



GK643-E

# Mikrowellengerät zur gewerblichen Nutzung

## Bedienungsanleitung

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

Dieses Handbuch ist zu 100 % auf Recyclingpapier gedruckt.

# Inhalt

<b>Sicherheitsinformationen</b> .....	<b>2</b>
<b>Kurzreferenz</b> .....	<b>11</b>
<b>Funktionen des Geräts</b> .....	<b>12</b>
Gerät .....	12
Bedienfeld .....	12
<b>Verwenden des Geräts</b> .....	<b>13</b>
Überprüfen auf ordnungsgemäße Funktionsweise .....	13
Erhitzen/Aufwärmen .....	13
Leistungsstufen .....	13
Regulieren der Garzeit .....	14
Beenden/Unterbrechen des Garvorgangs.....	14
Manuelles Auftauen von Nahrungsmitteln .....	14
<b>Informationen zum Geschirr</b> .....	<b>14</b>
<b>Zubereitungshinweise</b> .....	<b>15</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>17</b>
Fehlerbehebung.....	17
<b>Technische Daten</b> .....	<b>18</b>

# 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

- |   |  |
|---|--|
| <br><b>WARNUNG</b>                               | Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu <b>schweren Verletzungen oder zum Tod führen können.</b>   |
| <br><b>VORSICHT</b>                              | Gefährliche bzw. unsichere Verhaltensweisen, die zu <b>leichten Verletzungen und/oder Sachschäden</b> 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"/>	<b>WARNUNG:</b> 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"/>	<b>WARNUNG:</b> 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"/>	<b>WARNUNG:</b> 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.

★	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**

☒	<b>WARNUNG:</b> 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.
☒	<b>WARNUNG:</b> Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.
☒	Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
☒	<b>WARNUNG:</b> Stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Glühlampe auswechseln, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

★	<b>WARNUNG:</b> 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.

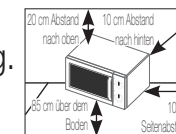
<input type="checkbox"/>	Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.
<input type="checkbox"/>	Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer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

## 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.

Deutsch - 6

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**

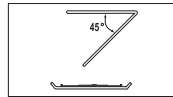
**IMMER** sauber sind und die Gerätetür ordnungsgemäß schließt.

- ☑ 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.

<b>! WARNUNG</b>					
	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



	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.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.	✓	✓		
	Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdüner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.	✓	✓	✓	✓
	Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.	✓	✓		✓
	Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachstecker, Verlängerungskabel oder Stromtrafos.	✓	✓	✓	
	Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.	✓	✓	✓	

	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.	✓	✓	✓	✓
	Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.	✓	✓		
	Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.	✓	✓	✓	
	Sprühen Sie kein flüchtiges Material, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.	✓	✓		
	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.	✓	✓	✓	✓
	<b>WARNUNG:</b> 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"> <li>• Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.</li> <li>• Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.</li> <li>• Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	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.	✓			✓
--	--	---	--	--	---

<b>VORSICHT</b>					
	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) Gerätertüren, 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.

## Kurzreferenz


### Erhitzen von Nahrungsmitteln

	<ol style="list-style-type: none"> <li>Geben Sie die Nahrungsmittel in das Gerät. Wählen Sie durch Drehen am <b>LEISTUNGSSTUFENSCHALTER</b> die gewünschte Leistungsstufe aus.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie mit dem Drehschalter für den <b>TIMER</b> die gewünschte Garzeit ein.</li> </ol>

### Auftauen von Nahrungsmitteln

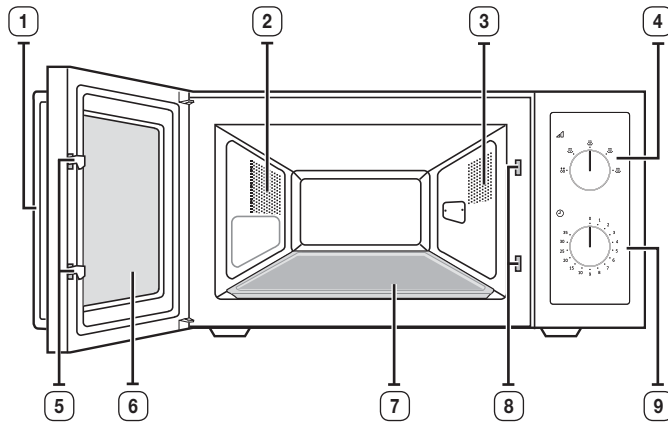
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Drehen Sie den <b>LEISTUNGSSTUFENSCHALTER</b> auf das Symbol für <b>AUFTAUEN</b>.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie mit dem Drehschalter für den <b>TIMER</b> die gewünschte Zeit ein.</li> </ol>

### Einstellen der Garzeit

	<ol style="list-style-type: none"> <li>Nehmen Sie die Nahrungsmittel nicht aus dem Gerät. Stellen Sie mit dem Drehschalter für den <b>TIMER</b> die gewünschte Garzeit ein.</li> </ol>
--	--

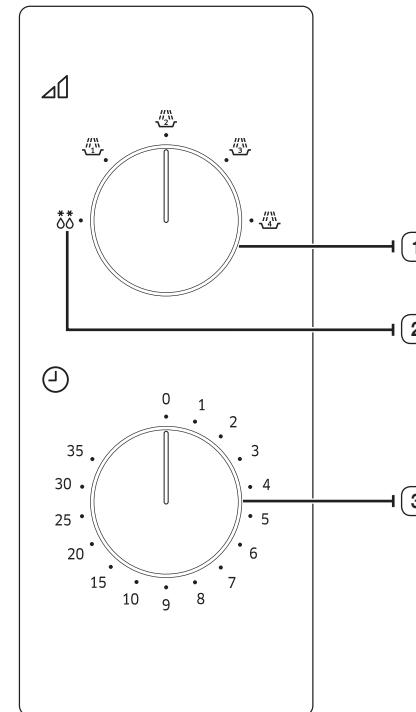
## Funktionen des Geräts

### GERÄT



- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. GRIF                    | 6. GERÄTETÜR                            |
| 2. BELÜFTUNGSSCHLITZE      | 7. KERAMIKPLATTE                        |
| 3. GERÄTELAMPE             | 8. ÖFFNUNGEN FÜR SICHERHEITVERRIEGELUNG |
| 4. LEISTUNGSSTUFENSCHALTER | 9. DREHSCHALTER FÜR DEN TIMER           |
| 5. TÜRRIEGEL               |   |

### BEDIENFELD





- |                               |
|-------------------------------|
| 1. LEISTUNGSSTUFENSCHALTER    |
| 2. AUFTAUEN                   |
| 3. DREHSCHALTER FÜR DEN TIMER |

## Verwenden des Geräts

### ÜBERPRÜFEN AUF ORDNUNGSGEMÄSSE FUNKTIONSWEISE

Mit Hilfe des folgenden einfachen Verfahrens können Sie jederzeit überprüfen, ob Ihr Gerät ordnungsgemäß funktioniert.

Stellen sie zunächst eine Schüssel Wasser auf die Keramikplatte. Schließen Sie dann die Gerätetür.



	<p><b>1.</b> Stellen Sie durch Drehen am <b>LEISTUNGSTUFENSCHALTER</b> die maximale Leistungsstufe ein. <b>(MAXIMALE LEISTUNG: 1050 W)</b></p>
	<p><b>2.</b> Stellen Sie mit dem Drehschalter für den <b>TIMER</b> die gewünschte Garzeit ein.</p>

Der Netzstecker des Geräts muss in eine dafür geeignete Steckdose eingesteckt werden. Wenn Sie eine niedrigere Leistungsstufe verwenden, dauert es länger, bis das Wasser kocht.

### ERHITZEN/AUFWÄRMEN

Im Folgenden finden Sie Hinweise zum Erhitzen oder Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Überprüfen Sie **STETS** die vorgenommenen Einstellungen, bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.

Legen Sie zuerst die Nahrungsmittel in die Mitte der Keramikplatte. Schließen Sie dann die Gerätetür.

	<p><b>1.</b> Stellen Sie durch Drehen am <b>LEISTUNGSTUFENSCHALTER</b> die maximale Leistungsstufe ein. <b>(MAXIMALE LEISTUNG: 1050 W)</b></p>
	<p><b>2.</b> Stellen Sie mit dem Drehschalter für den <b>TIMER</b> die Garzeit ein. <b>Ergebnis:</b> Die Beleuchtung des Geräts wird eingeschaltet.</p>

Schalten Sie das Mikrowellengerät **niemals** ein, wenn es leer ist.

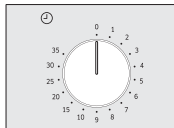
Sie können die Leistungsstufe während des Betriebs ändern, indem Sie am **LEISTUNGSTUFENSCHALTER** drehen.

### LEISTUNGSTUFEN

Sie können zwischen den unten aufgeführten Leistungsstufen wählen.

Leistungsstufe	Prozentsatz	Ausgangsleistung
HOCH	100 %	1050 W
MITTELHOCH	70 %	735 W
MITTEL	50 %	525 W
MITTEL REDUZIERT	30 %	315 W
AUFTAUEN	15 %	158 W

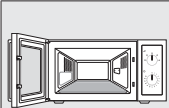
## REGULIEREN DER GARZEIT



Stellen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die verbleibende Garzeit ein.

## BEENDEN/UNTERBRECHEN DES GARVORGANGS

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um die Nahrungsmittel zu überprüfen.



**1.** Um den Garvorgang vorübergehend zu unterbrechen, öffnen Sie die Gerätetür.  
**Ergebnis:** Der Garvorgang wird unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Gerätetür.



**2.** Um den Garvorgang abzubrechen, drehen Sie den Drehschalter für den **TIMER** auf „0“.

## MANUELLES AUFTAUEN VON NAHRUNGSMITTELN

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

Legen Sie zunächst die Nahrungsmittel in die Mitte der Keramikplatte, und schließen Sie die Gerätetür.



**1.** Drehen Sie den **LEISTUNGSSTUFENSCHALTER** auf das Symbol für **AUFTAUEN**.



**2.** Stellen Sie mit dem Drehschalter für den **TIMER** die gewünschte Zeit ein.  
**Ergebnis:** Der Auftauvorgang wird gestartet.

Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr.

## 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 mikrowellene geeignet gekennzeichnet ist, können Sie es ohne Bedenken verwenden. In der folgenden Liste werden verschiedene Arten von Geschirr beschrieben und es wird angegeben, ob und wie sie in einem Mikrowellengerät verwendet werden können.

Geschirr	Mikrowellene geeignet	Kommentare
Aluminiumfolie	✓ ✗	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 Papgeschirr	✓	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen		
• Styroporbecher und -behälter	✓	Geeignet zum Aufwärmen von Nahrungsmitteln. Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
• Papiertüten oder Papier	✗	Kann Feuer fangen.
• Recyclingpapier oder Metallverzierungen	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.

Geschirr	Mikrowelleneignet	Kommentare
<b>Glasgeschirr</b>		
• Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	✓	Kann verwendet werden, sofern es keine Metallverzierungen aufweist.
• Feines Glasgeschirr	✓	Kann zum Aufwärmen von Speisen oder Getränken verwendet werden. Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
• Einmachgläser	✓	Der Deckel muss abgenommen werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
<b>Metall</b>		
• Geschirr	✗	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
• Verschlussdrähte für Tiefkühlbeutel	✗	
<b>Papier</b>		
• Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	✓	Bei kurzer Garzeit und zum Aufwärmen. Ebenso zum Absorbieren überschüssiger Feuchtigkeit.
• Recyclingpapier	✗	Kann zu Lichtbogenbildung führen.
<b>Kunststoff</b>		
• Behälter	✓	Vor allem hitzebeständiger Thermoplastkunststoff. Andere Kunststoffe verformen oder verfärben sich möglicherweise bei hohen Temperaturen. Verwenden Sie kein Melamingeschirr.
• Frischhaltefolie	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten. Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren. Nehmen Sie die Folie vorsichtig ab, da heißer Wasserdampf entweicht.
• Gefrierbeutel	✓ ✗	Nur wenn diese koch- oder ofenfest sind. Sollten nicht luftdicht sein. Gegebenenfalls mit einer Gabel einstechen.
<b>Wachs- oder Butterbrotpapier</b>	✓	Kann verwendet werden, um Nahrungsmittel feucht zu halten und Spritzer zu verhindern.

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

## Zubereitungshinweise

### Aufwärmen von Hauptgerichten

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
<b>Tellergericht (gekühlt)</b>	350 g	MITTEL	6½ - 7
<b>Anleitung</b> Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Hähnchencurry und Reis (gekühlt)</b>	300 g	MITTEL	4½ - 5½
<b>Anleitung</b> Das aus 2 gekühlten Komponenten bestehende Gericht (z. B. Reis und Curry) auf einen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Nudeln mit Sauce (gekühlt)</b>	350 g	HOCH	4 - 5
<b>Anleitung</b> Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)</b>	350 g	MITTEL	4½ - 5½
<b>Anleitung</b> Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs gelegentlich umrühren. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Lasagne (gekühlt)</b>	400 g	HOCH	4½ - 5½
<b>Anleitung</b> Die gekühlte Lasagne (vorgegartes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Béchamel-Kartoffeln (gekühlt)</b>	400 g	MITTEL	5½ - 6½
<b>Anleitung</b> Die gekühlten Béchamel-Kartoffeln (vorgegartes Produkt) der Breite nach in die Mitte des Tellers legen. Abgedeckt aufwärmen. Vor dem Verzehr 3 Minuten lang ruhen lassen.			
<b>Backkartoffeln (fertig zubereitet und gekühlt)</b>	500 g (2 x 250 g)	HOCH	5 - 6
<b>Anleitung</b> Die Folie einstechen und die Kartoffeln auf einen flachen Keramikteller geben. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			

### Aufwärmen von Suppen und Eintöpfen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Suppe (gekühlt)	250 g	HOCH	3 - 3½
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Eintopf (gekühlt)	250 g 500 g	MITTEL	4 - 4½ 5½ - 6
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Bohneneintopf (Konserve)	350 g	MITTEL	3½ - 4
	<b>Anleitung</b> In einen tiefen Keramikteller oder eine Schüssel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Suppe (tiefgefroren)	1000 g	HOCH	20 - 22
	<b>Anleitung</b> In eine ofenfeste Glasform mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

### Frühstück

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Schinken (gekühlt)	2 Scheiben (20 g)	HOCH	ca. 1½
	<b>Anleitung</b> Die Schinkenscheiben auf Küchenpapier auf einen flachen Keramikteller geben. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.		
Rühreier	2 Eier	MITTEL REDUZIERT	ca. 2½
	<b>Anleitung</b> Die Eier aufschlagen, salzen und 2 EL Milch hinzugeben. In einen tiefen Keramikteller geben. Während des Garvorgangs mehrmals umrühren. Vor dem Verzehr 1 Minuten lang ruhen lassen.		
Backbohnen (Konserve)	250 g	MITTEL	2½ - 3½
	<b>Anleitung</b> Die Bohnen in einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt aufwärmen. Während des Aufwärmvorgangs umrühren. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		

### Aufwärmen von Snacks

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Zeiten als Richtlinie für das Aufwärmen.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Cheeseburger (gekühlt)	150 g (1 Stk.)	HOCH	1 - 1½
	<b>Anleitung</b> Den Burger auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Cheeseburger (tiefgefroren)	150 g (1 Stk.)	MITTEL REDUZIERT	3 - 3½
	<b>Anleitung</b> Den Burger auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Hotdog (gekühlt)	125 g (1 Stk.)	MITTEL	1½
	<b>Anleitung</b> Den Hotdog auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Pizza, Stück (gekühlt)	100 g	MITTEL REDUZIERT	1½ - 2
	<b>Anleitung</b> Das Pizzastück auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Wraps mit Fleisch und Gemüse (gekühlt)	200 g	MITTEL	2 - 2½
	<b>Anleitung</b> Den gekühlten Wrap (gefüllte Teigrolle) auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Quiche/Kuchen (gekühlt)	150 g	MITTEL	2 - 2½
	<b>Anleitung</b> Die Quiche auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Croissants	60 g (2 Stk.)	MITTEL	½ - 1
	<b>Anleitung</b> Die Croissants auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Die Croissants warm servieren.		



