzen Sie sich bei Problemen mit dem Gerät mit dem Buffalo-Kundendienstzentrum in Verbindung.

FRAGEN ODER HINWEISE

LAND	RUFEN SIE UNS AN	ADRESSE
The United Kingdom	0845 146 2887	Buffalo, Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Nederland	040 262 8080	-
Germany	0800 186 0806	
Belgium	050 600006	
France	0820 300116	
Spain	901 100133	

DE68-04279B-01



GK640-E
GK641-E

Horno microondas comercial

Manual de instrucciones

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

índice

Información de seguridad	2
Funciones del horno	11
Horno	11
Panel de control.....	12
Pantalla.....	12
Uso del horno	13
Instrucciones de cocción	13
Cocción/Recalentamiento	13
Niveles de potencia y variaciones de tiempo	15
Cómo detener la cocción.....	15
Funciones de repetición	15
Uso del botón +20s	16
Uso de las funciones de descongelación	16
Programación del botón de la memoria.....	17
Funcionamiento de la cocción programada.....	19
Funcionamiento del botón de doble cantidad.....	19
Programación del botón de doble cantidad.....	19
Control del tono de la alarma	20
Programación del tiempo de limpieza del filtro del aire	20
Teclas ocultas	21
Cuidados del horno microondas	21
Limpieza de la cubierta del techo.....	22
Limpieza del filtro de aire.....	22
Instrucciones para la instalación en columna.....	22
Sustitución de la lámpara.....	23
Guía de utensilios de cocina	23
Guía de cocción	24
Solución de problemas y códigos de error	27
Solución de problemas	27
Códigos de error.....	28
Especificaciones técnicas	29


información de seguridad


USO DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES














Acaba de adquirir un horno microondas Buffalo. El manual de instrucciones contiene importante información sobre la cocción con el horno microondas:

- Precauciones de seguridad
- Accesorios y utensilios de cocina adecuados
- Consejos de cocina útiles
- Consejos de cocina

DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS E ICONOS

 **ADVERTENCIA** Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **graves lesiones personales o la muerte.**

 **PRECAUCIÓN** Prácticas de riesgo o no seguras que pueden provocar **lesiones personales leves o daños a la propiedad.**

 Advertencia: riesgo de incendio	 Advertencia: superficie caliente
 Advertencia: electricidad	 Advertencia: material explosivo
 NO intentar.	 NO tocar.
 NO desmontar.	 Seguir las indicaciones explícitamente.
 Desenchufar el cable de alimentación de la toma de la pared.	 Comprobar que el aparato está conectado a tierra para impedir descargas eléctricas.
 Llamar al centro de servicio para obtener ayuda.	 Notas
 Importante	

**INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD
LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS
PARA FUTURAS CONSULTAS.**

Asegúrese de que estas precauciones de seguridad se tengan siempre en cuenta.

Antes de utilizar el horno compruebe que se siguen las instrucciones siguientes.

⚠ ADVERTENCIA (solo función microondas)	
<input type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Si la puerta o los cierres de esta están dañados, no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado una persona cualificada.
<input type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Es arriesgado que una persona no cualificada realice la reparación, ya que esta supone la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.

<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice solo utensilios que sean aptos para microondas.
<input checked="" type="checkbox"/>	Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
<input checked="" type="checkbox"/>	Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. No deseque alimentos ni seque ni caliente objetos, como almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños de cocina húmedos o similares ya que hay riesgo de lesión o de incendio.
<input type="checkbox"/>	Si percibe humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.

<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar erupciones eruptivas con retraso. Por lo tanto, tenga cuidado al manejar el recipiente.
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se quemé.
<input type="checkbox"/>	No caliente en el microondas huevos con cáscara o cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento.
<input checked="" type="checkbox"/>	Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
<input type="checkbox"/>	Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
<input type="checkbox"/>	El electrodoméstico no está preparado para instalarlo en vehículos, caravanas o similares.

<input checked="" type="checkbox"/>	Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
<input checked="" type="checkbox"/>	No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
<input checked="" type="checkbox"/>	Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.
<input type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.
<input type="checkbox"/>	No debe limpiar el aparato con un chorro de agua.
<input checked="" type="checkbox"/>	El horno debe estar colocado en la posición correcta y a una altura que permita el fácil acceso a su interior y a los controles.

★	Antes de utilizar el horno por primera vez, debe hacerlo funcionar con agua durante 10 minutos.
★	Si el horno genera ruidos extraños, olor a quemado o humo, desconéctelo inmediatamente y llame al centro de servicio técnico más cercano.
★	El horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.
☒	Este horno microondas es para usar solo sobre una encimera, no se puede instalar en el interior de un armario.

⚠ ADVERTENCIA (solo función horno) - Opcional	
☞	ADVERTENCIA: Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños solo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.
★	El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.

☒	ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
☒	No utilice un limpiador con vaporizador.
☒	ADVERTENCIA: Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
★	ADVERTENCIA: El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados del horno a menos que estén vigilados continuamente.
☞	La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
☞	La puerta y la superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.
☞	Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

★	Este aparato lo pueden utilizar niños mayores de 8 años y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de experiencia y conocimiento, siempre que se les supervise o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben hacer la limpieza y el mantenimiento sin vigilancia.
☒	No use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal.
☒	Los aparatos no están preparados para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia separado.

Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase A. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura por arco. Los equipos de la Clase A son apropiados para su uso en todos los

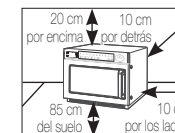
establecimientos excepto los domésticos y los que están conectados directamente a una red de suministro de energía de bajo voltaje que la suministra a edificios para uso doméstico.

Advertencia: Los equipos de la Clase A son apropiados para su uso en entornos industriales. Pueden existir dificultades potenciales para asegurar la compatibilidad electromagnética en otros entornos debido a las perturbaciones conducidas y a las perturbaciones radiadas.

INSTALACIÓN DEL HORNO MICROONDAS

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno.

3. Instale el aro giratorio y el plato giratorio.

Compruebe que el plato giratorio gire sin problemas.

(Solo modelo con plato giratorio)

4. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☑ Si el cable de alimentación está deteriorado, a fin de evitar incidentes deberá sustituirlo el fabricante, un técnico de servicio autorizado o una persona igualmente cualificada.

Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA con conexión a tierra.

☑ No instale el microondas en entornos calientes o húmedos, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

LIMPIEZA DEL HORNO MICROONDAS

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que se incruste grasa y partículas de comida:

- Superficies internas y externas
- Puerta y cierres de la puerta
- Plato giratorio y aros giratorios (Solo modelo con plato giratorio)

☑ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.

☑ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar una situación de riesgo.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.

2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.

3. Para eliminar partículas de comida resacas y eliminar olores, coloque un vaso de agua con zumo de limón en el horno y caliéntelo durante diez minutos a la máxima potencia.

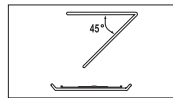
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✍ **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas:

- no se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

✍ **Limpie** la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

Antes de limpiar la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45 °.



(Solo modelo con calentador giratorio)

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL HORNO MICROONDAS

Se deben tomar unas sencillas precauciones al guardar o utilizar su horno microondas. No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- Bisagras rotas
- Cierres deteriorados
- Cubierta del horno abollada o torcida

Solo un técnico de servicio experto debe realizar reparaciones en el microondas

☑ No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:

- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de servicio posventa más cercano

✍ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.

Motivo: el polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

✍ Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Buffalo para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA					
	Solo el personal cualificado debe modificar o reparar el aparato.	✓	✓	✓	✓
	No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes sellados en la función microondas.	✓	✓	✓	✓
	Para mayor seguridad, no utilice limpiadores de agua a alta presión ni de chorro de vapor.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	No instale este aparato cerca de un calentador ni de materiales inflamables; en un lugar con humedad, aceite o polvo, que esté expuesto a la luz directa del sol o al agua, o donde pueda haber fugas de gas; sobre una superficie desnivelada.	✓	✓	✓	✓
	El aparato debe conectarse a tierra de acuerdo con las normas locales y nacionales.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Elimine regularmente cualquier sustancia extraña como polvo o agua de los terminales y los puntos de contacto del enchufe de alimentación con un paño seco.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	En caso de fuga de gas (como propano, LP, etc.) ventile inmediatamente sin tocar el enchufe de alimentación.	✓	✓	✓	✓
	No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No apague el aparato desenchufando el cable de alimentación mientras el horno está funcionando.	✓	✓	✓	✓
	No introduzca los dedos ni sustancias extrañas. Si ha penetrado en el aparato cualquier sustancia extraña como agua, desenchufe el cable y póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Enchufe firmemente el cable de alimentación en el enchufe de la pared. No utilice un adaptador de enchufes múltiples, un cable alargador ni un transformador eléctrico.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	No utilice un enchufe o un cable de alimentación dañados ni una toma de pared que esté floja. Si el enchufe o el cable están dañados, póngase en contacto con el centro de servicio más cercano.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No almacene materiales inflamables en el horno. Tenga especial cuidado cuando prepare platos o bebidas que contengan alcohol, ya que los vapores pueden entrar en contacto con alguna parte caliente del horno.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	ADVERTENCIA: Durante el calentamiento de bebidas en el microondas pueden producirse ebulliciones eruptivas con retraso, por lo que debe tener cuidado al manejar el recipiente. Para evitarlo, deje reposar SIEMPRE por lo menos durante 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura. Remueva mientras se calienta, si es necesario, y remueva SIEMPRE después de calentar. En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS: <ul style="list-style-type: none"> • Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos. • Cúbrala con una gasa seca y limpia. • No aplique cremas, aceites ni lociones. 	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	No ponga la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría romperlas o dañarlas.				✓

Español - 9

<input type="checkbox"/>	No utilice el horno microondas para freír con mucho aceite ya que la temperatura del aceite no se puede controlar. Podría provocar un hervor súbito del líquido caliente.	✓			✓
--------------------------	---	---	--	--	---

⚠ PRECAUCIÓN	   
---------------------	--

<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice solo utensilios que sean aptos para el microondas. NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc. Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico. Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que estos se quemen.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, frutos secos con cáscara, tomates, etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	No cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por las ranuras. El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Permanecerá apagado hasta que se enfríe lo suficiente.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	
<input type="checkbox"/>	No ponga en marcha el microondas si está vacío. El microondas se apagará automáticamente a los 30 minutos por razones de seguridad. Es aconsejable dejar siempre un vaso con agua en el interior para absorber las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Tenga cuidado cuando conecte otros aparatos eléctricos en las tomas de corriente cercanas al horno.	✓	✓	✓	

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS (SOLO FUNCIÓN MICROONDAS)

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

- Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.
- NO coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.
- Si el horno está dañado, NO lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
 - la puerta (curvada)
 - las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
 - los cierres y las superficies de cierre
- Solo el personal cualificado del servicio técnico del microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Buffalo le cobrará una tarifa de reparación por la sustitución de un accesorio o por la reparación de un desperfecto superficial si el daño a la unidad o el daño o la pérdida del accesorio ha sido provocado por el usuario. Elementos que cubre esta estipulación:

- (a) Puerta, tirador, panel exterior o panel de control abollados, rayados o rotos.
- (b) Bandeja, soporte giratorio, acoplador o rejilla rotos o perdidos.
- Utilice este aparato solo para las funciones propias que se describen en este manual. Las instrucciones de advertencia y de seguridad de este manual no cubren todas las posibles situaciones que pueden ocurrir. Es responsabilidad del usuario utilizar el sentido común, la precaución y los cuidados necesarios para instalar, mantener y utilizar este aparato.
- Ya que las siguientes instrucciones de funcionamiento se aplican a varios modelos, las características de este horno microondas pueden variar ligeramente de las descritas en este manual y quizás no sean aplicables todas las advertencias. Si tiene cualquier consulta o duda, puede ponerse en contacto con el centro de servicio más cercano.
- Este horno microondas solo se puede utilizar para calentar alimentos. Es solo para uso doméstico. No caliente tejidos ni cojines rellenos, ya que podrían arder y provocar un incendio. El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de un uso inadecuado o incorrecto de este aparato.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se deteriore la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS)

(Se aplica en países con sistemas de recolección por separado)

La presencia de este símbolo en el producto, accesorios o material informativo que lo acompañan, indica que al finalizar su vida útil ni el producto ni sus accesorios electrónicos (como el cargador, cascos, cable USB) deberán eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe estos productos de otros tipos de residuos y recícelos correctamente. De esta forma se promueve la reutilización sostenible de recursos materiales.

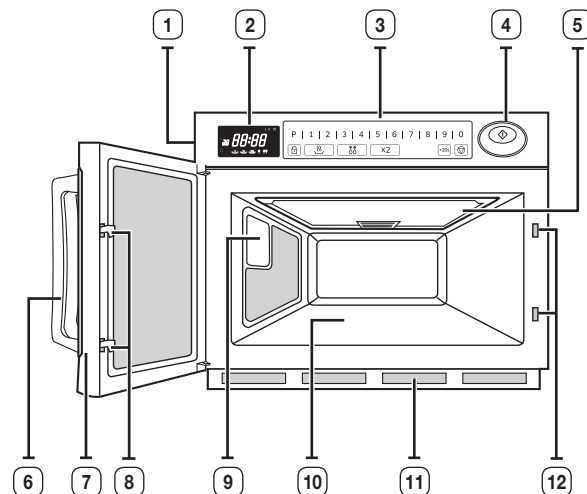
Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto o con las autoridades locales pertinentes para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no deben eliminarse junto a otros residuos comerciales.

Los comerciantes deben ponerse en contacto con el distribuidor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra. Este producto y sus accesorios electrónicos no se deben mezclar con otros desechos comerciales para su eliminación.

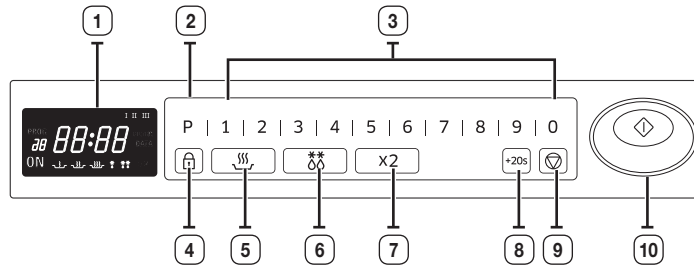
funciones del horno

HORNO



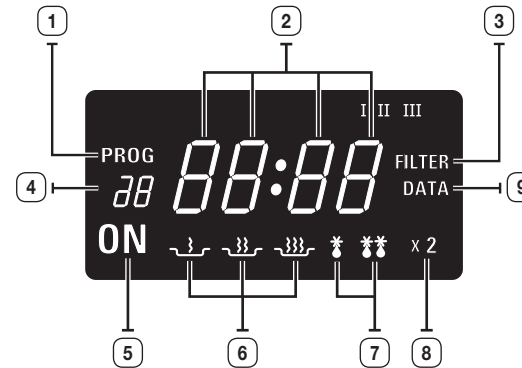
- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. CUBIERTA DE LA LÁMPARA DEL HORNO | 7. PUERTA |
| 2. PANTALLA | 8. PESTILLOS DE LA PUERTA |
| 3. PANEL DE CONTROL | 9. LÁMPARA DEL HORNO |
| 4. BOTÓN INICIO | 10. BANDEJA |
| 5. CUBIERTA DEL TECHO | 11. FILTRO DE AIRE |
| 6. TIRADOR DE LA PUERTA | 12. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD |

PANEL DE CONTROL



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. PANTALLA 2. BOTÓN PROGRAMA 3. BOTONES NUMÉRICOS S
(hora, programación de la memoria) 4. BOTÓN BLOQUEO DE PROGRAMAS 5. BOTÓN SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA | <ol style="list-style-type: none"> 6. BOTÓN SELECTOR DESCONGELACIÓN 7. BOTÓN DOBLE CANTIDAD 8. BOTÓN +20s
(botón cocción de un toque) 9. BOTÓN CANCELAR 10. BOTÓN INICIO |
|---|---|

PANTALLA



1. INDICADOR DEL PROGRAMA
2. VISUALIZACIÓN DEL TIEMPO
3. INDICADOR DE COMPROBACIÓN DEL FILTRO DEL AIRE
4. INDICADOR DEL NÚMERO DE BOTÓN DE MEMORIA
5. INDICADOR DE COMPROBACIÓN DE ALIMENTACIÓN
(cuando aparece, el horno no está en funcionamiento)
6. INDICADORES DE NIVEL DE POTENCIA
7. INDICADORES DE DESCONGELACIÓN
8. INDICADOR DE DOBLE CANTIDAD
9. INDICADOR DE COMPROBACIÓN DE DATOS

uso del horno

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

La potencia nominal de salida IEC es un estándar internacional utilizado por todos los fabricantes de microondas para medir la potencia de salida.

Si en la comida envasada se proporcionan las instrucciones de cocción basadas en la clasificación IEC, establezca los tiempos de cocción de acuerdo con la potencia IEC del horno microondas.

Por ejemplo:


Si las instrucciones de cocción se basan en un horno de 650 W, deberá reducir el tiempo de cocción de 850 W. Las comidas preparadas son muy cómodas y populares.

Se trata de comidas preparadas y cocinadas por el fabricante, que a continuación las ha congelado, refrigerado o sellado al vacío para una más larga conservación.

Los tiempos de calentamiento de estas comidas preparadas se basan cada vez más en las categorías de calentamiento A, B, C, D y E.

En estos casos basta con hacer coincidir la categoría de calentamiento del horno con las instrucciones de la comida envasada y establecer el temporizador consecuentemente.

Por ejemplo: Si las instrucciones indican 3 minutos de calentamiento a nivel ALTO para un horno de categoría D, deberá establecer el temporizador en menos de 3 minutos a nivel ALTO para el GK640-E (categoría E).

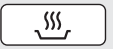

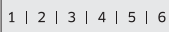



 Tenga en cuenta siempre que las instrucciones de cocción solo son indicativas. Si, a pesar de haber seguido las instrucciones, la comida no se ha calentado lo suficiente, vuelva a poner la comida en el horno y caliéntela a su gusto.


COCCIÓN/RECALENTAMIENTO






Cocción en una etapa

Compruebe que el horno está enchufado a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y que en la pantalla aparece la indicación "ON (ENCENDIDO)". Abra la puerta (la lámpara del horno se encenderá).

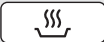





Ponga los alimentos en un recipiente adecuado, colóquelo en el centro del horno y cierre la puerta firmemente (la lámpara del horno se apagará).




	<p>1. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando el botón SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA.</p> <p>Resultado: El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla.</p> 
	<p>2. Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones NUMÉRICOS.</p> <p>Resultado: El tiempo seleccionado se muestra en la pantalla.</p> 
	<p>3. Pulse el botón INICIO.</p> <p>Resultado: La lámpara y el ventilador del horno se encienden. Empieza la función del horno. El tiempo que aparece en la pantalla digital inicia la cuenta atrás.</p> 
	<p>4. Abra la puerta y saque los alimentos. Cierre la puerta. La lámpara del horno se apaga.</p>

 El tiempo máximo para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar bajo el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 15. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo. No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido para el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.

-  Una vez transcurrido el tiempo, suena 4 veces el pitido de final de ciclo y se detiene la función.
La lámpara del horno se apaga. Durante 1 minuto la pantalla muestra "0" y el ventilador sigue en funcionamiento para enfriar la zona interior. Durante este tiempo, el ventilador no se detiene aunque se abra la puerta. Se detendrá 1 minuto más tarde. La comida se puede retirar del horno cuando el ventilador aún está en funcionamiento.
Durante este tiempo, el ventilador no se detiene aunque se abra la puerta. Se apagará 1 minuto más tarde y se volverá a mostrar "ON (ENCENDIDO)" en la pantalla. La comida se puede retirar del horno cuando el ventilador aún está en funcionamiento.
-  Durante un ciclo de calentamiento, si se pulsa una vez el botón **CANCELAR**, el horno se detiene. En este momento el indicador de comprobación de alimentación "ON (ENCENDIDO)" comienza a parpadear y se apaga cuando se vuelven a pulsar los botones **CANCELAR** o **INICIO**.
Se puede reiniciar pulsando el botón **INICIO** o con una segunda pulsación en el botón **CANCELAR** se cancela el programa seleccionado. Si NO se está en un ciclo de calentamiento, un toque en el botón **CANCELAR** cancela el programa seleccionado.
Se puede pulsar el botón **+20s** una o más veces para añadir 20 segundos al tiempo de cocción. Sin embargo, no se puede exceder el tiempo máximo permitido por el nivel de potencia seleccionado.
-  Cuando se enchufa por primera vez, el horno emite un pitido y todos los indicadores se muestran durante 5 segundos en la pantalla.
-  Si se abre la puerta una vez finalizado el ciclo, la lámpara se enciende automáticamente y se apaga 1 minuto más tarde.
-  Si se abre la puerta durante un ciclo de calentamiento, el horno deja de funcionar y la lámpara se enciende automáticamente y se apaga 1 minuto más tarde.
Si se deja la puerta abierta durante más de 1 minuto, el horno emite un pitido cada minuto y después de 5 minutos el indicador "ON (ENCENDIDO)" de comprobación de alimentación aparece en la pantalla.

Cocción en varias etapas

 	<p>1. Seleccione el nivel de potencia deseado pulsando el botón SELECTOR NIVEL DE POTENCIA o SELECTOR DESCONGELACIÓN. Resultado: El nivel de potencia seleccionado se mostrará en la pantalla.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Ajuste el tiempo de cocción pulsando los botones NUMÉRICOS. Resultado: El tiempo seleccionado se muestra en la pantalla.</p> 
	<p>3. Repita los pasos 1 y 2 para la programación de la memoria en II o III etapas.</p>
	<p>4. Pulse el botón INICIO. Resultado: La lámpara y el ventilador del horno se encienden. El horno iniciará automáticamente la función de acuerdo con el tiempo de cocción preprogramado y el nivel de potencia. (Etapa I → Etapa II → Etapa III). El tiempo que aparece en la pantalla digital inicia la cuenta atrás.</p> 

-  El tiempo máximo para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar bajo el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 15. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo. No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido para el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.
-  No se puede establecer el mismo **NIVEL DE POTENCIA** ni **DESCONGELACIÓN**.
-  Funcionan en secuencias de configuración.

NIVELES DE POTENCIA Y VARIACIONES DE TIEMPO

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	GK640		GK641	
	Porcentaje	Salida	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	1850 W	100 %	1500 W
MEDIO	70 %	1295 W	70 %	1050 W
BAJO	50 %	925 W	50 %	750 W
DESCONGELAR ALTO	20 %	370 W	25 %	375 W
DESCONGELAR BAJO	10 %	185 W	13 %	195 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.


Nivel de potencia	Tiempo máximo
ALTO	25 min
MEDIO	40 min
BAJO	40 min
DESCONGELAR ALTO	50 min
DESCONGELAR BAJO	50 min

CÓMO DETENER LA COCCIÓN


Puede detener la cocción en cualquier momento para:

- Controlar la comida
- Dar la vuelta a la comida o removerla
- Dejarla reposar

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Temporalmente: Abrir la puerta o pulsar una vez el botón CANCELAR . Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre la puerta y pulse el botón INICIO .
Completamente	Completamente: Pulse el botón CANCELAR dos veces. Resultado: Se cancelan los ajustes de cocción.

 Si desea cancelar algún ajuste antes de empezar la cocción, pulse una vez el botón **CANCELAR**.

FUNCIONES DE REPETICIÓN

	<p>1. Se puede repetir la configuración de cocción previa (independientemente del calentamiento manual o programado automáticamente) pulsando el botón INICIO. El horno comienza con exactamente el mismo tiempo de calentamiento y el mismo nivel de potencia que se usaron en la última operación.</p>
	<p>2. La función de repetición se cancela una vez desconectada la fuente de alimentación.</p>

USO DEL BOTÓN +20S

Es un botón de **COCCIÓN DE UN TOQUE**.

Si se pulsa una vez, el horno empieza a funcionar inmediatamente.

Se puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón **+20s** durante el ciclo de funcionamiento.

El tiempo de cocción aumenta 20 segundos con cada pulsación del botón **+20s**.

Pero no se puede superar el tiempo máximo.

Como sucede con la cocina tradicional, es posible que, según las características de los alimentos o sus gustos, tenga que ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Puede:

- Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente
- abriendo la puerta
- Cerrar la puerta
- Aumentar el tiempo restante de cocción.

+20s

Antes de poner el horno en funcionamiento, se puede aumentar/disminuir los tiempos mediante los botones de tiempo o de **+20s**. Durante el funcionamiento, solo se puede añadir tiempo mediante el botón **+20s**.


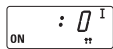

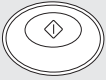
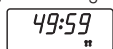
USO DE LAS FUNCIONES DE DESCONGELACIÓN


Las funciones de descongelación permiten descongelar carne, aves o pescado.


 Utilice solo recipientes que sean aptos para microondas.

Abra la puerta. Coloque la comida congelada en el centro de la bandeja.

Cierre la puerta.


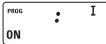




	<p>1. Pulse el botón SELECTOR DESCONGELACIÓN para configurar DESCONGELAR ALTO o DESCONGELAR BAJO como desee. Resultado: En la pantalla aparece el indicador DESCONGELAR.</p> 
1 2 3 4 5 6	<p>2. Pulse los botones NUMÉRICOS para introducir el tiempo de descongelación. (Máx. 50 min)</p> 
	<p>3. Pulse el botón INICIO. Resultado: La descongelación dará comienzo.</p> 


 No se puede establecer un tiempo de descongelación superior a los 50 minutos. El indicador de descongelación parpadea y es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** e introducir otro nivel y otro tiempo de descongelación.

 Cuando el horno está funcionando durante más de 25 minutos en el ciclo de descongelación, NO se puede cambiar el nivel de potencia de descongelación al modo de calentamiento (cocción/recalentamiento)


PROGRAMACIÓN DEL BOTÓN DE LA MEMORIA

Una etapa

<p>P</p> 	<p>1. Mantenga pulsado el botón BLOQUEO DE PROGRAMAS y, a continuación, pulse el botón PROGRAMA b. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos</p> <p>Resultado: El indicador PROG se muestra en la pantalla digital.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Pulse los botones NUMÉRICOS apropiados según el número de memoria deseado.</p> <p>Resultado: El código del programa de memoria seleccionado aparece debajo del indicador del PROGRAMA.</p> 
 	<p>3. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA o SELECTOR DESCONGELACIÓN.</p> <p>Resultado: En la pantalla aparece el nivel de potencia ALTO predeterminado cuando se pulsa por primera vez el botón SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Pulse los botones NUMÉRICOS para establecer el tiempo de cocción.</p>
<p>P</p> 	<p>5. Mantenga pulsado BLOQUEO DE PROGRAMAS y pulse el botón PROGRAMA. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: Los indicadores PROG y del número de memoria parpadean tres veces en la pantalla digital y suena la alarma. A continuación la pantalla se queda en blanco.</p>
	<p>6. Cuando desee realizar más programaciones, repita el proceso anterior.</p>


-  Debe pulsar los botones con firmeza.
-  Pulse el botón **SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA** o **SELECTOR DESCONGELACIÓN** una o más veces hasta obtener el nivel de potencia que desee.




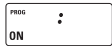
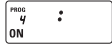



-  El tiempo máximo para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar bajo el título "Niveles de potencia y variaciones de tiempo" en la página 15. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo.
- No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido para el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.


-  Debe pulsar los botones firmemente en la posición correcta.



-  Los programas de memoria tienen hasta 30 opciones. Asegúrese de que la unidad está adecuadamente programada. Una vez completada la programación, para realizar la cocción programada bastará con pulsar los botones **NUMÉRICOS**. El programa de memoria seleccionado iniciará automáticamente la cocción.


Varias etapas

<p>P</p> 	<p>1. Mantenga pulsado BLOQUEO DE PROGRAMAS y pulse el botón PROGRAMA. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: El indicador PROG se muestra en la pantalla digital.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Pulse los botones NUMÉRICOS apropiados según el número de memoria deseado</p> <p>Resultado: El código del programa de memoria seleccionado aparece debajo del indicador del PROGRAMA.</p> 
 	<p>3. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA o SELECTOR DESCONGELACIÓN.</p> <p>Resultado: En la pantalla aparece el nivel de potencia ALTO predeterminado cuando se pulsa por primera vez el botón SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Pulse los botones NUMÉRICOS para establecer el tiempo de cocción.</p>
	<p>5. Repita los pasos 3 y 4 para la programación de la memoria en II o III etapas.</p>
<p>P</p> 	<p>6. Mantenga pulsado BLOQUEO DE PROGRAMAS y pulse el botón PROGRAMA. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: Los indicadores PROG y del número de memoria parpadean 3 veces en la pantalla digital y suena un pitido. A continuación la pantalla se queda en blanco.</p>
	<p>7. Cuando desee realizar más programaciones, repita el proceso anterior.</p>

 Debe pulsar los botones con firmeza.

 Pulse el botón **SELECTOR DEL NIVEL DE POTENCIA** o **SELECTOR DESCONGELACIÓN** una o más veces hasta obtener el nivel de potencia que desee.




 El tiempo máximo para cada nivel de potencia de cocción se puede consultar bajo el título “Niveles de potencia y variaciones de tiempo” en la página 15. Los botones **NUMÉRICOS** no estarán operativos cuando se pulse un tiempo de cocción que exceda el valor máximo. No es posible establecer un tiempo de cocción superior al tiempo máximo permitido para el programa elegido. Es aconsejable pulsar el botón **CANCELAR** y elegir un nuevo nivel de potencia y otro tiempo de cocción.



Debe pulsar los botones firmemente en la posición correcta.



 Los programas de memoria tienen hasta 30 opciones. Asegúrese de que la unidad está adecuadamente programada. Una vez completada la programación, para realizar la cocción programada bastará con pulsar los botones **NUMÉRICOS**. El programa de memoria seleccionado iniciará automáticamente la cocción.

 No se puede establecer el mismo **NIVEL DE POTENCIA** ni **DESCONGELACIÓN**.

 Funcionan en secuencias de configuración.

FUNCIONAMIENTO DE LA COCCIÓN PROGRAMADA

Una vez realizada la programación de memoria, basta con pulsar los botones **NUMÉRICOS** del número de memoria que se desee seleccionar. El horno iniciará automáticamente la función de acuerdo con el tiempo de cocción programado y el nivel de potencia.


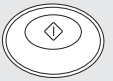
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe que el horno está enchufado a una toma de corriente debidamente conectada a tierra y que en la pantalla aparece la indicación "ON (ENCENDIDO)".
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Abra la puerta. La lámpara del horno se encenderá.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Ponga los alimentos en un recipiente adecuado, colóquelo en el centro del horno y cierre la puerta firmemente. Resultado: La lámpara del horno se apaga.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 4. Pulse los botones NUMÉRICOS. Resultado: El programa de memoria seleccionado inicia automáticamente la cocción. Sin embargo, los botones NUMÉRICOS 1, 2, 3 funcionan después de 2 segundos.

FUNCIONAMIENTO DEL BOTÓN DE DOBLE CANTIDAD

x2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulse el botón DOBLE CANTIDAD.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Pulse el botón NUMÉRICO de memoria que desee. Resultado: En la pantalla aparece el tiempo de cocción multiplicado por el factor preseleccionado y se inicia la cocción a la vez que el conteo del tiempo de cocción desciende.

Para iniciar el calentamiento no es necesario pulsar el botón **INICIO**.

PROGRAMACIÓN DEL BOTÓN DE DOBLE CANTIDAD

x2 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mantenga pulsado el botón CANCELAR y después pulse el botón DOBLE CANTIDAD. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Seleccione el código del programa que desee con los botones NUMÉRICOS.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 3. Pulse los botones NUMÉRICOS para establecer el factor de incremento entre 1,00 y 9,99.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Pulse el botón INICIO.

- El factor predeterminado de incremento del tiempo de cocción configurado de fábrica es 1,65.
Establezca un factor correcto entre 1,00 y 9,99 para cada número de código de memoria.
- Pulse el botón para salir del modo de programación.
Aunque puede establecer un factor de doble cantidad cuyo valor sobrepase el tiempo máximo permitido para cada nivel de potencia, el horno no funcionará cuando sobrepase el tiempo máximo.

Edición del factor de doble cantidad

Función	Botón	Pantalla	Observación
Edición del factor de doble cantidad	Mantenga pulsado el botón CANCELAR y después pulse el botón DOBLE CANTIDAD.		Mantenga pulsado 2 segundos.
	N.º código		Después de 1 segundo, el valor predeterminado se muestra en la pantalla.
	(Introduzca el valor del factor deseado)		1,00 - 9,99 disponibles (cambie el factor si es necesario.)
	INICIO		Si no desea realizar más cambios, pulse CANCELAR para salir del modo de edición.
	Nuevo n.º código		Omita este paso si no lo necesita.
	(Introduzca el valor del factor deseado)		Omita este paso si no lo necesita.
	INICIO		Omita este paso si no lo necesita.
CANCELAR	(Modo de cancelar)	Se sale del modo de edición.	

CONTROL DEL TONO DE LA ALARMA

Puede seleccionar el tono de alarma que se desee. Hay 4 niveles de sonido disponibles.

0 	Mantenga pulsado el botón CANCELAR y después pulse el botón NÚMERO 0 . Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos. Resultado: El tono de la alarma cambia a un nivel más alto que el actual.
-------	--

- El tono de alarma 0 no emite ningún pitido.
Los valores cambian según se van pulsando las teclas ocultas en el siguiente orden.
Sonido 0 → Sonido 1 → Sonido 2 → Sonido 3 → Sonido 0 (sin sonido)
- El tono predeterminado es Sonido 2.

PROGRAMACIÓN DEL TIEMPO DE LIMPIEZA DEL FILTRO DEL AIRE


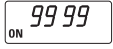


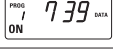


Cuando el indicador de comprobación del filtro del aire (FILTER (FILTRO)) aparece en la pantalla después de cierto tiempo de utilización del horno, se debe limpiar el filtro siguiendo las instrucciones de "Limpieza del filtro de aire" en la página 22 de este manual. Si desea cambiar el tiempo de limpieza del filtro del aire siga el procedimiento que se explica más abajo.

 3	<ol style="list-style-type: none"> Mantenga pulsado BLOQUEO DE PROGRAMAS y después pulse el botón NÚMERO 3. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos. Resultado: La pantalla muestra en horas el tiempo entre limpiezas del filtro del aire que ha programado o el tiempo original de fábrica.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> Pulse los botones NUMÉRICOS para introducir el tiempo de limpieza deseado.
 3	<ol style="list-style-type: none"> Mantenga pulsado BLOQUEO DE PROGRAMAS y después pulse el botón NÚMERO 3. Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos para guardar el nuevo valor. Así se completa la programación del tiempo de limpieza del filtro del aire.
	<ol style="list-style-type: none"> Pulse el botón CANCELAR para volver al modo de cocción.

- El tiempo predeterminado es de 500 horas en términos de tiempo de uso, no en tiempo continuo.
- Se pueden establecer hasta 999 horas.
- Una vez cumplido el tiempo de limpieza se debe proceder a la limpieza del filtro de aire. Consulte la página 22.

TECLAS OCULTAS


Nota: Pulse la tecla 1 y a continuación la siguiente. Mantenga la pulsación durante 2 segundos


Función	Botón		Pantalla	Observación
	Tecla 1	Siguiente		
Tiempo total en continuidad	CANCELAR	1		Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos. Unidad: 10 horas.
Tiempo total de oscilación de magnetrón	CANCELAR	2		Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos. Unidad: 1 hora.
Número de usos del código del programa de memoria	CANCELAR	INICIO		Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.
	N.º código			
	(Pantalla de datos después de 2 segundos)			739 usos
	(El nuevo código se puede establecer después de la pantalla de datos)			
	CANCELAR		(Modo de cancelar)	
Tiempo de calentamiento por código de programa de memoria (visualización secuencial automática)	CANCELAR	PROGRAMA		Mantenga pulsados ambos durante 2 segundos.
			(Visualización secuencial durante 3 segundos de 1 a 30)	
	CANCELAR		(Modo de cancelar)	

CUIDADOS DEL HORNO MICROONDAS

Limpieza del horno microondas

1. Desenchufe el horno de la toma de corriente antes de la limpieza.
2. Limpie el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio, se puede utilizar un detergente para cocinas. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
3. Limpie el exterior del horno con agua y jabón y seque con un paño suave.
4. Para limpiar la ventana de la puerta, lave con agua y un jabón muy suave y seque con un paño suave. No use limpiadores ásperos o abrasivos para no causar arañazos en la puerta.

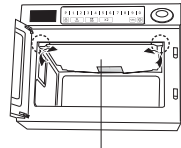
 Los restos de comida o líquidos adheridos a las paredes del horno o entre los cierres y la superficie de la puerta absorben microondas, lo que puede causar chispas o arcos eléctricos.

 **PRECAUCIÓN** No permita que entre agua por las aberturas de la ventilación posterior o del panel de control.

LIMPIEZA DE LA CUBIERTA DEL TECHO

1. Con las dos manos, empuje los topes de la cubierta del techo hacia adentro y luego hacia abajo. A continuación extraiga la cubierta de la cavidad del horno.
2. Lave la cubierta del techo con agua jabonosa o solución desinfectante para cocina.
3. Vuelva a colocar la cubierta del techo antes de utilizar el horno.


PRECAUCIÓN La cubierta del techo debe estar firmemente sujeta en su sitio cuando se utiliza el horno. Cuando haya retirado la cubierta del techo para proceder a su limpieza, tenga mucho cuidado con los componentes interiores de la parte superior de la cavidad del horno que han quedado expuestos. Si alguno de ellos está deformado, pueden ocasionarse síntomas anormales como arcos eléctricos o chispas cuando el horno está en funcionamiento. En ese caso, póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.



Cubierta del techo

LIMPIEZA DEL FILTRO DE AIRE

Limpie el filtro de aire regularmente siguiendo las instrucciones que figuran a continuación. Cuando el filtro de aire está obturado por el polvo, el horno puede presentar problemas.

- 
1. Quite los tornillos de los dos lados del filtro de aire.
 2. Extraiga el filtro de aire con cuidado.
 3. Lave el filtro con agua jabonosa tibia.
 4. Vuelva a colocar el filtro de aire antes de utilizar el horno.