### Auftauen und Zubereiten von Desserts

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Beeren mit Sauce	250 g	MITTEL	6 - 6½
	<b>Anleitung</b> Das tiefgefrorene Obst in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Abgedeckt aufwärmen. Während der Ruhezeit einmal umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Hefeknödel mit Marmeladenfüllung (tiefgefroren)	300 g (2 Stk.)	MITTEL	4½ - 5
	<b>Anleitung</b> Die tiefgefrorenen Hefeknödel (vorgegart) nebeneinander in eine ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. An der Oberfläche mit kaltem Wasser anfeuchten. Abgedeckt erhitzen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		

### Auftauen von Brot und Kuchen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsstufen und Garzeiten als Richtlinie für die Zubereitung.

Nahrungsmittel	Portionsgröße	Leistung	Zeit (in Min.)
Baguettes	150 g (1 Stk.)	AUFTAUEN	ca. ½
	<b>Anleitung</b> Das Baguette der Breite nach auf Küchenpapier in den Garraum legen. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Brötchen	50 g (4 Stk.)	AUFTAUEN	ca. 3
	<b>Anleitung</b> Die Brötchen nebeneinander auf Küchenpapier in den Garraum legen. Vor dem Verzehr 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Obstkuchen	120 g (1 Stk.)	AUFTAUEN	3 - 3½
	<b>Anleitung</b> Das Kuchenstück auf einen Keramikteller legen. Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.		
Sahnerolle	100 g (1 Stk.)	AUFTAUEN	ca. 1
	<b>Anleitung</b> Das Kuchenstück auf einen Keramikteller legen. Den Teller in die Mitte der Keramikplatte stellen. Die Sahne vollständig auftauen lassen. Vor dem Verzehr 10 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.		

## Fehlerbehebung

### 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 Tasten für START oder +30 Sek. wird das Gerät nicht gestartet.

- Ist die Gerätetür vollständig geschlossen?

#### Die Nahrungsmittel werden nicht erhitzt.

- Haben Sie den Timer richtig eingestellt und die Taste für **START/+30 Sek.** 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 Nahrungsmittel 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.

#### Im Garraum kommt es zu Funkenbildung und Knistern (oder Lichtbogenbildung).

- 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 stellen Sie einen Behälter mit Zitronensaft in den Garraum, und starten Sie das Gerät.

## Technische Daten

Buffalo ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Buffalo Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Modell	GK643
<b>Eingangsspannung und Frequenz</b>	230 V-, 50 Hz
<b>Leistungsaufnahme</b> Mikrowelle	1600 W, 7 A
<b>Ausgangsleistung</b>	230 V: 1050 W (IEC-705) (5 Leistungsstufen einschließlich Auftauen)
<b>Betriebsfrequenz</b>	2450 MHz
<b>Kühlungsverfahren</b>	Kühlungsventilatormotor
<b>Abmessungen (B x H x T)</b> Gehäuse Garraum	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
<b>Fassungsvermögen</b>	26 Liter
<b>Gewicht</b> Netto Brutto	17,5 kg 19,0 kg

MEMO

MEMO

06 TECHNISCHE DATEN



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	

DE68-04281B-01



GK643-E

# Horno microondas comercial

## Manual de instrucciones

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

Este manual está impreso en papel 100 % reciclado.

## índice

<b>Información de seguridad</b> .....	<b>2</b>
<b>Guía de búsqueda rápida</b> .....	<b>11</b>
<b>Funciones del horno</b> .....	<b>12</b>
Horno .....	12
Panel de control .....	12
<b>Uso del horno</b> .....	<b>13</b>
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente.....	13
Cocción/Recalentamiento .....	13
Niveles de potencia .....	13
Ajuste del tiempo de cocción.....	14
Cómo detener la cocción .....	14
Descongelación manual .....	14
<b>Guía de utensilios de cocina</b> .....	<b>14</b>
<b>Guía de cocción</b> .....	<b>15</b>
<b>Solución de problemas</b> .....	<b>17</b>
Solución de problemas.....	17
<b>Especificaciones técnicas</b> .....	<b>18</b>


## 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.**

<p><b>⚠ ADVERTENCIA (solo función microondas)</b></p>	
☒	<p><b>ADVERTENCIA:</b> 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.</p>
☒	<p><b>ADVERTENCIA:</b> 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.</p>
★	<p><b>ADVERTENCIA:</b> 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.</p>

★	<p><b>ADVERTENCIA:</b> 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.</p>
★	<p>Utilice solo utensilios que sean aptos para microondas.</p>
★	<p>Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.</p>
★	<p>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.</p>
☞	<p>Si percibe humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.</p>

<input checked="" type="checkbox"/>	<b>ADVERTENCIA:</b> 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"/>	<b>ADVERTENCIA:</b> 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"/>	<b>ADVERTENCIA:</b> 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.

<b>⚠ ADVERTENCIA</b> <b>(solo función horno) - Opcional</b>	
☞	<b>ADVERTENCIA:</b> 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.

☐	<b>ADVERTENCIA:</b> Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.
☐	No utilice un limpiador con vaporizador.
☐	<b>ADVERTENCIA:</b> Cuando vaya a reemplazar la lámpara, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
★	<b>ADVERTENCIA:</b> 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.

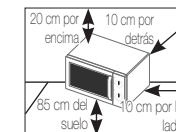
Este producto es un equipo ISM del grupo 2 de Clase A. La definición del grupo 2 incluye todos los equipos ISM en los que intencionadamente se genera energía de radio-frecuencia que se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material, así como equipos EDM y de soldadura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

## **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.

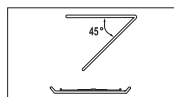
1. Limpie las superficies externas con un paño suave y agua templada con jabón. Aclare y seque.
  2. Elimine cualquier marcha o salpicadura de las superficies internas del horno con un paño jabonoso. Aclare y seque.
  3. Para eliminar partículas de comida resacas y eliminar olores, coloque un vaso de 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.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	No tire del cable de alimentación, no lo doble excesivamente ni coloque objetos pesados encima.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	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.	✓	✓	✓	✓
	No aplique una fuerza excesiva sobre el aparato ni permita que reciba impactos.	✓	✓	✓	✓
	No coloque el horno sobre un objeto frágil, como el fregadero o un objeto de vidrio.	✓	✓		
	No utilice benceno, disolventes, alcohol, limpiador con vaporizador o alta presión para limpiar el aparato.	✓	✓	✓	✓
	Asegúrese de que el voltaje, la frecuencia y la corriente sean los que se indican en las especificaciones del producto.	✓	✓		✓
	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.	✓	✓	✓	
	No cuelgue el cable de alimentación de un objeto metálico, ni lo introduzca entre objetos ni detrás del horno.	✓	✓	✓	

	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.	✓	✓	✓	✓
	No vierta ni rocíe agua directamente dentro del horno.	✓	✓		
	No coloque objetos sobre el horno, en el interior o en la puerta del horno.	✓	✓	✓	
	No rocíe materiales volátiles, como insecticidas, sobre la superficie del horno.	✓	✓		
	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.	✓		✓	✓
	Mantenga a los niños apartados del horno cuando abra o cierre la puerta ya que podrían tropezar con ella o pillarse los dedos.	✓	✓	✓	✓
	<b>ADVERTENCIA:</b> 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"> <li>• Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.</li> <li>• Cúbrela con una gasa seca y limpia.</li> <li>• No aplique cremas, aceites ni lociones.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	No ponga la bandeja ni la rejilla en agua poco después de finalizar la cocción ya que podría romperlas o dañarlas.				✓
	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.	✓			✓

Español - 9

<b>PRECAUCIÓN</b>					
	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.	✓		✓	✓
	No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.	✓		✓	✓
	Utilice tiempos más cortos para cantidades pequeñas de alimentos para prevenir el sobrecalentamiento o que estos se quemen.	✓		✓	✓
	No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado del calor.	✓	✓		
	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.			✓	✓
	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.	✓		✓	
	Utilice siempre guantes de horno para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.			✓	
	Remueva los líquidos durante o después de calentarlos, y déjelos reposar durante 20 segundos por lo menos para evitar derrames.			✓	
	Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato para evitar quemarse si sale aire caliente o vapor.			✓	

	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.	✓			✓
	Instale el horno de acuerdo con las distancias especificadas en este manual. (Consulte Instalación del horno microondas.)	✓		✓	
	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.

## guía de búsqueda rápida


### Si desea cocinar algo.

	<b>1.</b> Coloque la comida en el horno. Seleccione el nivel de potencia girando el botón <b>CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN</b> .
	<b>2.</b> Seleccione el tiempo de cocción girando el <b>TEMPORIZADOR</b> .

### Si desea descongelar alimentos.

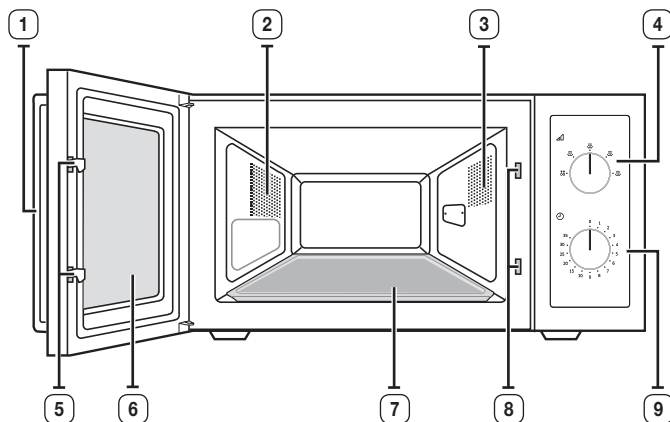
	<b>1.</b> Gire el botón <b>CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN</b> hasta <b>DESCONGELAR</b> .
	<b>2.</b> Gire el <b>TEMPORIZADOR</b> para seleccionar el tiempo apropiado.

### Si desea ajustar el tiempo de cocción.

	<b>1.</b> Deje la comida en el horno. Gire el dial del <b>TEMPORIZADOR</b> hasta el tiempo que desee.
--	---

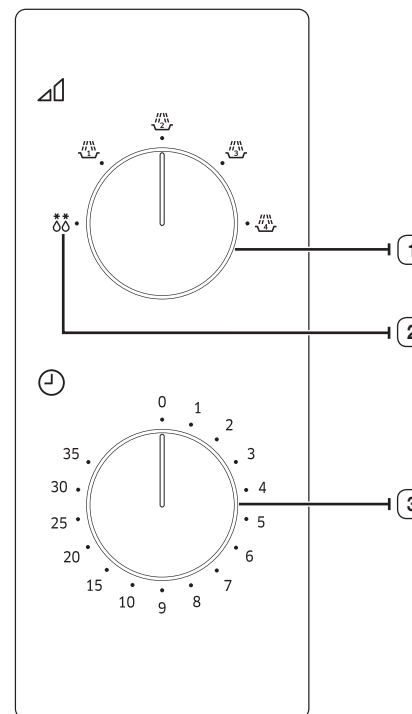
## funciones del horno

### HORNO



- |   |   |
|---|---|
| 1. TIRADOR                              | 6. PUERTA                               |
| 2. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN             | 7. BANDEJA DE CERÁMICA                  |
| 3. LÁMPARA DEL HORNO                    | 8. ORIFICIOS DE LAS TRABAS DE SEGURIDAD |
| 4. BOTÓN CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN | 9. TEMPORIZADOR                         |
| 5. PESTILLOS DE LA PUERTA               |   |

### PANEL DE CONTROL



1. BOTÓN CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN
2. DESCONGELAR
3. TEMPORIZADOR






## uso del horno

### CÓMO COMPROBAR QUE SU HORNO FUNCIONA CORRECTAMENTE

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento.

En primer lugar, coloque un vaso de agua en el plato de cerámica. A continuación cierre la puerta.

	<b>1.</b> Seleccione el nivel de potencia al máximo girando el botón <b>CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN.</b> <b>(POTENCIA MÁXIMA: 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Ajuste el tiempo de cocción girando el <b>DIAL del TEMPORIZADOR.</b>



 El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. Si no utiliza el nivel máximo de potencia eléctrica, el agua tardará más en hervir.

### COCCIÓN/RECALENTAMIENTO


El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

Compruebe **SIEMPRE** los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando sin supervisión.

En primer lugar, coloque la comida en el centro del plato de cerámica. A continuación cierre la puerta.

	<b>1.</b> Seleccione el nivel de potencia al máximo girando el botón <b>CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN.</b> <b>(POTENCIA MÁXIMA: 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Ajuste el tiempo girando el <b>TEMPORIZADOR.</b> <b>Resultado:</b> Se enciende la luz del horno.

 **Nunca** ponga en marcha el microondas si está vacío.


 Puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción girando el botón **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN.**

### NIVELES DE POTENCIA

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	1050 W
MEDIO ALTO	70 %	735 W
MEDIO	50 %	525 W
MEDIO BAJO	30 %	315 W
DESCONGELAR	15 %	158 W

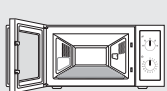
## AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN




Ajuste el tiempo de cocción restante girando el **TEMPORIZADOR**.