Si el filtro de aire está obstruido por residuos, se producirá un sobrecalentamiento en el horno.

Si desea cambiar el tiempo de limpieza del filtro del aire, consulte "Programación del tiempo de limpieza del filtro del aire" en la página 20.

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN EN COLUMNA

Importante

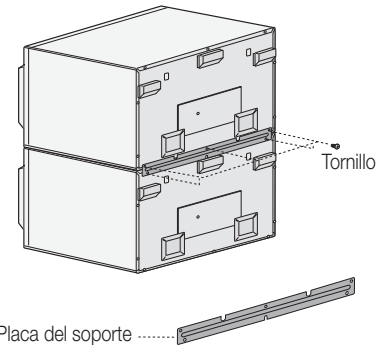
1. Antes de iniciar la instalación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de pared.
2. Para la instalación en columna, debe usar la placa de soporte proporcionada con la unidad.
3. La altura máxima de apilamiento es de dos unidades.

El apilamiento de dos unidades está limitado a los modelos siguientes.

PRECAUCIÓN La cavidad del horno debe estar vacía.

Instalación


1. Apile las dos unidades.
2. Quite los 6 tornillos, como se muestra en la ilustración.
3. Coloque la placa de soporte para trabar las dos unidades.
4. Ponga los 6 tornillos y apriételes, como se muestra en la ilustración.
5. El horno superior debe estar a una altura segura y accesible.

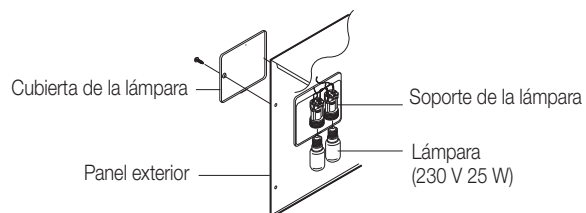


SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

Importante

1. Quite el tornillo de la cubierta de la lámpara.
2. Desenrosque la lámpara girando hacia la derecha.
3. Reemplácela por una lámpara nueva girando hacia la izquierda.

 Para cambiar la lámpara no es necesario retirar el panel externo.



guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si estos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ X	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro vitrificado y la porcelana son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	X	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	X	Pueden provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Utensilios para el horno	✓	Se pueden utilizar, a menos que lleven adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados solo para calentar.

(continuación)

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Metal <ul style="list-style-type: none"> Platos Cierres metálicos de las bolsas para congelados 	<p>✗</p> <p>✗</p>	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
Papel <ul style="list-style-type: none"> Platos, tazas, servilletas y papel de cocina Papel reciclado 	<p>✓</p> <p>✗</p>	<p>Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.</p> <p>Pueden provocar arcos eléctricos.</p>
Plástico <ul style="list-style-type: none"> Recipientes Film transparente Bolsas para congelados 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ ✗</p>	<p>Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.</p> <p>Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.</p> <p>Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pinchelas con un tenedor.</p>
Papel encerado o resistente a la grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendaciones ✓✗ : Usar con precaución ✗ : Inseguro

guía de cocción

C: Congelado

R: Refrigerado

Receta	Método	Nivel de Potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
PAN Y PASTAS						
Para descongelar						
Barrita Viena 9° C	-	DESCONGELACIÓN 1	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Barrita Viena 9° x 2 C	-	DESCONGELACIÓN 1	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Pastel, ind. Porción C	Poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 2	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Para calentar						
Quiche 11" porciones 136 g	Poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 1	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ALTO	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Pastelillo relleno ind. x 2 C	Quitar papel aluminio Poner en bandeja	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarta frutas C	Poner en bandeja	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 C	Poner en bandeja	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Bollería 227 g R	Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarta pollo y champiñones x 2 R	Quitar envoltorio. Poner en bandeja	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarta pollo y champiñones R	Poner en bandeja, quitar envoltorio.	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

C: Congelado

R: Refrigerado

Receta	Método	Nivel de Potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
APERITIVOS Y ENTRANTES						
Para cocinar						
Bacon, loncha R	Poner en parrilla	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Huevos, escalfados x 2 R	Poner en tarrinas	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Huevos, escalfados x 2 R	Batir los huevos y poner en bol	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salchichas X 2 Gruesas R	Perforar	MEDIO	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Para recalentar						
Salchichas grandes C	Poner en bandeja	MEDIO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Desayuno completo R	Cubrir	MEDIO	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburguesas buey C	-	ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburguesas pollo C	-	ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g C	-	ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Perrito caliente C	-	ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g C	Poner en bandeja	BAJO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costillas barbacoa 200 g C	Poner en bandeja	MEDIO	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Alitas picantes x 6 C	Poner en bandeja, partes finas en el centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Alubias cocidas 500 g	Cubrir y remover a la mitad	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Alubias cocidas 250 g	Cubrir y remover a la mitad	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min

Receta	Método	Nivel de Potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
POSTRES						
Para calentar						
Crumble de manzana 200 g C	Plato cubierto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Pudín de Navidad 150 g R	Poner en bol	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Bizcocho de mermelada 80 g C	En una bandeja	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes Suzette 2 C	Perforar film	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudín de biscuit a base de sebo C	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudín de bizcocho C	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	2 min
ENTRANTES						
Para recalentar						
Espirales con salsa de queso R	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo tikka masala C	Perforar film	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Pollo al curry verde tailandés C	Perforar film	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chile con carne C	Perforar film	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Pollo cocido ½ refrigerado	Poner en bolsa perforada	MEDIO	4'30"	5'00"	5'30"	2 min

(continuación)

C: Congelado

R: Refrigerado

Receta	Método	Nivel de Potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Lasaña 192 g	Poner en plato apto microondas	MEDIO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mejillones marinera 466 g C	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupetón de salmón y aguacate R	Perforar bolsa	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pastel de carne con patatas 300 g R	Poner en el horno y cubrir	MEDIO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudín de biscuit a base de sebo congelado	Cubrir - poner vertical en plato apto para microondas.	BAJO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Suprema de pollo con pesto rojo 312 g C	Perforar bolsa, poner en bandeja	DESCONGELACIÓN 1	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	
Tallarines a la carbonara R	Perforar bolsa, poner en bandeja	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al queso R	Poner en plato y cubrir	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Pastel de verduras R	Poner en plato apto microondas	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Comida preparada 350 g R	Cubierto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Comida preparada 700 g R	Cubierto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Receta	Método	Nivel de Potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
Judías verdes cortadas	Cubrir con 60 ml / 4 cucharadas agua	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Brécol, cabezuelas	Cubrir con 60 ml / 4 cucharadas agua	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Col, cortada	Cubrir con 10 cucharadas agua	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Zanahoria, rodajas	Cubrir con 60 ml / 4 cucharadas agua	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Coliflor, cabezuelas	Cubrir con 60 ml / 4 cucharadas agua	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Judías verdes enteras	Cubrir con 60 ml / 4 cucharadas agua	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Patatas con piel	Dar la vuelta a la mitad	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Coles de Bruselas	Cubrir con 60 ml / 4 cucharadas agua	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Judías verdes cortadas	Cubrir, remover a partir de media cocción	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Judías enteras	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Cabezuelas de brécol	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

C: Congelado

R: Refrigerado

Receta	Método	Nivel de Potencia	Tiempo			Tiempo reposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Col, cortada	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bastoncitos zanahoria	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Coliflor, cabezuelas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mazorca de maíz	Cubrir	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Maíz, mazorquitas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Champiñones, enteros	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
VERDURA FRESCA						
Para cocinar 500 g						
Una patata con piel 230-290 g	-	ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Patatas, puré x 2, puré x 4	-	ALTO	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ALTO	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Pisto 500 g	-	ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Coles de Bruselas	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
ARROZ, 500 g						
Para recalentar						
Arroz, hervido C	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Arroz, pilaf C	Cubrir, remover a la mitad	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

solución de problemas y códigos de error

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

Se trata de algo normal.

- Condensación dentro del horno.
- Flujo de aire alrededor de la puerta y de la cubierta exterior.
- Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior.
- Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación.

El horno no se inicia cuando pulsa el botón INICIO/+20s.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y/o pulsado el botón INICIO/+20s?
- ¿Está la puerta cerrada?
- ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

La comida se ha cocido de más o de menos.

- ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
- ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?

La bombilla no se enciende.

- Por razones de seguridad no reemplace la bombilla usted mismo. Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Buffalo más cercano para solicitar un técnico cualificado que cambie la bombilla.

El horno provoca interferencias con radios o televisores.

- Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
- Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero. Para resolver este problema, desconecte el cable de alimentación y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.

Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).

- ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
- ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
- ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

Humos y malos olores al poner en marcha el aparato por primera vez.

- Es un estado temporal debido al calentamiento de los componentes nuevos. El humo y el olor desaparecerán por completo después de 10 minutos de funcionamiento. Para eliminar los olores rápidamente, ponga medio limón o zumo de limón en el horno microondas y póngalo en marcha.

✍ Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro local de atención al cliente de Buffalo.

Tenga lista la siguiente información:

- Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno
- La garantía
- Una descripción clara del problema

A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de Buffalo.


✍ Si tiene cualquier comentario o pregunta referentes a los productos Buffalo, póngase en contacto con el Centro de atención al cliente de Buffalo. Buffalo, Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, Reino Unido. Tel: 0845 146 2887

CÓDIGOS DE ERROR

Errores	Código	Señal acústica	Causa
Error en frecuencia de alimentación (50/60 Hz)	E1	Un pitido largo durante 2 segundos.	La frecuencia de alimentación no es 50 Hz.
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y compruebe si la frecuencia de alimentación es 50 Hz. Enchufe el cable en una fuente de alimentación de 50 Hz y compruebe si aparece "E1". Si el código de error aparece de nuevo aún después de proporcionar la fuente de alimentación correcta, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		

Errores	Código	Señal acústica	Causa
Error de termostato abierto	E21	Un pitido largo durante 2 segundos.	El sensor del termostato que debería detectar la temperatura de la cavidad interior no funciona correctamente. (Sensor de termostato abierto)
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y espere más de 10 segundos. Conecte el cable de alimentación de nuevo. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		
Error de termostato corto	E22	Un pitido largo durante 2 segundos.	El sensor del termostato que debería detectar la temperatura de la cavidad interior no funciona correctamente. (Sensor de termostato corto)
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y espere más de 10 segundos. Conecte el cable de alimentación de nuevo. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		
Error de temperatura de aire de salida demasiado alta	E3	Un pitido largo durante 2 segundos.	La cavidad del horno se calienta demasiado debido al funcionamiento excesivo sin carga o con poca carga, o debido a que algún elemento obstruye el filtro de aire o la salida de aire de la parte posterior del horno.
	Solución Abra la puerta del horno y compruebe si 1) el horno ha estado funcionando sin carga o con poca carga, 2) el filtro de aire está en una posición incorrecta, o 3) si algún elemento bloquea la salida del aire. Deje enfriar el horno (aproximadamente 30 minutos) a temperatura normal. El horno funcionará normalmente cuando el código de error "E3" desaparezca de la pantalla y en su lugar aparezca "ON (ENCENDIDO)". Desenchufe el cable, retire los elementos obstructores de las aberturas de ventilación, deje enfriar suficientemente el horno (aprox. 30 minutos), vuelva a enchufar el cable y compruebe si el código de error vuelve a aparecer. Si el síntoma persiste incluso después de haber dejado enfriar el horno suficientemente, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		

Errores	Código	Señal acústica	Causa
Error de alimentación HVT-I	E41	Un pitido largo durante 2 segundos.	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error "E41". Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		
Error de alimentación HVT-II	E42	Un pitido largo durante 2 segundos.	El circuito del interior del horno no funciona correctamente.
	Solución Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error "E42". Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		
Error EEPROM	E5	Un pitido largo durante 2 segundos.	IC de memoria (EEPROM IC) no funciona correctamente. En este caso, otras funciones excepto la función de memoria funcionan correctamente. (Se puede hacer funcionar el horno normalmente.)
	Solución Pulse el botón CANCELAR una o más veces e intente iniciar un calentamiento programado. Si el código de error "E5" persiste, póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano.		

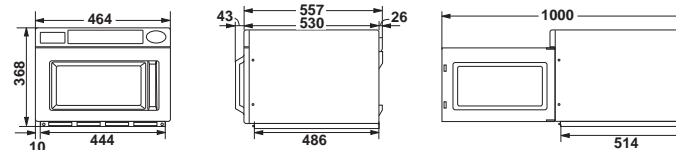
 Para obtener más información sobre estos códigos de error o si la solución sugerida no resuelve el problema, llame al centro de atención al cliente local de Buffalo.

especificaciones técnicas

Buffalo se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

En virtud de la norma general 2/1984 (III.10) BKM-lpM, nosotros, como distribuidores, testificamos que los hornos GK640, GK641 de Buffalo cumplen los parámetros tecnológicos indicados a continuación.

Modelo	GK640	GK641
Fuente de alimentación	230 V ~ 50 Hz	
Consumo de energía Microondas	3200 W	3000 W
Potencia de salida	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz	
Dimensiones (An. x Al. x Pr.)	Exterior 464 x 368 x 557 mm	
	Interior del horno 370 x 190 x 370 mm	
Volumen	26 litros	
Peso	Neto 32 kg aprox.	
	Nivel de ruido 54,5 dB	



NOTAS

NOTAS

NOTAS

NOTAS



Si tiene problemas con la máquina, póngase en contacto con el centro de asistencia técnica de Buffalo

PREGUNTAS O COMENTARIOS

PAÍS	LLAME	DIRECCIÓN
The United Kingdom	0845 146 2887	Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Nederland	040 262 8080	
Germany	0800 186 0806	
Belgium	050 600006	
France	0820 300116	
Spain	901 100133	

DE68-04279B-01



GK640-E
GK641-E

Four à micro-ondes commercial

Manuel d'utilisation

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

sommaire

Consignes de sécurité	2
Fonctions du four	11
Four	11
Tableau de commande	12
Écran	12
Utilisation du four	13
Consignes concernant la cuisson	13
Cuisson/Réchauffage	13
Niveaux de puissance et variations de temps	15
Arrêt de la cuisson	15
Fonctions de répétition	15
Utilisation du bouton +20s	16
Utilisation des fonctions de décongélation	16
Programmation du bouton de la mémoire	17
Utilisation de la cuisson mémorisée	19
Utilisation du bouton de double quantité	19
Programmation du bouton de double quantité	19
Réglage de la tonalité du signal sonore	20
Programmation du temps de nettoyage du filtre à air	20
Touches cachées	21
Entretien de votre four micro-ondes	21
Nettoyage du cache de la paroi supérieure interne	22
Nettoyage du filtre à air	22
Consignes d'installation en vue d'une superposition	22
Remplacement de la lampe	23
Guide des récipients	23
Guide de cuisson	24
Dépannage et code d'erreur	27
Dépannage	27
Codes d'erreur	28
Caractéristiques techniques	29

consignes de sécurité

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes Buffalo. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures graves, voire mortelles.
AVERTISSEMENT	
	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels.
ATTENTION	
	Avertissement ; Risque d'incendie
	Avertissement ; Electricité
	Interdit.
	NE PAS démonter.
	Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Important
	Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Matière explosive
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Remarque

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET
CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN
VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT

(Fonction micro-ondes uniquement)

- AVERTISSEMENT** : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- AVERTISSEMENT** : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- AVERTISSEMENT** : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

- AVERTISSEMENT** : cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'éteindre les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

★	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; soyez donc vigilant lorsque vous sortez le récipient du four.
★	AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
☒	Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
★	Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
☒	En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
☒	L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
★	Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
☒	Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
☒	AVERTISSEMENT : les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
☒	Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

★	Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
☒	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

**⚠ AVERTISSEMENT
(Fonction du four uniquement) - En option**

👁	AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
☒	AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
☒	Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

☒	AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
★	AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.
👁	Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.
👁	Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.
👁	Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

★	cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.
☐	N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.
☐	L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe A groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements

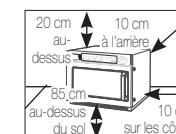
de classe A sont des équipements adaptés à l'usage dans tous les établissements autres que domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

Avertissement : Les équipements de classe A sont destinés à une utilisation en environnement industriel. D'éventuelles difficultés peuvent survenir au moment d'assurer la compatibilité électromagnétique dans d'autres environnements liées aux perturbations conduites mais également rayonnées.

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm (4 pouces) à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm (8 pouces) au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.



(Modèle à plateau tournant uniquement)

4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- ☑ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
 - ☑ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES


Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

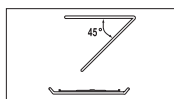
(Modèle à plateau tournant uniquement)

- ☑ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci se ferme correctement.
 - ☑ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
 2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
 3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
 4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.
- ☑ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

 **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir auparavant afin d'éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES


Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples. N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti


Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.









 Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique

ou en cas de doute concernant son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
 - appelez le service après-vente le plus proche.
-  Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

-  Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Buffalo le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

AVERTISSEMENT					
	Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
	N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.	✓	✓	✓	✓

	Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
	Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
	Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.	✓	✓	✓	✓
	N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.	✓	✓		
	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	

	N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; soyez donc vigilant lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : <ul style="list-style-type: none"> • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ; 	✓	✓	✓	✓
	Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.				✓

Français - 9

<td>N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td>	N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.	✓			✓
--	---	---	--	--	---

ATTENTION					
<td>Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td>	Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
<td>N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td>	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
<td>Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td>	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
<td>Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td>	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
<td>Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td>✓</td>	Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
<td>Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
<td>Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	

<td>Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
<td>Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
<td>Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.</td> <td>✓</td> <td></td> <td></td> <td>✓</td>	Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
<td>Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).</td> <td>✓</td> <td></td> <td>✓</td> <td></td>	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
<td>Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td>✓</td> <td></td>	Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT).

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

- Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.
- Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.
- Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
 - Porte (déformée)
 - Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
 - Joints de la porte et surfaces d'étanchéité
- Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Buffalo facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

- (a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).
- (b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

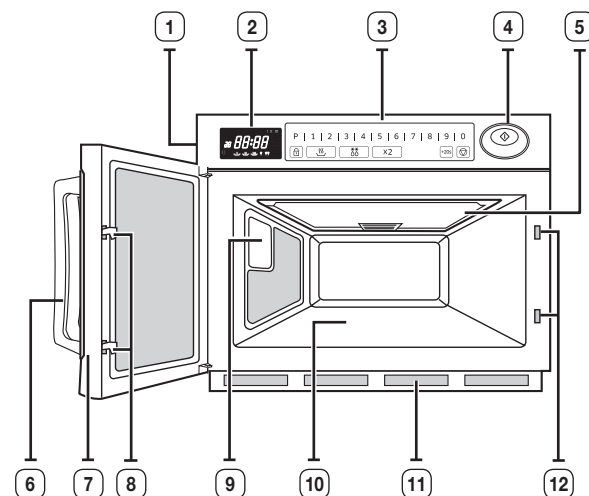
Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

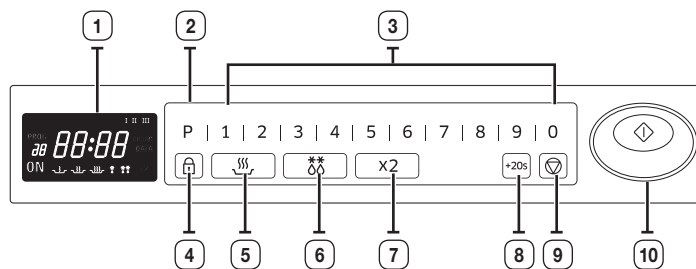
fonctions du four

FOUR



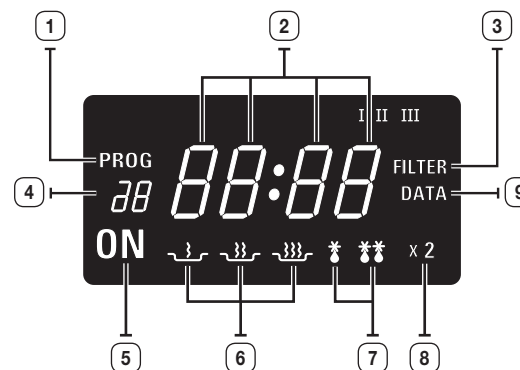
- | | |
|---|---|
| 1. CACHE DE LA LAMPE DU FOUR | 7. PORTE |
| 2. ÉCRAN | 8. LOQUETS DE LA PORTE |
| 3. TABLEAU DE COMMANDE | 9. LAMPE DU FOUR |
| 4. BOUTON DÉPART | 10. PLATEAU |
| 5. CACHE DE LA PAROI SUPÉRIEURE INTERNE | 11. FILTRE À AIR |
| 6. POIGNÉE | 12. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |

TABLEAU DE COMMANDE



- | | |
|---|--|
| 1. ÉCRAN | 6. BOUTON SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION |
| 2. BOUTON PROGRAMME | 7. BOUTON DOUBLE QUANTITÉ |
| 3. BOUTONS NUMÉROTÉS
(programmation de la mémoire et du temps) | 8. BOUTON +20s
(bouton de cuisson immédiate) |
| 4. BOUTON VERROUILLAGE DU PROGRAMME | 9. BOUTON ANNULER |
| 5. BOUTON SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE | 10. BOUTON DÉPART |

ÉCRAN



1. INDICATEUR DE PROGRAMME
2. AFFICHAGE DE L'HEURE
3. INDICATEUR DEMANDANT LA VÉRIFICATION DU FILTRE À AIR
4. INDICATEUR DU NUMÉRO DE BOUTON MÉMORISÉ
5. INDICATEUR DE VÉRIFICATION DE LA SOURCE D'ALIMENTATION
(lorsque celui-ci est allumé, le four ne fonctionne pas)
6. INDICATEURS DE NIVEAU DE PUISSANCE
7. INDICATEURS DE DÉCONGÉLATION
8. INDICATEUR DE DOUBLE QUANTITÉ
9. INDICATEUR DE VÉRIFICATION DE DONNÉES

utilisation du four

CONSIGNES CONCERNANT LA CUISSON


La Puissance de sortie IEC est une puissance standard internationale, tous les fabricants de micro-ondes utilisent donc désormais la même méthode de mesure de la puissance. Si les consignes concernant la cuisson indiquées sur l'emballage des aliments sont basées sur les Puissances de sortie IEC, réglez les temps de cuisson en fonction de la Puissance IEC de votre four.

Par exemple :

Si les consignes concernant la cuisson sont basées sur un four à 650 W, vous devrez réduire certains temps de cuisson pour le four à 850 W. Les plats préparés sont maintenant très pratiques et très populaires. Ces plats ont déjà été cuisinés et cuits par le fabricant, puis ils ont été congelés, réfrigérés ou mis sous vide pour une longue durée. Les temps de cuisson de ces plats préparés sont de plus en plus basés sur les Catégories de réchauffage A, B, C, D et E.

Par conséquent, utilisez simplement pour votre four la catégorie de réchauffage indiquée sur l'emballage de vos aliments, et réglez votre minuterie en fonction.

Par exemple : Si les consignes concernant le réchauffage sont de 3 minutes sur ÉLEVÉ pour un four de catégorie D, vous devrez régler votre minuterie sur moins de 3 minutes sur ÉLEVÉ pour les modèles GK640-E (catégorie E).



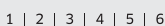

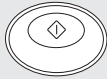
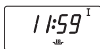
 Gardez en tête que les consignes concernant la cuisson ne sont fournies qu'en tant que guide. Si vous avez suivi les consignes et si les aliments ne sont toujours pas uniformément chauds, remettez-le tout simplement dans le four et faites chauffer jusqu'à ce que ce soit le cas.


CUISSON/RÉCHAUFFAGE


Cuisson en une étape


Assurez-vous que le four est branché sur une prise murale correctement reliée à la terre et que le message « ON (MARCHE) » s'affiche à l'écran. Ouvrez la porte (la lampe du four s'allume).


Déposez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes, placez celui-ci au centre du plateau et fermez correctement la porte du four (la lampe s'éteint).


	<p>1. Sélectionnez la puissance désirée à l'aide du bouton SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE.</p> <p>Résultat : la puissance sélectionnée s'affiche à l'écran.</p> 
	<p>2. Réglez le temps de cuisson désiré à l'aide des boutons NUMÉROTÉS.</p> <p>Résultat : le temps sélectionné s'affiche dans la fenêtre d'affichage.</p> 
	<p>3. Appuyez sur le bouton DÉPART.</p> <p>Résultat : la lampe du four s'allume et le ventilateur se met en marche. Le cycle de chauffe commence. Le décompte du temps sur l'écran numérique démarre.</p> 
	<p>4. Ouvrez la porte et sortez les aliments du four. Fermez la porte. La lampe s'éteint.</p>


 Le temps maximal selon chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 15. Les boutons **NUMÉROTÉS** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale. Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur le bouton **ANNULER** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

-  Une fois la durée sélectionnée écoulee, un signal sonore retentit 4 fois et le cycle de chauffe s'arrête. La lampe s'éteint. L'écran affiche « 0 » pendant une minute et le ventilateur continue de fonctionner jusqu'au refroidissement correct de tous les éléments internes du four. Pendant ce temps, le ventilateur ne s'arrête pas, même si vous ouvrez la porte. Au bout d'une minute environ, le ventilateur s'arrête. Vous pouvez néanmoins retirer les aliments du four même lorsque la ventilation est en marche. Pendant ce temps, le ventilateur ne s'arrête pas, même si vous ouvrez la porte. Une minute plus tard, il s'arrête et le message « ON (MARCHE) » apparaît à nouveau. Vous pouvez néanmoins retirer les aliments du four même lorsque la ventilation est en marche.







-  Si vous souhaitez interrompre un cycle de chauffe, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton **ANNULER**. L'indicateur de vérification d'alimentation « ON (MARCHE) » commence à clignoter et s'éteint lorsque les boutons **ANNULER** ou **DÉPART** sont actionnés à nouveau. Pour poursuivre la cuisson, appuyez sur le bouton **DÉPART**. Pour annuler le programme en cours, appuyez sur le bouton **ANNULER**. S'il NE s'agit PAS d'un cycle de chauffe, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton **ANNULER** pour annuler le programme en cours. Vous pouvez appuyer sur le bouton **+20s** une ou plusieurs fois pour augmenter le temps de cuisson par multiple de 20 secondes. La durée ne peut en revanche pas dépasser le temps maximal associé à la puissance sélectionnée.


-  Lors du tout premier branchement de l'appareil sur une prise murale, celui-ci sonne une fois et toutes les indications restent affichées à l'écran pendant 5 secondes.

-  Lorsque vous ouvrez la porte du four une fois la cuisson terminée, la lampe s'allume automatiquement et s'éteint 1 minute après.

-  Si vous ouvrez la porte en cours de cuisson, le four s'arrête et la lampe s'allume automatiquement pendant 1 minute avant de s'éteindre. Si vous laissez la porte du four ouverte pendant plus de 1 minute, un signal sonore retentit toutes les minutes et l'indicateur de vérification de la source d'alimentation « ON (MARCHE) » s'affiche à l'écran après 5 minutes.

Cuisson en plusieurs étapes

 	<p>1. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité en appuyant sur les boutons SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE ou SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION.</p> <p>Résultat : la puissance sélectionnée s'affiche à l'écran.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Réglez le temps de cuisson désiré à l'aide des boutons NUMÉROTÉS.</p> <p>Résultat : le temps sélectionné est affiché dans la fenêtre d'affichage.</p> 
	<p>3. Répétez les étapes 1 et 2 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.</p>
	<p>4. Appuyez sur le bouton DÉPART.</p> <p>Résultat : la lampe du four s'allume et le ventilateur se met en marche. Le four commence à chauffer conformément au temps et au niveau de puissance de cuisson pré-programmé. (Étape I → étape II → étape III). Le décompte du temps sur l'écran numérique démarre.</p> 

-  Le temps maximal selon chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 15. Les boutons **NUMÉROTÉS** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale. Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur le bouton **ANNULER** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

 Vous ne pouvez pas régler le même **NIVEAU DE PUISSANCE** ou la même **PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION**.

 Fonctionne en tant que séquence de réglage.

NIVEAUX DE PUISSANCE ET VARIATIONS DE TEMPS

La fonction du niveau de puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez choisir parmi les puissances ci-dessous.

Niveau de puissance	GK640		GK641	
	Pourcentage	Puissance	Pourcentage	Puissance
ÉLEVÉ	100 %	1850 W	100 %	1500 W
MOYEN	70 %	1295 W	70 %	1050 W
FAIBLE	50 %	925 W	50 %	750 W
DÉCONGÉLATION MAXI.	20 %	370 W	25 %	375 W
DÉCONGÉLATION MINI.	10 %	185 W	13 %	195 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent au niveau de puissance spécifique indiqué.


Niveau de puissance	Temps maxi.
ÉLEVÉ	25 min
MOYEN	40 min
FAIBLE	40 min
DÉCONGÉLATION MAXI.	50 min
DÉCONGÉLATION MINI.	50 min

ARRÊT DE LA CUISSON

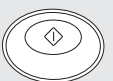
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton ANNULER . Résultat : la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton DÉPART .
Définitivement	Définitivement : appuyez deux fois sur le bouton ANNULER . Résultat : les réglages de cuisson sont annulés.

 Si vous souhaitez annuler les réglages avant même de lancer le cycle de cuisson, il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton **ANNULER**.

FONCTIONS DE RÉPÉTITION

	<p>1. Vous pouvez répéter le réglage de cuisson précédent (quel que soit le mode de cuisson mémorisé, manuel ou automatique) en appuyant sur le bouton DÉPART. Le four démarre avec le même temps et la même puissance de cuisson que ceux utilisés la fois précédente.</p>
	<p>2. La fonction de répétition est annulée lorsque l'appareil est mis hors tension.</p>

UTILISATION DU BOUTON +20S

Il s'agit d'un bouton de **CUISSON IMMEDIATE**.

Lorsque celui-ci est actionné, le cycle de chauffe démarre instantanément.

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+20s** pendant le cycle de cuisson.


Le temps de cuisson augmente de 20 secondes à chaque pression sur le bouton **+20s**.

Cependant, il ne peut pas dépasser le temps maximal.

Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez juger nécessaire, en fonction des caractéristiques des aliments et de vos goûts, d'ajuster légèrement les temps de cuisson.

Vous pouvez :

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit :
- D'ouvrir la porte
- De refermer la porte
- D'augmenter le temps de cuisson restant.

	Avant de lancer un cycle de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer les temps de cuisson à l'aide des boutons de la minuterie ou du bouton +20s . En cours de cycle, vous ne pouvez utiliser que le bouton +20s .
---	--


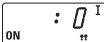


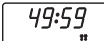
UTILISATION DES FONCTIONS DE DÉCONGÉLATION


Le mode Décongélation permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson.


 N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments encore surgelés au centre du plateau.

Refermez la porte.


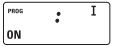
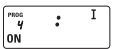



	1. Appuyez sur le bouton SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION pour définir la DÉCONGÉLATION MAXI. ou la DÉCONGÉLATION MINI. voulue. Résultat : l'indicateur DÉCONGÉLATION s'affiche à l'écran. 
1 2 3 4 5 6	2. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS pour définir le temps de décongélation. (50 min maxi.) 
	3. Appuyez sur le bouton DÉPART . Résultat : la phase de décongélation commence. 



 Vous n'avez pas la possibilité de définir un temps de décongélation supérieur à 50 min. L'indicateur de décongélation clignote et il est recommandé d'appuyer sur le bouton **ANNULER** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

 Lorsque le cycle de décongélation du four est actif pendant plus de 25 min, vous N'avez PAS la possibilité de basculer du mode de décongélation vers le mode de chauffe (cuisson/réchauffage).


PROGRAMMATION DU BOUTON DE LA MÉMOIRE

Une étape

<p>P</p> 	<p>1. Maintenez VERROUILLAGE DU PROGRAMME appuyé, puis appuyez sur le bouton PROG. Maintenez appuyés les deux boutons pendant 2 s.</p> <p>Résultat : L'indicateur PROG apparaît dans la zone d'affichage numérique.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS appropriés pour le numéro mémorisé souhaité.</p> <p>Résultat : le code du programme mémorisé sélectionné apparaît sous l'indicateur PROG.</p> 
 	<p>3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur les boutons SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE ou SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION.</p> <p>Résultat : le niveau de puissance ÉLEVÉ par défaut s'affiche lors du premier actionnement du bouton de SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS pour définir le temps de cuisson.</p>
<p>P</p> 	<p>5. Maintenez appuyé le bouton VERROUILLAGE DU PROGRAMME, puis appuyez sur le bouton PROGRAMME. Maintenez à nouveau appuyés les deux boutons pendant 2 s.</p> <p>Résultat : l'indicateur PROG et celui du numéro mémorisé clignotent 3 fois dans la zone d'affichage et un signal sonore retentit. Ensuite, la zone d'affichage se vide.</p>
	<p>6. Si vous souhaitez effectuer une nouvelle programmation, vous pouvez répéter les procédures précédentes une nouvelle fois.</p>

-  Assurez-vous d'appuyer fermement sur les boutons.
-  Appuyez sur le bouton **SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE** ou sur le bouton **SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir la puissance souhaitée.




-  Le temps maximal de chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 15. Les boutons **NUMÉROTÉS** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale. Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur le bouton **ANNULER** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.


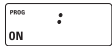
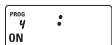





Assurez-vous d'appuyer fermement sur les boutons dans la bonne position.



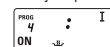
-  30 programmes mémorisés sont disponibles. Assurez-vous que l'unité est correctement programmée. Une fois la programmation terminée, il vous suffit d'appuyer sur le bouton **NUMÉROTÉ** pour obtenir la cuisson mémorisée. Le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la cuisson.


Plusieurs étapes

 P	<p>1. Maintenez appuyé le bouton VERROUILLAGE DU PROGRAMME, puis appuyez sur le bouton PROG. Maintenez appuyés les deux boutons pendant 2 s. Résultat : l'indicateur PROG apparaît dans la zone d'affichage numérique.</p> 
1 2 3 4 5 6	<p>2. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS appropriés pour le numéro de programme mémorisé souhaité. Résultat : le code du programme mémorisé sélectionné apparaît sous l'indicateur PROGRAMME.</p> 
 	<p>3. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur les boutons SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE ou SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION. Résultat : le niveau de puissance ÉLEVÉ par défaut s'affiche lors du premier actionnement du bouton SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE.</p>
1 2 3 4 5 6	<p>4. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS pour définir le temps de cuisson.</p>
	<p>5. Répétez les étapes 3 et 4 pour la programmation de la mémoire en 2 ou 3 étapes.</p>
 P	<p>6. Maintenez appuyé le bouton VERROUILLAGE DU PROGRAMME, puis appuyez sur le bouton PROGRAMME. Maintenez à nouveau appuyés les deux boutons pendant 2 s. Résultat : l'indicateur PROG et celui du numéro mémorisé clignotent 3 fois dans la zone d'affichage et un signal sonore retentit. Ensuite, la zone d'affichage se vide.</p>
	<p>7. Si vous souhaitez effectuer une nouvelle programmation, vous pouvez répéter les procédures précédentes une nouvelle fois.</p>

 Assurez-vous d'appuyer fermement sur les boutons.

 Appuyez sur le bouton **SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE** ou sur le bouton **SÉLECTION DE LA PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION** une ou plusieurs fois jusqu'à obtenir la puissance souhaitée.



 Le temps maximal de chaque niveau de puissance pour la cuisson peut être consulté dans le chapitre « Niveaux de puissance et variations de temps », situé en page 15. Les boutons **NUMÉROTÉS** ne fonctionnent pas lorsque vous appuyez sur un temps de cuisson supérieur à la valeur maximale.

Le temps de cuisson ne peut pas être supérieur au temps maximal autorisé par le programme sélectionné. Il est recommandé d'appuyer sur le bouton **ANNULER** et de saisir un niveau de puissance et un temps de cuisson nouveaux.

 **ATTENTION** Assurez-vous d'appuyer fermement sur les boutons dans la bonne position.




 30 programmes mémorisés sont disponibles.

Assurez-vous que l'unité est correctement programmée.

Une fois la programmation terminée, il vous suffit d'appuyer sur le bouton **NUMÉROTÉ** pour obtenir la cuisson mémorisée. Le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la cuisson.

 Vous ne pouvez pas régler le même **NIVEAU DE PUISSANCE** ou la même **PUISSANCE DE DÉCONGÉLATION**.

 Fonctionne en tant que séquence de réglage.

UTILISATION DE LA CUISSON MÉMORISÉE

Une fois la programmation mémorisée terminée, appuyez sur les boutons **NUMÉROTÉS** correspondant au numéro mémorisé que vous souhaitez sélectionner. Le four commence à chauffer conformément au temps et au niveau de puissance de cuisson pré-programmés.


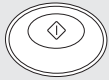
	1. Assurez-vous que le four est branché sur une prise murale correctement reliée à la terre et que le message « ON (MARCHE) » s'affiche à l'écran.
	2. Ouvrez la porte. La lampe du four s'allume.
	3. Déposez les aliments dans un récipient résistant aux micro-ondes, placez celui-ci au centre du plateau et fermez correctement la porte du four Résultat : la lampe s'éteint.
1 2 3 4 5 6	4. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS . Résultat : le programme mémorisé sélectionné démarre automatiquement la chauffe. Cependant, les boutons NUMÉROTÉS 1, 2 et 3 fonctionnent après 2 secondes.



UTILISATION DU BOUTON DE DOUBLE QUANTITÉ

x2	1. Appuyez sur le bouton DOUBLE QUANTITÉ .
1 2 3 4 5 6	2. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS souhaités. Résultat : le temps de cuisson qui a été multiplié par le facteur prédéfini s'affiche, la cuisson démarre et l'écran affiche le décompte du temps restant.

 Il n'est pas nécessaire d'actionner le bouton **DÉPART** pour démarrer le cycle de chauffe.

PROGRAMMATION DU BOUTON DE DOUBLE QUANTITÉ

x2 	1. Maintenez appuyé le bouton ANNULER , puis appuyez sur le bouton DOUBLE QUANTITÉ . Maintenez appuyés les deux boutons pendant 2 secondes.
1 2 3 4 5 6	2. Sélectionnez le code de programme souhaité à l'aide des boutons NUMÉROTÉS .
1 2 3 4 5 6	3. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS pour définir le facteur d'augmentation, qui est compris entre 1,00 et 9,99.
	4. Appuyez sur le bouton DÉPART .