## CÓMO DETENER LA COCCIÓN

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.




- Para detenerla temporalmente:  
Abra la puerta.  
**Resultado:** La cocción se detendrá. Para reanudarla, cierre la puerta.
- Para detenerla completamente:  
Gire el **TEMPORIZADOR** hasta "0".




## DESCONGELACIÓN MANUAL


La función Descongelar permite descongelar carne, aves, y pescado.

En primer lugar, coloque la comida congelada en el centro del plato de cerámica y cierre la puerta.



- Gire el botón **CONTROL DE POTENCIA DE COCCIÓN** hasta **DESCONGELAR**.
- Gire el **TEMPORIZADOR** para seleccionar el tiempo apropiado.  
**Resultado:** La descongelación dará comienzo.



 Utilice solo recipientes que sean aptos para el microondas.

## 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.
Platos de cartón de poliéster desechable	✓	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.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
<b>Cristal</b>		
• 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.
<b>Metal</b>		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o un incendio.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
<b>Papel</b>		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Pueden provocar arcos eléctricos.
<b>Plástico</b>		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plásticos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Solo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
<b>Papel encerado o resistente a la grasa</b>	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

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

## guía de cocción

### Recalentar entrantes

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
<b>Plato combinado (refrigerado)</b>	350 g	MEDIO	6½-7
	<b>Instrucciones</b> Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Recaliente cubierto. Deje reposar durante 3 minutos.		
<b>Pollo al curry con arroz (refrigerado)</b>	300 g	MEDIO	4½-5½
	<b>Instrucciones</b> Coloque 2 componentes refrigerados en un plato de cerámica (por ej. arroz y pollo). Recaliente cubierto. Deje reposar durante 3 minutos.		
<b>Pasta con salsa (refrigerada)</b>	350 g	ALTO	4-5
	<b>Instrucciones</b> Ponga la pasta (por ej. espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 3 minutos.		
<b>Pasta rellena con salsa (refrigerada)</b>	350 g	MEDIO	4½-5½
	<b>Instrucciones</b> Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento. Deje reposar durante 3 minutos.		
<b>Lasaña (refrigerada)</b>	400 g	ALTO	4½-5½
	<b>Instrucciones</b> Ponga la lasaña refrigerada (producto precocinado) extendida en el plato. Recaliente cubierto. Deje reposar durante 3 minutos.		
<b>Patatas con bechamel (refrigeradas)</b>	400 g	MEDIO	5½-6½
	<b>Instrucciones</b> Ponga las patatas con bechamel (producto precocinado) extendidas en el plato. Recaliente cubierto. Deje reposar durante 3 minutos.		
<b>Patatas asadas (cocidas y refrigeradas)</b>	500 g (2 x 250)	ALTO	5-6
	<b>Instrucciones</b> Perfore el envoltorio y ponga las patatas en un plato de cerámica llano. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

### Recalentar sopas y guisos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Sopa (refrigerada)	250 g	ALTO	3-3½
	<b>Instrucciones</b> Vierta en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Guisos (refrigerados)	250 g	MEDIO	4-4½
	500 g		5½-6
<b>Instrucciones</b> Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 2-3 minutos.			
Fabada (en conserva)	350 g	MEDIO	3½-4
	<b>Instrucciones</b> Vierta en un cuenco o plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Sopa (congelada)	1000 g	ALTO	20-22
	<b>Instrucciones</b> Vierta en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

### Desayunos

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Panceta (refrigerada)	2 lonchas (20 g)	ALTO	aprox. 1½
	<b>Instrucciones</b> Ponga las lonchas sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 1 minuto.		
Huevos revueltos	2 huevos	MEDIO BAJO	aprox. 2½
	<b>Instrucciones</b> Bata los huevos, añada sal y 2 cucharaditas de leche. Vierta en plato de cerámica hondo. Remueva varias veces durante la cocción. Deje reposar durante 1 minutos.		
Alubias cocidas (en conserva)	250 g	MEDIO	2½-3½
	<b>Instrucciones</b> Ponga las alubias en un plato de cerámica hondo. Recaliente cubierto. Remueva durante el recalentamiento. Deje reposar durante 1-2 minutos.		

### Recalentar comida rápida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para recalentar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Hamburguesa con queso (refrigerada)	150 g (1 unid.)	ALTO	1-1½
	<b>Instrucciones</b> Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Hamburguesa con queso (congelada)	150 g (1 unid.)	MEDIO BAJO	3-3½
	<b>Instrucciones</b> Ponga la hamburguesa sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Perrito caliente (refrigerado)	125 g (1 unid.)	MEDIO	1½
	<b>Instrucciones</b> Ponga el perrito caliente sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Pizza en porciones (refrigerada)	100 g	MEDIO BAJO	1½-2
	<b>Instrucciones</b> Ponga la porción de pizza sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 1-2 minutos.		
Empanadilla de carne y verduras (refrigerada)	200 g	MEDIO	2-2½
	<b>Instrucciones</b> Ponga la empanadilla (o rollito) sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 1-2 minutos.		
Quiche/Tarta (refrigerados)	150 g	MEDIO	2-2½
	<b>Instrucciones</b> Ponga la quiche sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Croissants	60 g (2 piezas)	MEDIO	½-1
	<b>Instrucciones</b> Ponga los croissants sobre papel de cocina en un plato de cerámica. Sívalos inmediatamente después de calentar.		

### Descongelar y cocer postres

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Frutos del bosque en salsa	250 g	MEDIO	6-6½
	<b>Instrucciones</b> Ponga los frutos congelados en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Recaliente cubierto. Remueva una vez durante el tiempo de espera. Deje reposar durante 2-3 minutos.		
Dumplings rellenos de mermelada	300 g (2 piezas)	MEDIO	4½-5
	<b>Instrucciones</b> Ponga las bolas de levadura congeladas (precocinadas) una al lado de otra en un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Humedezca con agua fría la parte superior. Deje cocer tapado. Deje reposar durante 2-3 minutos.		

### Descongelar pan y pasteles

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla para cocinar.

Alimento	Tamaño ración	Nivel	Tiempo (min)
Baguettes	150 g (1 unid.)	DESCONGELAR	aprox. ½
	<b>Instrucciones</b> Coloque la baguette sobre papel de cocina en el horno. Deje reposar durante 3-5 minutos.		
Panecillos	50 g (4 piezas)	DESCONGELAR	aprox. 3
	<b>Instrucciones</b> Coloque los panecillos uno al lado del otro sobre papel de cocina en el horno. Deje reposar durante 3-5 minutos.		
Tarta de frutas	120 g (1 unid.)	DESCONGELAR	3-3½
	<b>Instrucciones</b> Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica. Deje reposar durante 5-10 minutos.		
Tarta de crema	100 g (1 unid.)	DESCONGELAR	aprox. 1
	<b>Instrucciones</b> Ponga la porción de tarta en un plato de cerámica. Ponga el biberón en el centro del plato. Déjelo hasta que la crema esté totalmente descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.		

## solución de problemas

### 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/+30s.

- ¿Está la puerta completamente cerrada?

#### La comida no se cuece en absoluto.

- ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y/o pulsado el botón **INICIO/+30s**?
- ¿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.

## 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.

Modelo	GK643
Fuente de alimentación	230 V - 50 Hz
Consumo de energía Microondas	1600 W, 7 A
Potencia de salida	230 V: 1050 W (IEC-705) (5 niveles de potencia, incluida la descongelación)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (An. x Al. x Pr.) Exterior Interior del horno	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volumen	26 litros
Peso Neto Bruto	17,5 kg 19 kg

NOTAS

NOTAS

06 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



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	

DE68-04281B-01





GK643-E

# Four à micro-ondes commercial

## Manuel d'utilisation

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

## sommaire

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>2</b>
<b>Présentation rapide</b> .....	<b>11</b>
<b>Fonctionnalités du four</b> .....	<b>12</b>
Four .....	12
Tableau de commande .....	12
<b>Utilisation du four</b> .....	<b>13</b>
Vérification du bon fonctionnement de votre four .....	13
Cuisson/Réchauffage .....	13
Puissances .....	13
Réglage du temps de cuisson .....	14
Arrêt de la cuisson .....	14
Décongélation manuelle des aliments .....	14
<b>Guide des récipients</b> .....	<b>14</b>
<b>Guide de cuisson</b> .....	<b>15</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>17</b>
Dépannage .....	17
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>18</b>

## 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

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

**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.

★	<b>AVERTISSEMENT</b> : 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.
★	<b>AVERTISSEMENT</b> : 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.
☒	<b>AVERTISSEMENT</b> : 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**

☞	<b>AVERTISSEMENT :</b> 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.
☒	<b>AVERTISSEMENT :</b> 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.

☒	<b>AVERTISSEMENT :</b> afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.
★	<b>AVERTISSEMENT :</b> 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.

★	<p>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.</p>
☐	<p>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.</p>
☐	<p>L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.</p>

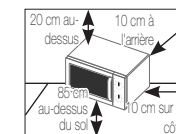
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe A groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que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

### **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

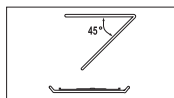
Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- 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 °.  
 (Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)



## 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.	✓	✓	✓	✓



<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		

<input type="checkbox"/>	Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	N'entrez 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.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>AVERTISSEMENT</b> : 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"> <li>• immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;</li> <li>• recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;</li> <li>• n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.				✓
<input type="checkbox"/>	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		🔥	⚡	☠	🌫
★	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.	✓		✓	✓
☒	N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
★	Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
☒	Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
☒	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.			✓	✓
☒	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.	✓		✓	
☒	Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
★	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.			✓	

★	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.			✓	
☒	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.	✓			✓
★	Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
★	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.

## présentation rapide


### Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

	<b>1.</b> Placez les aliments dans le four. Sélectionnez la puissance souhaitée en faisant tourner le bouton <b>COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON</b> .
	<b>2.</b> Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le bouton de <b>MINUTERIE</b> .

### Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

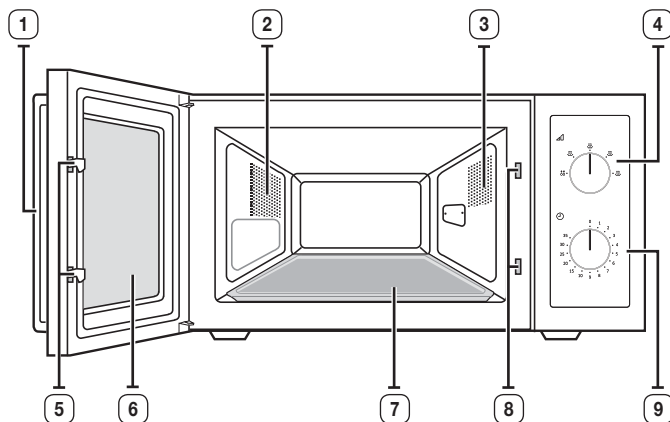
	<b>1.</b> Réglez le bouton <b>COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON</b> sur <b>DÉCONGÉLATION</b> .
	<b>2.</b> Tournez le bouton de <b>MINUTERIE</b> pour sélectionner le temps désiré.

### Si vous souhaitez régler le temps de cuisson.

	<b>1.</b> Laissez les aliments dans le four. Faites tourner le bouton <b>MINUTERIE</b> pour régler le temps de cuisson.
--	--

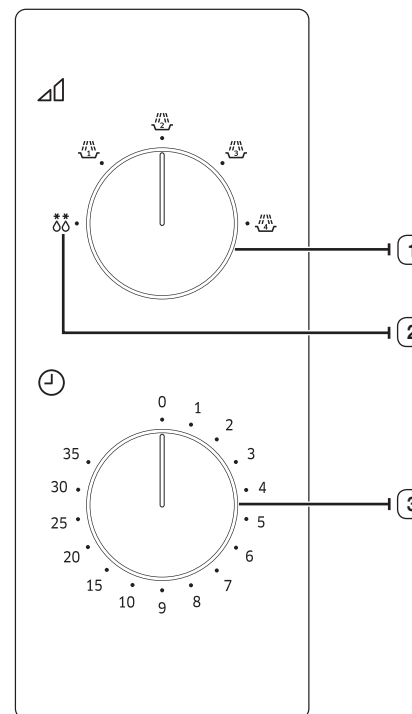
## fonctionnalités du four

### FOUR



- |   |  |
|---|--|
| 1. POIGNÉE                                    | 6. PORTE   |
| 2. ORIFICES DE VENTILATION                    | 7. PLATEAU EN CÉRAMIQUE                            |
| 3. LAMPE DU FOUR                              | 8. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ |
| 4. BOUTON COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON | 9. BOUTON MINUTERIE                                |
| 5. LOQUETS DE LA PORTE                        |  |

### TABLEAU DE COMMANDE





- |   |
|---|
| 1. BOUTON COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON |
| 2. DÉCONGÉLATION                              |
| 3. BOUTON MINUTERIE                           |


## utilisation du four

### VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement.

Placez tout d'abord un bol d'eau sur le plateau en céramique, puis fermez la porte.



	<b>1.</b> Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton <b>COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON</b> . <b>(PUISSANCE MAXIMALE : 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Sélectionnez le temps de cuisson désiré en faisant tourner le <b>BOUTON MINUTERIE</b> .

 Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Si une puissance autre que la puissance maximale est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

### CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez **TOUJOURS** les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance. Posez le plat au centre du plateau en céramique, puis fermez la porte.

	<b>1.</b> Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton <b>COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON</b> . <b>(PUISSANCE MAXIMALE : 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Réglez le temps en tournant le bouton <b>MINUTERIE</b> . <b>Résultat :</b> la lumière du four s'allume.

 Ne mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.


 Vous pouvez modifier la puissance pendant la cuisson en faisant tourner le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

### PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

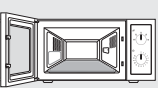

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance
HIGH (ÉLEVÉ)	100 %	1050 W
MEDIUM HIGH (MOYENNEMENT ÉLEVÉ)	70 %	735 W
MEDIUM (MOYEN)	50 %	525 W
MEDIUM LOW (MOYENNEMENT FAIBLE)	30 %	315 W
DEFROST (DÉCONGÉLATION)	15 %	158 W

## RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

	<p>Réglez le temps de cuisson restant en tournant le bouton <b>MINUTERIE</b>.</p>
---	---

## ARRÊT DE LA CUISSON



Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

	<p><b>1.</b> Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte. <b>Résultat :</b> la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.</p>
	<p><b>2.</b> Pour arrêter complètement la cuisson : réglez <b>MINUTERIE</b> sur « 0 ».</p>

## DÉCONGÉLATION MANUELLE DES ALIMENTS

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

Placez le plat surgelé au centre du plateau en céramique, puis fermez la porte.