-  Le facteur par défaut prédéfini par le fabricant afin d'augmenter le temps de cuisson est 1,65.
Assurez-vous de définir un facteur correct compris entre 1,00 et 9,99 pour chaque numéro de code mémorisé.
-  Appuyez sur un bouton pour quitter le mode de programmation.
Bien que vous puissiez définir un facteur de double quantité dont le réglage pourrait entraîner le dépassement du temps maximal autorisé pour chaque niveau de puissance, le four ne dépasse pas le temps maximal.

Modification du facteur de double quantité

Fonction	Entrée de touche	Affichage	Remarque
Modification du facteur de double quantité	Maintenez le bouton ANNULER appuyé, puis appuyez sur le bouton DOUBLE QUANTITÉ.		Maintenez appuyé pendant 2 s.
	N° de code		Après 1 s, la valeur par défaut s'affiche.
	(Saisissez la valeur de facteur souhaitée.)		Valeurs disponibles : 1,00 à 9,99 (modifiez le facteur si nécessaire.)
	DÉPART		Si vous avez terminé les modifications, appuyez sur le bouton ANNULER pour quitter le mode de modification.
	Nouveau N° de code		Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
	(Saisissez la valeur de facteur souhaitée.)		Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
	DÉPART		Omettez cette étape si elle n'est pas nécessaire.
ANNULER	(Annulation du mode)	Ce bouton permet de quitter le mode de modification.	

RÉGLAGE DE LA TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Vous pouvez sélectionner une tonalité pour le signal sonore. 4 niveaux sonores sont disponibles.

 0	<p>Maintenez le bouton ANNULER appuyé, puis appuyez sur le bouton NUMÉRO 0. Maintenez appuyés les deux boutons pendant 2 secondes.</p> <p>Résultat : la tonalité du signal sonore passe à « un » niveau supérieur à la tonalité actuelle.</p>
-------	--

La tonalité 0 n'émet pas de signal sonore. Les réglages disponibles lorsque vous appuyez sur les touches cachées suivent l'ordre ci-dessous :
Son 0 → Son 1 → Son 2 → Son 3 → Son 0 (aucun son)

La tonalité par défaut est Son 2.

PROGRAMMATION DU TEMPS DE NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Lorsque l'indicateur de vérification du filtre à air (FILTER (FILTRE)) s'affiche après un certain temps d'utilisation du filtre, il est nécessaire de le nettoyer conformément aux instructions contenues dans « Nettoyage du filtre à air », figurant en page 22 de ce livret. Ensuite, suivez la procédure ci-dessous pour modifier le temps de nettoyage du filtre à air.

 3	<p>1. Maintenez appuyé le bouton VERROUILLAGE DU PROGRAMME, puis appuyez sur le bouton NUMÉRO 3. Maintenez appuyés les deux boutons pendant 2 secondes.</p> <p>Résultat : le temps restant (en heures) jusqu'au nouveau nettoyage que vous avez programmé ou jusqu'au nettoyage programmé par le fabricant s'affiche.</p>
1 2 3 4 5 6	<p>2. Appuyez sur les boutons NUMÉROTÉS pour définir le temps souhaité entre deux nettoyages.</p>
 3	<p>3. Maintenez appuyé VERROUILLAGE DU PROGRAMME, puis appuyez sur le bouton NUMÉRO 3. Maintenez appuyé pendant 2 secondes pour enregistrer la nouvelle valeur.</p> <p>La programmation du temps de nettoyage du filtre à air est maintenant terminée.</p>
	<p>4. Appuyez sur le bouton ANNULER pour revenir au mode de cuisson.</p>

Le temps entre deux nettoyages par défaut est 500 heures en termes de temps d'oscillation pur et non de temps en continu.

Vous pouvez régler jusqu'à 999 heures.

Une fois le temps de nettoyage expiré, vous devez nettoyer le filtre à air. Voir page 22.

TOUCHES CACHÉES

Remarque : appuyez sur la Touche 1, puis sur la touche Suivante.
Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.

Fonction	Entrée de touche		Affichage	Remarque
	Touche 1	Suivante		
Temps total en continu	ANNULER	1		Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s. Unité : 10 h
Temps total d'oscillation du magnétron	ANNULER	2		Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s. Unité : 1 h
Nombre de fois d'utilisation par code de programme mémorisé	ANNULER	DÉPART		Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.
	N° de code			
	(Données affichées après 2 s)			739 fois d'utilisation
	(Un nouveau code peut être défini après l'affichage des données)			
	ANNULER		(Annulation du mode)	
Temps de cuisson par code de programme mémorisé (affichage séquentiel automatique)	ANNULER	PROGRAMME		Maintenez enfoncées les deux touches pendant 2 s.
			(Affichage séquentiel de 3 s du numéro 1 au numéro 30)	
	ANNULER		(Annulation du mode)	

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR MICRO-ONDES

Nettoyage du four à micro-ondes

1. Avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise murale.
2. Nettoyez l'intérieur du four. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant ménager doux si le four est particulièrement sale. N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs puissants.
3. Nettoyez l'extérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse et essuyez avec un chiffon doux et sec.
4. Utilisez de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer la vitre de la porte et un chiffon doux pour l'essuyer. Les savons acides ou les nettoyants contenus dans les produits à vitres classiques risquent de rayer la porte.

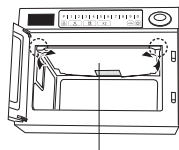
S'il reste des traces de nourriture ou de liquide sur les parois du four ou entre le joint et la surface de la porte, celles-ci peuvent absorber les micro-ondes et créer des arcs électriques ou des étincelles.

ATTENTION Évitez que de l'eau ne s'infilte dans le système de ventilation arrière ou dans les ouvertures du tableau de commande.

NETTOYAGE DU CACHE DE LA PAROI SUPÉRIEURE INTERNE

1. Saisissez les tampons du cache avec les deux mains et tirez-les vers le bas. Retirez ensuite du four le cache de la paroi supérieure interne.
2. Nettoyez ensuite le cache à l'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un produit assainissant non toxique.
3. Assurez-vous de remettre le cache en place avant toute nouvelle utilisation du four.

ATTENTION Vérifiez que le cache soit bien en place avant de faire fonctionner le four. Lorsque vous retirez le cache en vue de le nettoyer, soyez extrêmement vigilant pour ne pas endommager les composants internes exposés situés en haut du four. Si tel était le cas, des dysfonctionnements pourraient en découler (arcs électriques, étincelles) pendant l'utilisation du four. Si ce problème survenait, contactez votre service d'assistance technique.

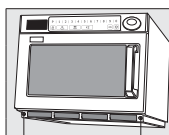


Cache de la paroi supérieure interne

NETTOYAGE DU FILTRE À AIR

Nettoyez régulièrement le filtre à air en suivant attentivement les consignes indiquées ci-dessous.

Si le filtre à air est trop encrassé, le four risque de ne pas fonctionner correctement.



Boulon

1. Retirez le boulon situé à chaque extrémité du filtre à air.
2. Désengagez doucement le filtre de son support.
3. Lavez le filtre dans de l'eau chaude savonneuse.
4. Assurez-vous de remettre le filtre en place avant toute nouvelle utilisation du four.

Si le filtre est obstrué, le four risque de surchauffer.

Si vous souhaitez modifier le temps de nettoyage du filtre à air, reportez-vous à « Programmation du temps de nettoyage du filtre à air », en page 20.

CONSIGNES D'INSTALLATION EN VUE D'UNE SUPERPOSITION

Important

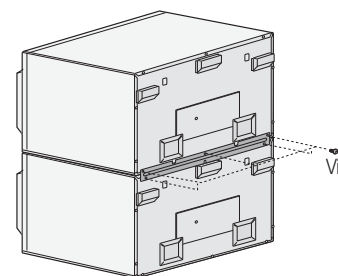
1. Débranchez le four de la prise murale avant d'effectuer ce type d'installation.
2. Pour installer le four sur un autre appareil, utilisez la « plaque support » fournie avec le produit.
3. Seuls deux appareils peuvent être installés l'un sur l'autre.

La superposition est limitée aux modèles ci-dessous.

ATTENTION Assurez-vous que le four est vide avant de procéder à l'installation.

Installation

1. Empilez les deux appareils l'un sur l'autre.
2. Retirez les 6 vis comme indiqué sur la figure ci-dessous.
3. Positionnez la « plaque support » pour relier les deux appareils entre eux.
4. Engagez et serrez les 6 vis comme indiqué sur la figure ci-dessous.
5. Assurez-vous que le four du dessus est situé à une hauteur raisonnable en termes de sécurité et de maniabilité.



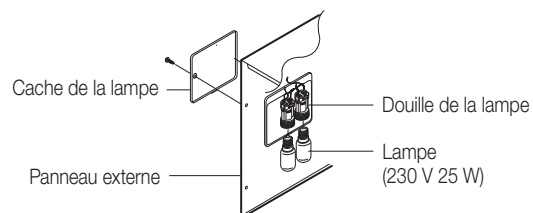
Plaque support

REPLACEMENT DE LA LAMPE

Important

1. Retirez la vis immobilisant le cache de la lampe.
2. Dévissez et retirez l'ampoule en la faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Engagez et vissez l'ampoule neuve en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

 Il est inutile de retirer le panneau externe pour remplacer la lampe.



guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ X	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées sauf si elles sont ornées de décorations métalliques.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	X	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	X	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en cristal	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

(Suite)

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peut créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé ✓✗ : À utiliser avec précaution ✗ : risqué

guide de cuisson

S : Surgelé

R : Réfrigéré

Recette	Instructions	Niveau de puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
PAIN ET PATISSERIES						
Décongélation						
Baguette viennoise de 9" (S)	-	DÉCONGÉLATION 1	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
2 baguettes viennoises de 9" (S)	-	DÉCONGÉLATION 1	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Gâteaux, portions individuelles (S)	Placez-les sur une assiette	DÉCONGÉLATION 2	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Réchauffage						
Quiche de 11" coupée en portions de 136 g	Placez-les sur une assiette	DÉCONGÉLATION 1	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Tartelettes X 2 (S)	Retirez-les de leur moule aluminium. Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉ	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte aux fruits (S)	Placez-la sur une assiette	ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissants X 2 (S)	Placez-les sur une assiette	ÉLEVÉ	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pâte de tarte déjà cuite de 227 g (R)	Placez-la sur une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tourte au poulet et aux champignons X 2 (R)	Retirez le papier aluminium. Placez-la sur une assiette	ÉLEVÉ	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tourte au poulet et aux champignons (R)	Placez-la sur une assiette et retirez le papier aluminium	ÉLEVÉ	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

Français - 24

S : Surgelé

R : Réfrigéré

Recette	Instructions	Niveau de puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
EN-CAS ET ENTRÉES						
Cuisson						
Bacon en tranches (R)	Placez-le sur la grille	ÉLEVÉ	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Œufs pochés X 2 (R)	Placez-les dans des ramequins	ÉLEVÉ	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Œufs brouillés X 2 (R)	Battez les œufs et placez-les dans un bol	ÉLEVÉ	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Saucisses épaisses X 2 (R)	Percez-les	MOYEN	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Réchauffage						
Saucisses de Cumberland (S)	Placez-les sur une assiette	MOYEN	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Petit-déjeuner complet (R)	Couvrez-le	MOYEN	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Steak haché (S)	-	ÉLEVÉ	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Poulet panné (S)	-	ÉLEVÉ	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab de 162 g (S)	-	ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot-dog (S)	-	ÉLEVÉ	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza de 190 g (S)	Placez-la sur une assiette	FAIBLE	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Travers de 200 g grillés (S)	Placez-les sur une assiette	MOYEN	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Ailes de poulet X 6 (S)	Répartissez-les régulièrement sur une assiette, les parties les plus fines au centre	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
500 g de haricots à la sauce tomate	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
250 g de haricots à la sauce tomate	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	1'00"	1'05"	1'10"	2 min

Recette	Instructions	Niveau de puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
DESSERTS						
Réchauffage						
Crumble aux pommes de 200 g (S)	Placez-le dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
150 g de pudding de Noël (R)	Placez dans un bol	ÉLEVÉ	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Biscuit roulé à la confiture de 80 g (S)	Sur une assiette	ÉLEVÉ	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crêpes suzette 2 (S)	Percez le film	ÉLEVÉ	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Pudding au suif cuit à la vapeur (S)	X 2 X 1	ÉLEVÉ	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
		ÉLEVÉ	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Pudding cuit à la vapeur (S)	X 2 X 1	ÉLEVÉ	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
		ÉLEVÉ	0'40"	0'45"	0'45"	2 min
RECETTES D'ENTREES						
Réchauffage						
Gratin d'amorini et Stilton (R)	Placez-le dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	ÉLEVÉ	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Poulet tikka masala (S)	Percez le film	ÉLEVÉ	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Poulet thaïlandais au curry vert (S)	Percez le film	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chilli con carne (S)	Percez le film	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Un demi poulet cuit réfrigéré	Placez-le dans le micro-ondes dans un sachet percé	MOYEN	4'30"	5'00"	5'30"	2 min

(Suite)

S : Surgelé

R : Réfrigéré

Recette	Instructions	Niveau de puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
192 g de lasagnes	Placez-le dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	MOYEN	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
466 g de moules marinières (S)	Sachet percé	ÉLEVÉ	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupiette de saumon à la mousse d'avocat (R)	Sachet percé	ÉLEVÉ	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
300 g de hachis parmentier (R)	Placez-les dans le four et couvrez	MOYEN	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Pudding au suif réfrigéré	Couvrez et placez vertical sur un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes.	FAIBLE	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
312 g de suprême de volaille au pesto rouge (S)	Percez le sachet et placez-le sur une assiette	DÉCONGÉLATION	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelles à la carbonara (R)	Percez le film et placez le tout sur une assiette	ÉLEVÉ	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini au fromage (R)	Placez-les dans un plat et couvrez	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Hachis aux légumes (R)	Placez-le dans un plat adapté à la cuisson aux micro-ondes	ÉLEVÉ	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plat préparé de 350 g (R)	Couvert	ÉLEVÉ	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plat préparé de 700 g (R)	Couvert	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Recette	Instructions	Niveau de puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
LÉGUMES FRAIS						
Cuisson de 500 g						
Haricots, légumes verts coupés	Versez 60 ml/4 c. à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Brocolis en morceaux	Versez 60 ml/4 c. à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chou râpé	Versez 10 c. à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉ	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Carottes coupées en rondelles	Versez 60 ml/4 c. à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Chou-fleur en morceaux	Versez 60 ml/4 c. à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Haricots verts entiers	Versez 60 ml/4 c. à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉ	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Pommes de terre au four	Tournez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Bruxelles	Versez 60 ml/4 c. à soupe d'eau et couvrez	ÉLEVÉ	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Haricots, légumes verts coupés	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Haricots entiers	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Brocolis en morceaux	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Chou râpé	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

S : Surgelé

R : Réfrigéré

Recette	Instructions	Niveau de puissance	Temps			Temps de repos
			1850 W	1500 W	1300 W	
Bâtonnets de carottes	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Chou-fleur en morceaux	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Maïs en épis	Couvrez-le	ÉLEVÉ	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Épis entiers de maïs miniature	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Champignons entiers	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
LÉGUMES FRAIS						
Cuisson de 500 g						
Pommes de terre au four 230 à 290 g X 1	-	ÉLEVÉ	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Purée de pommes de terre (2 pommes de terre ; 4 pommes de terre)	-	ÉLEVÉ	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ÉLEVÉ	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
500 g de ratatouille	-	ÉLEVÉ	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Bruxelles	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
RIZ, 500 g						
Réchauffage						
Riz bouilli (S)	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Riz pilaf (S)	Couvrez et remuez à mi-cuisson	ÉLEVÉ	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

dépannage et code d'erreur

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Un reflet lumineux apparaît autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton DÉPART/+20s.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton DÉPART/+20s ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Buffalo le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.


- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement. Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'enceinte.

 Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente Buffalo.

Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente Buffalo.

 Pour toute question ou tout commentaire concernant les produits Buffalo, veuillez contacter le service d'assistance clientèle Buffalo.


Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, Royaume-Uni.
Tél. : 0845 146 2887

CODES D'ERREUR

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause
Erreur de fréquence (50/60 Hz)	E1	Un long signal sonore de 2 s.	La fréquence est différente de 50 Hz.
	Solution Débranchez le câble d'alimentation et vérifiez si la valeur de la fréquence est bien 50 Hz. Branchez le câble dans une source d'alimentation de 50 Hz et regardez si le message « E1 » s'affiche à l'écran. Si le message s'affiche encore après avoir vérifié que la source d'alimentation était correcte, contactez votre service d'assistance technique.		

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause
Erreur d'ouverture de la thermistance	E21	Un long signal sonore de 2 s.	Le capteur à thermistance qui mesure la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement. (Capteur à thermistance ouvert)
	Solution Débranchez le cordon d'alimentation et attendez plus de 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		
Erreur thermistance en court-circuit	E22	Un long signal sonore de 2 s.	Le capteur à thermistance qui mesure la température à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement. (Capteur à thermistance en court-circuit)
	Solution Débranchez le cordon d'alimentation et attendez plus de 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		
Erreur relative à la température trop élevée de l'air sortant	E3	Un long signal sonore de 2 s.	L'intérieur du four devient trop chaud en raison d'une utilisation excessive du four à vide ou avec une faible charge ou en raison d'objets pouvant bloquer le filtre à air et le système d'évacuation d'air à l'arrière du four.
	Solution Ouvrez la porte du four et vérifiez : 1) s'il a été utilisé à vide ou avec une faible charge ; 2) si le filtre à air est mal positionné ; 3) la présence d'objets pouvant bloquer le système d'évacuation d'air. Laissez refroidir le four (pendant 30 min environ) jusqu'à atteindre la température normale. L'état normal du four est atteint lorsque le code d'erreur « E3 » disparaît et « ON (MARCHE) » est affiché à nouveau. Débranchez le cordon d'alimentation, retirez les objets qui bloquent les orifices de ventilation, laissez refroidir le four (pendant 30 min environ), branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur apparaît toujours. Si le problème persiste même lorsque le four est suffisamment refroidi, contactez le centre de dépannage le plus proche.		

Erreur	Code	Signal d'erreur	Cause
Erreur d'alimentation HVT-I	E41	Un long signal sonore de 2 s.	Le circuit interne du four ne fonctionne pas correctement.
	Solution Débranchez le cordon d'alimentation et attendez 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur « E41 » réapparaît. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		
Erreur d'alimentation HVT-II	E42	Un long signal sonore de 2 s.	Le circuit interne du four ne fonctionne pas correctement.
	Solution Débranchez le cordon d'alimentation et attendez 10 secondes. Branchez à nouveau le cordon d'alimentation et vérifiez si le code d'erreur « E42 » réapparaît. Si le problème persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.		
Erreur EEPROM	E5	Un long signal sonore de 2 s.	La mémoire IC (EEPROM IC) ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, des fonctionnalités autres que la fonction de mémorisation sont pleinement opérationnelles. (Vous pouvez utiliser le four manuellement)
			Solution Appuyez sur le bouton ANNULER une ou plusieurs fois et essayez de démarrer un cycle de cuisson mémorisé. Si le code d'erreur « E5 » persiste, contactez le centre de dépannage le plus proche.

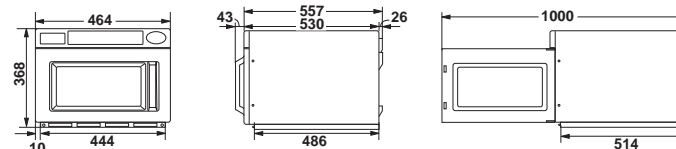
 Si un code non répertorié ci-dessus s'affiche, ou si les solutions suggérées ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle Buffalo local.

caractéristiques techniques

Buffalo s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

En vertu de la réglementation 2/1984 (III.10) BKM-lpM, nous, revendeurs, certifions que les fours GK640, GK641 Buffalo sont conformes aux paramètres technologiques mentionnés ci-dessous.

Modèle	GK640	GK641
Alimentation	230 V ~ 50 Hz	
Consommation d'énergie Micro-ondes	3200 W	3000 W
Puissance de sortie	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz	
Dimensions (L x H x P)		
Extérieures	464 x 368 x 557 mm	
Intérieures	370 x 190 x 370 mm	
Capacité	26 litres	
Poids Net	32 kg env.	
Niveau sonore	54,5 dB	



MÉMO

MÉMO

MÉMO

MÉMO



Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre machine, veuillez contacter le centre d'assistance clientèle Buffalo.

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES

PAYS	APPELEZ LE	ADRESSE
The United Kingdom	0845 146 2887	Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Nederland	040 262 8080	-
Germany	0800 186 0806	
Belgium	050 600006	
France	0820 300116	
Spain	901 100133	

DE68-04279B-01

BUFFALO

GK640-E
GK641-E

Forno a microonde per uso commerciale

Manuale di istruzioni

**Planet
First** **100 %
Recycled Paper**

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

indice

Informazioni di sicurezza	2
Caratteristiche del forno	11
Forno.....	11
Pannello di controllo.....	12
Display.....	12
Uso del forno	13
Istruzioni per la cottura.....	13
Cottura/Riscaldamento	13
Livelli di potenza e modifiche dei tempi	15
Interruzione della cottura.....	15
Funzioni di ripetizione.....	15
Uso del tasto +20s	16
Uso delle funzioni di scongelamento	16
Programmazione tasto memoria	17
Cucinare con i programmi memorizzati	19
Funzionamento del tasto quantità doppia.....	19
Programmazione del tasto quantità doppia.....	19
Controllo tono segnale acustico.....	20
Programmazione della pulizia del filtro dell'aria.....	20
Tasti nascosti.....	21
Manutenzione del forno a microonde.....	21
Pulizia del cielo del forno.....	22
Pulizia del filtro dell'aria	22
Istruzioni per l'installazione a colonna.....	22
Sostituzione della lampada	23
Guida ai materiali per la cottura	23
Guida alla cottura	24
Risoluzione dei problemi e codici di errore	27
Risoluzione dei problemi	27
Codici di errore	28
Specifiche tecniche	29

informazioni di sicurezza

USO DEL MANUALE DI ISTRUZIONI














Grazie per avere acquistato un forno a microonde Buffalo. Il Manuale dell'utente contiene informazioni utili sulla cottura degli alimenti nel forno a microonde:

- Precauzioni di sicurezza
- Accessori e materiali per cottura adeguati
- Suggerimenti utili alla cottura
- Consigli per la cottura

LEGENDA DEI SIMBOLI E DELLE ICONE

 **AVVERTENZA** Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali gravi o mortali.**

 **ATTENZIONE** Pericoli o pratiche non sicure che possono causare **lesioni personali lievi o danni alla proprietà.**

 Avvertenza; pericolo di incendio	 Avvertenza; superficie calda
 Avvertenza; elettricità	 Avvertenza; materiale esplosivo
 NON tentare di.	 NON toccare.
 NON disassemblare.	 Seguire le istruzioni fornite.
 Estrarre la spina dalla presa di corrente.	 Verificare il collegamento a massa dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
 Rivolgersi al centro assistenza in caso di problemi.	 Nota
 Importante	

**ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI
LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTA
SEZIONE E CONSERVARLA COME
RIFERIMENTO FUTURO.**

Rispettare sempre queste precauzioni di sicurezza.

Prima di utilizzare il forno, seguire attentamente queste istruzioni.

**⚠ AVVERTENZA
(Solo funzione microonde)**

☐ **AVVERTENZA:** Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

☐ **AVVERTENZA:** Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

★ **AVVERTENZA:** I bambini possono utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchio.

★ **AVVERTENZA:** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini di età inferiore agli 8 anni e senza la supervisione di un adulto.

★ Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde.

★ Se si cuociono cibi in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio.

★ Utilizzare il forno a microonde solo per la cottura e il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibo o l'asciugatura di capi di abbigliamento, così come il riscaldamento di cuscinetti termici, pantofole, spugne, panni inumiditi od oggetti simili, può portare al rischio di lesioni o a un principio d'incendio.

	In caso di fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica e tenere chiuso lo sportello del forno per evitare di far propagare eventuali fiamme.
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
	AVVERTENZA: Per evitare scottature, prima della somministrazione il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere agitato o mescolato e la temperatura controllata.
	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde.
	Pulire il forno regolarmente facendo attenzione a rimuovere ogni residuo di cibo.
	Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.
	L'apparecchio non è inteso per l'installazione su veicoli, caravan o simili.

	Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o siano prive di esperienza o conoscenza, a meno che siano state fornite loro istruzioni per l'uso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o che sovrintenda all'uso dell'apparecchio.
	Controllare che i bambini non giochino con questo apparecchio.
	Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al costruttore, al centro assistenza o a un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
	AVVERTENZA: Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere;
	Non pulire l'apparecchiatura usando getti d'acqua.
	Posizionare il forno in una direzione e a un'altezza tali da permettere un facile accesso alla cavità del forno e all'area di controllo.
	Prima di utilizzare il forno per la prima volta, attivarlo per 10 minuti collocando all'interno un contenitore d'acqua.

★	Se l'apparecchio emette un rumore anomalo, odore di bruciato o fumo, scollegare immediatamente la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro assistenza.
★	Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.
☒	L'installazione del forno a microonde è consentita solo su un banco o un piano di lavoro. Non è consentita l'installazione a incasso.

**⚠ AVVERTENZA
(Solo funzione forno) - Opzionale**

☞	AVVERTENZA: Quando l'apparecchio viene utilizzato in modalità combinata, consentire ai bambini di utilizzare il forno solo in presenza di un adulto a causa delle alte temperature generate.
★	Durante l'uso l'apparecchiatura diventa calda. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
☒	AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
☒	Non utilizzare un pulitore a vapore.

☒	AVVERTENZA: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
★	AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Senza una costante supervisione da parte di un adulto, i bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio.
☞	La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere molto elevata mentre l'apparecchio è in funzione.
☞	Lo sportello o le superfici esterne potrebbero diventare molto caldi mentre l'apparecchio è in funzione.
☞	Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli otto anni.

★	Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone che abbiano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o siano prive di esperienza o conoscenza, sotto la supervisione di una persona responsabile o nel caso in cui siano state fornite loro istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio e dei pericoli che esso comporta. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere svolte da bambini senza la supervisione di un adulto.
☐	Per pulire lo sportello del forno non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti di metallo; potrebbero graffiare la superficie e ciò potrebbe mandare in frantumi il vetro.
☐	Questi apparecchi non sono intesi per l'uso con timer o telecomando esterni.

Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe A ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, apparecchi a elettroerosione EDM e apparecchi per saldatura ad arco. Gli apparecchi di

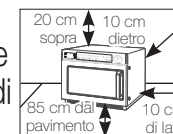
Classe A sono idonei all'uso in tutti gli edifici tranne quelli residenziali e quelli direttamente collegati a una rete elettrica a basso voltaggio che alimenta edifici ad uso abitativo.

Avvertenza: Gli apparecchi di Classe A sono intesi per l'uso in un ambiente industriale. A causa di disturbi radiati e condotti, potrebbero verificarsi potenziali difficoltà nel garantire la compatibilità elettromagnetica in altri ambienti.

INSTALLAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Posizionare il forno su una superficie piana a 85 cm dal pavimento. La superficie deve essere abbastanza solida da sopportare in sicurezza il peso del forno.

1. Quando si installa il forno, è necessario garantire una ventilazione adeguata lasciando almeno 10 cm di spazio sul retro e sui lati, e 20 cm di spazio sopra.



2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio presenti all'interno del forno.
3. Installare l'anello e la piastra girevole. Controllare che la piastra girevole ruoti liberamente. (Solo modello con piastra girevole)
4. Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la presa sia accessibile.

- ☑ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, dal centro assistenza o da un tecnico qualificato per evitare di incorrere in eventuali pericoli.
Per motivi di sicurezza, collegare la spina del cavo di alimentazione a una presa CA dotata di messa a terra.
- ☑ Non installare il forno a microonde in ambienti caldi o umidi, ad esempio vicino a forni tradizionali o caloriferi. Osservare scrupolosamente le specifiche relative alla corrente di alimentazione. Le eventuali prolunghe devono avere le stesse specifiche dei cavi forniti con l'apparecchiatura. Pulire l'interno del forno e le guarnizioni dello sportello con un panno umido prima di utilizzare il microonde per la prima volta.


PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE

I seguenti componenti del forno a microonde devono essere puliti con regolarità per evitare l'accumulo di grassi e particelle di cibo:

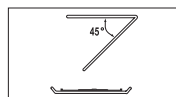
- Superfici interne ed esterne
- Sportelli e relative guarnizioni
- Piastra e anello girevole
(Solo modello con piastra girevole)

- ☑ Assicurarsi **SEMPRE** che le guarnizioni dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda correttamente.
- ☑ Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;
 1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e acqua calda saponata. Sciacquare e asciugare.
 2. Rimuovere eventuali residui o macchie dalle superfici interne del forno con un panno insaponato. Sciacquare e asciugare.
 3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare sulla piastra girevole del forno una tazza di succo di limone diluito e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
 4. Lavare la piastra girevole in lavastoviglie quando necessario.
- ☑ **NON** versare acqua nelle aperture di ventilazione. **NON** utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici. Quando si puliscono le guarnizioni dello sportello, fare molta attenzione per evitare che le particelle:

- Si accumulino
- Impediscono allo sportello di chiudersi correttamente

 **Pulire** l'interno del forno a microonde subito dopo l'uso con una soluzione detergente non aggressiva, avendo cura di lasciarlo raffreddare prima della pulizia per evitare scottature.

Quando si pulisce la parte superiore della cavità del forno, si consiglia di ruotare verso il basso di 45° l'elemento riscaldante per pulirlo.



(Solo modello con riscaldatore oscillante)

CONSERVAZIONE E RIPARAZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Per la conservazione e la riparazione del forno a microonde, è necessario adottare alcune semplici precauzioni.


Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati:

- Cardini rotti
- Guarnizioni usurate
- Telaio del forno piegato o deformato


Le riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico dell'assistenza.









 Non rimuovere **MAI** il telaio esterno del forno. Se il forno è guasto e necessita di riparazioni oppure non si è certi del suo corretto funzionamento:

- Scollegarlo dalla presa elettrica
- Contattare il più vicino centro di assistenza post vendita

 Se dovesse essere necessario scollegare e conservare il forno per un certo periodo di tempo, riporlo in un luogo asciutto e privo di polvere.

Motivo: La polvere e l'umidità possono danneggiare alcuni componenti del forno.

 Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti Buffalo per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

⚠ AVVERTENZA					
	Eventuali modifiche o riparazioni all'apparecchio devono essere eseguite solo da personale qualificato.	✓	✓	✓	✓
	Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, anche se idonei all'uso nel microonde.	✓	✓	✓	✓
	Per la sicurezza dell'utente si sconsiglia l'uso di sistemi di pulizia ad acqua ad alta pressione o a getto di vapore.	✓	✓	✓	✓
	Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o a materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia o laddove può verificarsi una perdita di gas o un dislivello del terreno.	✓	✓	✓	✓

	La messa a terra di questo apparecchio deve essere conforme a quanto previsto dalle normative locali e nazionali.	✓	✓	✓	✓
	Pulire regolarmente con un panno asciutto i poli della presa elettrica rimuovendo polvere, acqua o altre sostanze estranee.	✓	✓	✓	✓
	Non tirare o piegare eccessivamente il cavo di alimentazione e non collocare oggetti pesanti sopra di esso.	✓	✓	✓	✓
	In caso di perdita di gas (come propano, GPL, ecc), ventilare immediatamente il locale senza toccare la spina elettrica.	✓	✓	✓	✓
	Non toccare la spina elettrica con le mani bagnate.	✓	✓	✓	✓
	Non spegnere l'apparecchio durante l'uso scollegando la spina.	✓	✓	✓	✓
	Non inserire dita o corpi estranei; se sostanze estranee, per esempio acqua, penetrano all'interno dell'apparecchio, scollegare la spina di alimentazione e rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non colpire o applicare una pressione eccessiva sull'apparecchio.	✓	✓	✓	✓
	Non collocare il forno su superfici fragili, come un lavello o un oggetto in vetro.	✓	✓		
	Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare benzene, diluenti o alcol, né dispositivi a vapore o ad alta pressione.	✓	✓	✓	✓
	Verificare che la tensione, la frequenza e la corrente corrispondano alle specifiche dell'apparecchio.	✓	✓		✓
	Inserire saldamente la spina nella presa di corrente. Non utilizzare un trasformatore, un adattatore multipresa né un cavo di prolunga.	✓	✓	✓	
	Non agganciare il cavo elettrico a oggetti metallici, inserire il cavo elettrico tra gli oggetti o dietro il forno.	✓	✓	✓	

	Non utilizzare spine, prese di corrente o cavi di alimentazione danneggiati. Se la spina o il cavo di alimentazione sono danneggiati, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.	✓	✓	✓	✓
	Non versare né spruzzare acqua direttamente sul forno.	✓	✓		
	Non collocare oggetti sopra il forno, al suo interno o sullo sportello.	✓	✓	✓	
	Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.	✓	✓		
	Non riporre materiali infiammabili all'interno del forno. Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di cibi o bevande contenenti sostanze alcoliche poiché i vapori d'alcol potrebbero entrare in contatto con le pareti calde del forno.	✓		✓	✓
	Tenere i bambini lontano dallo sportello durante l'apertura o la chiusura del forno per evitare che possano subire urti o che le dita possano rimanervi intrappolate	✓	✓	✓	✓
	AVVERTENZA: Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore; per evitare tale situazione, dopo lo spegnimento del forno attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento. In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO: <ul style="list-style-type: none"> • Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti. • Coprire con un panno pulito e asciutto. • Non applicare creme, oli o lozioni. 	✓	✓	✓	✓
	Non collocate il vassoio o la griglia sotto l'acqua subito dopo averli estratti dal forno caldo; in caso contrario potrebbero rompersi o danneggiarsi.				✓

Italiano - 9

<input type="checkbox"/>	Poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio, evitare la frittura nel microonde. In caso contrario, ciò potrebbe causare una fuoriuscita improvvisa di olio caldo.	✓		✓
--------------------------	---	---	--	---

ATTENZIONE					
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilizzare solo utensili e recipienti adatti al microonde; NON utilizzare recipienti metallici, servizi da tavola con finiture in oro o argento, spiedi, forchette, ecc. Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste. Motivo: Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali o indumenti.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilizzare tempi di cottura più brevi per porzioni piccole per evitare un surriscaldamento o la bruciatura dei cibi.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non immergere il cavo o la spina di alimentazione nell'acqua e tenerli lontani da fonti di calore.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Non cuocere mai le uova con il guscio e non scaldare mai le uova sode con il guscio; potrebbero esplodere, perfino al termine del riscaldamento nel microonde; inoltre, non riscaldare bottiglie, barattoli e contenitori sotto vuoto o sigillati, noci in guscio, pomodori ecc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Non coprire le aperture di ventilazione con un panno o della carta. Questi materiali potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno. Il forno potrebbe inoltre surriscaldarsi e di conseguenza spegnersi, rimanendo disattivo finché avrà raggiunto una temperatura sufficientemente bassa.	✓		✓	
	Per evitare scottature, utilizzare sempre i guanti da forno per estrarre i contenitori dal forno.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Mescolare i liquidi durante o al termine del riscaldamento, quindi lasciare riposare per almeno 20 secondi per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio per evitare di scottarsi a causa della fuoriuscita di aria calda o vapore.			✓	
<input type="checkbox"/>	Non accendere il forno a microonde quando è vuoto. Il forno a microonde si spegnerà automaticamente per 30 minuti a scopo di sicurezza. Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno per assorbire l'energia a microonde nell'eventualità che venga acceso accidentalmente senza pietanze all'interno.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Installare il forno rispettando le distanze indicate in questo manuale. (Vedere Installazione del forno a microonde.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Fare attenzione quando si collegano altre apparecchiature elettriche alle prese vicino al forno.	✓	✓	✓	

PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE A UNA QUANTITÀ ECCESSIVA DI ENERGIA A MICROONDE. (SOLO FUNZIONE MICROONDE)

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

- Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.
- NON collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detersivo sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.
- Se il forno è danneggiato, NON utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. E' molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:
 - sportello (piegato)
 - cardini dello sportello (rotti o allentati)
 - guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta
- Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Buffalo applicherà una tariffa per la sostituzione di un accessorio o la riparazione di un difetto estetico se il danno all'unità e/o il danno o la perdita dell'accessorio è stato causato dal cliente. Questa garanzia copre i seguenti casi:

- (a) Ammaccatura, graffiatura o rottura dello sportello, della maniglia, di un pannello esterno o del pannello di controllo.
- (b) Rottura o mancanza del vassoio, dell'anello girevole, dell'accoppiatore o della griglia.

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per il quale è stato prodotto, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
- Poiché le istruzioni operative qui descritte coprono i vari modelli disponibili, le caratteristiche del forno a microonde acquistato possono differire leggermente da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere applicabili. In caso di dubbi o domande, rivolgersi al centro assistenza di zona.
- Utilizzare questo forno a microonde solo per il riscaldamento e la cottura dei cibi. Questo apparecchio è inteso solo per un uso domestico. Non riscaldare oggetti in materiale tessile o cuscini riempiti con cereali o erbe, poiché ciò potrebbe provocare scottature o un incendio. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni causati da un uso improprio o scorretto dell'apparecchio.
- Se il forno non viene mantenuto in condizioni di pulizia ottimali, la superficie potrebbe deteriorarsi danneggiando l'apparecchiatura e provocando eventuali situazioni pericolose.



CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO (RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI)

(Applicabile nei Paesi con sistemi di raccolta differenziata)

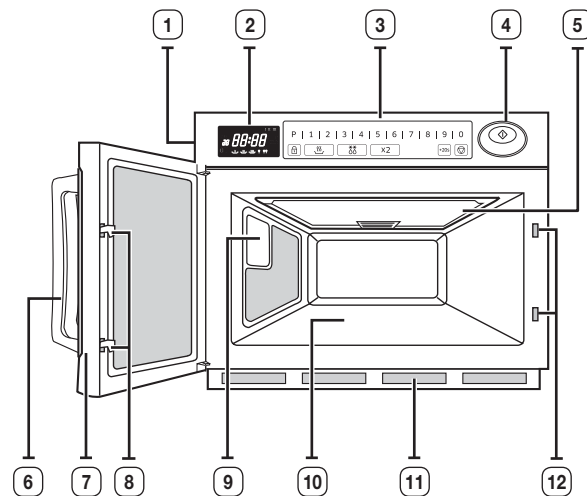
Il simbolo riportato sul prodotto, sugli accessori o sulla documentazione indica che il prodotto e i relativi accessori elettronici (quali caricabatterie, cuffia e cavo USB) non devono essere smaltiti con altri rifiuti al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dallo smaltimento dei rifiuti non corretto, si invita l'utente a separare il prodotto e i suddetti accessori da altri tipi di rifiuti, conferendoli ai soggetti autorizzati secondo le normative locali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'autorità competente per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata di questo tipo di materiali.

Gli utenti professionali (imprese e professionisti) sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto e i relativi accessori elettronici non devono essere smaltiti unitamente ad altri rifiuti commerciali.

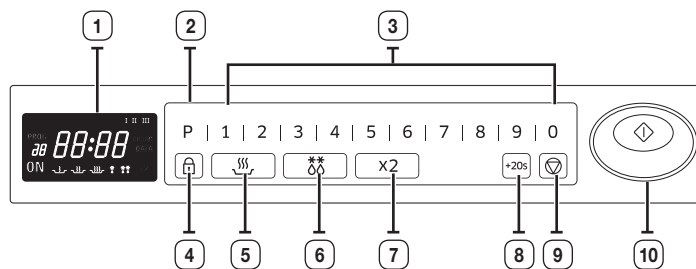
caratteristiche del forno

FORNO



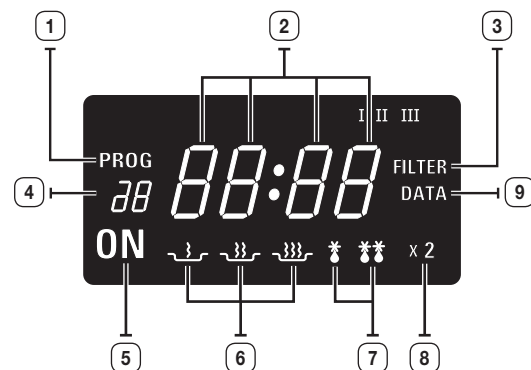
- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| 1. COPRILAMPADA | 7. SPORTELLO |
| 2. DISPLAY | 8. CHIUSURE DELLO SPORTELLO |
| 3. PANNELLO DI CONTROLLO | 9. LAMPADA INTERNA |
| 4. TASTO AWIO | 10. VASSOIO |
| 5. CIELO DEL FORNO | 11. FILTRO DELL'ARIA |
| 6. MANIGLIA DELLO SPORTELLO | 12. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA |

PANNELLO DI CONTROLLO



- | | |
|--|---|
| 1. DISPLAY | 6. TASTO DI SELEZIONE
SCONGELAMENTO |
| 2. TASTO PROGRAMMA | 7. TASTO QUANTITA' DOPPIA |
| 3. TASTI NUMERICI
(Tempi di riscaldamento,
Programmazione memoria) | 8. TASTO +20s
(Cottura con un singolo tocco) |
| 4. TASTO BLOCCO PROGRAMMA | 9. TASTO ANNULLA |
| 5. TASTO DI SELEZIONE LIVELLO DI
POTENZA | 10. TASTO AWVIO |

DISPLAY



1. INDICATORE PROGRAMMA
2. DISPLAY ORARIO
3. INDICATORE CONTROLLO FILTRO ARIA
4. INDICATORE NUMERICO TASTO MEMORIA
5. INDICATORE CONTROLLO ALIMENTAZIONE (Se acceso, il forno non riscalda)
6. INDICATORI LIVELLO DI POTENZA
7. INDICATORI SCONGELAMENTO
8. INDICATORE QUANTITA' DOPPIA
9. INDICATORE CONTROLLO DATI

uso del forno

ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Lo standard IEC relativo alla tensione in uscita (denominato IEC Power Output Rating) è un rating standardizzato a livello internazionale adottato da tutti i produttori di forni a microonde per la misurazione della tensione in uscita dei loro prodotti.

Se sui cibi preconfezionati le istruzioni per la cottura sono basate sul rating IEC, impostare il tempo secondo il valore IEC del proprio forno.


Esempio:

Se le istruzioni per la cottura sono relative a un forno a 650 W, quando si utilizza un forno a 850 W sarà necessario ridurre i tempi di cottura rispetto a quanto indicato sulla confezione dei cibi. I piatti pronti stanno diventando sempre più popolari tra i consumatori. Questi cibi sono preparati e cotti da un'azienda alimentare, quindi surgelati, congelati o confezionati sottovuoto per prolungarne la durata.

Sempre più spesso i tempi di riscaldamento dei piatti pronti si basano sulle categorie A, B, C, D e E.

In questo caso, far corrispondere la categoria di riscaldamento del forno alle istruzioni riportate sulla confezione dei cibi, quindi impostare il timer.

Esempio: Se per un forno di categoria D le istruzioni per il riscaldamento del cibo indicano di impostare 3 minuti su ALTO, utilizzando un forno GK640-E (di categoria E) sarà necessario impostare un tempo inferiore a 3 minuti su ALTO.






 E' bene ricordare che le istruzioni di cottura sono indicative. Se nonostante siano state seguite le istruzioni per la cottura il riscaldamento del cibo non è ottimale, rimetterlo brevemente in forno fino al completamento della cottura o del riscaldamento.


COTTURA/RISCALDAMENTO






Cottura a fase singola

Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica adeguatamente messa a terra e che l'indicazione "ON" appaia sul display. Aprire lo sportello (la lampada del forno si accende automaticamente).





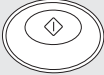

Collocare il cibo in un recipiente idoneo, posizionarlo al centro del forno e chiudere lo sportello (la lampada del forno si spegne).


	<p>1. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo il tasto di selezione LIVELLO DI POTENZA.</p> <p>Risultato: Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato sul display.</p> 
1 2 3 4 5 6	<p>2. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato premendo i tasti NUMERICI.</p> <p>Risultato: Il tempo selezionato viene visualizzato sul display.</p> 
	<p>3. Premere il tasto AVVIO.</p> <p>Risultato: La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Il riscaldamento si avvia. Il tempo indicato sul display inizia a diminuire.</p> 
	<p>4. Aprire lo sportello ed estrarre il cibo. Chiudere lo sportello. La lampada del forno si spegne.</p>


 Per i tempi massimi associati ai vari livelli di potenza, consultare il capitolo "Livelli di potenza e modifiche dei tempi" a pagina 15. I tasti **NUMERICI** non funzionano o non rispondono se si preme un tasto associato a un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito. Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito per il programma selezionato. Si consiglia di premere il tasto **ANNULLA** e di inserire nuovi valori per il livello di potenza e il tempo di cottura desiderati.

-  Al termine del tempo impostato, vengono emessi 4 segnali acustici di fine ciclo e il riscaldamento si arresta.
La lampada del forno si spegne. Per 1 minuto, sul display appare '0' e la ventola di raffreddamento si attiva per raffreddare l'interno del forno. Durante questo intervallo di tempo la ventola non smette di funzionare nemmeno aprendo lo sportello del forno. Trascorso 1 minuto, la ventola si arresta. Il cibo può essere estratto dal forno mentre la ventola è ancora in funzione.
Durante questo intervallo di tempo la ventola non smette di funzionare nemmeno aprendo lo sportello del forno. Trascorso 1 minuto, la ventola si arresta e sul display appare "ON". Il cibo può essere estratto dal forno mentre la ventola è ancora in funzione.
-  Durante il riscaldamento, premendo il tasto **ANNULLA** il forno si arresta. In questa fase, l'indicatore di alimentazione "ON" inizia a lampeggiare e si spegne premendo nuovamente il tasto **ANNULLA** o **AVVIO**.
E' possibile riattivarlo premendo il tasto **AVVIO**, oppure, premendo un'altra volta **ANNULLA** verrà annullato il programma selezionato. NON in fase di riscaldamento, premendo una volta il tasto **ANNULLA** si annulla il programma selezionato. Premere il tasto **+20s** una o più volte per aggiungere 20 secondi alla volta. Non è tuttavia possibile superare il tempo massimo consentito dal livello di potenza selezionato.
-  Quando si collega per la prima volta il forno all'alimentazione elettrica, il forno emette un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per 5 secondi sul display.
-  Quando termina il ciclo di riscaldamento e si apre il forno, la lampada del forno si accende automaticamente per 1 minuto.
-  Quando si apre il forno durante un ciclo di riscaldamento, il forno si arresta e la luce si accende automaticamente per 1 minuto. Se si lascia lo sportello del forno aperto per più di 1 minuto, il forno emette un segnale acustico ogni minuto e dopo 5 minuti l'indicatore di controllo dell'alimentazione "ON" appare sul display.

Cottura multifase

 	<p>1. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo i tasti di selezione LIVELLO DI POTENZA o SCONGELAMENTO. Risultato: Il livello di potenza selezionato verrà visualizzato sul display.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Impostare il tempo di riscaldamento desiderato premendo i tasti NUMERICI. Risultato: Il tempo selezionato viene visualizzato sul display.</p> 
	<p>3. Ripetere i passaggi 1 e 2 per la programmazione della fase II o III della funzione di memoria.</p> <p>4. Premere il tasto AVVIO. Risultato: La lampada del forno e la ventola di raffreddamento si accendono. Il forno si avvia automaticamente in base al livello di potenza e al tempo di cottura preprogrammato. (Fase I → Fase II → Fase III). Il tempo indicato sul display inizia a diminuire.</p> 

-  Per i tempi massimi associati ai vari livelli di potenza, consultare il capitolo "Livelli di potenza e modifiche dei tempi" a pagina 15. I tasti **NUMERICI** non funzionano o non rispondono se si preme un tasto associato a un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito. Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito per il programma selezionato. Si consiglia di premere il tasto **ANNULLA** e di inserire nuovi valori per il livello di potenza e il tempo di cottura desiderati.

 Non è possibile impostare lo stesso valore per il **LIVELLO DI POTENZA** e lo **SCONGELAMENTO**.

 I valori sono selezionabili in sequenza.

LIVELLI DI POTENZA E MODIFICHE DEI TEMPI

I livelli di potenza consentono di modificare la quantità di energia generata e quindi il tempo necessario per il riscaldamento o la cottura, a seconda del tipo di alimento. E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	GK640		GK641	
	Percentuale	Uscita	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	1850 W	100 %	1500 W
MEDIO	70 %	1295 W	70 %	1050 W
BASSO	50 %	925 W	50 %	750 W
SCONGELAMENTO RAPIDO	20 %	370 W	25 %	375 W
SCONGELAMENTO LENTO	10 %	185 W	13 %	195 W

I tempi di cottura forniti nelle ricette e in questo manuale corrispondono al livello di potenza indicato.

Livello di potenza	Tempo max.
ALTO	25 min.
MEDIO	40 min.
BASSO	40 min.
SCONGELAMENTO RAPIDO	50 min.
SCONGELAMENTO LENTO	50 min.

INTERRUZIONE DELLA COTTURA

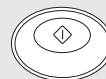
E' possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per:

- Controllare il cibo
- Girare il cibo o mescolarlo
- Lasciare il cibo a riposo

Per arrestare la cottura...	Quindi...
Temporaneamente	Temporaneamente: Aprire lo sportello o premere una volta il tasto ANNULLA . Risultato: La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente AVVIO .
Completamente	Completamente: Premere il tasto ANNULLA due volte. Risultato: Le impostazioni di cottura vengono annullate.

 Se si desidera annullare le impostazioni di cottura prima di avviare la cottura del cibo, premere una volta il tasto **ANNULLA**.

FUNZIONI DI RIPETIZIONE



1. E' possibile ripetere le impostazioni di cottura precedentemente impostate (a prescindere dalle impostazioni manuali o automatiche relative ai tempi di riscaldamento in memoria) premendo il tasto **AVVIO**. Il forno si avvia impostando automaticamente lo stesso tempo di riscaldamento e lo stesso livello di potenza utilizzati l'ultima volta.
2. La funzione Ripetizione si azzerà ogni volta che si scollega il cavo di alimentazione.

USO DEL TASTO +20S

Questo tasto consente la **COTTURA CON UN SINGOLO TOCCO**.

Premendo una volta questo tasto, il riscaldamento si avvia all'istante.

E' possibile aumentare il tempo di cottura premendo il tasto **+20s** durante il riscaldamento.


Il tempo di cottura aumenta di 20 secondi a ogni pressione del tasto **+20s**.

Non è tuttavia possibile superare il tempo massimo consentito.

Come nei metodi di cottura tradizionali, il tempo di cottura può richiedere lievi aggiustamenti, a seconda dei gusti personali e delle caratteristiche degli alimenti.

E' possibile:

- Controllare in qualsiasi momento come procede la cottura
- Aprendo lo sportello
- Chiudere lo sportello
- Aumentare il tempo di cottura restante.

	Prima di attivare il forno, il tempo può essere aumentato/diminuito premendo il tasto dei tempi o il tasto +20s . Mentre il forno è in funzione, il tempo può essere solo aggiunto premendo il tasto +20s .
---	---


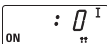
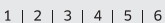


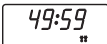
USO DELLE FUNZIONI DI SCONGELAMENTO


La funzione Scongelo consente di scongelare carni, pollame e pesce.


 Utilizzare solo recipienti idonei al forno a microonde.

Aprire lo sportello. Collocare il cibo surgelato al centro del vassoio.

Chiudere lo sportello.



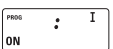
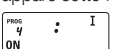




	1. Premere il tasto di selezione SCONGELAMENTO per impostare lo SCONGELAMENTO RAPIDO oppure lo SCONGELAMENTO LENTO , a seconda delle necessità. Risultato: L'indicatore SCONGELAMENTO appare sul display. 
	2. Premere i tasti NUMERICI per impostare il tempo di scongelamento. (Max. 50 min) 
	3. Premere il tasto AVVIO . Risultato: Inizia lo scongelamento del cibo. 

 Non è possibile impostare un tempo di scongelamento superiore a 50 minuti. Se l'indicatore di scongelamento lampeggia, premere **ANNULLA** e impostare un nuovo livello e tempo di scongelamento.

 Se il forno è in funzione da oltre 25 minuti in modalità Scongelo, NON è possibile modificare il livello di potenza dalla modalità di Scongelo a quella di Riscaldamento (Cottura/Riscaldamento).

PROGRAMMAZIONE TASTO MEMORIA


A fase singola

 	<p>1. Tenere premuto il tasto BLOCCO PROGRAMMA quindi premere PROGRAMMA. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi.</p> <p>Risultato: l'indicatore PROG appare sul display.</p> 
1 2 3 4 5 6	<p>2. Premere i tasti NUMERICI associati al programma di memoria desiderato.</p> <p>Risultato: Il codice del programma di memoria selezionato appare sotto l'indicatore PROG.</p> 
 	<p>3. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo i tasti di selezione LIVELLO DI POTENZA o SCONGELAMENTO.</p> <p>Risultato: Il livello di potenza preimpostato su ALTO appare sul display alla prima pressione del tasto di selezione LIVELLO DI POTENZA.</p>
1 2 3 4 5 6	<p>4. Premere i tasti NUMERICI per impostare il tempo di cottura.</p>
 	<p>5. Tenere premuto il tasto BLOCCO PROGRAMMA quindi premere PROGRAMMA. Ancora una volta, tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi.</p> <p>Risultato: L'indicatore PROG e il numero associato alla memoria lampeggiano 3 volte sul display e il forno emette un segnale acustico. Al termine, il display si azzerà.</p>
	<p>6. Se si desidera eseguire una nuova programmazione, ripetere la procedura sopra descritta.</p>

 Premere i tasti fermamente.

 Premere i tasti di selezione **LIVELLO DI POTENZA** o **SCONGELAMENTO** una o più volte fino a impostare il livello di potenza desiderato.



 Per i tempi massimi associati ai vari livelli di potenza, consultare il capitolo "Livelli di potenza e modifiche dei tempi" a pagina 15. I tasti **NUMERICI** non funzionano o non rispondono se si preme un tasto associato a un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito.

Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito per il programma selezionato. Si consiglia di premere il tasto **ANNULLA** e di inserire nuovi valori per il livello di potenza e il tempo di cottura desiderati.


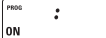




 **ATTENZIONE** Premere fermamente i tasti nella posizione corretta.




 E' possibile memorizzare fino a 30 programmi.

Si consiglia di verificare sempre la correttezza della programmazione eseguita. Al termine della programmazione basta premere il tasto **NUMERICO** associato al programma memorizzato per avviare il forno secondo le modalità preimpostate. Il programma selezionato avvierà automaticamente la procedura di riscaldamento memorizzata.


Multifase

	<p>1. Tenere premuto il tasto BLOCCO PROGRAMMA quindi premere PROGRAMMA. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi. Risultato: L'indicatore PROG appare sul display.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
1 2 3 4 5 6	<p>2. Premere i tasti NUMERICI associati al programma di memoria desiderato. Risultato: Il codice del programma di memoria selezionato appare sotto l'indicatore PROG.</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<div style="display: flex; flex-direction: column; align-items: center;">   </div>	<p>3. Selezionare il livello di potenza desiderato premendo i tasti di selezione LIVELLO DI POTENZA o SCONGELAMENTO. Risultato: Il livello di potenza preimpostato su ALTO appare sul display alla prima pressione del tasto di selezione LIVELLO DI POTENZA.</p>
1 2 3 4 5 6	<p>4. Premere i tasti NUMERICI per impostare il tempo di cottura.</p>
	<p>5. Ripetere i passaggi 3 e 4 per la programmazione della fase II o III della funzione di memoria.</p>
	<p>6. Tenere premuto il tasto BLOCCO PROGRAMMA quindi premere PROGRAMMA. Ancora una volta, tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi. Risultato: L'indicatore PROG e il numero associato alla memoria lampeggiano 3 volte sul display e il forno emette un segnale acustico. Al termine, il display si azzerà.</p>
	<p>7. Se si desidera eseguire una nuova programmazione, ripetere la procedura sopra descritta.</p>

 Premere i tasti fermamente.


 Premere i tasti di selezione **LIVELLO DI POTENZA** o **SCONGELAMENTO** una o più volte fino a impostare il livello di potenza desiderato.




 Per i tempi massimi associati ai vari livelli di potenza, consultare il capitolo "Livelli di potenza e modifiche dei tempi" a pagina 15. I tasti **NUMERICI** non funzionano o non rispondono se si preme un tasto associato a un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito.
 Non è possibile impostare un tempo di cottura superiore al valore massimo consentito per il programma selezionato. Si consiglia di premere il tasto **ANNULLA** e di inserire nuovi valori per il livello di potenza e il tempo di cottura desiderati.

 **ATTENZIONE** Premere fermamente i tasti nella posizione corretta.



 E' possibile memorizzare fino a 30 programmi.
 Si consiglia di verificare sempre la correttezza della programmazione eseguita. Al termine della programmazione basta premere il tasto **NUMERICO** associato al programma memorizzato per avviare il forno secondo le modalità preimpostate. Il programma selezionato avvierà automaticamente la procedura di riscaldamento memorizzata.

 Non è possibile impostare lo stesso valore per il **LIVELLO DI POTENZA** e lo **SCONGELAMENTO**.

 I valori sono selezionabili in sequenza.

CUCINARE CON I PROGRAMMI MEMORIZZATI

Al termine della procedura di memorizzazione, premere il tasto **NUMERICO** associato al programma che si desidera selezionare. Il forno si avvia automaticamente in base al livello di potenza e al tempo di riscaldamento/cottura preprogrammato.


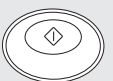
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assicurarsi che il forno sia collegato a una presa elettrica adeguatamente messa a terra e che l'indicazione "ON" appaia sul display.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Aprire lo sportello. La lampada del forno si accende.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Collocare il cibo in un recipiente idoneo, posizionarlo al centro del forno e chiudere lo sportello. Risultato: La lampada del forno si spegne.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 4. Premere i tasti NUMERICI. Risultato: Il programma selezionato avvierà automaticamente la procedura di riscaldamento memorizzata. Tuttavia, i tasti NUMERICI 1, 2, 3 entrano in funzione dopo 2 secondi.



FUNZIONAMENTO DEL TASTO QUANTITÀ DOPPIA

x2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Premere i tasti NUMERICI associati al programma di memoria desiderato. Risultato: Il tempo di cottura moltiplicato per il fattore preimpostato appare sul display e la cottura si avvia mostrando il conto alla rovescia del tempo trascorso.

 Non è necessario premere il tasto **AVVIO** per avviare la cottura.

PROGRAMMAZIONE DEL TASTO QUANTITÀ DOPPIA

x2 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenere premuto il tasto ANNULLA quindi premere il tasto QUANTITÀ DOPPIA. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Selezionare il codice del programma desiderato premendo il tasto NUMERICO ad esso associato.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 3. Premere i tasti NUMERICI bper impostare il fattore di moltiplicazione compreso tra 1,00 e 9,99.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Premere il tasto AVVIO.

-  Il fattore predefinito in fabbrica per l'aumento del tempo di cottura è 1,65. Impostare il fattore corretto compreso tra 1,00 e 9,99 per ogni codice di memoria.
-  Premere il tasto per uscire dalla modalità di programmazione. Si prega di ricordare che il forno non si attiverà se il tempo supera il valore massimo, anche qualora sia stato possibile impostare un fattore per una quantità doppia superiore al tempo massimo consentito per il livello di potenza impostato.

Modifica del fattore Quantità doppia

Funzione	Tasto di immissione	Display	Nota
Modifica del fattore Quantità doppia	Tenere premuto il tasto ANNULLA quindi premere il tasto QUANTITA' DOPPIA.		Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi.
	Cod. N.		Dopo 1 secondo, il valore preimpostato appare sul display.
	(Inserire il valore desiderato.)		Disponibile da 1,00 a 9,99 (se necessario.)
	AVVIO		Se non si desidera eseguire altri cambiamenti, premere ANNULLA per uscire dalla modalità di modifica.
	Nuovo Cod. N.		Saltare questo passaggio qualora non necessario.
	(Inserire il valore desiderato.)		Saltare questo passaggio qualora non necessario.
	AVVIO		Saltare questo passaggio qualora non necessario.
	ANNULLA	(Annulla modalità)	Per uscire dalla modalità di modifica.

CONTROLLO TONO SEGNALE ACUSTICO

E' possibile scegliere il tono del segnale acustico da impostare. Sono disponibili 4 livelli sonori.

0 	Tenere premuto il tasto ANNULLA quindi premere il tasto NUMERICO 0 . Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi. Risultato: Il tono del segnale acustico è passato a un livello superiore rispetto a quello corrente.
-------	---

Il tono 0 non emette alcun segnale acustico. Le impostazioni sono sequenziali e si possono selezionare premendo i relativi tasti nel seguente ordine.
Snd 0 (Audio 0) → Snd 1 (Audio 1) → Snd 2 (Audio 2) → Snd 3 (Audio 3) → Snd 0 (Nessun audio)

Il tono predefinito è Snd 2 (Audio 2).

PROGRAMMAZIONE DELLA PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA

Quando l'indicatore di controllo del filtro dell'aria (FILTER [FILTRO]) appare sul display, pulire il filtro seguendo le istruzioni riportate nel capitolo "Pulizia del filtro dell'aria" a pagina 22 di questo manuale. Se si desidera modificare il tempo impostato per la pulizia del filtro dell'aria, seguire questi passaggi.

3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tenere premuto il tasto BLOCCO PROGRAMMA quindi premere il tasto NUMERICO 3. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi. Risultato: Il display mostrerà il tempo espresso in ore per la pulizia del filtro dell'aria impostato dall'utente o predefinito in fabbrica.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Premere i tasti NUMERICI per impostare il tempo di pulizia desiderato.
3	<ol style="list-style-type: none"> 3. Tenere premuto il tasto BLOCCO PROGRAMMI, quindi premere il tasto NUMERICO 3. Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi per salvare la nuova impostazione. Questo passaggio completa la programmazione della pulizia del filtro dell'aria.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Premere ANNULLA per tornare alla modalità di cottura.

Il tempo predefinito in fabbrica è di 500 ore di funzionamento complessivo, non continuativo.

E' possibile impostare un massimo di 999 ore.

Allo scadere del tempo impostato, pulire il filtro dell'aria. Vedere pagina 22.

TASTI NASCOSTI

Nota: Premere il Tasto 1 quindi quello successivo. Tenerli premuti per 2 secondi.

Funzione	Tasto di immissione		Display	Nota
	Tasto 1	Successivo		
Tempo continuativo totale	ANNULLA	1		Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi. Unità: 10 ore
Tempo di funzionamento Magnetron totale	ANNULLA	2		Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi. Unità: 1 ora
Numero di volte in cui è possibile utilizzare ciascun codice di programma memorizzato	ANNULLA	AWIO		Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi.
	Cod. N.			
	(Visualizzazione dati dopo 2 sec.)			Utilizzato 739 volte
	(E' possibile impostare il nuovo codice dopo la visualizzazione dati)			
	ANNULLA		(Annulla modalità)	
Tempo di riscaldamento per codice programma di memoria (visualizzazione sequenziale automatica)	ANNULLA	PROGRAMMA		Tenere premuti entrambi i tasti contemporaneamente per 2 secondi.
			(Visualizzazione sequenziale per 3 secondi da 1 a 30)	
	ANNULLA		(Annulla modalità)	

MANUTENZIONE DEL FORNO A MICROONDE

Pulizia del forno a microonde


1. Prima della pulizia, scollegare il forno dalla presa elettrica.
2. Pulire l'interno del forno. Pulire tutti i residui con un panno umido. Se il forno è particolarmente sporco, è possibile usare una soluzione detergente per cucine. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
3. Pulire l'esterno del forno con acqua e sapone, quindi asciugare con un panno morbido.
4. Per pulire il vetro dello sportello, utilizzare una soluzione di acqua e sapone neutro e asciugarlo con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per la pulizia dei vetri perché lo sportello potrebbe graffiarsi con l'uso di saponi o detergenti troppo aggressivi.

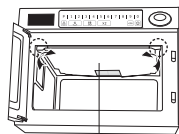
Se rimangono residui di cibo o di liquidi sulle pareti del forno o tra la guarnizione e la superficie dello sportello, questi assorbiranno le microonde provocando archi elettrici o scintille.

ATTENZIONE Fare attenzione a non far penetrare acqua nei fori di ventilazione sul retro o nelle aperture del pannello di controllo.

PULIZIA DEL CIELO DEL FORNO

1. Tenere i fermi laterali con entrambe le mani e tirare il cielo verso di se e in basso. Estrarre quindi il cielo dal forno.
2. Sciacquare utilizzando acqua e sapone o una soluzione di sanitizzazione per alimenti.
3. Ricollocare il cielo nel suo alloggiamento prima di utilizzare nuovamente il forno.

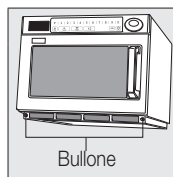
ATTENZIONE  Verificare che il cielo sia posizionato in modo fermo e sicuro nel suo alloggiamento prima di utilizzare il forno. Quando si rimuove il cielo per pulirlo, prestare estrema attenzione ai componenti interni esposti sul pannello superiore della cavità del forno. Se qualcuno dei componenti dovesse risultare deformato, è possibile che si verifichino sintomi anomali come la formazione di archi elettrici o scintille durante il funzionamento del forno. Se questi problemi dovessero verificarsi, contattare il più vicino centro di assistenza post-vendita.



Cielo del forno



PULIZIA DEL FILTRO DELL'ARIA

Pulire il filtro dell'aria regolarmente seguendo le istruzioni qui riportate. Se il filtro dell'aria è intasato di polvere potrebbero verificarsi malfunzionamenti.



Bullone

1. Rimuovere i bulloni su entrambe le estremità del filtro dell'aria.
2. Estrarre con cura il filtro dell'aria dalla sua sede.
3. Lavare il filtro in acqua calda e sapone.
4. Rimontare in posizione il filtro dell'aria prima di utilizzare il forno.


-  Se il filtro dell'aria è intasato di detriti, il forno potrebbe surriscaldarsi causando malfunzionamenti.
-  Per modificare l'intervallo di pulizia del filtro, vedere il capitolo "Programmazione della pulizia del filtro dell'aria" a pag. 20.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE A COLONNA

Importante

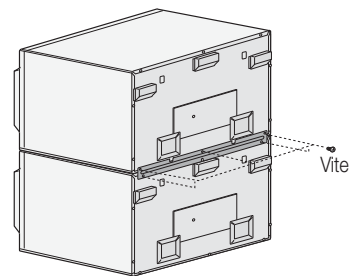
1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa a parete prima di eseguire l'installazione.
2. Per l'installazione a colonna, utilizzare la "staffa piatta" fornita in dotazione.
3. E' possibile impilare un massimo di due unità.

 L'installazione a colonna di due unità è limitata ai seguenti modelli.

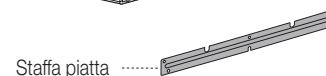
ATTENZIONE  Verificare che il forno sia vuoto.

Installazione

1. Impilare due unità una sopra l'altra.
2. Rimuovere le 6 viti come mostrato in figura.
3. Posizionare la staffa piatta per unire le due unità.
4. Fissare le 6 viti come mostrato in figura.
5. Verificare che il forno superiore sia collocato a un'altezza operativa pratica e sicura.



Vite



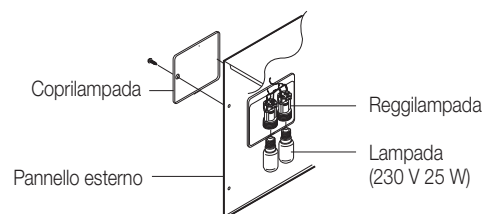
Staffa piatta

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Importante

1. Rimuovere la vite che trattiene il coprilampada.
2. Rimuovere la lampada ruotandola in senso orario.
3. Sostituirla con una nuova avvitandola in senso antiorario.

 Non è necessario rimuovere il pannello esterno per sostituire la lampada.



guida ai materiali per la cottura

Durante la cottura, le microonde devono essere in grado di penetrare negli alimenti, senza essere riflesse o assorbite dal piatto. Per questo, è necessario prestare molta attenzione nella scelta dei materiali per la cottura. Se sui materiali per la cottura è indicata l'idoneità all'uso nel forno a microonde, si possono utilizzare in assoluta sicurezza. La tabella seguente elenca i vari tipi di materiali per la cottura indicandone l'idoneità all'uso nel forno a microonde.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
Foglio di alluminio	✓ ✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti usa e getta in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Possono prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture metalliche	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.

(continua)

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
<ul style="list-style-type: none"> Materiali in vetro fine Barattoli in vetro 	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
Metallo <ul style="list-style-type: none"> Piatti Lacci per sacchetti da freezer 	✗	Possono generare archi elettrici o incendio.
Carta <ul style="list-style-type: none"> Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina Carta riciclata 	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
Plastica <ul style="list-style-type: none"> Recipienti Pellicola per forno a microonde Sacchetti freezer 	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

✓ : Uso consigliato ✓✗ : Usare con attenzione ✗ : Non sicura

guida alla cottura

S: surgelato

C: congelato

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
PANE E DOLCI DI PASTA FROLLA						
Per scongelare						
Panino viennese 20 cm S	-	SCONGELAMENTO 1	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Panini viennesi 20 cm x 2 S	-	SCONGELAMENTO 1	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Torta a fette S	Collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 2	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Per riscaldare						
Quiche a fette circa 136 g	Collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 1	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ALTO	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Tortine x 2 S	Rimuovere l'alluminio Collocare sul piatto	ALTO	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Dolce di frutta S	Collocare sul piatto	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant x 2 S	Collocare sul piatto	ALTO	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Dolce di pasta frolla precotto circa 227 g C	Collocare sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tortino di pollo e funghi x 2 C	Rimuovere l'involucro. Collocare sul piatto	ALTO	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
		ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

S: surgelato

C: congelato

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
SNACK E ANTIPASTI						
Per cuocere						
Pancetta a fette C	Collocare sulla griglia	ALTO	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Uova in camicia x 2 C	Collocare negli stampini	ALTO	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Uova strapazzate x 2 C	Battere le uova e versarle nel recipiente di cottura	ALTO	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsicce spesse x 2 C	Forare	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Per riscaldare						
Salsiccia arrotolata S	Collocare sul piatto	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Colazione inglese completa C	Coprire	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hamburger di manzo S	-	ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hamburger di pollo S	-	ALTO	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab circa 162 g S	-	ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog S	-	ALTO	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g S	Collocare sul piatto	BASSO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Costata alla griglia 200 g S	Collocare sul piatto	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Ali di pollo piccanti x 6 S	Disporre sul piatto, le parti più sottili rivolte al centro	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Fagioli cotti 500 g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Fagioli cotti 250 g	Coprire e mescolare a metà cottura	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
DESSERT						
Per riscaldare						
Sbrisolona di mele 200 g S	Coprire il piatto	ALTO	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Christmas Pudding 150 g C	Collocare in una ciotola	ALTO	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Rotolo alla marmellata 80 g S	Collocare sul piatto	ALTO	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes Suzette 2 S	Forare la pellicola	ALTO	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Soufflé di rognone S	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Soufflé S	x 2	ALTO	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	x 1	ALTO	0'40"	0'45"	0'45"	2 min
RICETTE DI ANTIPASTI						
Per riscaldare						
Amorini in salsa di formaggio stilton C	Collocare su un piatto per microonde	ALTO	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Pollo Tikka masala S	Forare la pellicola	ALTO	3'20"	3'30"	3'40"	2 min

(continua)

S: surgelato

C: congelato

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Pollo al curry verde alla thailandese S	Forare la pellicola	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chilli con carne S	Forare la pellicola	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
½ pollo precotto C	Collocare nel microonde e forare l'involucro	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
Lasagne circa 192 g	Collocare su un piatto per microonde	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Cozze marinate circa 466 g S	Forare l'involucro	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Involcini di salmone e avocado C	Forare l'involucro	ALTO	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Pasticcio di carne 300 g C	Collocare in forno e coprire	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Soufflé di rognone C	Coprire - collocare in posizione verticale su un piatto per microonde	BASSO	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Suprême di pollo in pesto rosso circa 312 g S	Forare l'involucro e collocare sul piatto	SCONGELAMENTO 1	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
Tagliatelle alla carbonara C	Forare la pellicola, collocare sul piatto	ALTO	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini al formaggio C	Collocare sul piatto e coprire	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Torta di verdure C	Collocare su un piatto per microonde	ALTO	3'20"	3'35"	3'50"	1 min

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Piatti preconfezionati 350 g C	Coperto	ALTO	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Piatti preconfezionati 700 g C	Coperto	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
VERDURE CRUDE						
Per cuocere 500 g						
Fagiolini verdi	coprire con 60 ml / 4 cucchiaini d'acqua	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Fiori di broccoli	coprire con 60 ml / 4 cucchiaini d'acqua	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Cavolo tagliato a strisce	coprire con 10 cucchiaini d'acqua	ALTO	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Carote a rondelle	coprire con 60 ml / 4 cucchiaini d'acqua	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Fiori di cavolfiore	coprire con 60 ml / 4 cucchiaini d'acqua	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Fagiolini interi	coprire con 60 ml / 4 cucchiaini d'acqua	ALTO	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Patate con la buccia	Girare a metà cottura	ALTO	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Cavolini di Bruxelles	coprire con 60 ml / 4 cucchiaini d'acqua	ALTO	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Fagiolini verdi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Fagioli interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Fiori di broccoli	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

S: surgelato**C: congelato**

Ricetta	Metodo	Livello di potenza	Tempi			Tempo di riposo
			1850 W	1500 W	1300 W	
Cavolo tagliato a strisce	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bastoncini di carote	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Fiori di cavolfiore	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Pannocchie di granoturco	Coprire	ALTO	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Mini pannocchie	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Funghi interi	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
VERDURE CRUDE						
Per cuocere 500 g						
Patate con la buccia circa 230-290 g x 1	-	ALTO	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Purè di patate x 2 - Purè di patate x 4	-	ALTO	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		ALTO	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Ratatouille 500 g	-	ALTO	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Cavolini di Bruxelles	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
RISO, 500 g						
Per riscaldare						
Riso bollito S	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Riso pilau S	Coprire, mescolare a metà cottura	ALTO	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

risoluzione dei problemi e codici di errore

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si dovesse verificare uno dei problemi indicati di seguito, provare le soluzioni suggerite.

Ciò è normale.

- Formazione di condensa all'interno del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.

Il forno non si accende quando si preme il tasto START/+20s.

- Lo sportello è chiuso bene?

Il cibo non si cuoce.

- E' stato impostato correttamente il timer ed è stato premuto il tasto **START/+20s**?
- Lo sportello è chiuso?
- Il circuito elettrico è stato sovraccaricato causando la bruciatura di un fusibile o l'attivazione di un interruttore di sicurezza?

Il cibo è cotto troppo o troppo poco.

- E' stato impostato il tempo di cottura appropriato per quel tipo di alimento?
- E' stato scelto il livello di potenza appropriato?

La luce interna non funziona.

- Per motivi di sicurezza, si raccomanda di non sostituire autonomamente la lampadina interna. Per la sostituzione della lampadina, rivolgersi al centro assistenza clienti di Buffalo per richiedere l'uscita di un tecnico specializzato.

Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva.

- Quando il forno è in funzione, possono verificarsi lievi interferenze nella ricezione delle apparecchiature radio e tv. Ciò è normale. Per risolvere questo problema, installare il forno lontano da apparecchi televisivi, radio e antenne.
- Se l'interferenza è rilevata dal microprocessore del forno, è necessario reimpostare il display. Per risolvere il problema, scollegare e ricollegare la spina alla presa elettrica. Reimpostare l'ora.

Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici).