	<p><b>1.</b> Réglez le bouton <b>COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON</b> sur <b>DÉCONGÉLATION</b>.</p>
	<p><b>2.</b> Tournez le bouton <b>MINUTERIE</b> pour sélectionner le temps désiré. <b>Résultat :</b> la phase de décongélation commence.</p>

 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

## 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 en polyester ou en carton jetables	✓	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	Peut 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.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
<b>Métal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plats</li> <li>Attaches métalliques des sacs de congélation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>x</li> <li>x</li> </ul>	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
<b>Papier</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant</li> <li>Papier recyclé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>x</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.</li> <li>Peut créer des arcs électriques.</li> </ul>
<b>Plastique</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Récipients</li> <li>Film étirable</li> <li>Sacs de congélation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓ x</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>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.</li> <li>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.</li> </ul>
<b>Papier paraffiné ou sulfurisé</b>	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ : recommandé    ✓ x : à utiliser avec précaution    x : risqué

## guide de cuisson

### Faire cuire des entrées

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
<b>Plat préparé (réfrigéré)</b>	350 g	MOYENNE	6½-7
	<b>Consignes</b> Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Poulet au curry et riz (réfrigérés)</b>	300 g	MOYENNE	4½-5½
	<b>Consignes</b> Placez le plat réfrigéré composé de 2 aliments sur une assiette en céramique (ex. : riz et poulet au curry). Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Pâtes en sauce (réfrigérées)</b>	350 g	ÉLEVÉE	4-5
	<b>Consignes</b> Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)</b>	350 g	MOYENNE	4½-5½
	<b>Consignes</b> Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez de temps en temps en cours de cuisson. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Lasagnes (réfrigérées)</b>	400 g	ÉLEVÉE	4½-5½
	<b>Consignes</b> Placez les lasagnes réfrigérées (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Pommes de terre Béchamel (réfrigérées)</b>	400 g	MOYENNE	5½-6½
	<b>Consignes</b> Placez les pommes de terre à la béchamel (produit précuit) dans le sens de la largeur au centre du plateau. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer 3 minutes.		
<b>Pommes de terre au four (déjà cuites et réfrigérées)</b>	500 g (2 x 250)	ÉLEVÉE	5-6
	<b>Consignes</b> Percez la peau des pommes de terre et disposez-les sur une assiette plate en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

### Faire réchauffer de la soupe ou un ragoût

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Soupe (Réfrigérée)	250 g	ÉLEVÉE	3-3½
	<b>Consignes</b> Versez le tout dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	250 g	MOYENNE	4-4½
	500 g		5½-6
<b>Consignes</b> Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.			
Ragoût de haricots (en conserve)	350 g	MOYENNE	3½-4
	<b>Consignes</b> Versez le tout dans une assiette creuse en céramique ou un bol. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Soupe (surgelée)	1000 g	ÉLEVÉE	20-22
	<b>Consignes</b> Versez le tout dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

### Petit-déjeuner

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Bacon (réfrigéré)	2 tranches (20 g)	ÉLEVÉE	env. 1½
	<b>Consignes</b> Disposez les tranches de bacon sur du papier absorbant sur une assiette plate en céramique. Laissez reposer pendant 1 minute.		
Œufs brouillés	2 œufs	MOYENNEMENT FAIBLE	env. 2½
	<b>Consignes</b> Battez les œufs, salez et poivrez et ajoutez deux cuillères à soupe de lait. Placez la préparation dans une assiette creuse en céramique. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Laissez reposer 1 minute.		
Haricots à la sauce tomate (conserve)	250 g	MOYENNE	2½-3½
	<b>Consignes</b> Placez les haricots dans une assiette creuse en céramique. Mettez à chauffer à couvert. Remuez en cours de cuisson. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		

### Faire réchauffer des en-cas

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Cheeseburger (réfrigéré)	150 g (1)	ÉLEVÉE	1-1½
	<b>Consignes</b> Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Cheeseburger (surgelé)	150 g (1)	MOYENNEMENT FAIBLE	3-3½
	<b>Consignes</b> Placez le sandwich sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Hot Dog (réfrigéré)	125 g (1)	MOYENNE	1½
	<b>Consignes</b> Placez le hot dog sur du papier absorbant, dans une assiette en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Part de pizza (réfrigérée)	100 g	MOYENNEMENT FAIBLE	1½-2
	<b>Consignes</b> Placez la part de pizza sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Feuilleté à la viande et aux légumes (réfrigéré)	200 g	MOYENNE	2-2½
	<b>Consignes</b> Placez le feuilleté réfrigéré (rouleau garni) sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Quiche/tourte (réfrigérée)	150 g	MOYENNE	2-2½
	<b>Consignes</b> Placez la quiche sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Croissants	60 g (2 unités).	MOYENNE	½-1
	<b>Consignes</b> Placez les croissants sur du papier absorbant sur une assiette en céramique. Servez les croissants immédiatement après les avoir fait réchauffer.		



### Décongélation et cuisson des desserts

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Baies en sauce	250 g	MOYENNE	6-6½
	<b>Consignes</b> Versez les fruits surgelés dans un bol en Pyrex muni d'un couvercle. Mettez à chauffer à couvert. Laissez reposer et remuez une fois. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Beignets à la confiture	300 g (2 unités).	MOYENNE	4½-5
	<b>Consignes</b> Disposez les beignets surgelés (précuits) côte à côte dans un plat en Pyrex muni d'un couvercle. Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

### Faire décongeler le pain et les pâtisseries

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Baguettes	150 g (1)	DÉCONGÉLATION	env. ½
	<b>Consignes</b> Placez la baguette sur du papier absorbant et enfournez en largeur. Laissez reposer 3 à 5 minutes.		
Petits pains	50 g (4 unités).	DÉCONGÉLATION	env. 3
	<b>Consignes</b> Disposez les petits pains les uns à côté des autres sur du papier absorbant et enfournez. Laissez reposer 3 à 5 minutes.		
Gâteau aux fruits	120 g (1)	DÉCONGÉLATION	3-3½
	<b>Consignes</b> Placez le gâteau sur une assiette en céramique. Laissez reposer 5 à 10 minutes.		
Biscuit roulé à la crème	100 g (1)	DÉCONGÉLATION	env. 1
	<b>Consignes</b> Placez le gâteau sur une assiette en céramique. Placez l'assiette au centre du plateau. Laissez reposer jusqu'à ce que la crème soit entièrement décongelée. Laissez reposer 10 à 20 minutes.		

## dépannage

### 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/+30s.

- 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/+30s ?
- 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.

## 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.

Modèle	GK643
Alimentation	230 V - 50 Hz
Consommation d'énergie Micro-ondes	1600 W, 7 A
Puissance de sortie	230 V : 1050 W (IEC-705) (5 puissances, décongélation incluse)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Capacité	26 litres
Poids Net Brut	17,5 kg 19,0 kg

MÉMO

MÉMO

06 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



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	

DE68-04281B-01



GK643-E

# Forno a microonde per uso commerciale

Manuale di istruzioni

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

Questo manuale è realizzato interamente con carta riciclata.

## indice

<b>Informazioni di sicurezza</b> .....	<b>2</b>
<b>Guida di riferimento rapida</b> .....	<b>11</b>
<b>Caratteristiche del forno</b> .....	<b>12</b>
Forno.....	12
Pannello di controllo .....	12
<b>Uso del forno</b> .....	<b>13</b>
Verifica del corretto funzionamento del forno.....	13
Cottura/Riscaldamento .....	13
Livelli di potenza .....	13
Regolazione del tempo di cottura .....	14
Interruzione della cottura.....	14
Scongelamento manuale dei cibi .....	14
<b>Guida ai materiali per la cottura</b> .....	<b>14</b>
<b>Guida alla cottura</b> .....	<b>15</b>
<b>Risoluzione dei problemi</b> .....	<b>17</b>
Risoluzione dei problemi.....	17
<b>Specifiche tecniche</b> .....	<b>18</b>

## 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
- Suggestiuti 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; elettricit�	 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.
	<b>AVVERTENZA:</b> Il riscaldamento di bevande nel microonde può causare una bollitura ritardata, prestare quindi attenzione durante la manipolazione del contenitore;
	<b>AVVERTENZA:</b> 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.
	<b>AVVERTENZA:</b> 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**

☞	<b>AVVERTENZA:</b> 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.
☒	<b>AVVERTENZA:</b> Durante l'uso le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
☒	Non utilizzare un pulitore a vapore.

☒	<b>AVVERTENZA:</b> Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.
★	<b>AVVERTENZA:</b> 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.

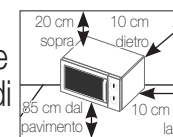
Questo prodotto è un apparecchio Gruppo 2 Classe A ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti gli apparecchi ISM (industriali, scientifici e medicali) all'interno dei quali viene intenzionalmente generata o usata energia a radio frequenza in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento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

### **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

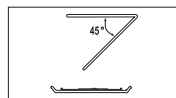
pulizia ottimali, le superfici potrebbero deteriorarsi causando danni all'apparecchio e possibili situazioni di pericolo;

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.	✓	✓	✓	✓

Italiano - 8

	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	✓	✓	✓	✓
	<b>AVVERTENZA:</b> 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"> <li>• Immergere la parte ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.</li> <li>• Coprire con un panno pulito e asciutto.</li> <li>• Non applicare creme, oli o lozioni.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	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.	✓		✓
--------------------------	---	---	--	---

<b>ATTENZIONE</b>					
<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 buonsenso, 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 riempiți 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.

## guida di riferimento rapida


### Per cuocere i cibi.

	<b>1.</b> Collocare il cibo nel forno. Selezionare il livello di potenza ruotando la manopola di <b>REGOLAZIONE DELLA COTTURA</b> .
	<b>2.</b> Regolare il tempo di cottura ruotando il <b>TIMER</b> .

### Per scongelare i cibi.

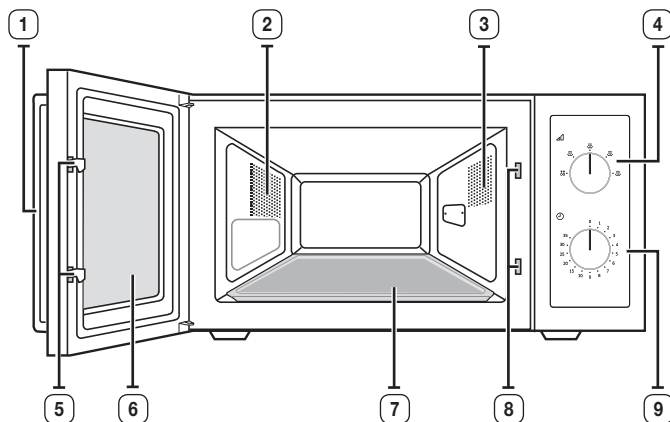
	<b>1.</b> Ruotare la manopola di <b>REGOLAZIONE DELLA COTTURA</b> su <b>SCONGELAMENTO</b> .
	<b>2.</b> Ruotare il <b>TIMER</b> per selezionare il tempo appropriato.

### Per regolare il tempo di cottura.

	<b>1.</b> Lasciare il cibo nel forno. Ruotare il <b>TIMER</b> sul tempo desiderato.
--	--

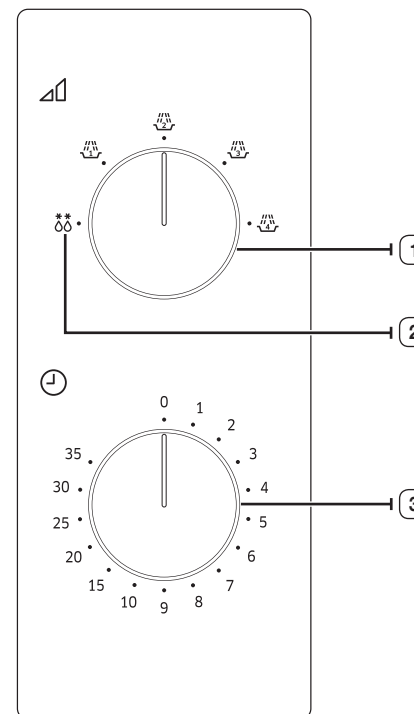
## caratteristiche del forno

### FORNO



- |  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| 1. MANIGLIA                              | 6. SPORTELLO                      |
| 2. FORI DI VENTILAZIONE                  | 7. PIASTRA IN CERAMICA            |
| 3. LAMPADA INTERNA                       | 8. FORI DEI CIRCUITI DI SICUREZZA |
| 4. MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA COTTURA | 9. TIMER                          |
| 5. CHIUSURE DELLO SPORTELLO              |                                   |

### PANNELLO DI CONTROLLO





1. MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA COTTURA
2. SCONGELAMENTO
3. TIMER




## uso del forno

### VERIFICA DEL CORRETTO FUNZIONAMENTO DEL FORNO

La seguente procedura consente di verificare il corretto funzionamento del forno.  
Per prima cosa, collocare un bicchiere d'acqua sul piatto in ceramica. Chiudere lo sportello.

	<b>1.</b> Selezionare il livello di potenza massimo ruotando la manopola di <b>REGOLAZIONE DELLA COTTURA. (POTENZA MASSIMA: 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Impostare il tempo di riscaldamento desiderato ruotando il <b>TIMER .</b>



 Il forno deve essere collegato a una presa elettrica appropriata. Se non si utilizza il livello massimo di potenza, l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

### COTTURA/RISCALDAMENTO

La seguente procedura spiega come cuocere o riscaldare i cibi.

**Controllare SEMPRE** le impostazioni di cottura prima di lasciare il forno incustodito.

Per prima cosa, collocare il cibo al centro del piatto in ceramica. Chiudere lo sportello.

	<b>1.</b> Selezionare il livello di potenza massimo ruotando la manopola di <b>REGOLAZIONE DELLA COTTURA. (POTENZA MASSIMA: 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Selezionare il tempo ruotando il <b>TIMER.</b> <b>Risultato:</b> La luce del forno si accende.

 Non accendere **mai** il forno a microonde quando è vuoto.

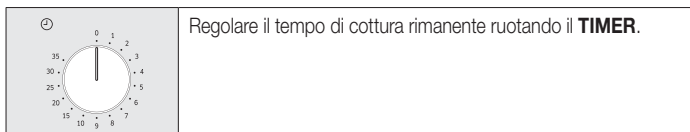
 Durante la cottura è possibile modificare il livello di potenza ruotando la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA.**

### LIVELLI DI POTENZA

E' possibile scegliere tra i livelli di potenza sotto elencati.

Livello di potenza	Percentuale	Uscita
ALTO	100 %	1050 W
MEDIO ALTO	70 %	735 W
MEDIO	50 %	525 W
MEDIO BASSO	30 %	315 W
SCONGELAMENTO	15 %	158 W

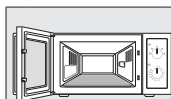
## REGOLAZIONE DEL TEMPO DI COTTURA



Regolare il tempo di cottura rimanente ruotando il **TIMER**.

## INTERRUZIONE DELLA COTTURA

È possibile interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare il cibo.



1. Per una interruzione temporanea;  
Aprire lo sportello.  
**Risultato:** La cottura si interrompe. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello del forno.

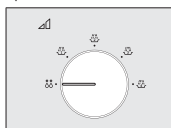


2. Per interrompere completamente la cottura ruotare il **TIMER** su "0".

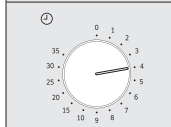
## SCONGELAMENTO MANUALE DEI CIBI

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

Per prima cosa, collocare il cibo surgelato al centro del piatto in ceramica e chiudere lo sportello.



1. Ruotare la manopola di **REGOLAZIONE DELLA COTTURA** su **SCONGELAMENTO**.



2. Ruotare il **TIMER** per selezionare il tempo appropriato.  
**Risultato:** Il cibo inizia a scongelarsi.

Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.

## 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.
Poliestere usa e getta piatti in cartone	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni tipo fast-food		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tazze in polistirolo</li> </ul>	✓	Da utilizzare per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacchetti di carta o carta di giornale</li> </ul>	✗	Possono prendere fuoco.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carta riciclata o finiture metalliche</li> </ul>	✗	Può generare archi elettrici.

Materiali per la cottura	Adatti per microonde	Commenti
<b>Materiali in vetro</b>		
• Pirofile da forno e da portata	✓	Possono essere utilizzate se prive di finiture metalliche.
• Materiali in vetro fine	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile può rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Barattoli in vetro	✓	E' necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
<b>Metallo</b>		
• Piatti	x	Possono generare archi elettrici o incendio.
• Lacci per sacchetti da freezer	x	
<b>Carta</b>		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Da utilizzare solo per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Questo materiale può assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	x	Può generare archi elettrici.
<b>Plastica</b>		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o scolorirsi. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola per forno a microonde	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti freezer	✓ x	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
<b>Carta cerata o resistente ai grassi</b>	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

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

## guida alla cottura

### Riscaldamento di antipasti

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
<b>Piatti preconfezionati (congelati)</b>	350 g	MEDIO	6½-7
	<b>Istruzioni</b> Collocare il contenuto di una confezione composta da 2-3 ingredienti congelati su un piatto di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Lasciare riposare per 3 minuti.		
<b>Pollo al curry e riso (congelato)</b>	300 g	MEDIO	4½-5½
	<b>Istruzioni</b> Collocare il contenuto di una confezione composta da 2 ingredienti congelati su un piatto di ceramica (per es. riso e curry). Riscaldare incoperchiato. Lasciare riposare per 3 minuti.		
<b>Pasta al sugo (congelata)</b>	350 g	ALTO	4-5
	<b>Istruzioni</b> Collocare la pasta (per esempio spaghetti o pasta all'uovo) in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 3 minuti.		
<b>Pasta ripiena al sugo (congelata)</b>	350 g	MEDIO	4½-5½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la pasta ripiena (ad esempio ravioli o tortellini) in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 3 minuti.		
<b>Lasagne (congelate)</b>	400 g	ALTO	4½-5½
	<b>Istruzioni</b> Collocare le lasagne congelate (precotte) per il senso della lunghezza al centro del piatto. Riscaldare incoperchiato. Lasciare riposare per 3 minuti.		
<b>Patate in besciamella (congelate)</b>	400 g	MEDIO	5½-6½
	<b>Istruzioni</b> Collocare le patate in besciamella (precotte) per il senso della lunghezza al centro del piatto. Riscaldare incoperchiato. Lasciare riposare per 3 minuti.		
<b>Patate stufate (precotte e congelate)</b>	500 g (2 x 250)	ALTO	5-6
	<b>Istruzioni</b> Forare la pellicola protettiva e disporre le patate su un piatto piano in ceramica. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

### Riscaldamento di zuppe e stufati

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Zuppa (congelata)	250 g	ALTO	3-3½
	<b>Istruzioni</b> Versare in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Stufato (congelato)	250 g	MEDIO	4-4½
	500 g		5½-6
Fagioli stufati (in lattina)	350 g	MEDIO	3½-4
	<b>Istruzioni</b> Versare in una fondina o in una pirofila di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Zuppa (surgelata)	1000 g	ALTO	20-22
	<b>Istruzioni</b> Versare in un piatto in pirex con il coperchio. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

### Colazione

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Pancetta (congelata)	2 fette (20 g)	ALTO	circa 1½
	<b>Istruzioni</b> Collocare le fette di pancetta su un piatto piano di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 1 minuto.		
Uova strapazzate	2 uova	MEDIO BASSO	circa 2½
	<b>Istruzioni</b> Battere le uova, aggiungere sale e 2 cucchiaini di latte. Mettere il tutto in una fondina di ceramica. Mescolare più volte durante la cottura. Lasciare riposare per 1 minuto.		
Fagioli cotti (in lattina)	250 g	MEDIO	2½-3½
	<b>Istruzioni</b> Collocare i fagioli in una fondina di ceramica. Riscaldare incoperchiato. Mescolare durante il riscaldamento. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		

### Riscaldamento di spuntini/snack

Come riferimento per riscaldare i cibi, utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Cheeseburger (congelato)	150 g (1 pezzo)	ALTO	1-1½
	<b>Istruzioni</b> Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Cheeseburger (surgelato)	150 g (1 pezzo)	MEDIO BASSO	3-3½
	<b>Istruzioni</b> Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Hot Dog (congelato)	125 g (1 pezzo)	MEDIO	1½
	<b>Istruzioni</b> Collocare il panino su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Pizza a tranci (congelata)	100 g	MEDIO BASSO	1½-2
	<b>Istruzioni</b> Collocare i tranci di pizza su un piatto di ceramica rivestito di carta da cucina. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Involtini di carne e verdura (congelati)	200 g	MEDIO	2-2½
	<b>Istruzioni</b> Collocare gli alimenti (involtini di pasta ripieni) su un piatto di ceramica rivestito di carta da cucina. Lasciare riposare per 1-2 minuti.		
Quiche/Torta salata (congelata)	150 g	MEDIO	2-2½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la quiche su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Croissant	60 g (2 pezzi)	MEDIO	½-1
	<b>Istruzioni</b> Collocare i croissant su un piatto di ceramica rivestito di carta da forno. Servire i croissant ancora caldi.		

### Scongelamento e cottura di dessert

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Frutti di bosco in salsa	250 g	MEDIO	6-6½
	<b>Istruzioni</b> Collocare la frutta in un recipiente in pyrex con coperchio. Riscaldare incoperchiato. Mescolare una volta durante il tempo di riposo. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		
Gnocchi di pasta lievitata con ripieno di marmellata	300 g (2 pezzi)	MEDIO	4½-5
	<b>Istruzioni</b> Collocare gli gnocchi surgelati (precotti) uno di fianco all'altro in un recipiente in pyrex con coperchio. Inumidire la parte superiore di ognuno con una spennellata di acqua fredda. Cuocere incoperchiato. Lasciare riposare per 2-3 minuti.		

### Scongelamento di pane e torte

Utilizzare i livelli di potenza e i tempi indicati in questa tabella come linee guida alla cottura.

Alimento	Dimensione della portata	Potenza	Tempo (min.)
Baguette	150 g (1 pezzo)	SCONGELAMENTO	circa ½
	<b>Istruzioni</b> In forno, disporre la baguette nel senso della lunghezza su un foglio di carta da forno. Lasciare riposare per 3-5 minuti.		
Panini	50 g (4 pezzi)	SCONGELAMENTO	circa 3
	<b>Istruzioni</b> In forno, disporre i panini uno di fianco all'altro su un foglio di carta da forno. Lasciare riposare per 3-5 minuti.		
Torta di frutta	120 g (1 pezzo)	SCONGELAMENTO	3-3½
	<b>Istruzioni</b> Collocare il dolce su un piatto di ceramica. Lasciare riposare per 5-10 minuti.		
Rotolo alla crema	100 g (1 pezzo)	SCONGELAMENTO	circa 1
	<b>Istruzioni</b> Collocare il dolce su un piatto di ceramica. Sistemare il piatto al centro della piastra girevole. Lasciare riposare finché la crema sarà completamente scongelata. Lasciare riposare per 10-20 minuti.		

## risoluzione dei problemi

### 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/+30s.

- Lo sportello è chiuso bene?

#### Il cibo non si cuoce.

- E' stato impostato correttamente il timer ed è stato premuto il tasto **START/+30s**?
- 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.

## 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.

Modello	GK643
Sorgente di alimentazione	230 V - 50 Hz
Consumo elettrico Microonde	1600 W, 7 A
Potenza generata	230 V: 1050 W (IEC-705) (5 livelli di potenza incluso scongelamento)
Frequenza operativa	2450 MHz
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento
Dimensioni (L x A x P) Esterne Cavità del forno	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 litri
Peso netto Lordo	17,5 kg 19,0 kg

MEMO

MEMO

06 SPECIFICHE TECNICHE



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	

DE68-04281B-01





GK643-E

# Magnetronoven voor commercieel gebruik

## Gebruiksaanwijzing

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

## inhoud

<b>Veiligheidsinformatie.....</b>	<b>2</b>
<b>Korte aanwijzingen voor direct gebruik .....</b>	<b>11</b>
<b>Eigenschappen van de oven.....</b>	<b>12</b>
Oven .....	12
Bedieningspaneel .....	12
<b>Gebruik van de oven .....</b>	<b>13</b>
Controleren of de oven goed werkt.....	13
Bereiden/opwarmen .....	13
Vermogensniveaus .....	13
De bereidingstijd bijstellen.....	14
De bereiding beëindigen .....	14
Gerechten handmatig ontdooien .....	14
<b>Richtlijnen voor kookmaterialen .....</b>	<b>14</b>
<b>Kooktips .....</b>	<b>15</b>
<b>Problemen oplossen .....</b>	<b>17</b>
Problemen oplossen.....	17
<b>Technische specificaties.....</b>	<b>18</b>

## 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	

Nederlands - 2

**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)**

☐ **WAARSCHUWING:** als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

☐ **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.

★ **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.

★ **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.

★ Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

★ 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.

★ 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.

🔌 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"/>	<b>WAARSCHUWING:</b> 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"/>	<b>WAARSCHUWING:</b> 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"/>	<b>WAARSCHUWING:</b> 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"/>	<b>WAARSCHUWING:</b> 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"/>	<b>WAARSCHUWING:</b> bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

<input type="checkbox"/>	Gebruik geen stoomreiniger.
<input type="checkbox"/>	<b>WAARSCHUWING:</b> controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WAARSCHUWING:</b> 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.

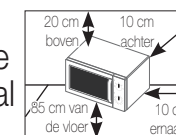
Dit product is Groep 2 Klasse A ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en boogglasapparatuur. Klasse A-apparatuur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

## 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:

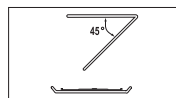
- Binnen- en buitenwanden
  - Deur en afsluitstrippen
  - Draaiplateau en loopring (alleen type model met draaiplateau)
- ☑ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.
  - ☑ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan

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.	✓	✓	✓	✓



<input type="checkbox"/>	Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	In het geval van een gaslek (zoals propaangas en lpg) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Gebruik geen wasbenzine, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
<input type="checkbox"/>	Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
<input type="checkbox"/>	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.	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	Giet geen water op de oven en spuit geen water rechtstreeks op de oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	

<input type="checkbox"/>	Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
<input type="checkbox"/>	Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	Houd kinderen uit de buurt van de deur wanneer u deze open of sluit. Zij kunnen tegen de deur stoten of met hun vingers achter de deur blijven haken.	✓	✓	✓	✓
<input checked="" type="checkbox"/>	<b>WAARSCHUWING:</b> 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 <b>ALTIJD</b> 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 <b>ALTIJD</b> na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor <b>EERSTE HULP</b> opvolgen: <ul style="list-style-type: none"> <li>Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water.</li> <li>Dek af met droog, schoon verband.</li> <li>Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
<input type="checkbox"/>	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.				✓
<input type="checkbox"/>	Gebruik de magnetronoven niet voor frituren, want de olietemperatuur kan niet worden geregeld. Hierdoor zou de hete olie plotseling kunnen overkoken.	✓			✓

! 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 ovenwanten 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:

- Een gedeukte bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.
- 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.

## korte aanwijzingen voor direct gebruik

### Als u een gerecht wilt bereiden.

	<b>1.</b> Zet het gerecht in de oven. Stel het vermogen in door aan de knop <b>VERMOGENSREGELAAR</b> te draaien.
	<b>2.</b> Selecteer de bereidingstijd door aan de knop <b>TIMER</b> te draaien.

### Als u voedsel wilt ontdooien.

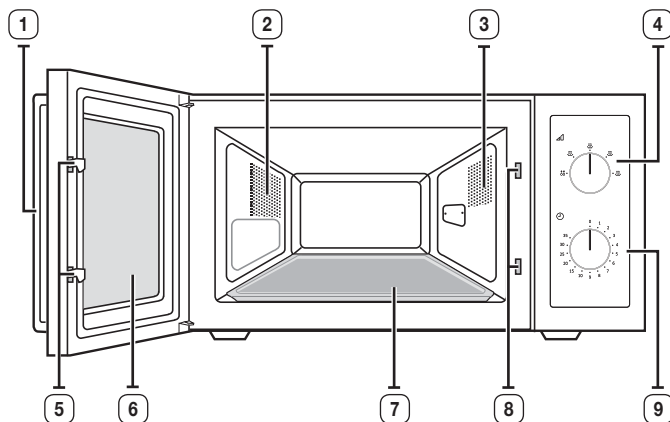
	<b>1.</b> Draai de <b>VERMOGENSREGELAAR</b> naar <b>ONTDOOIE</b> .
	<b>2.</b> Draai aan de knop <b>TIMER</b> om de gewenste tijd in te stellen.