- E' stato usato un piatto con finiture in metallo?
- Sono state lasciate forchette o altri utensili in metallo all'interno del forno?
- Un foglio di alluminio è collocato troppo vicino alle pareti interne del forno?

All'avvio, il forno emette fumo e cattivo odore.

- Si tratta di una condizione temporanea causata dal riscaldamento dei nuovi componenti. Fumo e cattivi odori spariranno completamente dopo 10 minuti di funzionamento.
Per eliminare l'odore più rapidamente, attivare il microonde collocando scorza o succo di limone all'interno del forno.

Se le istruzioni precedenti non consentono di risolvere il problema, contattare il centro di assistenza clienti Buffalo di zona.
In questo caso, è necessario avere sotto mano le seguenti informazioni;

- Modello e numero di serie, in genere stampati sul retro del forno
- Dettagli sulla garanzia
- Una chiara descrizione del problema

Quindi contattare il rivenditore di zona o l'assistenza postvendita Buffalo.


In caso di domande o commenti sui prodotti Buffalo, contattare il centro assistenza clienti Buffalo.
Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, United Kingdom.
Tel : 0845 146 2887

CODICI DI ERRORE

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa
Errore Frequenza alimentazione (50/60 Hz)	E1	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	L'alimentazione è diversa da 50 Hz.
	Soluzione Scollegare la spina dalla presa elettrica e verificare che la tensione sia 50 Hz. Collegare la spina a una fonte di alimentazione a 50 Hz per verificare se il codice "E1" appare di nuovo. Se il codice di errore appare nuovamente sul display anche con una fonte di alimentazione corretta, contattare il più vicino centro di assistenza.		

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa
Errore Termistore aperto	E21	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	Il sensore del termistore, che rileva la temperatura all'interno del forno, non funziona in modo adeguato. (Sensore termistore aperto)
	Soluzione Scollegare la spina di alimentazione e attendere per oltre 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		
Errore Cortocircuito termistore	E22	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	Il sensore del termistore, che rileva la temperatura all'interno del forno, non funziona in modo adeguato. (Sensore termistore in cortocircuito)
	Soluzione Scollegare la spina di alimentazione e attendere per oltre 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		
Errore Temperatura scarico aria troppo elevata	E3	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La cavità del forno può scaldarsi eccessivamente se l'unità viene fatta funzionare a vuoto o con una quantità di cibo troppo esigua, o in caso di ostruzione del filtro dell'aria o dello scarico dell'aria sul retro del forno.
	Soluzione Aprire lo sportello del forno e verificare se 1) il forno è stato fatto funzionare a vuoto o con una quantità di cibo troppo esigua, 2) il filtro dell'aria è collocato in una posizione errata, o 3) lo scarico dell'aria è ostruito. Far raffreddare il forno (per circa 30 min) a temperatura normale. La temperatura del forno è tornata a livelli normali se il codice di errore "E3" scompare e "ON" appare nuovamente sul display. Scollegare la spina di alimentazione, rimuovere l'ostruzione dalle aperture di ventilazione, lasciare raffreddare sufficientemente il forno (per circa 30 min), ricollegare la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore si ripresenta. Se il sintomo persiste anche se la temperatura del forno è tornata a un livello normale, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		

Voci di errore	Codice	Segnale acustico di errore	Causa
Errore Alimentazione HVT-I	E41	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.
	Soluzione Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E41" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		
Errore Alimentazione HVT-II	E42	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La circuiteria del forno non funziona in modo adeguato.
	Soluzione Scollegare la spina di alimentazione e attendere 10 secondi. Collegare nuovamente la spina di alimentazione e verificare se il codice di errore "E42" appare di nuovo. Se il sintomo persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		
Errore EEPROM	E5	Un segnale acustico della durata di 2 sec.	La memoria IC (IC EEPROM) non funziona correttamente. In questo caso, ad eccezione della memoria le altre funzioni non presentano problemi. (E' possibile far funzionare il forno manualmente.)
	Soluzione Premere il tasto ANNULLA una o più volte e provare ad avviare una modalità di riscaldamento memorizzata. Se la visualizzazione del codice di errore "E5" persiste, rivolgersi al più vicino centro di assistenza.		

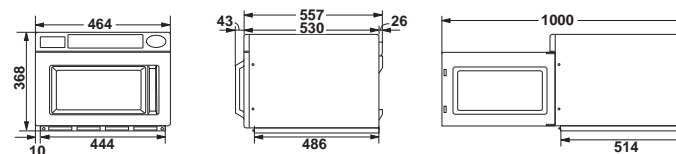
 Per altri codici non riportati in questa sezione, oppure se la soluzione suggerita non dovesse risolvere il problema, rivolgersi al Centro di assistenza clienti Buffalo di zona.

specifiche tecniche

Buffalo è impegnata nel continuo miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche di progettazione e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso.

Secondo normativa 2/1984 (Ill.10) BKM-IpM la nostra azienda, in qualità di distributore certificato, garantisce la conformità dei forni GK640, GK641 Buffalo alle specifiche tecniche qui menzionate.

Modello	GK640	GK641
Sorgente di alimentazione	230 V ~ 50 Hz	
Consumo elettrico Microonde	3200 W	3000 W
Potenza generata	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)
Frequenza operativa	2450 MHz	
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm	
Volume	26 litri	
Peso netto	32 kg circa	
Livello di rumore	54,5 dB	



MEMO

MEMO

MEMO

MEMO



In caso di problemi con il prodotto, rivolgersi al centro assistenza Buffalo

DOMANDE O COMMENTI

NAZIONE	CHIAMARE IL NUMERO	INDIRIZZO
The United Kingdom	0845 146 2887	Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Nederland	040 262 8080	
Germany	0800 186 0806	
Belgium	050 600006	
France	0820 300116	
Spain	901 100133	

DE68-04279B-01



GK640-E
GK641-E

Magnetronoven voor commercieel gebruik

Gebruiksaanwijzing

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

inhoud

Veiligheidsinformatie.....	2
Eigenschappen van de oven.....	11
Oven.....	11
Bedieningspaneel	12
Display.....	12
Gebruik van de oven	13
Kookinstructies	13
Bereiden/Opwarmen.....	13
Vermogensniveaus en bereidingstijden.....	15
De bereiding beëindigen	15
Herhalen.....	15
De toets +20s gebruiken.....	16
De ontdoofunctie gebruiken	16
Geheugentoetsen programmeren	17
Werken met geheugen-koken.....	19
De toets voor dubbele hoeveelheid gebruiken.....	19
Programmeren toets dubbele hoeveelheid	19
Controlerende pieptoon	20
Programmeren tijd voor reinigen van de luchtfilter	20
Verborgen toetsen	21
Onderhoud van uw magnetronoven.....	21
De bovenplaat reinigen	22
Luchtfilter schoonmaken.....	22
Installatie-instructies voor stapelen.....	22
De lamp vervangen.....	23
Richtlijnen voor kookmaterialen	23
Kooktips	24
Problemen oplossen en foutcodes.....	27
Problemen oplossen	27
Foutcodes	28
Technische specificaties.....	29












veiligheidsinformatie

OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe Buffalo-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte onderdelen en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

	WAARSCHUWING	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot ernstig persoonlijk letsel of de overlijden.
	LET OP	Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot licht persoonlijk letsel of schade aan eigendommen.
	Waarschuwing; brandgevaar	 Waarschuwing; heet oppervlak
	Waarschuwing; elektriciteit	 Waarschuwing; explosief materiaal
	NIET proberen.	 NIET aanraken.
	NIET demonteren.	 Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.
	Trek de stekker uit het stopcontact.	 Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.
	Neem contact op met het servicecentrum.	 Opmerking
	Belangrijk	

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN
LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG
DOOR EN BEWAAR DEZE VOOR
RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.**

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING (alleen voor de magnetronfunctie)	
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.
<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van onjuist gebruik.

<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en door gebruikers te plegen onderhoud dient niet te worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij acht jaar of ouder zijn en er toezicht op ze wordt gehouden.
<input checked="" type="checkbox"/>	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.
<input checked="" type="checkbox"/>	Vanwege het risico op ontbranding raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.
<input checked="" type="checkbox"/>	De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot risico op letsel, ontbranding of brand.
<input checked="" type="checkbox"/>	Als er rook uit de magnetronoven komt, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.
<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
<input type="checkbox"/>	Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.
<input checked="" type="checkbox"/>	U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.
<input type="checkbox"/>	Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
<input type="checkbox"/>	Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen.

<input checked="" type="checkbox"/>	Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
<input checked="" type="checkbox"/>	Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
<input type="checkbox"/>	Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.
<input type="checkbox"/>	Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.
<input checked="" type="checkbox"/>	Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

<input checked="" type="checkbox"/>	Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze gedurende 10 minuten werken met water.
<input checked="" type="checkbox"/>	Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
<input checked="" type="checkbox"/>	De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.
<input type="checkbox"/>	De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

**⚠ WAARSCHUWING
(alleen voor de ovenfunctie) - optioneel**

<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.
<input checked="" type="checkbox"/>	Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

<input type="checkbox"/>	Gebruik geen stoomreiniger.
<input type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
<input checked="" type="checkbox"/>	WAARSCHUWING: het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
<input type="checkbox"/>	Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.
<input type="checkbox"/>	De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
<input type="checkbox"/>	Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger dan acht jaar zijn.

★	dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.
☒	Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
☒	Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse A ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur. Klasse A-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in alle omgevingen anders dan woonomgevingen en in

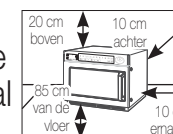
omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op een stroomnet met laag voltage dat is bestemd voor stroomvoorziening aan gebouwen die worden gebruikt voor woondoeleinden.

Waarschuwing: Klasse A-apparatuur is bedoeld voor gebruik in een industriële omgeving. In andere omgevingen kan het lastig zijn de elektromagnetische compatibiliteit te waarborgen, in verband met geleidings- en uitgestraalde storingssignalen.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)

4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

- ☑ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.
- ☑ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voor u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- Binnen- en buitenwanden
- Deur en afsluitstrippen
- Draaiplateau en loopring

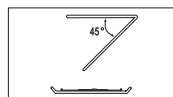
(alleen type model met draaiplateau)

- ☑ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
 - ☑ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.
1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Afspoelen en drogen.
 2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant van de oven met een doekje met zeepsop. Afspoelen en drogen.
 3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap in de oven en verwarmt u deze tien minuten lang op maximaal vermogen.
 4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.
- ☑ **NOOIT** water in de ventilatieopeningen laten lopen. Gebruik **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

 **Reinig** de binnenzijde van de magnetronoven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat het apparaat eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.



(Uitsluitend model met zwenkverwarming)

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.

De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:


- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetrononderhoudsmonteur.

 **NOOIT** de behuizing van de oven verwijderen.

Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:









- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

 Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

 Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf.

Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Buffalo om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

! WAARSCHUWING					
	Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
	Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
	Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vette of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekage kan zijn of op een oneffen ondergrond.	✓	✓	✓	✓

	Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
	Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.	✓	✓	✓	✓
	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
	In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
	Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
	Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
	Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat terechtkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
	Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
	Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
	Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
	Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓

	Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.	✓	✓		
	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
	Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
	Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze opent of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
	WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor EERSTE HULP opvolgen: <ul style="list-style-type: none"> Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. Dek af met droog, schoon verband. Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond. 	✓	✓	✓	✓
	Leg de bakplaat of het rooster niet kort na gebruik in het water. Hierdoor zou de bakplaat of het rooster kunnen breken of worden beschadigd.				✓
	Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.	✓			✓

Nederlands - 9

! LET OP					
	Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
	Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
	Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
	Dompel de voedingskabel en stekker niet onder in water en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
	Ongepelde eieren en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetronoven worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs wanneer de magnetron niet langer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm afgesloten flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten enzovoort.			✓	✓
	Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
	Gebruik altijd overwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
	Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting door en laat de vloeistof na verhitting ten minste 20 seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	

	Ga tijdens het openen van de oven deur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
	Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch 30 minuten uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
	Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
	Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN (ALLEEN BIJ MAGNETRONFUNCTIE).

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

- Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspalen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.
- Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.
- Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de oven deur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:
 - deur (gebogen)
 - scharnieren (los of gebroken)
 - de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken
- De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Buffalo brengt reparatiekosten in rekening voor het vervangen van een onderdeel of het repareren van een cosmetisch defect als de beschadiging van het apparaat en/of beschadiging of verlies van het onderdeel is veroorzaakt door de klant. Onderdelen die hieronder vallen zijn onder andere:

- (a) Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.
- (b) Een kapotte of ontbrekende lade, geleiderol, koppeling of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of opmerkingen hebt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De magnetronoven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

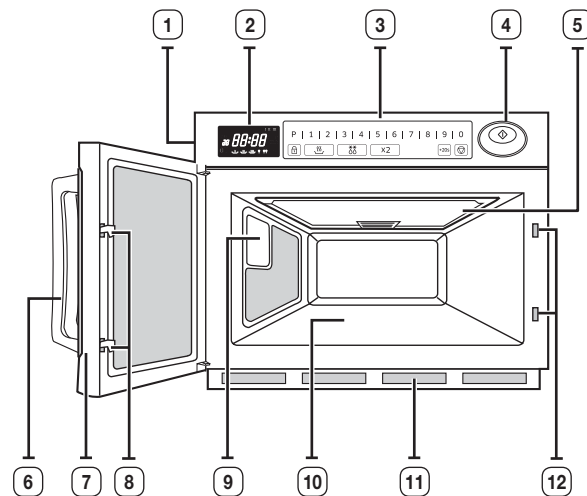
Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.

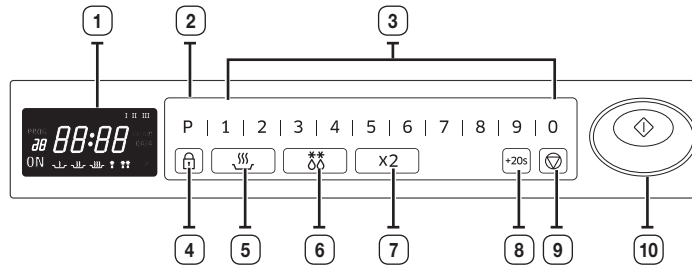
eigenschappen van de oven

OVEN



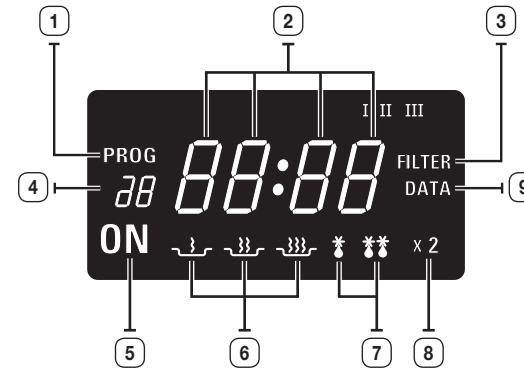
- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. AFDEKPLAATJE OVENLAMP | 7. DEUR |
| 2. DISPLAY | 8. VERGREDELINGSPALLEN |
| 3. BEDIENINGSPANEEL | 9. OVENLAMP |
| 4. START | 10. DRAAGPLAAT |
| 5. BOVENPLAAT | 11. LUCHTFILTER |
| 6. DEURGREEP | 12. VERGREDELINGSOPENINGEN |

BEDIENINGSPANEEL



- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. DISPLAY | 6. ONTDOOIEN SELECTEREN |
| 2. PROGRAMMA | 7. DUBBELE HOEVEELHEID |
| 3. CIJFERTOETSS
(Tijd, Geheugen programmeren) | 8. +20s
(Eëndruksbereiding) |
| 4. PROGRAMMA VERGRENDELEN | 9. ANNULEREN |
| 5. VERMOGEN SELECTEREN | 10. START |

DISPLAY



- | |
|---|
| 1. PROGRAMMA-INDICATIE |
| 2. TIJDSAANDUIDING |
| 3. TIJDINDICATOR CONTROLE LUCHTFILTER |
| 4. GEHEUGENTOETS NUMMERINDICATIE |
| 5. CONTROLE-INDICATIE VOEDINGSBRON
(wanneer deze brandt, werkt het verwarmen niet) |
| 6. VERMOGENSNIVEAU-INDICATIE |
| 7. ONTDOOI-INDICATIE |
| 8. INDICATIE DUBBELE HOEVEELHEID |
| 9. GEGEVENSCONTROLE-INDICATIE |

gebruik van de oven

KOOKINSTRUCTIES

De IEC-waarde van het uitgangsvermogen is een gestandaardiseerde waarde, dus alle magnetronfabrikanten gebruiken nu dezelfde methode van het meten van het uitgangsvermogen.

Als de voedselverpakking kookinstructies heeft gebaseerd op IEC-vermogenswaarden, kunt u de kooktijden afstellen op het IEC-vermogen van uw oven.

Bijvoorbeeld:

Als de kookinstructies zijn gebaseerd op een oven van 650 W, zult u wat kooktijd moeten aftrekken voor de 850 W Kant-en-klarmaaltijden zijn nu heel handig en populair.

Deze maaltijden zijn al bereid en gekookt door de voedselproducent en daarna ingevroren, gekoeld of vacuümverpakt voor een langere levensduur.

Steeds vaker worden opwarmtijden voor dergelijke kant-en-klaar-maaltijden gebaseerd op de opwarmcategorieën A, B, C, D en E.

Gebruik in dit geval gewoon de opwarmcategorie van uw oven in volgens de instructies op de voedselverpakking en stel uw timer overeenkomstig hiermee in.




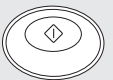

Bijvoorbeeld: Als de opwarminstructies 3 minuten aangeven op hoog vermogen voor een oven categorie D, stelt u uw timer voor de GK640-E (categorie E) in op minder dan 3 minuten.

- Onthoud altijd dat kookinstructies slechts als richtlijn zijn bedoeld. Als u de instructies hebt gevolgd en het voedsel nog steeds niet overal warm is, zet u het gewoon terug in de oven en kookt u het totdat het wel warm is.






BEREIDEN/OPWARMEN

Bereiding in één fase




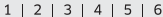



Zorg ervoor dat de oven is aangesloten op een goed geaard stopcontact zodat "ON (AAN)" op de display wordt weergegeven. Open de deur (de ovenlamp gaat aan). Gebruik een geschikte schaal, plaats deze in het midden van de oven en sluit de deur goed (de ovenlamp gaat uit).




	<p>1. Selecteer het gewenste vermogen door te drukken op de toets VERMAGEN SELECTEREN.</p> <p>Resultaat: Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven in het displayvenster.</p> 
1 2 3 4 5 6	<p>2. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op de CIJFER-toetsen.</p> <p>Resultaat: De geselecteerde tijd wordt weergegeven in het display.</p> 
	<p>3. Druk op de START-toets.</p> <p>Resultaat: De ovenlamp en de koelventilator worden ingeschakeld. Het voedsel wordt verwarmd. De tijd op de digitale display loopt terug.</p> 
	<p>4. Open de deur en haal het gerecht uit de oven. Sluit de deur. De ovenlamp gaat uit.</p>

- De maximale tijd voor elk kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 15. De **CIJFER**-toetsen werken niet wanneer u een bereidingstijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt. U kunt geen bereidingstijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en nieuwe bereidingstijd in te voeren.

-  Wanneer de tijd is verstreken, klinkt er 4 keer een geluidssignaal om aan te geven dat de tijd is verstreken en stopt de oven met verwarmen. De ovenlamp gaat uit. 1 minuut wordt op de display "0" weergegeven en de ventilator blijft ingeschakeld om de interne onderdelen te blijven koelen. De ventilator blijft werken, ook als u de deur opent. Na 1 minuut wordt de ventilator uitgeschakeld. U kunt het gerecht gewoon uit de oven halen terwijl de ventilator draait. De ventilator blijft werken, ook als u de deur opent. De ventilator wordt 1 minuut later uitgeschakeld en vervolgens wordt "ON (AAN)" opnieuw weergegeven. U kunt het gerecht gewoon uit de oven halen terwijl de ventilator draait.
-  Wanneer u tijdens het verwarmen één keer op de toets **ANNULEREN** drukt, wordt de oven uitgeschakeld. Op dit punt begint de voedingsbronindicatie "ON (AAN)" te knipperen en deze gaat uit wanneer de toets **ANNULEREN** of **START** weer wordt ingedrukt. U kunt opnieuw starten door te drukken op de toets **START** door een seconde op de toets **ANNULEREN** te drukken wordt het geselecteerde programma geselecteerd. Als er GEEN verwarmingscyclus actief is, tikt u op de toets **ANNULEREN** om het geselecteerde programma te annuleren. U kunt een of meerdere keren op de toets **+20s** drukken om de bereidingstijd telkens met 20 seconden te verlengen. De maximale toegestane tijd voor het geselecteerde vermogensniveau kan echter niet worden overschreden.
-  Wanneer u de stekker van de oven de eerste keer in het stopcontact steekt, klinkt er een geluidssignaal en worden alle indicatoren 5 seconden lang weergegeven in het display.
-  Zodra de ingestelde tijd is verstreken en u de ovendeur opent, gaat de ovenlamp automatisch branden. De ovenlamp blijft 1 minuut branden.
-  Wanneer u de deur tijdens de bereiding opent, wordt de oven uitgeschakeld en wordt automatisch de ovenlamp ingeschakeld. Deze blijft 1 minuut branden. Als u de deur langer dan 1 minuut open laat staan, wordt er om de minuut een geluidssignaal weergegeven. Na 5 minuten wordt in het display de voedingsbronindicatie "ON (AAN)" weergegeven.

Bereiding in meerdere fasen

 	<p>1. Selecteer het gewenste vermogensniveau door op de toets VERMOGEN SELECTEREN of ONTDOOIEN SELECTEREN. Resultaat: Het geselecteerde vermogensniveau wordt weergegeven in het displayvenster.</p> 
	<p>2. Stel de gewenste bereidingstijd in door te drukken op de CIJFER-toetsen. Resultaat: De geselecteerde tijd wordt weergegeven in het display.</p> 
	<p>3. Herhaal stap 1 en 2 voor een tweede of derde bereidingsfase.</p>
	<p>4. Druk op de START-toets. Resultaat: De ovenlamp en de koelventilator worden ingeschakeld. De oven begint automatisch met verwarmen overeenkomstig de voorgeprogrammeerde kooktijd en het vermogensniveau. (I fase → II fase → III fase). De tijd op de digitale display loopt terug.</p> 

-  De maximale tijd voor elk kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 15. De **CIJFER**-toetsen werken niet wanneer u een bereidingstijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt. U kunt geen bereidingstijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en nieuwe bereidingstijd in te voeren.
-  U kunt niet hetzelfde **VERMOGENSNIVEAU** of **ONTDOOIEN** instellen.
-  Het werkt als bij het instellen van een reeks.

VERMOGENSNIVEAUS EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	GK640		GK641	
	Percentage	Uitvoer	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	1850 W	100 %	1500 W
GEMIDDELD	70 %	1295 W	70 %	1050 W
LAAG	50 %	925 W	50 %	750 W
SNEL ONTDOOIEN	20 %	370 W	25 %	375 W
ONTDOOIEN	10 %	185 W	13 %	195 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.


Vermogensniveau	Max. tijd
HOOG	25 min.
GEMIDDELD	40 min.
LAAG	40 min.
SNEL ONTDOOIEN	50 min.
ONTDOOIEN	50 min.

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Tijdelijk: Open de deur of druk één keer op de toets ANNULEREN . Resultaat: De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op START te drukken.
Volledig	Volledig: druk twee keer op de toets ANNULEREN . Resultaat: de bereidingsinstellingen worden geannuleerd.

 Als u de bereidingsinstellingen wilt wissen voordat u de bereiding start, drukt u gewoon één keer op **ANNULEREN**.

HERHALEN

	<ol style="list-style-type: none">1. U kunt de vorige bereidingsinstelling herhalen (ongeacht handmatige of automatische verwarming) door te drukken op de START-toets. De oven begint met precies dezelfde opwarmtijd en het vermogensniveau die de vorige keer zijn gebruikt.2. Deze herhaalfunctie wordt geannuleerd als de stroom van het apparaat is gehaald.
---	--

DE TOETS +20S GEBRUIKEN

Dit is een toets voor **ÉÉNKNOPSBEREIDING**.

Door één keer op deze toets te drukken, kunt u meteen verwarmen.

U kunt de bereidingstijd tussentijds verlengen door op de toets **+20s** te drukken in een verwarmingscyclus.

Telkens wanneer u op de toets **+20s** drukt, wordt de bereidingstijd met 20 seconden verlengd.

De maximumtijd kan echter niet worden overschreden.

Net als bij gewoon koken, zult u merken dat u de bereidingstijden afhankelijk van de kenmerken van het gerecht en uw persoonlijke voorkeuren soms enigszins moet aanpassen. U kunt:

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door
- De deur openen
- Sluit de deur
- De resterende bereidingstijd verlengen

+20s

Voordat u de oven inschakelt, kunt u de bereidingstijd verlengen/reduceren met de timertoets of met de toets **+20s**. Wanneer de oven is ingeschakeld, kunt u de bereidingstijd alleen verlengen met de toets **+20s**.


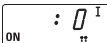
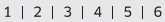


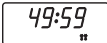
DE ONTDOOIFUNCTIE GEBRUIKEN

Met de ontdoofunctie kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien.

 Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het bevroren voedsel in het midden van de plaat.

Sluit de deur.



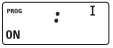





	<p>1. Druk op de toets ONTDOOIEN SELECTEREN om ONTDOOIEN HOOG of ONTDOOIEN LAAG te selecteren, naar keuze.</p> <p>Resultaat: De indicator voor ONTDOOIEN wordt weergegeven op de display.</p> 
	<p>2. Druk op de CIJFER-toetsen om de ontdooitijd in te stellen. (Max. 50 min.)</p> 
	<p>3. Druk op de START-toets.</p> <p>Resultaat: Het ontdooien begint.</p> 

 De ontdooitijd kan worden ingesteld op maximaal 50 minuten. De ontdooi-indicatie knippert en het is aan te raden om op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw ontdooiniveau en -tijd in te stellen.

 Wanneer de oven langer dan 25 minuten in een ontdooicyclus draaide, kunt u het vermogensniveau **NIET** wijzigen van Ontdooien naar Verwarmen (Koken/opwarmen).

GEHEUGENTOETSEN PROGRAMMEREN


Eén fase

 	<p>1. Houd PROGRAMMA VERGRENDELEN ingedrukt en druk op de PROGRAMMA-toets. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.</p> <p>Resultaat: De PROG-indicator wordt weergegeven op de display.</p> 
1 2 3 4 5 6	<p>2. Druk op de CIJFER-toetsen voor het gewenste geheugennummer.</p> <p>Resultaat: De geselecteerde geheugenprogrammacode wordt weergegeven onder de PROGRAMMA-indicator.</p> 
 	<p>3. Selecteer het vermogen door te drukken op de toets VERMOGEN SELECTEREN of ONTDOOIE SELECTEREN.</p> <p>Resultaat: Op de display wordt het standaardvermogen HIGH (Hoog) weergegeven nadat de toets VERMOGEN SELECTEREN voor het eerst is ingedrukt.</p>
1 2 3 4 5 6	<p>4. Druk op de CIJFER-toetsen om de bereidingstijd in te stellen.</p>
 	<p>5. Houd PROGRAMMA VERGRENDELEN ingedrukt en druk op de PROGRAMMA-toets. Houd ze samen weer 2 seconden ingedrukt.</p> <p>Resultaat: De indicatie PROG en het geheugennummer knipperen 3 keer op de display en er klinkt een pieptoon. Daarna is de display leeg.</p>
	<p>6. Wanneer u meer wilt programmeren, herhaalt u de bovengenoemde procedures.</p>

 Druk stevig op de toetsen.

 Druk een of meerdere keren op de toets **VERMOGEN SELECTEREN** of **ONTDOOIE SELECTEREN** totdat u het gewenste vermogen bereikt.




 De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 15. De **CIJFER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt. U kunt geen bereidingstijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en nieuwe bereidingstijd in te voeren.


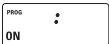
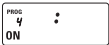





Druk stevig op de toetsen in de juiste positie.



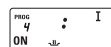
 Geheugenprogramma's zijn beschikbaar voor maximaal 30 items. Zorg ervoor dat de unit correct wordt geprogrammeerd. Na de programmering hoeft u voor het koken met geheugen alleen maar de **CIJFER**-toetsen. Daarna begint het geselecteerde geheugenprogramma automatisch met koken.


Meerdere fasen

<p>P</p> 	<p>1. Houd PROGRAMMA VERGRENDELEN ingedrukt en druk op de PROGRAMMA-toets. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Resultaat: De PROG-indicator wordt weergegeven op de display.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Druk op de CIJFER-toetsen voor het gewenste geheugennummer. Resultaat: De geselecteerde geheugenprogrammacode wordt weergegeven onder de PROGRAMMA-indicator.</p> 
 	<p>3. Selecteer het vermogen door te drukken op de toets VERMOGEN SELECTEREN of ONTDOOIEN SELECTEREN. Resultaat: Op de display wordt het standaardvermogen HIGH (Hoog) weergegeven nadat de toets VERMOGEN SELECTEREN voor het eerst is ingedrukt.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Druk op de CIJFER-toetsen om de bereidingstijd in te stellen.</p>
	<p>5. Herhaal stap 3 en 4 voor een tweede of derde bereidingsfase.</p>
<p>P</p> 	<p>6. Houd PROGRAMMA VERGRENDELEN ingedrukt en druk op de PROGRAMMA-toets. Houd ze samen weer 2 seconden ingedrukt. Resultaat: De indicatie PROG en het geheugennummer knipperen 3 keer op de display en er klinkt een pieptoon. Daarna is de display leeg.</p>
	<p>7. Wanneer u meer wilt programmeren, herhaalt u de bovengenoemde procedures.</p>

 Druk stevig op de toetsen.

 Druk een of meerdere keren op de toets **VERMOGEN SELECTEREN** of **ONTDOOIEN SELECTEREN** totdat u het gewenste vermogen bereikt.



 De maximale tijd volgens ieder kookvermogensniveau is terug te vinden in "Vermogensniveaus en bereidingstijden" op pagina 15. De **CIJFER**-toetsen werken niet wanneer u een kooktijd indrukt die boven de maximumwaarde ligt. U kunt geen bereidingstijd instellen die langer is dan de maximum toegestane tijd voor het gekozen programma. Het is aan te raden op **ANNULEREN** te drukken en een nieuw vermogensniveau en nieuwe bereidingstijd in te voeren.

 Druk stevig op de toetsen in de juiste positie.



 Geheugenprogramma's zijn beschikbaar voor maximaal 30 items. Zorg ervoor dat de unit correct wordt geprogrammeerd. Na de programmering hoeft u voor het koken met geheugen alleen maar de **CIJFER**-toetsen. Daarna begint het geselecteerde geheugenprogramma automatisch met koken.

 U kunt niet hetzelfde **VERMOGENSNIVEAU** of **ONTDOOIEN** instellen.

 Het werkt als bij het instellen van een reeks.

WERKEN MET GEHEUGEN-KOKEN

Nadat u klaar bent met het programmeren van het geheugen, drukt u gewoon op de **CIJFER**-toetsen van het geheugennummer dat u wilt selecteren. De oven begint automatisch met verwarmen overeenkomstig de voorgeprogrammeerde kooktijd en het vermogensniveau.

	1. Zorg ervoor dat de oven is aangesloten op een goed geaard stopcontact zodat "ON (AAN)" op de display wordt weergegeven.
	2. Open de deur. De ovenlamp gaat aan.
	3. Gebruik een schaal die geschikt is voor de magnetron, plaats deze in het midden van de oven en sluit de deur goed. Resultaat: De ovenlamp gaat uit.
1 2 3 4 5 6	4. Druk op de CIJFER -toetsen. Resultaat: Het geselecteerde geheugenprogramma begint automatisch met opwarmen. Maar de CIJFER -toetsen 1, 2, 3 werken na 2 seconden.



DE TOETS VOOR DUBBELE HOEVEELHEID GEBRUIKEN

x2	1. Druk op de toets DUBBELE HOEVEELHEID .
1 2 3 4 5 6	2. Druk op de gewenste CIJFER -toets van het geheugen. Resultaat: De bereidingstijd is vermenigvuldigd met de vooraf ingestelde factor die in de display wordt weergegeven en het koken start terwijl het aftellen van de tijdcijfers begint.

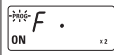
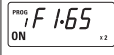

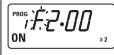
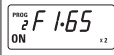
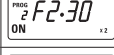
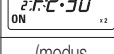
 U hoeft de toets **START** niet in te drukken om het verwarmen te starten.

PROGRAMMEREN TOETS DUBBELE HOEVEELHEID

x2 	1. Houd de toets ANNULEREN ingedrukt en druk vervolgens op de toets DUBBELE HOEVEELHEID . Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
1 2 3 4 5 6	2. Selecteer de gewenste programmacode met de CIJFER -toetsen.
1 2 3 4 5 6	3. Druk op de CIJFER -toetsen om de vergrotingsfactor in te stellen in een bereik tussen 1,00 en 9,99.
	4. Druk op de START -toets.

-  De standaardfactor voor het verlengen van de bereidingstijd die door de fabrikant is ingesteld, bedraagt 1,65.
Zorg ervoor dat u een correcte factor instelt tussen 1,00 en 9,99 voor ieder geheugencodenummer.
-  Druk op een toets om de programmeermodus af te sluiten.
Hoewel u goed een factor voor een dubbele hoeveelheid kunt instellen die ertoe leidt dat de maximumtijd die is toegestaan voor ieder vermogensniveau wordt overschreden, werkt de oven niet langer dan de maximumtijd.

Bewerken factor dubbele hoeveelheid

Functie	Toetsinvoer	Display	Opmerking
Bewerken factor dubbele hoeveelheid	Houd de toets ANNULEREN ingedrukt en druk vervolgens op de toets DUBBELE HOEVEELHEID .		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
	Codenr.		Na 1 seconde wordt de standaardwaarde weergegeven in de display.
	(Invoer gewenste factorwaarde.)		1,00-9,99 beschikbaar (Verander de factor indien nodig.)
	STARTEN		Als u niet meer wilt wijzigen, drukt u op ANNULEREN om de bewerkingsmodus af te sluiten.
	Nieuw codenr.		Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	(Invoer gewenste factorwaarde.)		Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	STARTEN		Sla deze stap over als deze niet nodig is.
	ANNULEREN	(modus annuleren)	Hiermee wordt de bewerkingsmodus afgesloten.

CONTROLLERENDE PIEPTOON

U kunt de pieptoon selecteren die u wilt. Er zijn 4 geluidsniveaus beschikbaar.

0 	Houd de toets ANNULEREN ingedrukt en druk vervolgens op de CIJFER -toets 0. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Resultaat: De pieptoon wordt gewijzigd naar één niveau hoger dan het huidige signaal.
--	---

 Pieptoon 0 maakt geen piepgeluid. De instellingen draaien door wanneer u de verborgen toetsen indrukt in de volgende volgorde.

Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (geen geluid)

 De standaardtoon is Snd 2.


PROGRAMMEREN TIJD VOOR REINIGEN VAN DE LUCHTFILTER

Wanneer de controle-indicatie voor de luchtfilter (FILTER) in de display wordt weergegeven na een bepaalde gebruiksperiode, moet u de luchtfilter reinigen volgens de instructies "Luchtfilter schoonmaken" op pagina 22 van deze brochure. Volg daarna onderstaande procedure als u de tijd voor het reinigen van de luchtfilter wilt wijzigen.

 3	<ol style="list-style-type: none"> Houd PROGRAMMA VERGRENDELEN ingedrukt en druk op de CIJFER-toets 3. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Resultaat: Op de display wordt de tijd weergegeven in uren tussen het reinigen van de luchtfilter die u hebt geprogrammeerd of de oorspronkelijke tijd die vooraf is ingesteld door de fabrikant.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> Druk op de CIJFER-toetsen om de gewenste reinigingstijd in te stellen.
 3	<ol style="list-style-type: none"> Houd PROGRAMMA VERGRENDELEN ingedrukt en druk op de CIJFER-toets 3. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt om de nieuwe waarde op te slaan. Het programmeren van de reinigingstijd van de luchtfilter is nu voltooid.
	<ol style="list-style-type: none"> Druk op de toets ANNULEREN om terug te keren naar de bereidingsmodus.

 De standaard reinigingstijd is 500 uren in termen van trillingstijd, niet in doorlopende tijd.

 U kunt instellen tot 999 uren.

 Nadat de reinigingstijd is verlopen, moet u de luchtfilter schoonmaken. Zie pagina 22.

VERBORGEN TOETSEN

Opmerking: Druk op toets 1 en daarna op de volgende. Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.

Functie	Toetsinvoer		Display	Opmerking
	Toets 1	Volgende		
Totaal doorlopende tijd	ANNULEREN	1		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 10 uren
Totaal trillingstijd magnetron	ANNULEREN	2		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt. Eenheid: 1 uur
Aantal malen dat geheugen-programmeercode is gebruikt	ANNULEREN	STARTEN		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
	Codennr.			
	(Dataweergave na 2 sec.)			739 maal gebruikt
	(Nieuwe code kan worden ingesteld na datadisplay)			
	ANNULEREN		(modus annuleren)	
Verwarmingstijd per geheugen-programmeercode (automatische sequentiële weergave)	ANNULEREN	PROGRAMMA		Houd ze samen 2 seconden ingedrukt.
			(Sequentiële weergaven voor 3 sec. van 1 tot 30)	
	ANNULEREN		(modus annuleren)	

ONDERHOUD VAN UW MAGNETRONOVEN

De magnetronoven reinigen

1. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de oven reinigt.
2. Reinig de oven van binnen. Verwijder de gemorste etensresten door de binnenzijde schoon te vegen met een vochtige doek. Als de oven erg vuil is, kunt u een reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.
3. Reinig de buitenkant van de oven met zeep en water en veeg deze vervolgens droog met een zachte, droge doek.
4. Nadat u het venster van de deur hebt gereinigd met een milde oplossing van water en zeep, gebruikt u een zachte doek. Gebruik geen ruitenreiniger. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen kan leiden tot krassen.

Voedselresten of vocht op de ovenwanden of tussen de deur en de deurrubbers kunnen microgolven absorberen. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.