### Als u de bereidingstijd wilt wijzigen.

	<b>1.</b> Laat het gerecht in de oven staan. Zet de knop <b>TIMER</b> op de gewenste tijd.
--	---

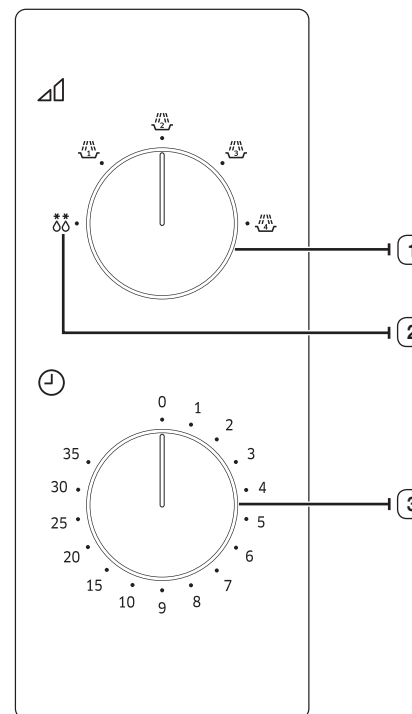
## eigenschappen van de oven

### OVEN



- |                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| 1. GREEP               | 6. DEUR                   |
| 2. VENTILATIEOPENINGEN | 7. KERAMISCHE PLAAT       |
| 3. OVENLAMP            | 8. VERGREDELINGSOPENINGEN |
| 4. VERMOGENSREGELAAR   | 9. TIMERKNOP              |
| 5. VERGREDELINGSPALLEN |                           |

### BEDIENINGSPANEEL





- |                      |
|----------------------|
| 1. VERMOGENSREGELAAR |
| 2. ONTDOOIEN         |
| 3. TIMERKNOP         |

## gebruik van de oven

### CONTROLLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Aan de hand van de volgende eenvoudige procedure kunt u op elk gewenst moment controleren of de oven goed werkt.

Plaats eerst een kom water op de keramische plaat. Sluit vervolgens de deur.

	<b>1.</b> Stel het vermogen in op maximum door aan de knop <b>VERMOGENSREGELAAR</b> te draaien. <b>(MAXIMAAL VERMOGEN: 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Stel de gewenste bereidingstijd in door aan de <b>TIMER</b> te draaien.



 De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Als niet het maximale vermogen is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

### BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

**Controleer ALTIJD** de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

Plaats het voedsel eerst in het midden van de keramische plaat. Sluit vervolgens de deur.

	<b>1.</b> Stel het vermogen in op maximum door aan de knop <b>VERMOGENSREGELAAR</b> te draaien. <b>(MAXIMAAL VERMOGEN: 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Stel de tijd in door aan de knop <b>TIMER</b> te draaien. <b>Resultaat:</b> Het ovenlampje gaat aan.

 **Nooit** de magnetron uitschakelen wanneer deze leeg is.

 U kunt het vermogen tijdens de bereiding wijzigen aan de **VERMOGENSREGELAAR** te draaien

### VERMOGENSNIVEAUS

U kunt kiezen uit de onderstaande vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	1050 W
MIDDELHOOG	70 %	735 W
MIDDEL	50 %	525 W
MIDDELLAAG	30 %	315 W
ONTDOOIEN	15 %	158 W

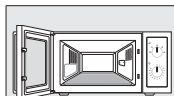
## DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN



Stel de resterende bereidingstijd in door aan de knop **TIMER** te draaien.

## DE BEREIDING BEÏNDIGEN

U kunt de bereiding op elk gewenst moment onderbreken om even naar het voedsel te kijken.



**1.** Tijdelijk onderbreken:  
Open de deur.  
**Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding voortzetten door de deur weer te sluiten.

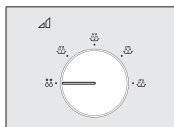


**2.** Definitief beëindigen:  
Draai de knop **TIMER** naar "0".

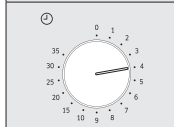
## GERECHTEN HANDMATIG ONTDOOIEN

Met de functie Ontdooien kunt u vlees, vis en gevogelte ontdooien.

Plaats eerst het bevroren gerecht midden op de keramische plaat en sluit de deur.



**1.** Draai de **VERMOGENSREGELAAR** naar **ONTDOOIEN**.



**2.** Draai aan de knop **TIMER** om de gewenste tijd in te stellen.  
**Resultaat:** Het ontdooien begint.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

## 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	✓ x	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.
Polyester wegwerpmateriaal kartonnen borden	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	x	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	x	Kan vonken veroorzaken.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
<b>Glas</b>		
• 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.
<b>Metaal</b>		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
<b>Papier</b>		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingsstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
<b>Plastic</b>		
• Opbergdozen	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	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.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
<b>Vetvrij papier</b>	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Wees voorzichtig

✗ : Onveilig

## kooktips

### Gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
<b>Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)</b>	350 gr.	MIDDEL	6½-7
	<b>Instructies</b> Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afgedekt opwarmen. 3 minuten laten staan.		
<b>Kipcurry met rijst (diepvries)</b>	300 gr.	MIDDEL	4½-5½
	<b>Instructies</b> Leg de twee gekoelde bestanddelen (bijvoorbeeld rijst en curry) waaruit de maaltijd bestaat op een keramische schotel. Afgedekt opwarmen. 3 minuten laten staan.		
<b>Pasta met saus (gekoeld)</b>	350 gr.	HOOG	4-5
	<b>Instructies</b> De pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een diep keramisch bord leggen. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren. 3 minuten laten staan.		
<b>Gevulde pasta met saus (gekoeld)</b>	350 gr.	MIDDEL	4½-5½
	<b>Instructies</b> De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen af toe roeren. 3 minuten laten staan.		
<b>Lasagne (gekoeld)</b>	400 gr.	HOOG	4½-5½
	<b>Instructies</b> Plaats de gekoelde lasagne (voorgekookt product) in de breedte op het midden van het plateau. Afgedekt opwarmen. 3 minuten laten staan.		
<b>Bechamelaardappelen (gekoeld)</b>	400 gr.	MIDDEL	5½-6½
	<b>Instructies</b> Plaats de bechamelaardappelen (voorgekookt product) in de breedte op het midden van het plateau. Afgedekt opwarmen. 3 minuten laten staan.		
<b>Aardappelen in de schil (kant-en-klaar en gekoeld)</b>	500 gr. (2 x 250 gr.)	HOOG	5-6
	<b>Instructies</b> Prik gaatjes in de folie en leg de aardappelen op een plat keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		

### Soep en stoofpot opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Soep (gekoeld)	250 gr.	HOOG	3-3½
	<b>Instructies</b> Gebruik een diep keramisch bord. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 2-3 minuten laten staan.		
Stoofschotel (gekoeld)	250 gr. 500 gr.	MIDDEL	4-4½ 5½-6
	<b>Instructies</b> Gebruik een diep keramisch bord of een keramische schaal. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 2-3 minuten laten staan.		
Bonenschotel (uit blik)	350 gr.	MIDDEL	3½-4
	<b>Instructies</b> Gebruik een diep keramisch bord of een keramische schaal. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 2-3 minuten laten staan.		
Soep (diepvries)	1000 gr.	HOOG	20-22
	<b>Instructies</b> Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt opwarmen. Doorroeren tijdens het opwarmen. 2-3 minuten laten staan.		

### Ontbijt maken

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Bacon (gekoeld)	2 plakjes (20 gr.)	HOOG	ca. 1½
	<b>Instructies</b> Leg de plakjes bacon op een stuk bakpapier op een plat keramisch bord. 1 minuut laten staan.		
Roerei	2 eieren	MIDDELLAAG	ca. 2½
	<b>Instructies</b> Kluts de eieren, voeg twee eetlepels melk toe en giet dit in een diep keramisch bord. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. 1 minuten laten staan.		
Bonen in tomatensaus (uit blik)	250 gr.	MIDDEL	2½-3½
	<b>Instructies</b> Giet de bonen in een diep keramisch bord. Afgedekt opwarmen. Tijdens het opwarmen roeren. 1-2 minuten laten staan.		

### Snacks opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Cheeseburger (gekoeld)	150 gr. (1 stuks)	HOOG	1-1½
	<b>Instructies</b> Leg de burger op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		
Cheeseburger (diepvries)	150 gr. (1 stuks)	MIDDELLAAG	3-3½
	<b>Instructies</b> Leg de burger op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		
Hot Dog (gekoeld)	125 gr. (1 stuks)	MIDDEL	1½
	<b>Instructies</b> Leg de hotdog op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		
Pizzapunt (gekoeld)	100 gr.	MIDDELLAAG	1½-2
	<b>Instructies</b> Leg de pizzapunt op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 1-2 minuten laten staan.		
Wrap met vlees en groenten (gekoeld)	200 gr.	MIDDEL	2-2½
	<b>Instructies</b> Leg de gekoelde wrap (gevulde deegwaar) op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 1-2 minuten laten staan.		
Quiche/hartige taart (gekoeld)	150 gr.	MIDDEL	2-2½
	<b>Instructies</b> Leg de quiche op een stuk bakpapier op een keramisch bord. 2-3 minuten laten staan.		
Croissants	60 gr. (2 stuks)	MIDDEL	½-1
	<b>Instructies</b> Leg de croissants op een stuk bakpapier op een keramisch bord. Serveer de croissants meteen nadat ze zijn opgewarmd.		



### Nagerechten ontdooien en bereiden

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Bessen in saus	250 gr.	MIDDEL	6-6½
	<b>Instructies</b> Leg het bevroren fruit in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Afgedekt opwarmen. Tijdens de nagaartijd tijd één keer doorroeren. 2-3 minuten laten staan.		
Knoedels met jamvulling	300 gr. (2 stuks)	MIDDEL	4½-5
	<b>Instructies</b> Leg de bevroren knoedels (voorgekookt) naast elkaar in een ovenvaste glazen schaal met deksel. Bevochtig de bovenkant van de knoedels met koud water. Afdekken. 2-3 minuten laten staan.		

### Brood en cake ontdooien

Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Voedsel	Portie	Aan/uit	Tijd (min.)
Baguettes	150 gr. (1 stuks)	ONTDOOIEN	ca. ½
	<b>Instructies</b> Leg de baguette in de breedte op een stuk bakpapier in de oven. 3-5 minuten laten staan.		
Broodjes	50 gr. (4 stuks)	ONTDOOIEN	ca. 3
	<b>Instructies</b> Leg de broodjes in de breedte op een stuk bakpapier in de oven. 3-5 minuten laten staan.		
Vruchtencake	120 gr. (1 stuks)	ONTDOOIEN	3-3½
	<b>Instructies</b> Leg het stuk cake op een keramisch bord. 5-10 minuten laten staan.		
Slagroomcake	100 gr. (1 stuks)	ONTDOOIEN	ca. 1
	<b>Instructies</b> Leg het stuk cake op een keramisch bord. Plaats het bord midden op het draaiplateau. Laten staan totdat de slagroom helemaal is ontdooid. 10-20 minuten laten staan.		

## problemen oplossen

### 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
- Lichtweerkaatsing 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/+30s.

- Is de deur goed gesloten?

#### Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en/of de toets **START/+30s** 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.

## technische specificaties

Buffalo streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	GK643
Stroombron	230 V - 50 Hz
Energieverbruik Magnetronfunctie	1600 W, 7 A
Uitgangsvermogen	230 V: 1050 W (IEC-705) (5 vermogensniveaus, inclusief ontdooistand)
Frequentie	2450 MHz
Koeling	Ventilator met motor
Afmetingen (B x H x D) Buitenzijde Ovenruimte	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 liter
Gewicht Netto Bruto	17,5 kg 19,0 kg

MEMO

MEMO

06 TECHNISCHE SPECIFICATIES



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	

DE68-04281B-01



GK643-E

# Forno microondas comercial

## Manual de instruções

**Planet  
First** 100 %  
Recycled Paper

O papel utilizado na execução deste manual é 100 % reciclado.

## Índice

<b>Informações de segurança</b> .....	<b>2</b>
<b>Manual de consulta rápida</b> .....	<b>11</b>
<b>Funções do forno</b> .....	<b>12</b>
Forno.....	12
Painel de controlo.....	12
<b>Utilização do forno</b> .....	<b>13</b>
Verificar se o forno está a funcionar correctamente.....	13
Cozinhar/Reaquecer.....	13
Níveis de potência.....	13
Regular o tempo de cozedura.....	14
Interromper a cozedura.....	14
Descongelar alimentos manualmente .....	14
<b>Guia de utensílios de cozinha</b> .....	<b>14</b>
<b>Guia de confecção de alimentos</b> .....	<b>15</b>
<b>Resolução de problemas</b> .....	<b>17</b>
Resolução de problemas.....	17
<b>Características técnicas</b> .....	<b>18</b>

## informações de segurança


### UTILIZAR ESTE FOLHETO DE INSTRUÇÕES

Acabou de adquirir um forno microondas Buffalo. O Manual de instruções contém informações importantes sobre a confecção 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 GARDE 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.
	<b>AVISO:</b> 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.
	<b>AVISO:</b> 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.
	<b>AVISO:</b> 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**

☞	<b>AVISO:</b> 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.
☒	<b>AVISO:</b> 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.

☒	<b>AVISO:</b> para evitar o risco de choque eléctrico, certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada.
★	<b>AVISO:</b> 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.

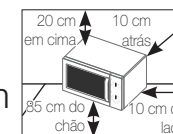
☒	Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro do forno pois pode riscar a superfície, o que pode resultar no quebrar do vidro.
☒	Os aparelhos não se destinam a serem controlados através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto 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.

## 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.

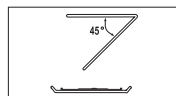
- ❑ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em possíveis situações de perigo.

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.

 <b>AVISO</b>					
	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.	✓	✓	✓	✓
	<b>AVISO:</b> 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"> <li>• Coloque a zona queimada em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.</li> <li>• Cubra com uma ligadura limpa e seca.</li> <li>• Não aplique cremes, óleos nem loções.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓

Português - 9

<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 checked="" type="checkbox"/>
<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.	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>

<b>ATENÇÃO</b>					
<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 checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Não utilize o forno microondas para secar papel ou vestuário.	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Utilize tempos mais reduzidos para quantidades mais pequenas de alimentos de forma a evitar sobreaquecer ou queimar os alimentos.	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Não mergulhe o cabo de alimentação ou a ficha em água e afaste o cabo de alimentação do calor.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		
<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 checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<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 checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Utilize sempre luvas para retirar um prato do forno de modo a evitar queimaduras acidentais.			<input checked="" type="checkbox"/>	

<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"/>	
<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 checked="" type="checkbox"/>	
<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"/>			<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Instale o forno de acordo com as distâncias indicadas neste manual. (Consulte "Instalar o forno microondas".)	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Tenha cuidado quando ligar outros aparelhos eléctricos a tomadas perto do forno.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

#### 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.

## manual de consulta rápida

Se pretende cozinhar alimentos.

	<b>1.</b> Coloque os alimentos no forno. Seleccione o nível de potência rodando o selector de <b>CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA</b> .
	<b>2.</b> Seleccione o tempo de cozedura rodando o selector do <b>TEMPORIZADOR</b> .

Se pretende descongelar alimentos.

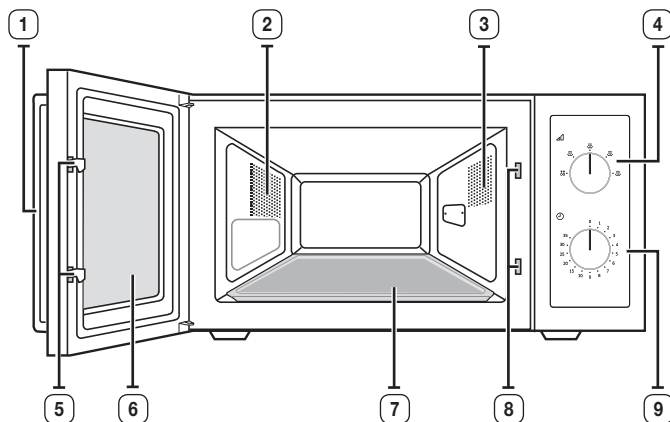
	<b>1.</b> Rode o selector de <b>CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA</b> para <b>DESCONGELAÇÃO</b> .
	<b>2.</b> Rode o selector do <b>TEMPORIZADOR</b> para seleccionar o tempo adequado.

Se pretende regular o tempo de cozedura.

	<b>1.</b> Deixe os alimentos no forno. Rode o selector do <b>TEMPORIZADOR</b> para o tempo desejado.
--	--

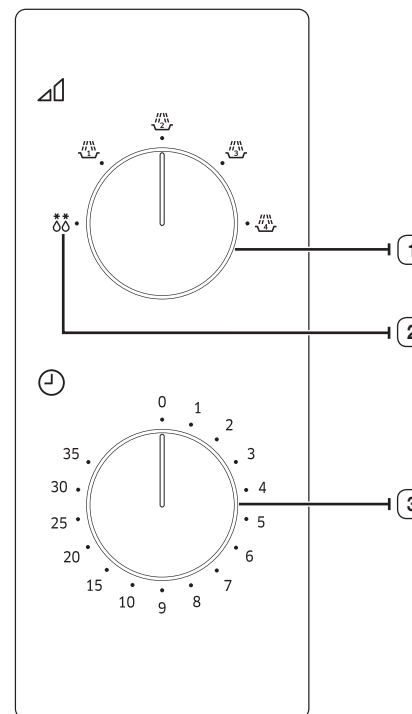
## funções do forno

### FORNO



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1. PEGA   | 6. PORTA                           |
| 2. ORIFÍCIOS DE VENTILAÇÃO                      | 7. PRATO DE CERÂMICA               |
| 3. LÂMPADA DO FORNO                             | 8. ORIFÍCIOS DO FECHO DE SEGURANÇA |
| 4. SELECTOR DE CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA | 9. SELECTOR DO TEMPORIZADOR        |
| 5. TRINCOS DA PORTA                             |                                    |

### PAINEL DE CONTROLO



1. SELECTOR DE CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA
2. DESCONGELAÇÃO
3. SELECTOR DO TEMPORIZADOR






## utilização do forno

### VERIFICAR SE O FORNO ESTÁ A FUNCIONAR CORRECTAMENTE

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos.

Primeiro, coloque um recipiente com água no prato de cerâmica. Depois, feche a porta.

	<b>1.</b> Programe o nível de potência para o máximo rodando o selector de <b>CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA. (POTÊNCIA MÁXIMA: 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Programe o tempo de aquecimento pretendido rodando o <b>SELECTOR DO TEMPORIZADOR.</b>

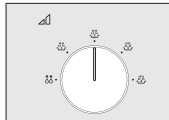

 O forno deve ser ligado a uma tomada apropriada. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo, a água demora mais tempo a ferver.

### COZINHAR/REAQUECER

O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

Verifique **SEMPRE** as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato de cerâmica. Depois, feche a porta.

	<b>1.</b> Programe o nível de potência para o máximo rodando o selector de <b>CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA. (POTÊNCIA MÁXIMA: 1050 W)</b>
	<b>2.</b> Programe o tempo rodando o selector do <b>TEMPORIZADOR.</b> <b>Resultado:</b> a lâmpada do forno acende-se.

 **Nunca** ligue o forno microondas quando este estiver vazio.

 Pode alterar o nível de potência durante a cozedura rodando o selector de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA.**

### NÍVEIS DE POTÊNCIA

Pode escolher entre os níveis de potência abaixo.

Nível de potência	Percentagem	Potência
ALTA	100%	1050 W
MÉDIA ALTA	70%	735 W
MÉDIA	50%	525 W
MÉDIA BAIXA	30%	315 W
DESCONGELAÇÃO	15%	158 W

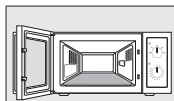
## REGULAR O TEMPO DE COZEDURA



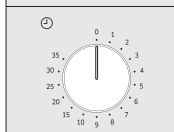
Regule o tempo de cozadura restante rodando o seletor do **TEMPORIZADOR**.

## INTERROMPER A COZEDURA

Se quiser ver os alimentos, pode interromper a cozadura em qualquer altura.



1. Para interromper temporariamente; Abra a porta.  
**Resultado:** a cozadura é interrompida. Para retomar a cozadura, feche a porta.



2. Para parar completamente; rode o seletor do **TEMPORIZADOR** para "0".

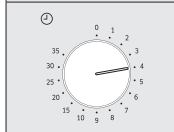
## DESCONGELAR ALIMENTOS MANUALMENTE

A função Descongelação permite descongelar carne, aves ou peixe.

Primeiro, coloque os alimentos congelados no centro do prato de cerâmica e feche a porta.



1. Rode o seletor de **CONTROLO DA POTÊNCIA DE COZEDURA** para **DESCONGELAÇÃO**.



2. Rode o seletor do **TEMPORIZADOR** para seleccionar o tempo adequado.  
**Resultado:** inicia-se a descongelação.

Utilize apenas recipientes próprios para microondas.

## 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	✓ x	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 em poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	x	Podem incendiar-se.
• Papel reciclado ou decorações em metal	x	Pode provocar faíscas.

Utensílios de cozinha	Próprios para microondas	Comentários
<b>Utensílios de vidro</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Louça para utilizar no forno e à mesa</li> <li>Utensílios de vidro frágeis</li> <li>Frascos de vidro</li> </ul>	✓	Pode ser utilizada, a menos que tenha decorações em metal.
	✓	Podem ser utilizados para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar se for aquecido repentinamente.
	✓	Tem de retirar a tampa. Adequados apenas para aquecer.
<b>Metal</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pratos</li> <li>Atilhos de arame dos sacos para congelador</li> </ul>	✗	Podem provocar faíscas ou um incêndio.
	✗	
<b>Papel</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha</li> <li>Papel reciclado</li> </ul>	✓	Para tempos de cozedura e de aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
	✗	Pode provocar faíscas.
<b>Plástico</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recipientes</li> <li>Película aderente</li> <li>Sacos para congelador</li> </ul>	✓	Principalmente se forem de termoplástico resistente ao calor. Alguns materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize melamina.
	✓	Pode ser utilizada 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 ferverura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
<b>Papel de cera ou para embalagem</b>	✓	Pode ser utilizado para reter o vapor e evitar salpicos.

✓ : Recomendado

✓ ✗ : Com cuidado

✗ : Não seguro

## guia de confeção de alimentos

### Reaquecer pratos principais

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
<b>Refeição no prato (fria)</b>	350 g	MÉDIA	6½-7
	<b>Instruções</b> Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Reaqueça com o pirex tapado. Deixe repousar durante 3 minutos.		
<b>Caril de frango e arroz (frio)</b>	300 g	MÉDIA	4½-5½
	<b>Instruções</b> Coloque uma refeição de 2 componentes frios num prato de cerâmica (ex., arroz e caril). Reaqueça com o pirex tapado. Deixe repousar durante 3 minutos.		
<b>Massa com molho (fria)</b>	350 g	ALTA	4-5
	<b>Instruções</b> Coloque a massa (por ex., esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 3 minutos.		
<b>Massa recheada com molho (fria)</b>	350 g	MÉDIA	4½-5½
	<b>Instruções</b> Coloque a massa recheada (p. ex., ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 3 minutos.		
<b>Lasanha (fria)</b>	400 g	ALTA	4½-5½
	<b>Instruções</b> Coloque a lasanha fria (produto pré-cozinhado) no sentido da largura no centro do prato giratório. Reaqueça com o pirex tapado. Deixe repousar durante 3 minutos.		
<b>Batatas em bechamel (frias)</b>	400 g	MÉDIA	5½-6½
	<b>Instruções</b> Coloque as batatas em bechamel (produto pré-cozinhado) no sentido da largura no centro do prato giratório. Reaqueça com o pirex tapado. Deixe repousar durante 3 minutos.		
<b>Batatas assadas (cozinhadas e frias)</b>	500 g (2 x 250)	ALTA	5-6
	<b>Instruções</b> Fure a película e coloque as batatas num prato de cerâmica raso. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

### Reaquecer sopas e guisados

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Sopa (fria)	250 g	ALTA	3-3½
	<b>Instruções</b> Deite num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com tampa. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Guisado (frio)	250 g	MÉDIA	4-4½
	500 g		5½-6
<b>Instruções</b> Coloque num prato de cerâmica fundo ou tigela. Reaqueça com tampa. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.			
Feijoada (em lata)	350 g	MÉDIA	3½-4
	<b>Instruções</b> Coloque num prato de cerâmica fundo ou tigela. Reaqueça com tampa. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Sopa (congelada)	1000 g	ALTA	20-22
	<b>Instruções</b> Coloque num pirex com tampa. Reaqueça com tampa. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

### Confeccionar o pequeno-almoço

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Bacon (frio)	2 fatias (20 g)	ALTA	cerca de 1½
	<b>Instruções</b> Coloque as fatias de bacon num prato de cerâmica raso com papel de cozinha. Deixe repousar durante 1 minuto.		
Ovos mexidos	2 ovos	MÉDIA BAIXA	cerca de 2½
	<b>Instruções</b> Bata os ovos, adicione sal e 2 colheres de sopa de leite. Coloque num prato de cerâmica fundo. Mexa várias vezes durante a cozedura. Deixe repousar durante 1 minutos.		
Feijões cozidos (em lata)	250 g	MÉDIA	2½-3½
	<b>Instruções</b> Coloque os feijões num prato de cerâmica fundo. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa durante o reaquecimento. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		

### Reaquecer refeições leves

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como guia de orientação para reaquecer.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Cheeseburger (frio)	150 g (1 pç)	ALTA	1-1½
	<b>Instruções</b> Coloque o hambúrguer num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Cheeseburger (congelado)	150 g (1 pç)	MÉDIA BAIXA	3-3½
	<b>Instruções</b> Coloque o hambúrguer num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Cachorro-quente (frio)	125 g (1 pç)	MÉDIA	1½
	<b>Instruções</b> Coloque o cachorro-quente num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Fatia de pizza (fria)	100 g	MÉDIA BAIXA	1½-2
	<b>Instruções</b> Coloque a fatia de pizza num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Wrap de carne e vegetais (frio)	200 g	MÉDIA	2-2½
	<b>Instruções</b> Coloque o wrap frio (fatia de massa enrolada e recheada) num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 1 a 2 minutos.		
Quiche/Tarte (fria)	150 g	MÉDIA	2-2½
	<b>Instruções</b> Coloque a quiche num prato de cerâmica com papel de cozinha. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Croissants	60 g (2 pçs)	MÉDIA	½-1
	<b>Instruções</b> Coloque os croissants num prato de cerâmica com papel de cozinha. Sirva os croissants directamente após aquecê-los.		

### Descongelo e cozinhando sobremesas

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Frutos vermelhos com molho	250 g	MÉDIA	6-6½
	<b>Instruções</b> Coloque os frutos congelados numa tigela de pirex com tampa. Reaqueça com o pirex tapado. Mexa uma vez durante o tempo de espera. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		
Bolinhas lêvedos com recheio de geleia	300 g (2 pçs)	MÉDIA	4½-5
	<b>Instruções</b> Coloque os bolinhos lêvedos congelados (pré-cozinhados) lado a lado numa tigela de pirex com tampa. Molhe-os ligeiramente por cima com água fria. Cozinhe com tampa. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.		

### Descongelo pão e bolos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimento	Tamanho das doses	Potência	Tempo (min)
Baguetes	150 g (1 pç)	DESCONGELAÇÃO	cerca de ½
	<b>Instruções</b> Coloque a baguete no sentido da largura em papel de cozinha no forno. Deixe repousar durante 3 a 5 minutos.		
Pãezinhos	50 g (4 pçs)	DESCONGELAÇÃO	cerca de 3
	<b>Instruções</b> Coloque os pãezinhos em papel de cozinha lado a lado no forno. Deixe repousar durante 3 a 5 minutos.		
Bolo de frutas	120 g (1 pç)	DESCONGELAÇÃO	3-3½
	<b>Instruções</b> Coloque o pedaço de bolo num prato de cerâmica. Deixe repousar durante 5 a 10 minutos.		
Torta com creme	100 g (1 pç)	DESCONGELAÇÃO	cerca de 1
	<b>Instruções</b> Coloque o pedaço de bolo num prato de cerâmica. Coloque o prato no centro do prato giratório. Espere até que o creme esteja totalmente descongelado. Deixe repousar durante 10 a 20 minutos.		

## resolução de problemas

### 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 da estrutura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e da estrutura exterior.
- Fuga de vapor à volta da porta ou das aberturas de ventilação.

#### O forno não arranca quando carrega no botão INICIAR/+30s.

- A porta está bem fechada?

#### Os alimentos não estão cozinhados.

- Programou correctamente o temporizador e/ou carregou no botão INICIAR/+30s?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e rebentou um fusível ou fez disparar um disjuntor?

#### Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus.

- Qual é o tempo de cozedura 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 ser reprogramado. 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.

## 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.

Modelo	GK643
Fonte de alimentação	230 V - 50 Hz
Consumo de energia Microondas	1600 W, 7 A
Potência	230 V: 1050 W (IEC-705) (5 níveis de potência incluindo descongelação)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Método de arrefecimento	Motor da ventoinha de arrefecimento
Dimensões (L x A x P)	
Exterior	517 x 297 x 412 mm
Cavidade do forno	336 x 225 x 349 mm
Volume	26 litros
Peso	
Líquido	17,5 kg
Bruto	19,0 kg

MEMO

MEMO

06 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



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	

DE68-04281B-01





GK643-E

# Commercial Microwave Oven

## Instruction Manual

**Planet First** 100 %  
Recycled Paper

This manual is made with 100 % recycled paper.