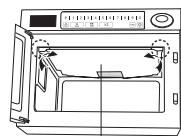
LET OP Zorg ervoor dat er geen water in de ventilatieopeningen aan de achterzijde of in het bedieningspaneel komt.

DE BOVENPLAAT REINIGEN

1. Duw de borgingen van de bovenplaat met twee handen naar binnen en trek ze naar beneden. Neem de bovenplaat uit de oven.
2. Spoel de bovenplaat af in een sopje of een speciaal reinigingsmiddel voor hygiënisch verwijderen van voedselresten.
3. Plaats de plaat weer terug voordat u de oven gaat gebruiken.



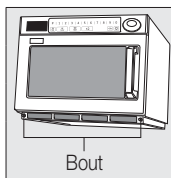
De bovenplaat moet stevig vastzitten als u de oven gaat gebruiken. Als u de bovenplaat heeft verwijderd om deze schoon te maken, moet u voorzichtig zijn met de onderdelen die dan onbeschermd boven in de oven zitten. Als deze onderdelen vervormd raken, kan dit leiden tot abnormale verschijnselen, zoals tot vonkoverslag. Neem in dat geval contact op met het dichtstbijzijnde aftersales servicecentrum.



Bovenplaat

LUCHTFILTER SCHOONMAKEN

Maak het luchtfilter regelmatig schoon conform de volgende instructies. Er kunnen problemen ontstaan als er zich stof in het luchtfilter ophoopt.



Bout

1. Verwijder de bouten aan beide zijden van het luchtfilter.
2. Verwijder het luchtfilter voorzichtig.
3. Spoel het filter af in een warm sopje.
4. Voordat u de oven weer gaat gebruiken moet u het luchtfilter terugplaatsen.

- Als er zich vuil ophoopt in het luchtfilter kan de oven oververhit raken.
- Als u de reinigingstijd van de luchtfilter wilt wijzigen, raadpleegt u "Programmeren tijd voor reinigen van de luchtfilter" op pagina 20.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR STAPELEN

Belangrijk

1. Haal de stekker uit het stopcontact alvorens de installatie te beginnen.
2. Voor de stapelinstallatie moet u de "steunplaat" gebruiken die bij deze unit is geleverd.
3. De maximum stapelhoogte is twee eenheden.

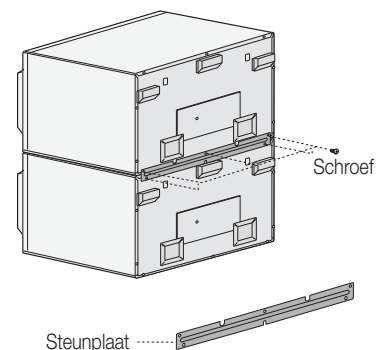
Het stapelen van de twee eenheden is beperkt tot de volgende modellen.



Controleer of de oven leeg is.

Installatie

1. Stapel de twee eenheden.
2. Verwijder 6 schroeven zoals aangegeven in de figuur.
3. Plaats de steunplaat om de twee eenheden samen te brengen.
4. Bevestig de 6 schroeven zoals aangegeven in deze figuur en draai ze vast.
5. Zorg ervoor dat de bovenkant van de oven op een veilige en werkbare hoogte staat.

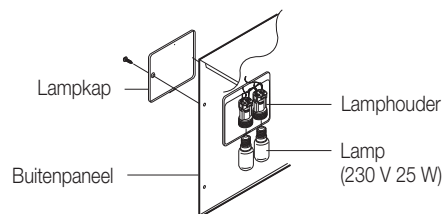


DE LAMP VERVANGEN

Belangrijk

1. Verwijder de schroef van het afdekplaatje van de lamp.
2. Verwijder de lamp door deze rechtsom te draaien.
3. De nieuwe lamp draait u er linksom in.

 U hoeft de zijwand van de oven niet te verwijderen om de lamp te kunnen vervangen.



richtlijnen voor kookmaterialen

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglaazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborde van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bakers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.

(vervolg)

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Metaal <ul style="list-style-type: none"> Schalen Binddraadjes voor plastic zakken 	<ul style="list-style-type: none"> x x 	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
Papier <ul style="list-style-type: none"> Borden, bekers, servetten en keukenrol Kringlooppapier 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ x 	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonken veroorzaken.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> Opbergdozen Plasticfolie Diepvrieszakken 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ ✓ ✓ x 	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen. Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen ✓x : Wees voorzichtig x : Onveilig

kooktips

D: Diepvries

G: Gekoeld

Recept	Methode	Vermogensniveau	Timer			Nagaartijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
BROOD & GEBAK						
Ontdooien						
Weense staaf 9" (D)	-	ONTDOOIEN 1	0'45"	0'50"	0'50"	5 min.
Weense staaf 9" X 2 (D)	-	ONTDOOIEN 1	1'10"	1'15"	1'20"	5 min.
Gebak, losse punt (D)	Zet op de schaal	ONTDOOIEN 2	2'30"	2'40"	2'50"	5 min.
Opwarmen						
Quiche 11" gesneden 136 g	Zet op de schaal	ONTDOOIEN 1 HOOG	3'00" 0'40"	3'00" 0'45"	3'00" 0'50"	1 min 1 min
Pasteitjes, 2 st. (D)	Verwijder van folie. Plaats op schaal	HOOG	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Vlaai (D)	Zet op de schaal	HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant, 2 st. (D)	Zet op de schaal	HOOG	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Taart, gebakken 227 g (G)	Zet op de schaal	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Kip- & champignontaart, 2 st. (G)	Verwijder folie. Zet op de schaal	HOOG	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Kip- & champignontaart (G)	Zet op de schaal, verwijder folie	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

D: Diepvries

G: Gekoeld

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaar-tijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
SNACK & VOORGERECHTEN						
Koken						
Bacon, plakje (G)	Zet op rek	HOOG	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Eieren, gepocheerd, 2 st. (G)	Plaats in soufflébakjes	HOOG	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Eieren, roerei, 2 st. (G)	Klop de eieren los en plaats ze in een kom	HOOG	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Worstjes, dik, 2 st. (G)	Prik	MIDDEL	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Opwarmen						
Worstjes, Cumberland (D)	Zet op de schaal	MIDDEL	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Volledige ontbijt (G)	Afdekken	MIDDEL	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Biefburgers (D)	-	HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Kipburger (D)	-	HOOG	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Doner kebab 162 g (D)	-	HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hotdog (D)	-	HOOG	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g (D)	Zet op de schaal	LAAG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Gegrilde koteletten 200 g (D)	Zet op de schaal	MIDDEL	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Gekruide kippenvleugeltjes, 6 st. (D)	Schik op schaal, dunne partjes in het midden	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Bonen in tomatensaus 500 g	Afdekken half doorroeren	HOOG	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Bonen in tomatensaus 250 g	Afdekken half doorroeren	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaar-tijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
DESSERTS						
Opwarmen						
Appelkruimelgebak 200 g (D)	Afdekken in schaal	HOOG	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Kerstpudding 150 g (G)	Doe in een kom	HOOG	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Jamrol 80 g (D)	Op een bord	HOOG	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crêpes Suzette, 2 st. (D)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Nervetpudding (D)	2 st.	HOOG	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	1 st.	HOOG	0'40"	0'50"	1'00"	2 min
Lichte cake (D)	2 st.	HOOG	0'35"	1'05"	1'30"	2 min
	1 st.	HOOG	0'40"	0'45"	0'45"	2 min
RECEPTEN VOOR GERECHTEN						
Opwarmen						
Amorini & Stilton-gebak (G)	Plaats in magnetronbestendige schaal	HOOG	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Chicken Tikka masala (D)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Thaise kip-kerrie (D)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chilli con Carne (D)	Prik gaatjes in de folie	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Gebraden kip ½ (G)	Plaats in magnetron in zak met gaatjes	MIDDEL	4'30"	5'00"	5'30"	2 min

(vervolg)

D: Diepvries

G: Gekoeld

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaar-tijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Lasagne 192 g	Plaats in magnetron-bestendige schaal	MIDDEL	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Moules Marinières 466 g (D)	Prik gaatjes in de zak.	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Zalm en avocado paupiette (G)	Prik gaatjes in de zak.	HOOG	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Shepherd's pie 300 g (G)	Plaats in oven en dek af	MIDDEL	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Suet pudding (G)	Afdekken - rechtop in een magnetron-bestendig bord zetten	LAAG	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Kip in rode pesto 312 g (D)	Prik gaatjes in zak. Zet op de schaal	ONTDOOIEN 1	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
Tagliatelle carbonara (G)	Prik gaatjes in folie. Zet op de schaal	HOOG	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio (G)	Plaats in schaal en dek af	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Vegetable Cumberland Pie (G)	Plaats in magnetron-bestendige schaal	HOOG	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Gerecht op bord 350 g (G)	Afgedekt	HOOG	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Gerecht op bord 700 g (G)	Afgedekt	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaar-tijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
VERSE GROENTEN						
500 g koken						
Sperziebonen, gesneden	60 ml/4 eetl water, afdekken	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Broccoli, roosjes	60 ml/4 eetl water, afdekken	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Kool, fijngehakt	10 eetl water, afdekken	HOOG	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Schijfjes wortel	60 ml/4 eetl water, afdekken	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Bloemkool, roosjes	60 ml/4 eetl water, afdekken	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Sperziebonen	60 ml/4 eetl water, afdekken	HOOG	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Ongeschilde aardappelen	Halverwege omdraaien	HOOG	10'00"	11'00"	12'00"	5 min.
Spruitjes	60 ml/4 eetl water, afdekken	HOOG	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Sperziebonen, gesneden	Afdekken half doorroeren tot koken	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Bonen, heel	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Broccoli, roosjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

D: Diepvries**G: Gekoeld**

Recept	Methode	Vermogens-niveau	Timer			Nagaar-tijd
			1850 W	1500 W	1300 W	
Kool, fijngehakt	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Wortelbroodjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Bloemkool, roosjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Maiskolven	Afdekken	HOOG	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Mais, heel, baby	Afdekken, half doorroeren	HOOG	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Champignons, heel	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
VERSE GROENTEN						
500 g koken						
Aardappelen, in schil 230-290 g, 1 st.	-	HOOG	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Aardappelen, gestampt, 2 st. gestampt, 4 st.	-	HOOG	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
		HOOG	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Ratatouille 500 g	-	HOOG	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Spruitjes	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
RIJST, 500 g						
Opwarmen						
Rijst, gekookt (D)	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Rijst, pilaf (D)	Afdekken, half doorroeren	HOOG	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

problemen oplossen en foutcodes**PROBLEMEN OPLOSSEN**

In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen.

Dit is normaal.

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing
- Lichtweerkantsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

De oven start niet na het indrukken van de toets START/+20s.

- Is de deur goed gesloten?

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of de toets **START/+20s** ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

De lamp werkt niet.

- Vervang de lamp in de oven om veiligheidsredenen niet zelf. Neem contact op met het dichtstbijzijnde klantenservicecentrum van Buffalo om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens het gebruik van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal. U kunt dit probleem verhelpen door de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne te plaatsen.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt het display van de oven mogelijk gereset. U kunt dit probleem verhelpen door de stekker uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten. Stel de klok opnieuw in.

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

Rook en stank bij eerste gebruik.

- Dit is een tijdelijk verschijnsel bij een nieuw verwarmingselement. De rook en stank verdwijnen volledig na 10 minuten gebruik.
U kunt de stank sneller laten verdwijnen door partjes citroen of citroensap in de ovenruimte te gebruiken.

- Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van Buffalo in uw woonplaats. Zorg dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.
- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
 - Uw garantiegegevens
 - Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van Buffalo.

- Als u vragen of opmerkingen hebt met betrekking tot de Buffalo-producten, dient u contact op te nemen met klantenservice van Buffalo.
Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, Verenigd Koninkrijk.
Tel.: 0845 146 2887

FOUTCODES

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak
Stroomfrequentiefout (50/60 Hz)	E1	Een lange piep van 2 seconden	Ander stroomfrequentie dan 50 Hz.
			Oplossing Trek de stekker uit het stopcontact en controleer of de stroomfrequentie 50 Hz. Steek de stekker in een stopcontact met een frequentie van 50 Hz en controleer of "E1" wordt weergegeven. Als de foutcode ook met de juiste stroomfrequentie wordt weergegeven, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak
Fout thermistor open	E21	Een lange piep van 2 seconden	De thermistorsensor die de temperatuur van de ruimte binnen moet meten, werkt niet goed. (Thermistorsensor open)
			Oplossing Haal de stekker uit het stopcontact en wacht meer dan 10 seconden. Sluit het snoer weer aan. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Kortsluiting thermistor	E22	Een lange piep van 2 seconden	De thermistorsensor die de temperatuur van de ruimte binnen moet meten, werkt niet goed. (Kortsluiting thermistorsensor)
			Oplossing Haal de stekker uit het stopcontact en wacht meer dan 10 seconden. Sluit het snoer weer aan. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.
Fout Temperatuur uitlaatlucht te hoog	E3	Een lange piep van 2 seconden	De ovenruimte wordt te heet door overmatige werking zonder lading of een kleine lading of door verstoppend materiaal rond het luchtfilter of de luchtuitlaat achter in de oven.
			Oplossing Open de oven deur en controleer 1) of de oven werd gebruikt zonder lading of met een te kleine lading, 2) of het luchtfilter in een verkeerde positie is gezet of 3) dat er verstoppend materiaal rond de luchtuitlaat aanwezig is. Laat de oven afkoelen (ongeveer 30 min.) tot onder de normale temperatuur. De oven is terug op normaal wanneer de foutcode "E3" verdwijnt en "ON (AAN)" weer wordt weergegeven op de display. Koppel de netsnoer los, verwijder het verstoppende materiaal rond de ventilatoropeningen, laat de oven voldoende afkoelen (ongeveer 30 min.), sluit het netsnoer weer aan en controleer of de foutcode weer wordt weergegeven. Als het symptoom aanhoudt zelfs als de oven voldoende is afgekoeld, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Foutitems	Code	Foutsignalen	Mogelijke oorzaak
Fout HVT-I vermogen	E41	Een lange piep van 2 seconden	Het circuit in de oven werkt niet goed.
	Oplossing Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden. Steek de stekker in een stopcontact en controleer of "E41" weer wordt weergegeven. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		
Fout HVT-II vermogen	E42	Een lange piep van 2 seconden	Het circuit in de oven werkt niet goed.
	Oplossing Haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden. Steek de stekker weer in een stopcontact en controleer of "E42" weer wordt weergegeven. Als de symptomen aanhouden, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		
EEPROM-fout	E5	Een lange piep van 2 seconden	Geheugen IC (EEPROM IC) werkt niet goed. In dit geval werken de andere functies, behalve de geheugenfunctie, wel goed. (U kunt de oven handmatig bedienen.)
	Oplossing Druk een of meerdere keren op de toets ANNULEREN en probeer een geheugenopwarming te starten. Als foutcode "E5" aanhoudt, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.		

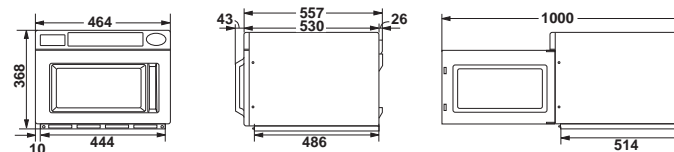
☑️ Neem contact op met het plaatselijke servicecentrum van Buffalo als de code hierboven niet wordt vermeld, of de aanbevolen oplossing het probleem niet verhelpt.

technische specificaties

Buffalo streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Volgens de algemene regulering 2/1984 (III.10) BKM-IpM. verklaren wij als distributeurs dat de ovens GK640, GK641 van Buffalo voldoen aan de genoemde technologische parameters.

Model	GK640	GK641
Stroombron	230 V ~ 50 Hz	
Energieverbruik Magnetronfunctie	3200 W	3000 W
Uitgangsvermogen	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz	
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm	
Volume	26 liter	
Gewicht Netto	circa 32 kg	
Geluidsniveau	54,5 dB	



MEMO

MEMO

MEMO

MEMO



Als u problemen ondervindt met dit apparaat, neem dan contact op met het Buffalo Support Center

VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	ADRES
The United Kingdom	0845 146 2887	Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Nederland	040 262 8080	-
Germany	0800 186 0806	
Belgium	050 600006	
France	0820 300116	
Spain	901 100133	

DE68-04279B-01



GK640-E
GK641-E

Forno microondas comercial

Manual de instruções

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

Índice

Informações de segurança	2
Funções do forno	11
Forno.....	11
Painel de controlo.....	12
Visor.....	12
Utilização do forno	13
Instruções de confeção.....	13
Cozinhar/Reaquecer.....	13
Níveis de potência e variações de tempo.....	15
Interromper a cozedura.....	15
Funções de repetição.....	15
Utilizar o botão +20s.....	16
Utilizar as funções de descongelação.....	16
Programação do botão da memória.....	17
Como utilizar a cozedura com um programa de memória.....	19
Como utilizar o botão de dobro da quantidade.....	19
Programação do botão de dobro da quantidade.....	19
Controlar o sinal sonoro.....	20
Programar o intervalo de limpeza do filtro de ar.....	20
Teclas ocultas.....	21
Cuidados a ter com o forno microondas.....	21
Limpar a cobertura do tecto.....	22
Limpar o filtro de ar.....	22
Instruções para instalação em pilha.....	22
Substituição da lâmpada.....	23
Guia de utensílios de cozinha	23
Guia de confeção de alimentos	24
Resolução de problemas e código de erro	27
Resolução de problemas.....	27
Códigos de erro.....	28
Características técnicas	29

informações de segurança


UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas Buffalo. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confeção de alimentos com este forno microondas:

- Precauções de segurança
- Acessórios e utensílios de cozinha adequados
- Sugestões culinárias úteis
- Sugestões culinárias


LEGENDA PARA SÍMBOLOS E ÍCONES

 **AVISO** Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **lesões graves ou morte.**

 **ATENÇÃO** Perigos ou práticas pouco seguras que podem resultar em **ferimentos ligeiros ou danos à propriedade.**

 Aviso; Perigo de incêndio

 Aviso; Superfície quente


 Aviso; Electricidade


 Aviso; Material explosivo


 NÃO tente fazer isto.


 NÃO toque.

 NÃO desmonte.

 Siga as instruções de forma rigorosa.

 Desligue a ficha do cabo de alimentação da tomada.

 Certifique-se de que o aparelho tem ligação à terra para evitar choques eléctricos.

 Contacte o centro de assistência para obter ajuda.

 Nota

 Importante

Português - 2




INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES





LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS.








Certifique-se de que estas precauções de segurança são sempre respeitadas.








Antes de utilizar o forno, assegure-se de que as instruções seguintes são respeitadas.

AVISO (Apenas função de microondas)

-  **AVISO:** se a porta ou os respectivos vedantes estiverem danificados, não deve utilizar o forno microondas até este ter sido reparado por uma pessoa competente.
-  **AVISO:** é perigoso que outra pessoa não qualificada efectue qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia das microondas.
-  **AVISO:** só deve autorizar uma criança a utilizar o forno microondas sem supervisão se lhe der instruções adequadas para que possa usá-lo de modo seguro e se ela compreender os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

-  **AVISO:** este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, excepto se tiverem idade superior a 8 anos e forem supervisionadas.
-  Utilize apenas utensílios adequados para uso nos fornos microondas.
-  Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o forno uma vez que pode pegar fogo.
-  O forno microondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas eléctricas, chinelos, esponjas, panos húmidos e semelhantes pode causar risco de ferimentos ou incêndio.

	Se detectar algum fumo, desligue o aparelho ou retire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
	AVISO: quando se aquece uma bebida no microondas, o líquido pode começar a ferver depois de sair do forno, pelo que deve ter cuidado quando pegar no recipiente.
	AVISO: deve mexer ou agitar o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebés e deve também verificar a temperatura antes do consumo, de forma a evitar queimaduras.
	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar.
	O forno deve ser limpo regularmente e deve remover todos os resíduos de alimentos.
	Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.
	Este aparelho não se destina a ser instalado em veículos de estrada, caravanas e veículos semelhantes, etc.

	Este aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
	As crianças devem ser vigiadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
	Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos.
	AVISO: os líquidos ou outros alimentos não podem ser aquecidos em recipientes fechados porque podem explodir.
	Não limpe o aparelho com um jacto de água.
	Este forno deve ser colocado numa direcção e a uma altura adequadas de forma a permitir um fácil acesso à cavidade e à área de controlo.
	Antes de utilizar o forno pela primeira vez, este deverá funcionar primeiro com água durante 10 minutos, e depois poderá ser utilizado.

★	Caso o forno gere um ruído estranho, um cheiro a queimado ou fumo, desligue a ficha de alimentação imediatamente e contacte o centro de assistência mais próximo.
★	O forno microondas tem de ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.
☒	O forno microondas destina-se a ser utilizado apenas numa bancada; o forno microondas não deve ser colocado num armário.

⚠ **AVISO (Apenas função de forno) - Opcional**

☞	AVISO: quando o aparelho está a funcionar no modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno com a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
★	O aparelho fica quente durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento dentro do forno.
☒	AVISO: as partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Deve manter as crianças afastadas do aparelho.
☒	Não pode ser utilizada uma máquina de limpeza a vapor.

☒	AVISO: para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.
★	AVISO: o aparelho e as respectivas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para não tocar nas resistências de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos não devem aproximar-se do aparelho, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
☞	A temperatura de superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver a funcionar.
☞	A porta ou a superfície exterior pode ficar quente quando o aparelho estiver a funcionar.
☞	Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
★	Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

<input type="checkbox"/>	Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.
<input type="checkbox"/>	Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto independente.

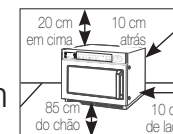
Este produto é um equipamento ISM pertencente ao Grupo 2, Classe A. A definição de grupo 2 contém todo o equipamento ISM no qual energia de radiofrequência é intencionalmente gerada e/ou utilizada na forma de radiação electromagnética para o tratamento de material, electroerosão e equipamento de soldadura. O equipamento de Classe A é equipamento adequado para a utilização em todo o tipo de estabelecimentos, à excepção dos domésticos, e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de abastecimento de energia de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins habitacionais.

Aviso: o equipamento classe A é indicado para utilização num ambiente industrial. Poderá haver dificuldade em garantir a compatibilidade electromagnética noutros ambientes, devido a interferências por condução e por radiação.

INSTALAR O FORNO MICROONDAS

Coloque o forno numa superfície nivelada e plana a 85 cm acima do chão. A superfície deve ser forte o suficiente para aguentar com segurança o peso do forno.

1. Para permitir uma ventilação adequada, quando instalar o forno, deixe pelo menos 10 cm de espaço atrás e dos lados e pelo menos 20 cm de espaço acima.



2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno.
 3. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente. (Apenas para modelos com prato giratório)
 4. Este forno microondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante da assistência ou por pessoas com qualificação semelhante, de forma a evitar riscos. Para sua segurança, ligue o cabo a uma tomada de CA adequada com ligação à terra.

- ❑ Não instale o forno microondas num local quente ou húmido, como na proximidade de um forno tradicional ou radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o vedante da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno microondas pela primeira vez.

LIMPAR O FORNO MICROONDAS


Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno microondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- Superfícies interiores e exteriores
 - Porta e vedantes da porta
 - Prato giratório e anel de roletes
(Apenas para modelos com prato giratório)
- ❑ Certifique-se **SEMPRE** de que os vedantes da porta estão limpos e de que a porta fecha correctamente.

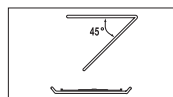
- ❑ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em possíveis situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.
 2. Limpe todos os salpicos ou manchas das superfícies interiores do forno com um pano embebido em água e detergente. Enxagúe e seque.
 3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no forno e aqueça durante dez minutos na potência máxima.
 4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar loiça.
- ❑ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos ou solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os vedantes da porta para garantir que nenhum pedaço:

- Fica acumulado
- Impede a porta de fechar correctamente

 **Limpe** a cavidade do forno microondas, imediatamente após cada utilização, com uma solução de detergente suave. No entanto, deixe-o arrefecer antes de o limpar para evitar ferimentos.

Quando limpar a parte superior do interior da cavidade, é conveniente rodar o aquecedor 45 ° para baixo e limpá-lo.



(Apenas para modelos com aquecedor oscilante)


GUARDAR E REPARAR O FORNO MICROONDAS

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o forno microondas.


Não deve utilizar o forno se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados:

- Dobradiças partidas
- Vedantes deteriorados
- Revestimento do forno amolgado ou deformado


Só um técnico qualificado de assistência a microondas deve efectuar as reparações








 **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:

- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

 Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

Motivo: o pó e a humidade podem afectar de forma adversa o funcionamento das peças do forno.

 Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o centro autorizado de apoio ao cliente da Buffalo mais próximo para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

 AVISO					
	A modificação ou reparação do aparelho deve ser efectuada apenas por pessoal qualificado.	✓	✓	✓	✓
	Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes fechados na função de forno microondas.	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Para sua segurança, não utilize produtos de limpeza com água a alta pressão nem jactos de vapor.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não instale este aparelho próximo de um aquecedor, de materiais inflamáveis; num local húmido, gorduroso ou com pó; num local exposto a água e a luz solar directa ou onde possa haver fugas de gás; ou num local desnivelado.	✓	✓	✓	✓
	Este aparelho deve ser correctamente ligado à terra de acordo com os códigos locais e nacionais.	✓	✓	✓	✓
	Retire regularmente todas as substâncias estranhas, como pó ou água, dos terminais da ficha de alimentação e pontos de contacto utilizando um pano seco.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não puxe ou dobre excessivamente, nem coloque objectos pesados sobre o cabo de alimentação.	✓	✓	✓	✓
	Caso ocorra uma fuga de gás (tal como gás propano, GPL, etc.), ventile imediatamente o local sem tocar na ficha de alimentação.	✓	✓	✓	✓
	Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não desligue o aparelho retirando a ficha de alimentação durante o funcionamento do mesmo.	✓	✓	✓	✓
	Não introduza os dedos ou substâncias estranhas. Caso uma substância estranha, tal como água, tenha entrado no aparelho, desligue a ficha de alimentação e contacte o centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não aplique uma pressão ou impacto excessivo sobre o aparelho.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não coloque o forno sobre um objecto frágil, tal como um lava-louça ou objecto de vidro.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Não utilize benzeno, diluente, álcool, limpeza a vapor, ou um sistema de limpeza a alta pressão para limpar o aparelho.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Certifique-se de que a tensão de alimentação, a frequência e a corrente são iguais às indicadas nas características técnicas do produto.	✓	✓		✓

<input type="checkbox"/>	Ligue a ficha de alimentação à tomada com firmeza. Não utilize um bloco de tomadas, um cabo de extensão ou um transformador eléctrico.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Não pendure o cabo de alimentação num objecto metálico, nem insira o cabo de alimentação entre objectos ou atrás do forno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Não utilize uma ficha de alimentação ou cabo de alimentação danificados, nem utilize uma tomada solta. Se a ficha ou o cabo de alimentação estiverem danificados, contacte o seu centro de assistência mais próximo.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não verta, nem vaporize água directamente sobre o forno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Não coloque objectos sobre o forno, dentro do forno ou sobre a porta do forno.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Não vaporize materiais voláteis, tais como insecticidas, sobre a superfície do forno.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Não guarde materiais inflamáveis no forno. Tenha especial cuidado quando aquecer pratos ou bebidas que contenham álcool, uma vez que os vapores do álcool podem entrar em contacto com uma parte quente do forno.	✓		✓	✓
	Mantenha as crianças afastadas da porta ao abri-la ou ao fechá-la, já que podem embater na porta ou entalar os dedos na mesma.	✓	✓	✓	✓
	AVISO: o aquecimento de bebidas no microondas pode resultar numa ebulição eruptiva posterior, pelo que deve ter cuidado quando retirar o recipiente do microondas. Para evitar esta situação, aguarde SEMPRE, pelo menos, 20 segundos depois de o forno desligar para que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCCORROS: <ul style="list-style-type: none"> Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos. Cubra com uma ligadura limpa e seca. Não aplique cremes, óleos nem loções. 	✓	✓	✓	✓

<input type="checkbox"/>	Não coloque o tabuleiro ou a grelha dentro de água pouco depois da confecção, pois pode quebrar ou danificar o tabuleiro ou a grelha.				✓
<input type="checkbox"/>	Não utilize o forno microondas para fritar, uma vez que não é possível controlar a temperatura do óleo. Tal poderá resultar numa fervura repentina do líquido quente.	✓			✓

ATENÇÃO					
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilize apenas utensílios adequados para fornos microondas. NÃO utilize recipientes metálicos, serviços de jantar com decorações douradas ou prateadas, espetos, garfos, etc. Retire os aitchos de arame dos sacos de papel ou de plástico. Motivo: podem provocar faíscas que podem danificar o forno.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos nos fornos microondas porque podem explodir, mesmo depois de o aquecimento do microondas terminar. Também não deve aquecer garrafas, frascos, recipientes fechados hermeticamente ou em vácuo, nozes com casca, tomates, etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Não tape as aberturas de ventilação com panos ou papel. Estes podem incendiar-se quando o ar quente sai do forno. O forno também pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Nesse caso, continuará desligado até arrefecer o suficiente.	✓		✓	
<input type="checkbox"/>	Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Mexa os líquidos durante ou após o aquecimento, e deixe que o líquido repouse, no mínimo, durante 20 segundos após o aquecimento para evitar uma ebulição eruptiva.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Afaste-se um pouco do forno ao abrir a porta para evitar ser queimado pelo ar quente ou vapor que sai do aparelho.			✓	
<input type="checkbox"/>	Não ligue o forno microondas quando este estiver vazio. O forno microondas desliga-se automaticamente durante 30 minutos por questões de segurança. Recomenda-se que coloque sempre um copo de água dentro do forno para absorver a energia das microondas na eventualidade de o forno microondas arrancar de forma acidental.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno microondas".)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	✓	✓	✓	

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A UMA ENERGIA DE MICROONDAS EXCESSIVA. (APENAS FUNÇÃO DE MICROONDAS)

A inobservância das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia das microondas.

- Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa para utilizar o forno com a porta aberta, nem para forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem para introduzir qualquer objecto nos orifícios do fecho de segurança.
- NÃO coloque qualquer objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem deixe que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Mantenha limpa a porta e as respectivas superfícies isolantes, limpando-as após a utilização, primeiro com um pano húmido e depois com um pano seco e macio.
- NÃO utilize o forno microondas se este estiver danificado, até ter sido reparado por um técnico de assistência a microondas qualificado, formado pelo fabricante. É muito importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
 - porta (empenada)
 - dobradiças da porta (partidas ou soltas)
 - vedantes das portas e superfícies isolantes
- O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência a microondas devidamente qualificado, formado pelo fabricante.

A Buffalo cobrará uma taxa de reparação pela substituição de um acessório ou pela reparação de um defeito estético se o dano no aparelho e/ou dano ou perda do acessório tiver sido causado pelo cliente. Esta cláusula abrange os seguintes itens:

- (a) Painel de controlo, porta, pega ou painel exterior riscado, amolgado ou partido.
- (b) Tabuleiro, acoplador, grelha ou roletes partidos ou em falta.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, tal como descrito neste manual de instruções. Os avisos e instruções de segurança importantes neste manual não abrangem todas as condições e situações possíveis de ocorrer. O utilizador deve ter em conta o senso comum e deve ter cuidado na instalação, manutenção e utilização do aparelho.
- Uma vez que as instruções de funcionamento que se seguem abrangem diferentes modelos, as características do seu forno microondas podem variar ligeiramente das descritas neste manual e podem não ser aplicáveis todos os sinais de aviso. Se tiver questões ou dúvidas, contacte o seu centro de assistência mais próximo.
- Este forno microondas foi concebido para aquecer alimentos. Destina-se apenas a utilização doméstica. Não aqueça qualquer tipo de têxteis ou almofadas recheadas com grãos, pois tal pode causar queimaduras e incêndios. O fabricante não pode ser responsabilizado por danos causados por uma utilização inadequada ou incorrecta do aparelho.
- Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.



ELIMINAÇÃO CORRECTA DESTE PRODUTO (RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS)

(Aplicável a países cujos sistemas de recolha sejam separados)

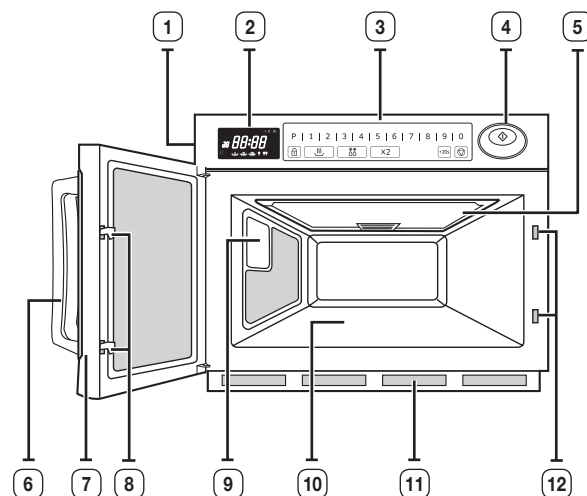
Esta marca – apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

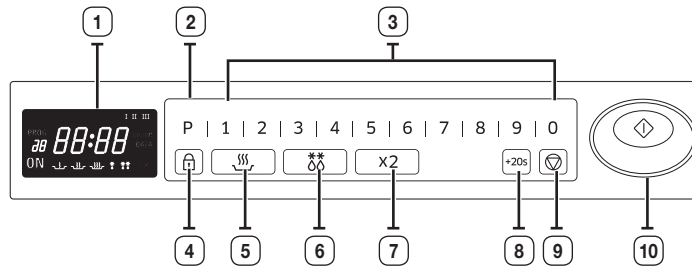
funções do forno

FORNO



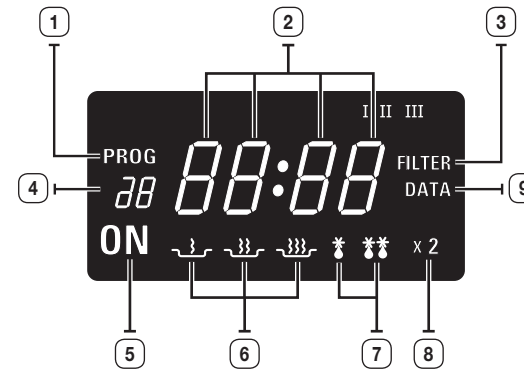
- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. TAMPA DA LÂMPADA DO FORNO | 7. PORTA |
| 2. VISOR | 8. TRINCOS DA PORTA |
| 3. PAINEL DE CONTROLO | 9. LÂMPADA DO FORNO |
| 4. BOTÃO INICIAR | 10. TABULEIRO DO PRATO |
| 5. COBERTURA DO TECTO | 11. FILTRO DE AR |
| 6. PEGA DA PORTA | 12. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA |

PAINEL DE CONTROLO



- | | |
|--|---|
| 1. VISOR | 6. BOTÃO SELECTOR DE DESCONGELAÇÃO |
| 2. BOTÃO DE PROGRAMAÇÃO | 7. BOTÃO DOBRO DA QUANTIDADE
(Programação da memória, tempo) |
| 3. BOTÕES NUMÉRICOS
(Programação da memória, tempo) | 8. BOTÃO +20s
(Botão de cozedura de um toque) |
| 4. BOTÃO DE BLOQUEIO DE PROGRAMAÇÃO | 9. BOTÃO CANCELAR |
| 5. BOTÃO SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA | 10. BOTÃO INICIAR |

VISOR



- | |
|--|
| 1. INDICADOR DE PROGRAMA |
| 2. VISOR DO TEMPO |
| 3. INDICADOR DO VISOR DO TEMPO DE VERIFICAÇÃO DO FILTRO DE AR |
| 4. INDICADOR DO NÚMERO DO BOTÃO DE MEMÓRIA |
| 5. INDICADOR DE VERIFICAÇÃO DA FONTE DE ALIMENTAÇÃO
(Se aparecer é porque o aquecimento não funciona) |
| 6. INDICADORES DOS NÍVEIS DE POTÊNCIA |
| 7. INDICADORES DE DESCONGELAÇÃO |
| 8. INDICADOR DE QUANTIDADE DUPLA |
| 9. INDICADOR DE VERIFICAÇÃO DE DADOS |

utilização do forno

INSTRUÇÕES DE CONFECCÃO

A classificação de potência da IEC é uma classificação internacional padronizada, pelo que agora todos os fabricantes de microondas utilizam o mesmo método de medição da potência.

Se a embalagem dos alimentos fornecer instruções de confeção baseadas nas classificações de potência da IEC, programe os tempos de cozedura de acordo com a potência da IEC do seu forno.

Por exemplo:

Se as instruções de confeção forem baseadas num forno de 650 W, então necessitará de reduzir um pouco o tempo de cozedura para o forno de 850 W. As refeições prontas são muito práticas e populares nos dias de hoje.

São refeições que já estão preparadas e cozinhadas pelo fabricante dos alimentos e que são depois congeladas, arrefecidas ou seladas em vácuo para terem uma validade mais longa.

Cada vez mais os tempos de cozedura deste tipo de refeições prontas têm por base as categorias de aquecimento A, B, C, D e E.




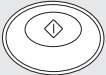

Neste caso, basta fazer corresponder a categoria de aquecimento do seu forno com as instruções na embalagem dos alimentos e programar o temporizador em conformidade. Por exemplo: se as instruções de aquecimento forem 3 minutos na potência ALTA para um forno de categoria D, então necessitará de programar o seu temporizador para menos de 3 minutos na potência ALTA para o GK640-E (categoria E).

- ☑ Lembre-se sempre que as instruções de confeção são apenas uma orientação. Se tiver seguido as instruções e os alimentos ainda não estiverem totalmente quentes, basta colocá-los novamente no forno e cozinhá-los até ao fim.






COZINHAR/REAQUECER

Cozedura numa fase





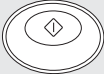
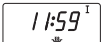
Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica com ligação à terra e de que a indicação "ON (LIGADO)" aparece no visor. Abra a porta (a lâmpada do forno acende-se). Coloque os alimentos num recipiente adequado, coloque-o no centro do forno e feche a porta com segurança (a lâmpada do forno apaga-se).


	<p>1. Seleccione o nível de potência pretendido carregando no botão SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA.</p> <p>Resultado: o nível de potência seleccionado aparece no visor.</p> 
1 2 3 4 5 6	<p>2. Programe o tempo de aquecimento pretendido carregando nos botões NUMÉRICOS.</p> <p>Resultado: o tempo seleccionado é apresentado no visor.</p> 
	<p>3. Carregue no botão INICIAR.</p> <p>Resultado: acende-se a lâmpada do forno e a ventoinha de arrefecimento começa a funcionar. Começa o aquecimento. Começa a contagem decrescente do tempo no visor.</p> 
	<p>4. Abra a porta e retire os alimentos. Feche a porta. A lâmpada do forno apaga-se.</p>


- ☑ É possível consultar o tempo máximo de cada nível de potência de cozedura no título "Níveis de potência e variações de tempo" na página 15. Os botões **NUMÉRICOS** não funcionarão nem responderão se carregar num tempo de cozedura que exceda o valor máximo. Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa seleccionado. Recomenda-se que carregue no botão **CANCELAR** e introduza um novo nível de potência e tempo de cozedura.


-  Depois de decorrido o tempo programado, o sinal sonoro de fim de ciclo ouve-se 4 vezes e o aquecimento pára.
A luz do forno apaga-se. Durante 1 minuto, o visor mostra "0" e a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar para arrefecer as partes interiores. Durante esse tempo, a ventoinha não pára, nem mesmo quando abrir a porta. Pára 1 minuto depois. Pode retirar os alimentos do forno ainda com a ventoinha a funcionar. Durante esse tempo, a ventoinha não pára, nem mesmo quando abrir a porta. 1 minuto depois, pára e aparece novamente a indicação "ON (Ligado)". Pode retirar os alimentos do forno ainda com a ventoinha a funcionar.
-  Quando estiver num ciclo de aquecimento, um toque no botão **CANCELAR** pára o forno. Neste momento, o indicador de verificação da alimentação "ON (Ligado)" começa a piscar e apaga-se quando carregar novamente no botão **CANCELAR** ou no botão **INICIAR**.
Pode reiniciá-lo carregando no botão **INICIAR** ou pode cancelar o programa seleccionado se carregar uma segunda vez no botão **CANCELAR**.
Quando **NÃO** estiver num ciclo de aquecimento, um toque no botão **CANCELAR** cancela o programa seleccionado.
Pode carregar no botão **+20s** uma ou mais vezes para adicionar 20 segundos ao tempo de cozedura. No entanto, não pode exceder o tempo máximo permitido para o nível de potência seleccionado.
-  Quando liga pela primeira vez a ficha do cabo de alimentação, o forno emite um sinal sonoro e todos os indicadores aparecem no visor durante 5 segundos.
-  Após estar concluído o ciclo de aquecimento e ter sido aberta a porta, a lâmpada do forno acende-se automaticamente e apaga-se 1 minuto depois.
-  Se abrir a porta durante um ciclo de aquecimento, o forno pára de funcionar e a lâmpada acende-se automaticamente durante 1 minuto, apagando-se 1 minuto depois. Se deixar a porta do forno aberta durante mais de 1 minuto, ouve-se um sinal sonoro de minuto a minuto e, 5 minutos depois, o visor apresenta o indicador de verificação da fonte de alimentação "ON (Ligado)".

Cozedura em várias fases

 	<p>1. Selecciona o nível de potência pretendido carregando no botão SELECTOR do NÍVEL DE POTÊNCIA ou no botão SELECTOR DE DESCONGELAÇÃO. Resultado: o nível de potência seleccionado aparece no visor.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Programe o tempo de aquecimento pretendido carregando nos botões NUMÉRICOS. Resultado: o tempo seleccionado é apresentado no visor.</p> 
	<p>3. Repita os passos 1 e 2 para programar II ou III fases na memória.</p>
	<p>4. Carregue no botão INICIAR. Resultado: acende-se a lâmpada do forno e a ventoinha de arrefecimento começa a funcionar. O forno começa a aquecer imediatamente de acordo com o tempo de cozedura e o nível de potência pré-programados. (Fase I → fase II → fase III). Começa a contagem decrescente do tempo no visor.</p> 

-  É possível consultar o tempo máximo de cada nível de potência de cozedura no título "Níveis de potência e variações de tempo" na página 15. Os botões **NUMÉRICOS** não funcionarão nem responderão se carregar num tempo de cozedura que exceda o valor máximo. Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa seleccionado. Recomenda-se que carregue no botão **CANCELAR** e introduza um novo nível de potência e tempo de cozedura.

 Não é possível programar o mesmo **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou **DESCONGELAÇÃO**.

 Funciona como uma sequência de configuração.

NÍVEIS DE POTÊNCIA E VARIAÇÕES DE TEMPO

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, consequentemente, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os alimentos, de acordo com o tipo e a quantidade. Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	GK640		GK641	
	Percentagem	Potência	Percentagem	Potência
ALTA	100 %	1850 W	100 %	1500 W
MÉDIA	70 %	1295 W	70 %	1050 W
BAIXA	50 %	925 W	50 %	750 W
ALTA – DESCONGELAÇÃO	20 %	370 W	25 %	375 W
BAIXA – DESCONGELAÇÃO	10 %	185 W	13 %	195 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Nível de potência	Tempo máximo
ALTA	25 min
MÉDIA	40 min
BAIXA	40 min
ALTA – DESCONGELAÇÃO	50 min
BAIXA – DESCONGELAÇÃO	50 min

INTERROMPER A COZEDURA


Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:

- Verificar os alimentos
- Virar os alimentos ou mexê-los
- Deixá-los em repouso

Para interromper a cozedura...	Faça o seguinte...
Temporariamente	Temporariamente: abra a porta ou carregue uma vez no botão CANCELAR . Resultado: a cozedura é interrompida. Para prosseguir com a cozedura, feche a porta e carregue novamente no botão INICIAR .
Completamente	Completamente: carregue duas vezes no botão CANCELAR . Resultado: as programações de cozedura são canceladas.

-  Se pretender cancelar uma programação de cozedura antes de a iniciar, basta carregar uma vez no botão **CANCELAR**.

FUNÇÕES DE REPETIÇÃO

	<p>1. Pode repetir a programação de cozedura anterior (independentemente de o aquecimento ser manual ou automático com um programa de memória) carregando no botão INICIAR. O forno começa a funcionar exactamente com o mesmo tempo de aquecimento e nível de potência utilizados da última vez.</p>
	<p>2. A função de repetição será cancelada assim que a fonte de alimentação for desligada.</p>

UTILIZAR O BOTÃO +20S

Este é um botão de **COZEDURA DE UM TOQUE**.

Tocando no botão uma vez, pode começar o aquecimento instantaneamente.

Pode aumentar o tempo de cozedura carregando no botão **+20s** durante um ciclo de aquecimento.

O tempo de cozedura aumenta 20 segundos de cada vez que carregar no botão **+20s**.

No entanto, não poderá exceder o tempo máximo.

Tal como na cozinha tradicional, pode aperceber-se de que, dependendo dos seus gostos ou das características dos alimentos, pode ser necessário acertar ligeiramente o tempo de cozedura. Pode:

- Verificar, a qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, bastando para isso
- Abrir a porta
- Fechar a porta
- Aumentar o tempo de cozedura restante.

+20s

Antes de utilizar o forno, pode aumentar/diminuir os tempos utilizando os botões de tempo ou o botão **+20s**. Durante o funcionamento, só pode aumentar o tempo com o botão **+20s**.



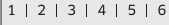

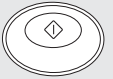
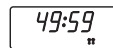
UTILIZAR AS FUNÇÕES DE DESCONGELAÇÃO

As funções de descongelação permitem descongelar carne, aves ou peixe.

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados no centro do tabuleiro do prato.

Feche a porta.



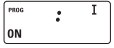
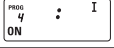



	<p>1. Carregue no botão SELECTOR DE DESCONGELAÇÃO para programar a potência ALTA – DESCONGELAÇÃO ou BAIXA – DESCONGELAÇÃO, conforme preferir. Resultado: aparece no visor o indicador DESCONGELAR.</p> 
	<p>2. Carregue nos botões NUMÉRICOS para programar o tempo de descongelação. (Máx. 50 minutos)</p> 
	<p>3. Carregue no botão INICIAR. Resultado: inicia-se a descongelação.</p> 

Não é possível programar um tempo de descongelação superior a 50 minutos. O indicador de descongelação pisca e recomenda-se que carregue no botão **CANCELAR** e introduza um novo nível e tempo de descongelação.


Se o forno trabalhar durante mais do que 25 minutos no ciclo de Descongelação, NÃO pode alterar o nível de potência do modo Descongelação para o modo Aquecer (Cozinhar/Reaquecer).

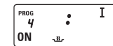
PROGRAMAÇÃO DO BOTÃO DA MEMÓRIA


Uma fase

 	<p>1. Carregue sem soltar o botão BLOQUEIO DE PROGRAMAÇÃO e depois carregue no botão PROGRAMAÇÃO. Carregue nos dois botões durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: o indicador PROG aparece no visor digital.</p> 
1 2 3 4 5 6	<p>2. Carregue nos botões NUMÉRICOS adequados ao número de memória pretendido.</p> <p>Resultado: o código do programa de memória seleccionado aparece no indicador PROGRAM (PROGRAMAÇÃO).</p> 
 	<p>3. Seccione o nível de potência carregando no botão SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA ou no botão SELECTOR DE DESCONGELAÇÃO.</p> <p>Resultado: o nível de potência predefinido HIGH (ALTA) aparece no visor na primeira vez que carregar no botão SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA.</p>
1 2 3 4 5 6	<p>4. Carregue nos botões NUMÉRICOS para programar o tempo de cozedura.</p>
P 	<p>5. Carregue sem soltar o botão BLOQUEIO DE PROGRAMAÇÃO e depois carregue no botão PROGRAMAÇÃO. Carregue novamente nos dois botões durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: o indicador PROG e o indicador do número de memória piscam 3 vezes no visor digital com um sinal sonoro. Em seguida, o visor fica em branco.</p>
	<p>6. Quando pretender programar mais, repita os procedimentos acima.</p>

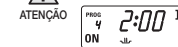
 Carregue com firmeza nos botões.


 Carregue no botão **SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão **SELECTOR DE DESCONGELAÇÃO** uma ou mais vezes até obter o nível de potência pretendido.




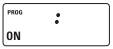
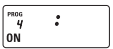



 É possível consultar o tempo máximo de cada nível de potência de cozedura no título "Níveis de potência e variações de tempo" na página 15. Os botões **NUMÉRICOS** não funcionarão nem responderão se carregar num tempo de cozedura que exceda o valor máximo. Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa seleccionado. Recomenda-se que carregue no botão **CANCELAR** e introduza um novo nível de potência e tempo de cozedura.

 Carregue com firmeza nos botões na posição correcta.




 Estão disponíveis até 30 programas de memória. Certifique-se de que o aparelho está devidamente programado. Após concluir a programação, basta carregar nos botões **NUMÉRICOS** para utilizar a cozedura com um programa de memória. O programa de memória seleccionado começa a cozedura automaticamente.


Várias fases

<p>P</p> 	<p>1. Carregue sem soltar o botão BLOQUEIO DE PROGRAMAÇÃO e depois carregue no botão PROGRAMAÇÃO. Carregue nos dois botões durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: o indicador PROG aparece no visor digital.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Carregue nos botões NUMÉRICOS adequados ao número de memória pretendido.</p> <p>Resultado: o código do programa de memória seleccionado aparece no indicador PROGRAMAÇÃO.</p> 
 	<p>3. Seccione o nível de potência carregando no botão SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA ou no botão SELECTOR DE DESCONGELAÇÃO.</p> <p>Resultado: o nível de potência predefinido HIGH (ALTA) aparece no visor na primeira vez que carregar no botão SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Carregue nos botões NUMÉRICOS para programar o tempo de cozedura.</p>
	<p>5. Repita os passos 3 e 4 para programar II ou III fases na memória.</p>
<p>P</p> 	<p>6. Carregue sem soltar o botão BLOQUEIO DE PROGRAMAÇÃO e depois carregue no botão PROGRAMAÇÃO. Carregue novamente nos dois botões durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: o indicador PROG e o indicador do número de memória piscam 3 vezes no visor digital com um sinal sonoro. Em seguida, o visor fica em branco.</p>
	<p>7. Quando pretender programar mais, repita os procedimentos acima.</p>

 Carregue com firmeza nos botões.

 Carregue no botão **SELECTOR DO NÍVEL DE POTÊNCIA** ou no botão **SELECTOR DE DESCONGELAÇÃO** uma ou mais vezes até obter o nível de potência pretendido.




 É possível consultar o tempo máximo de cada nível de potência de cozedura no título "Níveis de potência e variações de tempo" na página 15. Os botões **NUMÉRICOS** não funcionarão nem responderão se carregar num tempo de cozedura que exceda o valor máximo.


Não é possível programar um tempo de cozedura superior ao tempo máximo permitido no programa seleccionado. Recomenda-se que carregue no botão **CANCELAR** e introduza um novo nível de potência e tempo de cozedura.


 Carregue com firmeza nos botões na posição correcta.



 Estão disponíveis até 30 programas de memória. Certifique-se de que o aparelho está devidamente programado.

Após concluir a programação, basta carregar nos botões **NUMÉRICOS** para utilizar a cozedura com um programa de memória. O programa de memória seleccionado começa a cozedura automaticamente.

 Não é possível programar o mesmo **NÍVEL DE POTÊNCIA** ou **DESCONGELAÇÃO**.

 Funciona como uma sequência de configuração.

COMO UTILIZAR A COZEDURA COM UM PROGRAMA DE MEMÓRIA

Depois de acabada a programação da memória, carregue apenas nos botões **NUMÉRICOS** do número de memória que quer seleccionar. O forno começa a aquecer imediatamente de acordo com o tempo de cozedura e o nível de potência pré-programados.


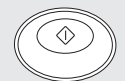
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Certifique-se de que o forno está ligado a uma tomada eléctrica com ligação à terra e de que a indicação "ON (LIGADO)" aparece no visor.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Abra a porta. A lâmpada do forno acende-se.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Coloque os alimentos num recipiente adequado, coloque-o no centro do forno e feche a porta com segurança. Resultado: a lâmpada do forno apaga-se.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 4. Carregue nos botões NUMÉRICOS. Resultado: o programa de memória seleccionado começa a aquecer automaticamente. No entanto, os botões NUMÉRICOS 1, 2, 3 entram em funcionamento após 2 segundos.



COMO UTILIZAR O BOTÃO DE DOBRO DA QUANTIDADE

x2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carregue no botão DOBRO DA QUANTIDADE.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Carregue nos botões NUMÉRICOS de memória pretendidos. Resultado: o tempo de cozedura multiplicado pelo factor predefinido aparece no visor e a cozedura começa com os dígitos em contagem decrescente.

 Não é necessário carregar no botão **INICIAR** para começar o aquecimento.

PROGRAMAÇÃO DO BOTÃO DE DOBRO DA QUANTIDADE

x2 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carregue sem soltar o botão CANCELAR e depois carregue no botão DOBRO DA QUANTIDADE. Carregue nos dois botões durante 2 segundos.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Seccione o código do programa pretendido utilizando os botões NUMÉRICOS.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 3. Carregue nos botões NUMÉRICOS para programar o factor de aumento dentro do intervalo 1.00 a 9.99.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Carregue no botão INICIAR.

-  O factor predefinido pelo fabricante de aumento do tempo de cozedura é 1,65. Programe um factor correcto entre 1,00 e 9,99 para cada número de código de memória.
-  Carregue no botão para sair do modo de programação. Apesar de poder programar com êxito um factor de quantidade dupla que ultrapasse o tempo máximo permitido para cada nível de potência, o forno não funciona se exceder o tempo máximo.

Editar factor de quantidade dupla

Função	Combinação de teclas	Visor	Observação
Editar factor de quantidade dupla	Carregue sem soltar o botão CANCELAR e depois carregue no botão DOBRO DA QUANTIDADE.		Carregue sem soltar durante 2 segundos.
	N.º de código		Depois de 1 segundo, o valor predefinido aparece no visor.
	(Introduza o valor do factor pretendido.)		1,00 - 9,99 disponíveis (Altere o factor, se necessário.)
	INICIAR		Se não pretender efectuar mais alterações, carregue no botão CANCELAR para sair do modo de edição.
	Novo n.º de código		Ignore este passo se não for necessário.
	(Introduza o valor do factor pretendido.)		Ignore este passo se não for necessário.
	INICIAR		Ignore este passo se não for necessário.
	CANCELAR	(Cancela o modo.)	Sai do modo de edição.

CONTROLAR O SINAL SONORO

Pode seleccionar o sinal sonoro pretendido. Existem 4 níveis sonoros disponíveis.

 0	<p>Carregue sem soltar o botão CANCELAR e depois carregue no botão NUMÉRICO 0. Carregue nos dois botões durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: o sinal sonoro é alterado para um nível acima do nível actual.</p>
-------	---

- No valor de sinal sonoro 0 não é emitido um sinal sonoro. As programações mudam na seguinte ordem quando carrega nas teclas ocultas. Snd 0 (Som 0) → Snd 1 (Som 1) → Snd 2 (Som 2) → Snd 3 (Som 3) → Snd 0 (Sem som)
- O sinal predefinido é o Snd 2 (Som 2).

PROGRAMAR O INTERVALO DE LIMPEZA DO FILTRO DE AR

Quando o indicador de verificação do filtro de ar [FILTER (FILTRO)] aparecer no visor após um determinado tempo de utilização, deverá limpar o filtro de ar de acordo com as instruções da secção "Limpar o filtro de ar" na página 22 deste folheto. Em seguida, siga o procedimento abaixo se pretender alterar o intervalo de limpeza do filtro de ar.

 3	<p>1. Carregue sem soltar o botão BLOQUEIO DE PROGRAMAÇÃO e depois carregue no botão NUMÉRICO 3. Carregue nos dois botões durante 2 segundos.</p> <p>Resultado: o visor apresenta o intervalo de tempo (em horas) entre limpezas do filtro de ar que programou ou o intervalo original predefinido pelo fabricante.</p>
1 2 3 4 5 6	<p>2. Carregue nos botões NUMÉRICOS para programar o intervalo de limpeza pretendido.</p>
 3	<p>3. Carregue sem soltar o botão BLOQUEIO DE PROGRAMAÇÃO e depois carregue no botão NUMÉRICO 3.</p> <p>Carregue nos dois botões durante 2 segundos para guardar o novo valor.</p> <p>Ao fazê-lo completa a programação do intervalo de limpeza do filtro de ar.</p>
	<p>4. Carregue no botão CANCELAR para voltar ao modo de cozedura.</p>

- O intervalo de limpeza predefinido é 500 horas em termos de tempo puramente oscilante, e não de tempo contínuo.
- Pode programar até 999 horas.
- Deve limpar o filtro de ar assim que o intervalo de limpeza expirar. Consulte a página 22.

TECLAS OCULTAS

Nota: carregue na tecla 1 e depois na seguinte. Carregue durante 2 segundos.

Função	Combinação de teclas		Visor	Observação
	Tecla 1	Seguinte		
Tempo contínuo total	CANCELAR	1		Carregue nos dois botões durante 2 segundos. Unidade: 10 horas.
Tempo total de oscilação do magnetrão	CANCELAR	2		Carregue nos dois botões durante 2 segundos. Unidade: 1 hora.
Número de utilizações através do código do programa de memória	CANCELAR	INICIAR		Carregue nos dois botões durante 2 segundos.
	N.º de código			
	(Os dados aparecem 2 segundos depois.)			Utilizado 739 vezes
	(É possível programar um novo código após a visualização dos dados.)			
	CANCELAR		(Cancela o modo.)	
Tempo de aquecimento por código de programa de memória (visualização sequencial automática)	CANCELAR	PROGRAMAÇÃO		Carregue nos dois botões durante 2 segundos.
			(Apresenta sequencialmente de 1 a 30 durante 3 segundos)	
	CANCELAR		(Cancela o modo.)	

CUIDADOS A TER COM O FORNO MICROONDAS

Limpar o forno microondas

1. Desligue o forno da tomada antes de o limpar.
2. Limpe o interior do forno. Limpe todos os salpicos com um pano húmido. Pode utilizar uma solução de detergente de cozinha se o forno estiver muito sujo. Não utilize detergentes fortes ou abrasivos.
3. Limpe o exterior do forno com água e detergente e depois seque-o com um pano macio.
4. Limpe o vidro da porta com um pano macio depois de o lavar com água e um detergente muito suave. Não utilize um limpa-vidros porque o vidro da porta pode ficar riscado se usar detergentes ou produtos de limpeza fortes.

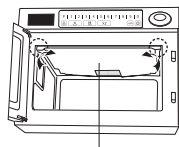
Se houver restos de alimentos ou salpicos de líquidos nas paredes do forno ou entre o fecho e a superfície da porta, esses restos absorvem as microondas e podem provocar faíscas.

ATENÇÃO Certifique-se de que a água não entra na ventilação traseira nem na abertura do painel de controlo.

LIMPAR A COBERTURA DO TECTO

1. Agarre os bloqueadores laterais da cobertura do tecto com ambas as mãos e puxe-os para dentro e para baixo. Em seguida, retire a cobertura do tecto para fora da cavidade do forno.
2. Lave a cobertura do tecto com água e detergente ou com uma solução de esterilização de alimentos.
3. Volte a colocar a cobertura do tecto antes de usar o forno.

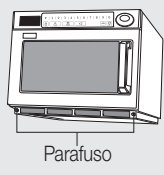
ATENÇÃO A cobertura do tecto tem de estar bem colocada quando utilizar o forno. Quando retirar a cobertura do tecto para limpar, tenha um cuidado extremo com os componentes interiores que ficam expostos na parte superior da cavidade do forno. Se algum deles estiver deformado, podem surgir sintomas anormais, como faíscas, durante o funcionamento. Se isso acontecer, contacte o centro de assistência pós-venda local.



Cobertura do tecto

LIMPAR O FILTRO DE AR

Limpe o filtro de ar com regularidade, de acordo com as seguintes instruções. O forno pode ter problemas se o filtro de ar ficar entupido com pó.

- | | |
|--|---|
| 
Parafuso | 1. Retire os parafusos nas duas extremidades do filtro de ar. |
| | 2. Retire o filtro de ar do suporte com cuidado. |
| | 3. Lave o filtro com água quente e detergente. |
| | 4. Volte a colocar o filtro de ar antes de usar o forno. |

- Se o filtro de ar ficar entupido com detritos, o forno pode sobreaquecer.
- Se pretender alterar o intervalo de limpeza do filtro de ar, consulte a secção "Programar o intervalo de limpeza do filtro de ar" na página 20.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO EM PILHA

Importante

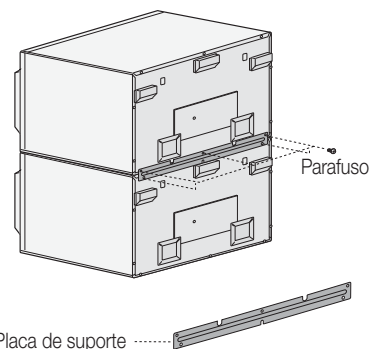
1. Desligue o cabo de alimentação da tomada antes de proceder à instalação.
2. Para fazer uma instalação em pilha, tem de utilizar a "placa de suporte" incluída com este aparelho.
3. A altura máxima da pilha é de duas unidades.

A instalação em pilha de duas unidades está limitada aos modelos que se seguem.

ATENÇÃO Verifique se a cavidade do forno está vazia.

Instalação

1. Empilhe duas unidades.
2. Retire os 6 parafusos, como se mostra na figura.
3. Coloque a placa de suporte para juntar as duas unidades.
4. Coloque e aperte os 6 parafusos, como se mostra na figura.
5. Verifique se o forno de cima está a uma altura segura e funcional.



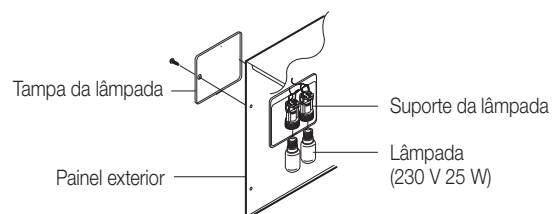
Placa de suporte

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Importante

1. Retire o parafuso que segura a tampa da lâmpada.
2. Retire a lâmpada rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.
3. Substitua-a por uma lâmpada nova rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

✍ Não precisa de retirar o painel exterior para substituir a lâmpada.



guia de utensílios de cozinha

Para cozinhar alimentos no forno microondas, as microondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado. Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios estiverem identificados como próprios para microondas, não precisa de se preocupar. A tabela a seguir mostra vários tipos de utensílios, indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno microondas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode ser utilizada em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se for utilizada em grandes quantidades, pode provocar faíscas.
Porcelana e loiça de barro	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e loiça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Recipientes descartáveis de cartão de poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida	✓ ✗ ✗	<ul style="list-style-type: none">• Recipientes de poliestireno: Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.• Sacos de papel ou jornal: Podem incendiar-se.• Papel reciclado ou decorações em metal: Podem provocar faíscas.
Utensílios de vidro	✓	<ul style="list-style-type: none">• Louça para utilizar no forno e à mesa: Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.

(continuação)

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
<ul style="list-style-type: none"> Utensílios de vidro frágeis Frascos de vidro 	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
Metal <ul style="list-style-type: none"> Pratos Atilhos de arame dos sacos para congelador 	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
Papel <ul style="list-style-type: none"> Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha Papel reciclado 	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
<ul style="list-style-type: none"> Papel reciclado 	✗	Podem provocar faíscas.
Plástico <ul style="list-style-type: none"> Recipientes Película aderente Sacos para congelador 	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
	✓	Podem ser utilizados para reter o vapor. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película porque pode sair vapor quente.
	✓✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Podem ser utilizados para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : recomendado ✓✗ : com cuidado ✗ : não seguro

guia de confecção de alimentos

C: congelado

F: frio

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
PÃO E PASTELARIA						
Para descongelar						
Cacete vienense 23 cm C	-	DESCONGELAÇÃO 1	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Cacete vienense 23 cm X 2 C	-	DESCONGELAÇÃO 1	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Bolo, ind. à fatia C	Coloque no prato	DESCONGELAÇÃO 2	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
Para aquecer						
Quiche 28 cm em fatias 136 g	Coloque no prato	DESCONGELAÇÃO 1	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		ALTA	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Tartes de carne picada ind. X 2 C	Retire a folha de alumínio Coloque no prato	ALTA	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Tarte de fruta C	Coloque no prato	ALTA	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 C	Coloque no prato	ALTA	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastelaria, cozinhado 227 g F	Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos X 2 F	Retire a película. Coloque no prato	ALTA	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Tarte de frango e cogumelos F	Coloque no prato, retire a película	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

C: congelado

F: frio

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
REFEIÇÕES LIGEIRAS E ENTRADAS						
Para cozinhar						
Bacon, toucinho F	Coloque na grelha	ALTA	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Ovos, escalfados X 2 F	Coloque em formas próprias	ALTA	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Ovos, mexidos X 2 F	Bata os ovos e coloque-os numa tigela	ALTA	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Salsichas X 2 Grossas F	Pique-as	MÉD	1'00"	1'10"	1'20"	2 min
Para reaquecer						
Salsichas Cumberland C	Coloque no prato	MÉD	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Pequeno-almoço completo F	Tampa	MÉD	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Hambúrgueres de vaca C	-	ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Hambúrguer de frango C	-	ALTA	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Carne assada no espeto 162 g C	-	ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Cachorro quente C	-	ALTA	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Piza 190 g C	Coloque no prato	BAIXA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Entrecosto grelhado 200 g C	Coloque no prato	MÉD	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Asas picantes X 6 C	Disponha-as no prato, as partes finas no centro	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Feijão cozido 500 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	2'00"	2'10"	2'20"	2 min
Feijão cozido 250 g	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
SOBREMESAS						
Para aquecer						
Crumble de maçã 200 g C	Tape no prato	ALTA	1'20"	1'30"	1'40"	2 min
Christmas Pudding 150 g F	Coloque na tigela	ALTA	0'20"	0'25"	0'30"	2 min
Torta de doce (Jam Roly Poly) 80 g C	Coloque num prato	ALTA	1'00"	1'05"	1'10"	2 min
Crepes Suzette 2 C	Pique a película	ALTA	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Suet Sponge pudding C	X 2 X 1	ALTA ALTA	0'35" 0'40"	1'05" 0'50"	1'30" 1'00"	2 min 2 min
Pão-de-ló com melão C	X 2 X 1	ALTA ALTA	0'35" 0'40"	1'05" 0'45"	1'30" 0'45"	2 min 2 min
RECEITAS DE PRATOS PRINCIPAIS						
Para reaquecer						
Pasta Amorini com molho de queijo Stilton F	Coloque num prato próprio para microondas	ALTA	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Frango Tikka masala C	Pique a película	ALTA	3'20"	3'30"	3'40"	2 min
Caril verde de frango tailandês C	Pique a película	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Chili com carne C	Pique a película	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min

(continuação)

C: congelado

F: frio

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Frango cozinhado ½ Frio Lasanha 192 g	Coloque no microondas num saco perfurado Coloque num prato próprio para microondas	MÉD	4'30"	5'00"	5'30"	2 min
		MÉD	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Mexilhões marinados 466 g C	Pique o saco	ALTA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Paupiette de salmão e abacate F	Pique o saco	ALTA	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Empadão 300 g F	Coloque no forno com tampa	MÉD	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Suet puddings frio	Tape – coloque na vertical num prato próprio para microondas	BAIXA	4'00"	4'20"	4'40"	2 min
Supremo de frango em pesto vermelho 312 g C	Pique o saco e coloque num prato	DESCONGELAÇÃO 1	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle carbonara F	Pique a película, coloque num prato	ALTA	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini de queijo F	Coloque num prato e tape	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Tarte Cumberland de legumes F	Coloque num prato próprio para microondas	ALTA	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Refeição empratada 350 g F	Tapada	ALTA	2'00"	2'15"	2'30"	1 min

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Refeição empratada 700 g F	Tapada	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	1 min
LEGUMES FRESCOS						
Para cozinhar 500 g						
Feijão verde cortado	60 ml/4 colheres de sopa de água, tapar	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Flores de brócolos	60 ml/4 colheres de sopa de água, tapar	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Couve, migada	10 colheres de sopa de água, tapar	ALTA	5'00"	5'30"	6'00"	2 min
Cenouras, cortadas	60 ml/4 colheres de sopa de água, tapar	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Flores de couve-flor	60 ml/4 colheres de sopa de água, tapar	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Feijão verde inteiro	60 ml/4 colheres de sopa de água, tapar	ALTA	3'30"	3'45"	4'00"	2 min
Batatas, com pele	Vire a meio	ALTA	10'00"	11'00"	12'00"	5 min
Rebentos	60 ml/4 colheres de sopa de água, tapar	ALTA	4'30"	4'45"	5'00"	2 min
Feijão verde cortado	Tape, mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Feijão, inteiro	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Flores de brócolos	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min

Português - 26

C: congelado

F: frio

Receita	Método	Nível de potência	Tempo			Tempo de espera
			1850 W	1500 W	1300 W	
Couve, migada	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Tiras de cenouras	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Flores de couve-flor	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	4'00"	4'15"	4'30"	2 min
Maçaroca de milho	Tampa	ALTA	4'00"	4'30"	5'00"	2 min
Milho, miúdo inteiro	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	5'00"	3'15"	3'30"	2 min
Cogumelos, inteiros	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
LEGUMES FRESCOS						
Para cozinhar 500 g						
Batatas, com pele 230~290 g X 1	-	ALTA	3'00"	4'00"	4'30"	2 min
Batatas em puré X 2	-	ALTA	6'00"	6'30"	7'00"	2 min
Batatas em puré X 4	-	ALTA	10'00"	11'15"	12'30"	2 min
Ratatouille 500 g	-	ALTA	3'30"	4'00"	4'30"	2 min
Rebentos	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'30"	4'00"	2 min
ARROZ, 500 g						
Para reaquecer						
Arroz, cozido C	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min
Arroz, pilau C	Tape e mexa a meio da cozedura	ALTA	3'00"	3'15"	3'30"	2 min

resolução de problemas e código de erro

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se surgir algum dos problemas abaixo, experimente as soluções propostas.

Isto é normal.

- Condensação no interior do forno.
- Fluxo de ar à volta da porta e do revestimento exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e do revestimento exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

O forno não arranca quando carrega no botão INICIAR/+20s.

- A porta está bem fechada?

Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão **INICIAR/+20s**?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- O tempo de cozedura era o apropriado para o tipo de alimento?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

A lâmpada não funciona.

- Por motivos de segurança, a lâmpada não deve ser substituída pelo utilizador. Contacte o serviço autorizado de apoio ao cliente da Buffalo mais próximo para que a substituição da lâmpada seja efectuada por um técnico qualificado.

O forno provoca interferência com rádios ou televisores.

- Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal. Para resolver este problema, instale o forno longe de televisores, rádios e antenas.
- Se for detectada alguma interferência pelo microprocessador do forno, o visor pode voltar às predefinições. Para resolver este problema, desligue a ficha de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente as horas.

Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno.

- Utilizou um prato com decorações de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
- A folha de alumínio está demasiado próxima das paredes internas?

Fumo e mau cheiro na operação inicial.

- É uma condição temporária que se deve ao aquecimento de componentes novos. O fumo e o mau cheiro desaparecem por completo passados 10 minutos de funcionamento.

Para remover o mau cheiro mais rapidamente, coloque sumo de limão no compartimento do forno microondas antes de o utilizar.

- Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro local de assistência ao cliente da Buffalo.
- Tenha as seguintes informações à mão;
- O modelo e os números de série, que estão, normalmente, gravados na parte de trás do forno
 - Os detalhes da sua garantia
 - Uma descrição clara do problema

Em seguida, contacte o revendedor local do serviço pós-venda da Buffalo.

- Se tiver dúvidas ou comentários relativamente aos produtos Buffalo, contacte o centro de assistência ao cliente da Buffalo.
- Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Tel: 0845 146 2887

CÓDIGOS DE ERRO

Itens com erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo
Erro de frequência da potência (50/60 Hz)	E1	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	A frequência da potência é inferior a 50 Hz.
	Solução Desligue a ficha do cabo de alimentação e verifique se a frequência da potência é 50 Hz. Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação de 50 Hz e verifique se aparece a indicação "E1". Se o código de erro voltar a aparecer, mesmo depois de estar a utilizar uma fonte de alimentação correcta, contacte o centro de assistência mais próximo.		

Itens com erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo
Erro de abertura do termistor	E21	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	O sensor do termistor, que deve detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente. (Sensor do termistor aberto)
	Solução Desligue o cabo de alimentação e aguarde mais de 10 segundos. Volte a ligar o cabo. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		
Erro de curto-circuito do termistor	E22	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	O sensor do termistor, que deve detectar a temperatura da cavidade interior, não está a funcionar correctamente. (Sensor do termistor em curto-circuito)
	Solução Desligue o cabo de alimentação e aguarde mais de 10 segundos. Volte a ligar o cabo. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		
Erro de temperatura do ar de saída demasiado elevada	E3	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	A cavidade do forno aquece muito devido a um funcionamento excessivo sem carga ou com pouca carga, ou porque há materiais a bloquear a zona à volta do filtro de ar ou da saída de ar na parte posterior do forno.
	Solução Abra a porta do forno e verifique 1) se o forno tem estado a funcionar sem carga ou com pouca carga, 2) se o filtro de ar está numa posição incorrecta ou 3) se há materiais a bloquear a zona à volta da saída de ar. Arrefeça o forno (durante cerca de 30 minutos) à temperatura normal. O forno volta ao normal quando o código de erro "E3" desaparecer e o visor mostrar novamente a indicação "ON (LIGADO)". Desligue o cabo de alimentação, retire os materiais que estão a bloquear as aberturas de ventilação, arrefeça o forno o suficiente (durante cerca de 30 minutos), volte a ligar o cabo de alimentação e verifique se aparece outra vez o código de erro. Se o sintoma persistir, mesmo depois de o forno arrefecer o suficiente, contacte o centro de assistência mais próximo.		

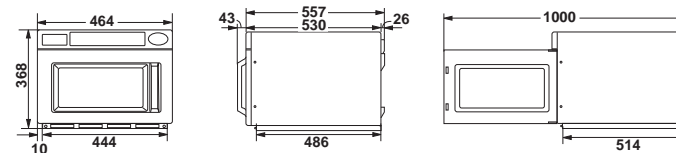
Itens com erro	Código	Sinal sonoro do erro	Motivo
Erro de potência HVT-I	E41	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.
	Solução Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo de alimentação novamente e verifique se o código de erro "E41" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		
Erro de potência HVT-II	E42	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	Os circuitos dentro do forno não estão a funcionar correctamente.
	Solução Desligue o cabo de alimentação e aguarde 10 segundos. Ligue o cabo de alimentação novamente e verifique se o código de erro "E42" volta a aparecer. Se o sintoma persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		
Erro EEPROM	E5	Um sinal sonoro longo durante 2 seg.	O CI da memória (CI EEPROM) não está a funcionar correctamente. Neste caso, as outras funções (que não a função de memória) funcionam correctamente. (Pode utilizar o forno de forma manual.)
	Solução Carregue no botão CANCELAR uma ou mais vezes e tente iniciar o aquecimento com um programa de memória. Se o código de erro "E5" persistir, contacte o centro de assistência mais próximo.		

 Caso apareçam códigos que não estejam na lista acima ou se a solução sugerida não resolver o problema, contacte o serviço local de apoio ao cliente da Buffalo.

características técnicas

A Buffalo esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. Como tal, as características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio. Nos termos da regulamentação comum 2/1984 (III.10) BKM-lpM, a Buffalo, enquanto distribuidora, certifica que os fornos GK640, GK641 da Buffalo estão em conformidade com os parâmetros tecnológicos abaixo mencionados.