## contents

<b>Safety information</b> .....	<b>2</b>
<b>Quick look-up guide</b> .....	<b>11</b>
<b>Oven features</b> .....	<b>12</b>
Oven .....	12
Control panel.....	12
<b>Oven use</b> .....	<b>13</b>
Checking that your oven is operating correctly.....	13
Cooking/Reheating.....	13
Power levels .....	13
Adjusting the cooking time .....	14
Stopping the cooking .....	14
Manual defrosting food.....	14
<b>Cookware guide</b> .....	<b>14</b>
<b>Cooking guide</b> .....	<b>15</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>17</b>
Troubleshooting.....	17
<b>Technical specifications</b> .....	<b>18</b>


## 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.**

 <b>WARNING</b> (Microwave function only)	
	<b>WARNING:</b> If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
	<b>WARNING:</b> 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.
	<b>WARNING:</b> 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.

	<b>WARNING:</b> 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.
	<b>WARNING:</b> Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
	<b>WARNING:</b> 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.
	<b>WARNING:</b> 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.

English - 4

★	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**

☞	<b>WARNING:</b> 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.
☒	<b>WARNING:</b> Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
☒	A steam cleaner is not to be used.

☒	<b>WARNING:</b> Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
★	<b>WARNING:</b> 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.

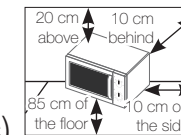
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. 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.

### **INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN**

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety 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

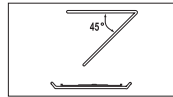
surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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.

 <b>WARNING</b>					
	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.	✓	✓	✓	✓
	<b>WARNING:</b> 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"> <li>Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.</li> <li>Cover with a clean, dry dressing.</li> <li>Do not apply any creams, oils or lotions.</li> </ul>	✓	✓	✓	✓
	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

	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					
	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.	✓		✓	✓
	Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
	Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
	Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
	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.			✓	✓
	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.			✓	
	Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	

	Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
	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.	✓			✓
	Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)	✓		✓	
	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 center.
- 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.

## quick look-up guide

### If you want to cook some food.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>Place the food in the oven. Select the power level by rotating the <b>COOKING POWER CONTROL</b> knob.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Select the cooking time by rotating the <b>TIMER</b> knob.</li> </ol>

### If you want to defrost some food.

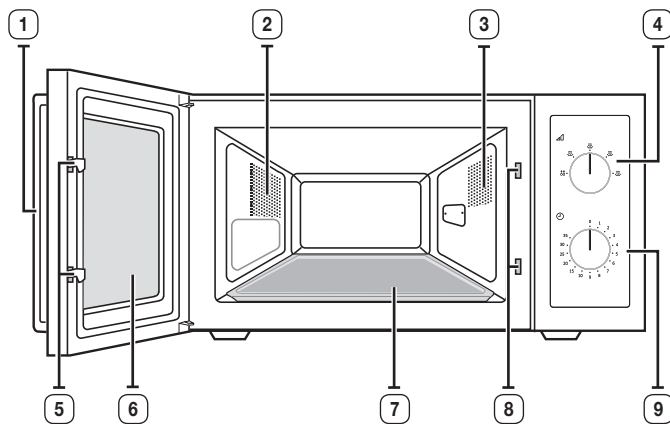
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Turn the <b>COOKING POWER CONTROL</b> knob to <b>DEFROST</b>.</li> </ol>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>Turn the <b>TIMER</b> knob to select the appropriate time.</li> </ol>

### If you want to adjust the cooking time.

	<ol style="list-style-type: none"> <li>Leave the food in the oven. Turn the <b>TIMER</b> knob to desired time.</li> </ol>
--	---

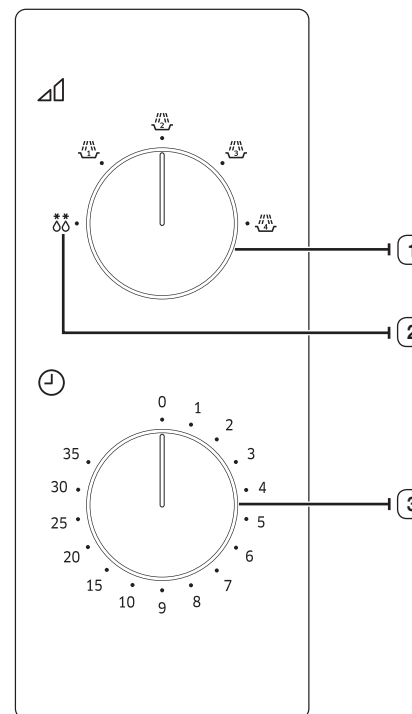
## oven features

### OVEN



- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 1. HANDLE                     | 6. DOOR                   |
| 2. VENTILATION HOLES          | 7. CERAMIC PLATE          |
| 3. OVEN LAMP                  | 8. SAFETY INTERLOCK HOLES |
| 4. COOKING POWER CONTROL KNOB | 9. TIMER KNOB             |
| 5. DOOR LATCHES               |                           |

### CONTROL PANEL





1. COOKING POWER CONTROL KNOB
2. DEFROST
3. TIMER KNOB


## oven use

### CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the ceramic plate. Then, close the door.

	<p>1. Set the power level to maximum by turning <b>COOKING POWER CONTROL</b> knob. <b>(MAXIMUM POWER : 1050 W)</b></p>
	<p>2. Set the desired heating time by rotating the <b>TIMER DIAL</b>.</p>



 The oven must be plugged into an appropriate wall socket. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

### COOKING/REHEATING


The following procedure explains how to cook or reheat food.

**ALWAYS** check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the ceramic plate. Then, close the door.

	<p>1. Set the power level to maximum by turning <b>COOKING POWER CONTROL</b> knob. <b>(MAXIMUM POWER : 1050 W)</b></p>
	<p>2. Set the time by turning <b>TIMER</b> knob. <b>Result :</b> The oven light comes on.</p>

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

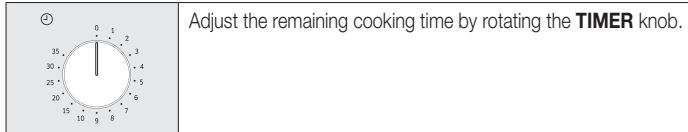
 You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

### POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

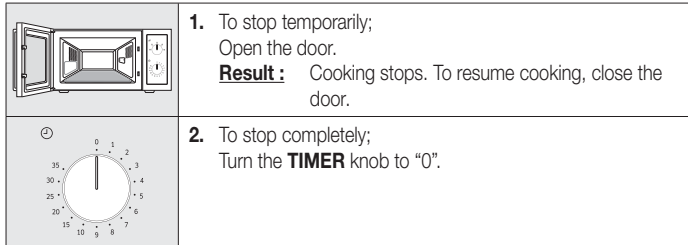
Power level	Percentage	Output
HIGH	100 %	1050 W
MEDIUM HIGH	70 %	735 W
MEDIUM	50 %	525 W
MEDIUM LOW	30 %	315 W
DEFROST	15 %	158 W

## ADJUSTING THE COOKING TIME



## STOPPING THE COOKING

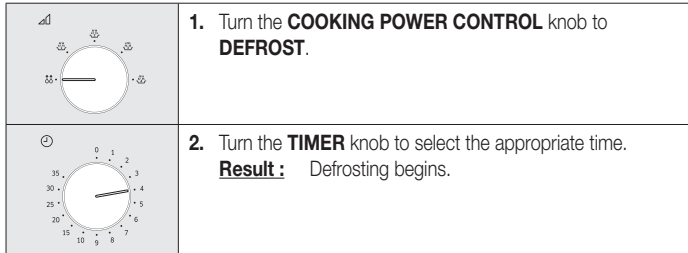
You can stop cooking at any time to check the food.



## MANUAL DEFROSTING FOOD

The Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the ceramic plate and close the door.



Use only recipients that are microwave-safe.

## 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	✓ X	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		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Polystyrene cups containers</li> </ul>	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Paper bags or newspaper</li> </ul>	X	May catch fire.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Recycled paper or metal trims</li> </ul>	X	May cause arcing.
Glassware		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Oven-to-tableware</li> </ul>	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Fine glassware</li> </ul>	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Glass jars</li> </ul>	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.

Cookware	Microwave-safe	Comments
<b>Metal</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dishes</li> <li>Freezer bag twist ties</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>x</li> <li>x</li> </ul>	May cause arcing or fire.
<b>Paper</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plates, cups, napkins and Kitchen paper</li> <li>Recycled paper</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>x</li> </ul>	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.  May cause arcing.
<b>Plastic</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Containers</li> <li>Cling film</li> <li>Freezer bags</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> <li>✓</li> <li>✓ x</li> </ul>	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.
<b>Wax or grease-proof paper</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓</li> </ul>	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ : Recommended      ✓ x : Use caution      x : Unsafe

## cooking guide

### Reheating Dish Entrees

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 g	MEDIUM	6½-7
	<b>Instructions</b> Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Reheat covered. Stand for 3 minutes.		
Chicken Curry & Rice (Chilled)	300 g	MEDIUM	4½-5½
	<b>Instructions</b> Plate a meal of 2 chilled components on a ceramic dish (e.g. rice and curry). Reheat covered. Stand for 3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350 g	HIGH	4-5
	<b>Instructions</b> Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) into a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta in Sauce (Chilled)	350 g	MEDIUM	4½-5½
	<b>Instructions</b> Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir occasionally during reheating. Stand for 3 minutes.		
Lasagne (Chilled)	400 g	HIGH	4½-5½
	<b>Instructions</b> Put the chilled lasagne (pre-cooked product) widthways in the centre of table. Reheat covered. Stand for 3 minutes.		
Bechamel Potatoes (Chilled)	400 g	MEDIUM	5½-6½
	<b>Instructions</b> Put bechamel potatoes (pr-cooked product) widthways in the centre of table. Reheat covered. Stand for 3 minutes.		
Baked Potatoes (Ready Cooked and Chilled)	500 g (2 x 250)	HIGH	5-6
	<b>Instructions</b> Pierce film and put potatoes on a flat ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		

### Reheating Soup and Stew

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Soup (Chilled)	250 g	HIGH	3-3½
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	250 g	MEDIUM	4-4½
	500 g		5½-6
<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate or bowl. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 2-3 minutes.			
Bean Stew (Canned)	350 g	MEDIUM	3½-4
	<b>Instructions</b> Pour into a deep ceramic plate or bowl. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 2-3 minutes.		
Soup (Frozen)	1000 g	HIGH	20-22
	<b>Instructions</b> Pour into a glass pyrex dish with lid. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 2-3 minutes.		

### Cooking Breakfast

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Bacon (Chilled)	2 slices (20 g)	HIGH	ca. 1½
	<b>Instructions</b> Put bacon slices on kitchen paper on a flat ceramic plate. Stand for 1 minutes.		
Scrambled Eggs	2 eggs	MEDIUM LOW	ca. 2½
	<b>Instructions</b> Beat eggs, add salt and 2 tbsp. milk. Put in a deep ceramic plate. Stir several times during cooking. Stand for 1 minutes.		
Baked Beans (Canned)	250 g	MEDIUM	2½-3½
	<b>Instructions</b> Put the beans in a deep ceramic plate. Reheat covered. Stir during reheating. Stand for 1-2 minutes.		

### Reheating Snacks

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Cheesebur Ger (Chilled)	150 g (1 pc)	HIGH	1-1½
	<b>Instructions</b> Put burger on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		
Cheesebur Ger (Frozen)	150 g (1 pc)	MEDIUM LOW	3-3½
	<b>Instructions</b> Put burger on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		
Hot Dog (Chilled)	125 g (1 pc)	MEDIUM	1½
	<b>Instructions</b> Put hot dog on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		
Pizza Slice (Chilled)	100 g	MEDIUM LOW	1½-2
	<b>Instructions</b> Put the pizza slice on a kitchen paper on ceramic plate. Stand for 1-2 minutes.		
Meat & Vegetable Wrap (Chilled)	200 g	MEDIUM	2-2½
	<b>Instructions</b> Put the chilled wrap (filled pastry roll) on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 1-2 minutes.		
Quiche/Pie (Chilled)	150 g	MEDIUM	2-2½
	<b>Instructions</b> Put quiche on kitchen paper on a ceramic plate. Stand for 2-3 minutes.		
Croissants	60 g (2 pcs)	MEDIUM	½-1
	<b>Instructions</b> Put the croissants on kitchen paper on a ceramic plate. Serve croissants directly after warming.		



### Defrosting and Cooking Desserts

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Berries in Sauce	250 g	MEDIUM	6-6½
	<b>Instructions</b> Put frozen fruits in a glass pyrex bowl with lid. Reheat covered. Stir once during standing time. Stand for 2-3 minutes.		
Yeast Dumplings with Jam Filling	300 g (2 pcs)	MEDIUM	4½-5
	<b>Instructions</b> Put frozen yeast dumplings (pre-cooked) side by side in a glass pyrex bowl with lid. Moist the top of them with cold water. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.		

### Defrosting Bread and Cake

Use the power levels and times in this table as a guide lines for cooking.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
Baguettes	150 g (1 pc)	DEFROST	ca. ½
	<b>Instructions</b> Put the baguette widthways on kitchen paper in the oven. Stand for 3-5 minutes.		
Bread Rolls	50 g (4 pcs)	DEFROST	ca. 3
	<b>Instructions</b> Put the rolls side by side on kitchen paper in the oven. Stand for 3-5 minutes.		
Fruit Cake	120 g (1 pc)	DEFROST	3-3½
	<b>Instructions</b> Put the piece of cake on a ceramic plate. Stand for 5-10 minutes.		
Cream Cake Roll	100 g (1 pc)	DEFROST	ca. 1
	<b>Instructions</b> Put the piece of cake on a ceramic plate. Place plate in the centre of table. Let stand until cream is totally defrosted. Stand for 10-20 minutes.		

## troubleshooting

### 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/+30s button.

- Is the door completely closed?

#### The food is not cooked at all.

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** 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.

## 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.

Model	GK643
Power source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	1600 W, 7 A
Output power	230 V : 1050 W (IEC-705) (5 power levels including defrost)
Operating frequency	2450 MHz
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	517 x 297 x 412 mm 336 x 225 x 349 mm
Volume	26 liter
Weight Net Gross	17.5 kg 19.0 kg

MEMO

MEMO

06 TECHNICAL SPECIFICATIONS



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	

DE68-04281B-01