Modelo	GK640	GK641
Fonte de alimentação	230 V ~ 50 Hz	
Consumo de energia Microondas	3200 W	3000 W
Potência	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz	
Dimensões (L x A x P)		
Exterior	464 x 368 x 557 mm	
Cavidade do forno	370 x 190 x 370 mm	
Volume	26 litros	
Peso Líquido	32 kg aprox.	
Nível de ruído	54,5 dB	



NOTAS

NOTAS

NOTAS

NOTAS



Se tiver algum problema com a sua máquina, contacte o centro de assistência da Buffalo.

PERGUNTAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	TELEFONE	ENDEREÇO
The United Kingdom	0845 146 2887	Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Nederland	040 262 8080	
Germany	0800 186 0806	
Belgium	050 600006	
France	0820 300116	
Spain	901 100133	

DE68-04279B-01



GK640-E
GK641-E

Commercial Microwave Oven

Instruction Manual

**Planet
First** 100 %
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

contents

Safety information	2
Oven features	11
Oven.....	11
Control panel	12
Display.....	12
Oven use	13
Cooking instructions	13
Cooking/Reheating	13
Power levels and time variations	15
Stopping the cooking.....	15
Repeat features	15
Using +20s button	16
Using the defrost features	16
Memory button programming	17
How to operate memory cooking.....	19
How to operate double quantity button	19
Double quantity button programming.....	19
Controlling beep tone	20
Programming air filter clean time	20
Hidden keys.....	21
Care of your microwave oven.....	21
Cleaning the ceiling cover	22
Cleaning the air filter	22
Installation instructions for stacking.....	22
Replacement of lamp.....	23
Cookware guide	23
Cooking guide	24
Troubleshooting and error code	27
Troubleshooting	27
Error codes.....	28
Technical specifications	29


safety information


USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a Buffalo microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

 **WARNING** Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

 **CAUTION** Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.


 Warning; Fire hazard

 Warning; Hot surface

 Warning; Electricity


 Warning; Explosive material


 Do NOT attempt.


 Do NOT touch.

 Do NOT disassemble.

 Follow directions explicitly.

 Unplug the power plug from the wall socket.

 Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.

 Call the service center for help.

 Note





 Important





English - 2








**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ CAREFULLY AND KEEP FOR
FUTURE REFERENCE.**








Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

 WARNING (Microwave function only)	
	WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
	WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
	WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

	WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
	When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
	The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

	If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
	WARNING: 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 microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
	The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
	Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

	This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
	WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode;
	The appliance should not be cleaned with a water jet.
	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.
	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

★	If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.
★	The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.
☒	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

**⚠ WARNING
(Oven function only) - Optional**

☞	WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
☒	WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
☒	A steam cleaner is not to be used.

☒	WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	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.
☞	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
☞	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
☞	Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
☐	Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
☐	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This product is a Group 2 Class A ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment. For Class

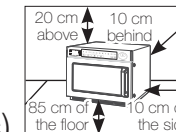
A equipment is equipment suitable for use in all establishments other than domestic and those directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

Warning: Class A equipment is intended for use in an industrial environment. There may be potential difficulties in ensuring electromagnetic compatibility in other environments, due to conducted as well as radiated disturbances.

INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
3. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)



4. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

- ☑ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- ☑ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings
(Turntable type model only)

☑ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☑ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.


2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.

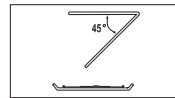
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

☒ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

 **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)




STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.


The oven must not be used if the door or door seals are damaged:


- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing










Only a qualified microwave service technician should perform repair

 **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:














- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre









 If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

 The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Buffalo customer Care centre to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

 WARNING					
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓

English - 8

	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy object on the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances. If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	

	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.	✓	✓	✓	✓
	WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: <ul style="list-style-type: none"> Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. Cover with a clean, dry dressing. Do not apply any creams, oils or lotions. 	✓	✓	✓	✓
	Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.				✓

English - 9

<input type="checkbox"/>	Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.	✓			✓
--------------------------	--	---	--	--	---

CAUTION					
<input checked="" type="checkbox"/>	Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.			✓	✓
<input type="checkbox"/>	Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
	Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	

<input checked="" type="checkbox"/>	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
<input type="checkbox"/>	Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
<input checked="" type="checkbox"/>	Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

- (a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.
- (b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.
- (c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) door hinges (broken or loose)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Buffalo will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

- (a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.
- (b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in countries with separate collection systems)

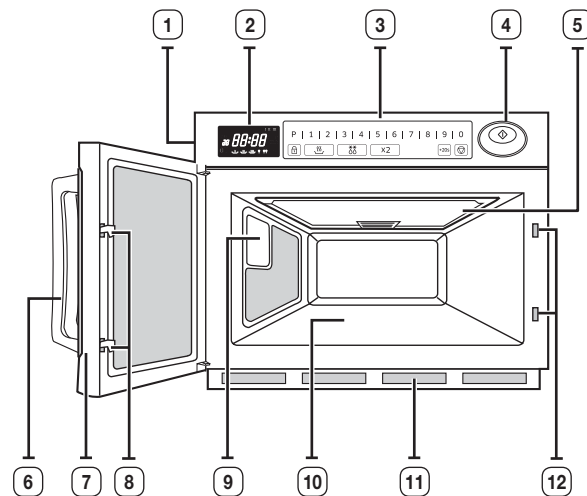
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

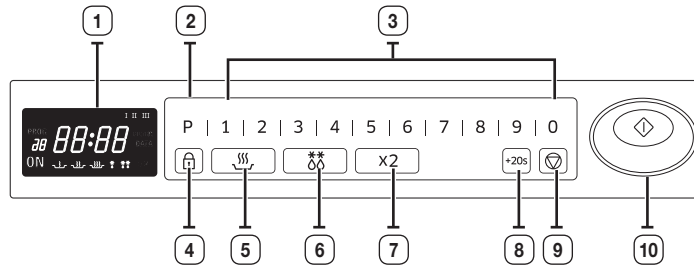
oven features

OVEN



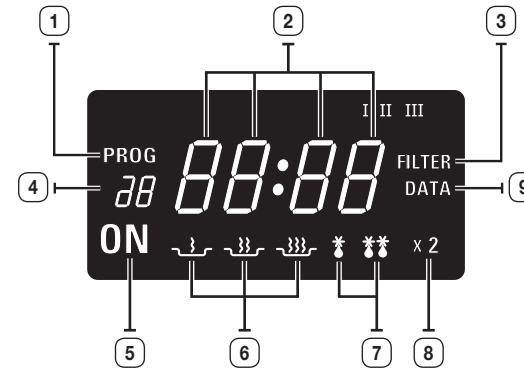
- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1. OVEN LAMP COVER | 7. DOOR |
| 2. DISPLAY | 8. DOOR LATCHES |
| 3. CONTROL PANEL | 9. OVEN LAMP |
| 4. START BUTTON | 10. PLATE TRAY |
| 5. CEILING COVER | 11. AIR FILTER |
| 6. DOOR HANDLE | 12. SAFETY INTERLOCK HOLES |

CONTROL PANEL



- | | |
|---|---|
| 1. DISPLAY | 6. DEFROST SELECTOR BUTTON |
| 2. PROGRAM BUTTON | 7. DOUBLE QUANTITY BUTTON |
| 3. NUMBER BUTTONS
(Time, Memory Programming) | 8. +20s BUTTON
(One Touch Cook Button) |
| 4. PROGRAM LOCK BUTTON | 9. CANCEL BUTTON |
| 5. POWER LEVEL SELECTOR BUTTON | 10. START BUTTON |

DISPLAY



1. PROGRAM INDICATOR
2. TIME DISPLAY
3. AIR FILTER CHECK TIME DISPLAY INDICATOR
4. MEMORY BUTTON NUMBER INDICATOR
5. POWER SOURCE CHECK INDICATOR (When it shows, heating does not work)
6. POWER LEVEL INDICATORS
7. DEFROST INDICATORS
8. DOUBLE QUANTITY INDICATOR
9. DATA CHECK INDICATOR

oven use

COOKING INSTRUCTIONS

The IEC Power Output rating is an internationally standardised rating, so all microwave manufacturers now use the same method of measuring power output.

If food packaging gives cooking instructions based on IEC Power ratings, set cooking times according to the IEC Power of your oven.


For example :

If the cooking instructions are based on a 650 W oven, then you will need to reduce some cooking time for the 850 W Ready meals are now very convenient and popular. These are meals which are already prepared and cooked by the food manufacturer, and then frozen, chilled or vacuum sealed for long life.

Increasingly, heating times for such ready meals are being based on the Heating Categories A, B, C, D and E.

On this instance, simply match the heating category of your oven to the instructions on the food package, and set your timer accordingly.

For example : If the heating instructions are 3 minutes on HIGH for a D category oven, then you will need to set your timer for less than 3 minutes on HIGH for the GK640-E (E category).

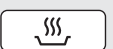

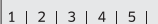

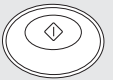

 Always remember that cooking instructions are intended only as a guide. If you have followed the instructions and the food is still not piping hot throughout, simply return it to the oven and cook it until it is.


COOKING/REHEATING






One-stage cooking

Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet and "ON" appears in the display window. Open the door (The oven lamp will be turned on.).




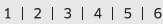



Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely (The oven lamp will go off.).




	<p>1. Select the desired power level by pressing the POWER LEVEL SELECTOR button.</p> <p>Result : The selected power level will be displayed in the display window.</p> 
	<p>2. Set the desired heating time by pressing the NUMBER buttons.</p> <p>Result : The selected time is displayed in the display window.</p> 
	<p>3. Press the START button.</p> <p>Result : The oven lamp and cooling fan will be turned on. Heating will start. The time on digital display will count down.</p>  <p>4. Open the door and take the food out. Close the door. The oven lamp will go off.</p>

 The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title "Power Levels and Time Variations" on page 15. The **NUMBER** buttons will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value. It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** button and to enter a new power level and cooking time.

-  When all time is elapsed, the end of cycle Beep Tone will sound 4 times and all heating will stop.
 The oven lamp will go off. For 1 min, the display shows '0' and the cooling fan will keep working in order to cool down the interior parts. During the time, the fan will not stop even when you open the door. 1 min later it will stop. Food may be removed from oven whilst the fan is still running.
 During the time, the fan will not stop even when you open the door. 1 min later it will stop and "ON" appears again. Food may be removed from oven whilst the fan is still running.
-  Whilst in a heating cycle, one press on **CANCEL** button stops the oven. At this time, the Power Check Indicator "ON" starts blinking and goes off when the **CANCEL** button or **START** button is pressed again.
 You can restart it by pressing the **START** button or a second press on **CANCEL** button will cancel the selected program. While NOT in a heating cycle, one tap on **CANCEL** button cancels the selected program.
 You can press **+20s** button one or more times in order to add the cooking time by 20 seconds. But you can not exceed the maximum time per power level allowed for power level selected.
-  When you first plug in the power cord, the oven beeps once and all the indicators show for 5 sec in the display window.
-  When heating cycle is completed and you open the door, the oven lamp automatically turns on and goes off 1 min later.
-  When you open the door whilst in a heating cycle, the oven stops operating and the oven lamp automatically turns on for 1 min and goes off 1 min later. If you leave the oven door open for more than 1 min, the oven beeps once every minute and after 5 min the power source check indicator 'ON' appears in the display window.

Multi-stage cooking

 	<p>1. Select the desired power level by pressing the POWER LEVEL SELECTOR button or DEFROST SELECTOR button.</p> <p>Result : The selected power level will be displayed in the display window.</p> 
	<p>2. Set the desired heating time by pressing the NUMBER buttons.</p> <p>Result : The selected time is displayed in the display window.</p> 
	<p>3. Repeat steps 1 and 2 for II or III stage memory programming.</p>
	<p>4. Press the START button.</p> <p>Result : The oven lamp and cooling fan will be turned on. The oven will automatically start heating according to pre-programmed cooking time and power level. (I stage → II stage → III stage). The time on digital display will count down.</p> 

-  The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title "Power Levels and Time Variations" on page 15. The **NUMBER** buttons will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value. It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** button and to enter a new power level and cooking time.
-  You can not set up the same **POWER LEVEL** or **DEFROST**.
-  It operates as setting up sequence.

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between the power levels below.

Power level	GK640		GK641	
	Percentage	Output	Percentage	Output
HIGH	100 %	1850 W	100 %	1500 W
MEDIUM	70 %	1295 W	70 %	1050 W
LOW	50 %	925 W	50 %	750 W
HIGH DEFROST	20 %	370 W	25 %	375 W
LOW DEFROST	10 %	185 W	13 %	195 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.


Power level	Max. Time
HIGH	25 mins
MEDIUM	40 mins
LOW	40 mins
HIGH DEFROST	50 mins
LOW DEFROST	50 mins

STOPPING THE COOKING

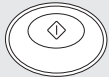
You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Temporarily : Open the door or press CANCEL button once. Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press START button again.
Completely	Completely : Press the CANCEL button twice. Result: The cooking settings are cancelled.

-  If you want to cancel any cooking settings before starting cooking, simply press **CANCEL** button once.

REPEAT FEATURES

	<p>1. You can repeat the previous cooking setting (regardless of manual or automatic memory heating) by pressing the START button. The oven starts with exactly the same heating time and power level that were used in the last operation.</p>
	<p>2. The repeat feature will be cancelled once the power source is cut off.</p>

USING +20S BUTTON

This is a **ONE TOUCH COOK** button.

By touching the button once, you can start heating instantly.


You can increase the cooking time by pressing the **+20s** button while heating is being done.

A cooking time increases by 20 seconds at each press on **+20s** button.

But it can not exceed the maximum time.


Like traditional cooking, you may find that, depending on the food's characteristics or your tastes, you have to adjust the cooking times slightly. You can:

- Check how cooking is progressing at any time simply by
- Opening the door
- Close the door
- Increase the remaining cooking time.


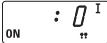



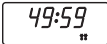
	Before operating the oven, times can be increased/decreased using either the time buttons or +20s button. During the operating, time may only be added by using the +20s button.
---	--

USING THE DEFROST FEATURES


The Defrost features enables you to defrost meat, poultry or fish.

 Only use containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food in the centre of the plate tray.
Close the door.



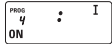
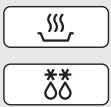

	<p>1. Press the DEFROST SELECTOR button to set DEFROST HIGH or DEFROST LOW as you wish.</p> <p>Result : The DEFROST indicator appears in the display.</p> <div style="text-align: center;"></div>
	<p>2. Press the NUMBER buttons to set the defrosting time. (Max. 50 min)</p> <div style="text-align: center;"></div>
	<p>3. Press the START button.</p> <p>Result : Defrosting begins.</p> <div style="text-align: center;"></div>

 It is not possible to set a defrosting time for longer than 50 min. The defrost indicator will flash and it is advisable to press **CANCEL** button and enter a new defrost level and time.

 When the oven was operating for longer than 25 min under Defrosting cycle, you can NOT change the power level from Defrosting to Heating (Cooking/Reheating) mode.

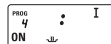
MEMORY BUTTON PROGRAMMING


One-stage


	<p>1. Hold down PROGRAM LOCK and then press PROGRAM button. Hold together for 2 sec.</p> <p>Result : PROG indicator appears in the digital display.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Press appropriate NUMBER buttons for the desired memory number.</p> <p>Result : Selected memory program code appears below the PROGRAM indicator.</p> 
	<p>3. Select power level by pressing the POWER LEVEL SELECTOR button or DEFROST SELECTOR button.</p> <p>Result : Default power level HIGH appears in the display at first press of the POWER LEVEL SELECTOR button.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Press NUMBER buttons to set the cooking time.</p>
	<p>5. Hold down PROGRAM LOCK and then press PROGRAM button. Hold together for 2 sec once again.</p> <p>Result : PROG indicator and memory number indicator blink 3 times in the digital display with a beep sound. And then the display goes blank.</p>
	<p>6. When you want to program more, repeat the procedures above again.</p>

 Be sure to press the buttons firmly.


 Press the **POWER LEVEL SELECTOR** button or **DEFROST SELECTOR** button one or more times until you get the desired power level.




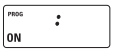
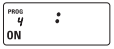
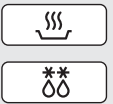

 The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title "Power Levels and Time Variations" on page 15. The **NUMBER** buttons will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value. It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** button and to enter a new power level and cooking time.



 **CAUTION** Be sure to press the buttons firmly in the right position.

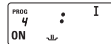



 Memory programs are available up to 30 items. Make sure the unit is properly programmed. After programming is finished, all you have to do for memory cooking is to press the **NUMBER** buttons. Then the selected memory program automatically starts cooking.

Multi-stage

	<p>1. Hold down PROGRAM LOCK and then press PROGRAM button. Hold together for 2 sec. Result : PROG indicator appears in the digital display.</p> 
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>2. Press appropriate NUMBER buttons for the desired memory number. Result : Selected memory program code appears below the PROGRAM indicator.</p> 
	<p>3. Select power level by pressing the POWER LEVEL SELECTOR button or DEFROST SELECTOR button. Result : Default power level HIGH appears in the display at first press of the POWER LEVEL SELECTOR button.</p>
<p>1 2 3 4 5 6</p>	<p>4. Press NUMBER buttons to set the cooking time.</p>
	<p>5. Repeat steps 3 and 4 for II or III stage memory programming.</p>
	<p>6. Hold down PROGRAM LOCK and then press PROGRAM button. Hold together for 2 sec once again. Result : PROG indicator and memory number indicator blink 3 times in the digital display with a beep sound. And then the display goes blank.</p>
	<p>7. When you want to program more, repeat the procedures above again.</p>

-  Be sure to press the buttons firmly.
-  Press the **POWER LEVEL SELECTOR** button or **DEFROST SELECTOR** button one or more times until you get the desired power level.






-  The maximum time according to each cooking power level can be referred to in the title "Power Levels and Time Variations" on page 15. The **NUMBER** buttons will not operate or respond when you press a cooking time exceeding the maximum value. It is not possible to set a cooking time for longer than the maximum time allowed on the chosen program. It is advisable to press **CANCEL** button and to enter a new power level and cooking time.



Be sure to press the buttons firmly in the right position.



-  Memory programs are available up to 30 items. Make sure the unit is properly programmed. After programming is finished, all you have to do for memory cooking is to press the **NUMBER** buttons. Then the selected memory program automatically starts cooking.
-  You can not set up the same **POWER LEVEL** or **DEFROST**.
-  It operates as setting up sequence.

HOW TO OPERATE MEMORY COOKING

After having finished memory programming, just press the **NUMBER** buttons of the memory number you want to select. The oven will automatically start heating according to the pre-programmed cooking time and power level.



	<ol style="list-style-type: none"> 1. Make sure the oven is plugged into a properly earthed electrical outlet and "ON" appears in the display window.
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Open the door. The oven lamp will be turned on.
	<ol style="list-style-type: none"> 3. Put the food into a suitable container, place it in the centre of the oven and then close the door securely. Result : The oven lamp will go off.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 4. Press NUMBER buttons. Result : The selected memory program automatically starts heating. But, NUMBER buttons 1, 2, 3 operate after 2 seconds.


HOW TO OPERATE DOUBLE QUANTITY BUTTON


x2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Press the DOUBLE QUANTITY button.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Press the desired memory NUMBER buttons. Result : Cooking time which was multiplied by the preset factor appears in the display and cooking starts with time digits counting down.

 You don't need to press the **START** button to start heating.

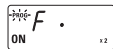
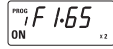
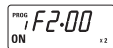
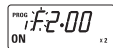
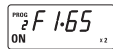
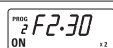
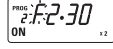
DOUBLE QUANTITY BUTTON PROGRAMMING

x2 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hold down CANCEL button and then press the DOUBLE QUANTITY button. Hold together for 2 seconds.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 2. Select desired program code by using NUMBER buttons.
1 2 3 4 5 6	<ol style="list-style-type: none"> 3. Press NUMBER buttons to set the magnification factor within the range from 1.00 to 9.99.
	<ol style="list-style-type: none"> 4. Press the START button.

 Default factor is 1.65 preset from the manufacturer for increasing the cooking time. Make sure that you set a correct factor between 1.00 and 9.99 for each memory code number.


 Press button to exit the programming mode. Though you can successfully set a double quantity factor whose setting might result in excess of the maximum time allowed for each power level, the oven does not operate exceeding the maximum time.



Double Quantity Factor Editing

Feature	Key Entry	Display	Remark
Double Quantity Factor Edit	Hold down CANCEL button and then DOUBLE QUANTITY button.		Hold down for 2 sec.
	Code No.		After 1 sec, default value shows in the display window.
	(Input desired factor value.)		1.00 ~ 9.99 available (Change the factor if required.)
	START		If you don't want to change more, press CANCEL button to exit the editing mode.
	New Code No.		Skip this step if not necessary.
	(Input desired factor value.)		Skip this step if not necessary.
	START		Skip this step if not necessary.
	CANCEL	(Mode cancel)	This exits the editing mode.

CONTROLLING BEEP TONE




You can select the beep tone you require. There are 4 sound levels available.




0 	Hold down CANCEL button and then press NUMBER 0 button. Hold together for 2 seconds. Result : Beep tone is changed to one level higher than current one.
--	--

-  Beep tone 0 does not make beep sound.
Settings are circulating whenever you press the hidden keys in the following order.
Snd 0 → Snd 1 → Snd 2 → Snd 3 → Snd 0 (No sound)
-  Default tone is Snd 2.

PROGRAMMING AIR FILTER CLEAN TIME

When the air filter check indicator (FILTER) appears in the display window after a certain time of use, you should clean the air filter according to the instructions "Cleaning the Air Filter" on page 22 in this booklet. Then follow the procedure as below if you want to change the air filter clean time.

 3	1. Hold down PROGRAM LOCK and then press NUMBER 3 button. Hold together for 2 seconds. Result : The display will show the length of time in hours between cleaning the air filter you have programmed in or the original time preset by the manufacturer.
1 2 3 4 5 6	2. Press NUMBER buttons to set the desired clean time.
 3	3. Hold down PROGRAM LOCK and then press NUMBER 3 button. Hold together for 2 seconds in order to save the new value. This completes the programming of the air filter clean time.
	4. Press the CANCEL button to return to cooking mode.

-  Default clean time is 500 hours in terms of pure oscillating time, not the continuity time.
-  You can set up to 999 hours.
-  After the clean time has expired, you should clean the air filter. See page 22.

HIDDEN KEYS

Note: Press Key 1 and then the next one. Hold for 2 secs.

Feature	Key Entry		Display	Remark
	Key 1	Next		
Continuity time total	CANCEL	1		Hold together for 2 sec. Unit: 10 hrs.
Magnetron oscillating time total	CANCEL	2		Hold together for 2 sec. Unit: 1 hr.
Number of times of use by memory program code	CANCEL	START		Hold together for 2 sec.
	Code No.			
	(Data display after 2 sec.)			739 times of use
	(New code can be set after data display)			
	CANCEL		(Mode cancel)	
Heating time per memory program code (Automatic sequential display)	CANCEL	PROGRAM		Hold together for 2 sec.
			(Sequentially displays for 3 sec from 1 to 30)	
	CANCEL		(Mode cancel)	

CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN

Cleaning the Microwave Oven

1. Unplug the oven from the electrical socket before cleaning.
2. Clean the inside of the oven. Wipe up all spills with a damp cloth. Kitchen detergent solution may be used if the oven gets too dirty. Do not use harsh detergents or abrasives.
3. Clean the outside of the oven with soap and water, then dry with a soft cloth.
4. When you clean the window of the door, be sure to use a soft cloth after washing with very mild soap and water. Do not use window cleaner as the front door can be scratched by harsh soap or cleaners.

If food remnant or spilled liquids stick to the oven walls, or between door seal and door surface, they will absorb microwaves possibly resulting in arcing or sparks.

CAUTION Make sure that water does not get into the back ventilation or control panel opening.

CLEANING THE CEILING COVER

1. Hold side stoppers of ceiling cover with both hands and pull them in and down. Then take the ceiling cover out of the oven cavity.
2. Rinse ceiling cover in soapy water or Food Sanitizer Solution.
3. Be sure to replace the ceiling cover before using the oven.

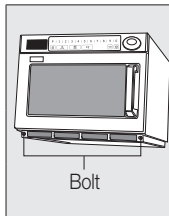
CAUTION Ceiling cover must be in place securely when you use the oven. When you removed the Ceiling Cover for the purpose of cleaning, be sure to be extremely careful about the exposed inside components on the top of the oven cavity. If any of them are deformed, abnormal symptom can happen such as arcing or sparks during operation. In case of such problem, contact the nearest after-sales service centre.



Ceiling Cover

CLEANING THE AIR FILTER

Clean the Air Filter regularly according to the following instructions. The oven may have problems when the Air Filter becomes clogged with dust.



Bolt

1. Remove the bolt at both ends of the Air Filter.
2. Lift the Air Filter off the post carefully.
3. Wash this filter in warm soapy water.
4. Be sure to replace the Air Filter before using the oven.

CAUTION If the Air Filter becomes clogged with debris, this will cause an overheating problem on the oven.

CAUTION If you want to change the air filter clean time, refer to "Programming Air Filter Clean Time" in page 20.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR STACKING

Important

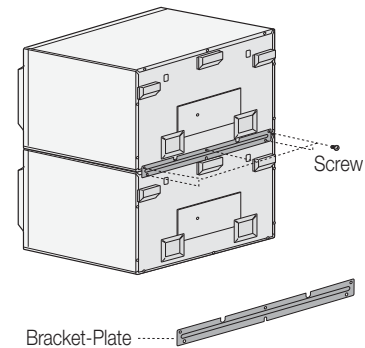
1. Disconnect the power cord from the wall socket before attempting installation.
2. For stacking installation, you must use the "bracket plate" which is enclosed with this unit.
3. The maximum stacking height is two units.

CAUTION Stacking the two units is limited to the following models.

CAUTION Be sure the oven cavity is empty.

Installation


1. Stack two units together.
2. Remove 6 screws as shown in the figure.
3. Place the Bracket-plate to join the two units.
4. Attach and tighten 6 screws as shown in the figure here.
5. Ensure the top oven is at a safe and workable height.

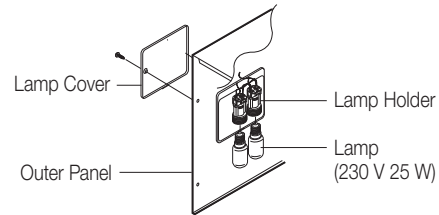


REPLACEMENT OF LAMP

Important

1. Remove a screw securing the lamp cover.
2. Remove the lamp by rotating it clockwise.
3. Replace with a new lamp by rotating it counter-clockwise.

 You don't need to remove outer panel to replace lamp.



cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminum foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

(continued)

Cookware	Microwave-safe	Comments
Metal <ul style="list-style-type: none"> Dishes Freezer bag twist ties 	<p>✗</p> <p>✗</p>	May cause arcing or fire.
Paper <ul style="list-style-type: none"> Plates, cups, napkins and Kitchen paper Recycled paper 	<p>✓</p> <p>✗</p>	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
Plastic <ul style="list-style-type: none"> Containers Cling film Freezer bags 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓ ✗</p>	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	<p>✓</p>	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended ✓✗ : Use Caution ✗ : Unsafe

cooking guide

F : Frozen C : Chilled

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850 W	1500 W	1300 W	
BREAD & PASTRIES						
To Defrost						
Vienna Baton 9" F	-	DEFROST 1	0'45"	0'50"	0'50"	5 min
Vienna Baton 9" X 2 F	-	DEFROST 1	1'10"	1'15"	1'20"	5 min
Gateaux, ind. Slice F	Place on plate	DEFROST 2	2'30"	2'40"	2'50"	5 min
To warm						
Quiche 11" sliced 136 g	Place on plate	DEFROST 1	3'00"	3'00"	3'00"	1 min
		HIGH	0'40"	0'45"	0'50"	1 min
Mince pies ind. X 2 F	Remove from tin foil Place on plate	HIGH	0'10"	0'15"	0'15"	1 min
Fruit pie F	Place on plate	HIGH	0'40"	0'45"	0'45"	1 min
Croissant X 2 F	Place on plate	HIGH	0'05"	0'10"	0'10"	1 min
Pastry, baked 227 g C	Place on plate	HIGH	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Chicken & mushroom pie X 2 C	Remove foil. Place on plate	HIGH	0'45"	0'55"	1'00"	1 min
Chicken & mushroom pie C	Place on plate, remove foil	HIGH	0'30"	0'40"	0'45"	1 min

F : Frozen

C : Chilled

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850 W	1500 W	1300 W	
SNACK & STARTERS						
To cook						
Bacon, rasher C	Place on rack	HIGH	1'30"	1'40"	1'50"	1 min
Eggs, poached X 2 C	Place in ramekins	HIGH	0'30"	0'40"	0'45"	1 min
Eggs, scrambled X 2 C	Beat eggs and place in bowl	HIGH	25"-30"	30"-40"	35"-45"	1 min
Sausages X 2 Thick C	Pierce	MED	1'00"	1'10"	1'20"	2 mins
To Reheat						
Sausages Cumberland F	Place on plate	MED	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Full breakfast C	Cover	MED	2'30"	2'40"	2'50"	1 min
Beefburgers F	-	HIGH	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Chickenburger F	-	HIGH	0'55"	1'05"	1'10"	1 min
Donner kebab 162 g F	-	HIGH	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Hot Dog F	-	HIGH	1'00"	1'10"	1'20"	1 min
Pizza 190 g F	Place on plate	LOW	2'30"	2'45"	3'00"	2 min
Chargrilled ribs 200 g F	Place on plate	MED	3'30"	3'45"	4'00"	1 min
Wings of fire X 6 F	Arrange on plate, thin parts to center	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Baked Beans 500 g	Cover and Stir half way	HIGH	2'00"	2'10"	2'20"	2 mins
Baked Beans 250 g	Cover and Stir half way	HIGH	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850 W	1500 W	1300 W	
DESSERTS						
To warm						
Apple Crumble 200 g F	Cover in dish	HIGH	1'20"	1'30"	1'40"	2 mins
Christmas Pudding 150 g C	Place in bowl	HIGH	0'20"	0'25"	0'30"	2 mins
Jam Roly Poly 80 g F	On a plate	HIGH	1'00"	1'05"	1'10"	2 mins
Crepes Suzette 2 F	Pierce film	HIGH	0'50"	1'00"	1'10"	1 min
Suet Sponge pudding F	X 2	HIGH	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
	X 1	HIGH	0'40"	0'50"	1'00"	2 mins
Sponge pudding F	X 2	HIGH	0'35"	1'05"	1'30"	2 mins
	X 1	HIGH	0'40"	0'45"	0'45"	2 mins
RECIPE DISH ENTREES						
To Reheat						
Amorini & Stilton bake C	Place in microwave safe dish	HIGH	3'30"	3'40"	3'50"	1 min
Chicken Tikka masala F	Pierce film	HIGH	3'20"	3'30"	3'40"	2 mins
Thai Green Chicken curry F	Pierce film	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Chilli con Carne F	Pierce film	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Chicken cooked ½ Chilled	Place in m/w in pierced bag	MED	4'30"	5'00"	5'30"	2 mins

(continued)

F : Frozen

C : Chilled

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850 W	1500 W	1300 W	
Lasagne 192 g	Place in microwave safe dish	MED	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Moules Marinieres 466 g F	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Salmon & Avacodo Paupiette C	Pierce bag	HIGH	2'30"	2'45"	3'00"	2 mins
Shepherd's pie 300 g C	Place in oven and cover	MED	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Suet puddings chilled	Cover - place upright on microwave safe plate	LOW	4'00"	4'20"	4'40"	2 mins
Supreme of chicken in red pesto 312 g F	Pierce bag place on plate	DEFROST 1	5'00"	5'00"	5'00"	1 min
		HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	
Tagliatelle carbonara C	Pierce film, place on plate	HIGH	1'40"	2'00"	2'20"	1 min
Tortellini formaggio C	Place in dish and cover	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Vegetable Cumberland Pie C	Place in microwave safe dish	HIGH	3'20"	3'35"	3'50"	1 min
Plated Meal 350 g C	Covered	HIGH	2'00"	2'15"	2'30"	1 min
Plated Meal 700 g C	Covered	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	1 min

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850 W	1500 W	1300 W	
FRESH VEGETABLES						
To cook 500 g						
Beans, green sliced	60 ml/4 tbsps water cover	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Broccoli, florets	60 ml/4 tbsps water cover	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Cabbage, shredded	10 tbsps water cover	HIGH	5'00"	5'30"	6'00"	2 mins
Carrots, sliced	60 ml/4 tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Cauliflower, florets	60 ml/4 tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Whole Green beans	60 ml/4 tbsps water cover	HIGH	3'30"	3'45"	4'00"	2 mins
Potatoes, jacket	Turn half way	HIGH	10'00"	11'00"	12'00"	5 mins
Sprouts	60 ml/4 tbsps water cover	HIGH	4'30"	4'45"	5'00"	2 mins
Beans, green sliced	Cover, stir half way through cooking	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Beans, whole	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Broccoli Florets	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Cabbage, shredded	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Carrot batons	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins

F : Frozen

C : Chilled

Recipe	Method	Power Level	Timing			Stand Time
			1850 W	1500 W	1300 W	
Cauliflower, florets	Cover, stir half way	HIGH	4'00"	4'15"	4'30"	2 mins
Corn on the Cob	Cover	HIGH	4'00"	4'30"	5'00"	2 mins
Corn, whole baby	Cover, stir half way	HIGH	5'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Mushrooms, whole	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
FRESH VEGETABLES						
To cook 500 g						
Potatoes, jacket 230~290 g X 1	-	HIGH	3'00"	4'00"	4'30"	2 mins
Potatoes, Mashed X 2 Potatoes, Mashed X 4	-	HIGH	6'00"	6'30"	7'00"	2 mins
Ratatouille 500 g	-	HIGH	3'30"	4'00"	4'30"	2 mins
Sprouts	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'30"	4'00"	2 mins
RICE, 500 g						
To Reheat						
Rice, boiled F	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins
Rice, Pilau F	Cover, stir half way	HIGH	3'00"	3'15"	3'30"	2 mins

troubleshooting and error code

TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

This is normal.

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

The oven does not start when you press the START/+20s button.

- Is the door completely closed?

The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+20s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

The food is either overcooked or undercooked.

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

The light bulb is not working.

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Buffalo customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

The oven causes interference with radios or televisions.

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

Smoke and bad smell when initial operating.

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

☑ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local Buffalo customer service centre.

Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or Buffalo aftersales service.

☑ If you have any questions or comments relating to Buffalo products, please contact the Buffalo customer care centre.


Buffalo, Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Tel : 0845 146 2887

ERROR CODES

Error Items	Code	Error Beep	Cause
Power frequency Error (50/60 Hz)	E1	One long beep for 2 sec.	Power frequency is other than 50 Hz.
	Remedy Unplug the power cord plug and check if the power frequency is 50 Hz. Plug the power cord in 50 Hz power source and see if "E1" appears. If the error code is displayed again even after the correct power source is provided, contact the nearest service centre.		

Error Items	Code	Error Beep	Cause
Thermistor Open Error	E21	One long beep for 2 sec.	Thermistor Sensor which is supposed to sense the temperature of the cavity inside does not work properly. (Thermistor Sensor open)
	Remedy Unplug the power cord and wait for more than 10 seconds. Plug the power cord again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.		
Thermistor Short Error	E22	One long beep for 2 sec.	Thermistor Sensor which is supposed to sense the temperature of the cavity inside does not work properly. (Thermistor Sensor short)
	Remedy Unplug the power cord and wait for more than 10 seconds. Plug the power cord again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.		
Temperature of exhaust air too High Error	E3	One long beep for 2 sec.	The oven cavity gets too hot due to excessive operation with no load or small load, or due to some blocking materials around the Air Filter or Air Exhaust at the back of the oven.
	Remedy Open the oven door and check if 1) the oven has been operating with no load or too small load, 2) the air filter is placed in a wrong position, or 3) any blocking materials exist around the Air Exhaust. Cool down the oven (for approx. 30 min) under the normal temperature. The oven is back to normal when the error code "E3" disappears and "ON" appears again in the display window. Unplug the power cord, remove the blocking materials around the ventilation openings, cool down the oven (for approx. 30 min) sufficiently, plug the power cord in again and check if the error code appears again. If the symptom persists even when the oven is cooled down sufficiently, contact the nearest service centre.		

Error Items	Code	Error Beep	Cause
HVT-I Power Error	E41	One long beep for 2 sec.	The circuitry inside the oven is not working correctly.
	Remedy Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code "E41" appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.		
HVT-II Power Error	E42	One long beep for 2 sec.	The circuitry inside the oven is not working correctly.
	Remedy Unplug the power cord and wait for 10 seconds. Plug the power cord in again and check if the error code "E42" appears again. If the symptom persists, contact the nearest service centre.		
EEPROM Error	E5	One long beep for 2 sec.	Memory IC (EEPROM IC) is not working correctly. In this case, other features except for memory function work properly. (You can operate the oven manually.)
	Remedy Press CANCEL button one or more times and try to start a memory heating. If the error code "E5" persists, contact your nearest service centre.		

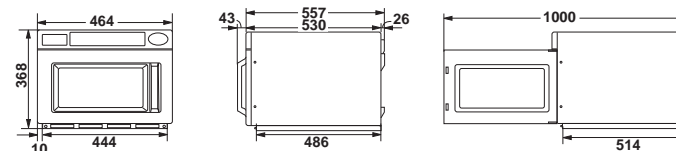
 For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local Buffalo Customer Care Centre.

technical specifications

Buffalo strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-IpM, we as distributors testify, that the GK640, GK641 ovens of Buffalo comply with the undermentioned technological parameters.

Model	GK640	GK641
Power source	230 V ~ 50 Hz	
Power consumption Microwave	3200 W	3000 W
Output power	1850 W (IEC-705)	1500 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz	
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	464 x 368 x 557 mm 370 x 190 x 370 mm	
Volume	26 liter	
Weight Net	32 kg approx	
Noise level	54.5 dB	



MEMO

MEMO

MEMO

MEMO



If you have any problems with your machine please contact Buffalo Support Center

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	ADDRESS
The United Kingdom	0845 146 2887	Buffalo. Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, The United Kingdom.
Nederland	040 262 8080	
Germany	0800 186 0806	
Belgium	050 600006	
France	0820 300116	
Spain	901 100133	

DE68-04279B-01