

De Dietrich 

- ⓕ Notice d'utilisation et d'installation  
**Four à micro-ondes**
- ⓖⓑ Operating and installing instructions  
**Microwave Oven**
- ⓓ Gebrauchs-und Installationsanweisungen  
**Mikrowellenherde**

**De Dietrich** 

# SOMMAIRE F

Installation . . . . .	3
Conseils . . . . .	4
Présentation . . . . .	5
Bandeau de commande . . . . .	6
L'afficheur et le sélecteur . . . . .	7
Mise a l'heure / Equivalence des puissances . . . . .	8
Programmation micro-ondes /programmation express . . . . .	9
Les clayettes* . . . . .	10
La fonction gril / Programmation du gril* . . . . .	11
La fonction gril + micro-ondes / Programmation de la fonction gril + micro-ondes* . . . . .	12
La fonction Pizza* . . . . .	13
Le plat Pizza* . . . . .	15
Les fonctions chaleur tournante* . . . . .	16
Programmation de la fonction chaleur tournante* . . . . .	17
Programmation de la fonction chaleur tournante + micro-ondes* . . . . .	18
Touches Memoire . . . . .	19
Programmation enchainée . . . . .	20
Départ différé . . . . .	21
Un petit problème ! Que faire ? . . . . .	22
Entretien & nettoyage . . . . .	23
Recommandations / Service après-vente . . . . .	24

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation. Vous y trouverez des conseils importants concernant la sécurité, l'installation et l'utilisation de votre appareil.

# INSTALLATION

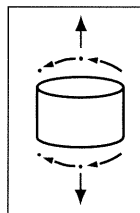
## AVANT BRANCHEMENT

- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

F

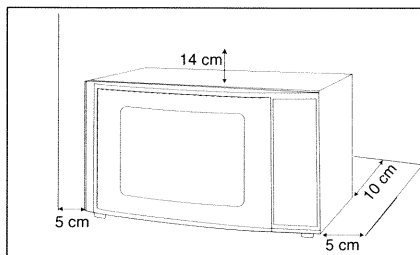
## EMPLACEMENT

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur. Pour assurer la bonne stabilité de l'appareil, le pied avant gauche est réglable (5 positions). Tournez-le pour rehausser ou descendre le four.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air **en dessous** et autour du four.



Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



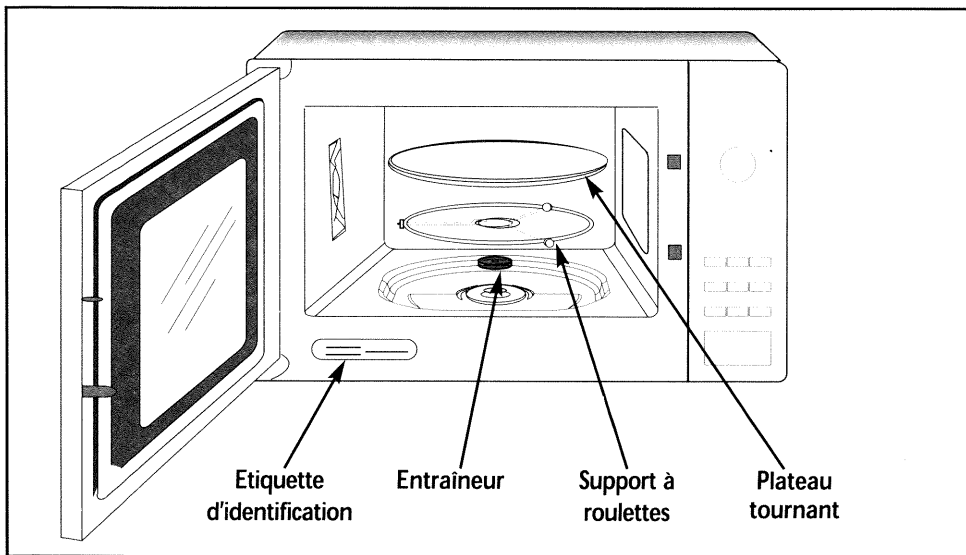
## RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.
- Certains appareils sont encastrables : pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au revendeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**

# CONSEILS

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, de couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- Pour les enfants, il est impératif :
  - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
  - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.
- **MISE EN GARDE** : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Lors du réchauffage des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de brûlure, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque pour empêcher le liquide de gicler subitement.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.

# PRÉSENTATION



- **Le PLATEAU TOURNANT :**

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.

- **Le plateau en position arrêt :**

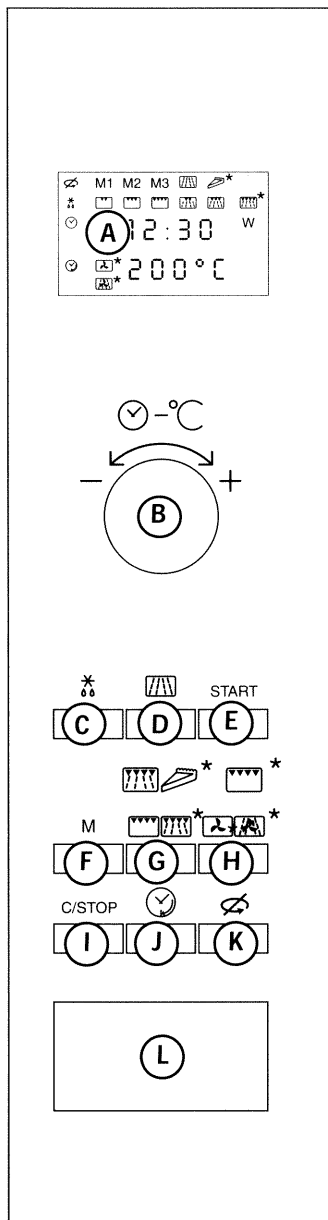
permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

- **Le SUPPORT A ROULETTES :**

- Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

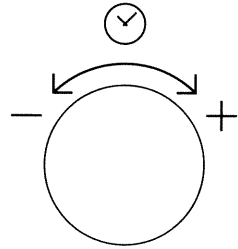
# BANDEAU DE COMMANDE

- A L'afficheur :**  
vous facilite la programmation en affichant :  
la fonction, le temps, la température de cuisson  
ou l'heure.
- B Le sélecteur :**  
permet de de programmer la durée, l'heure de la  
fin d'un programme ou l'horloge, ainsi que la  
température pour les fonctions chaleur tournante.
- C La touche décongélation \***  :  
permet de décongeler tout produit surgelé.
- D La touche micro-ondes**  :  
permet de choisir la fonction micro-ondes désirée.
- E La touche START :**  
permet de débiter tout programme.
- F La(es) touche(s) Mémoire M :**  
permet d'accéder rapidement à 3 opérations pré-  
programmées.
- G La touche Gril + micro-ondes**  / **pizza** \* :  
permet d'accéder directement aux fonctions gril  
+ micro-ondes ou pizza.
- La touche Gril**  / **Gril + micro-ondes** \* :  
permet de choisir le niveau de gril et gril + micro-  
ondes désiré.
- H La touche Gril** \* :  
permet de choisir le niveau de gril désiré.
- La touche chaleur tournante**  /  
**chaleur tournante + micro-ondes** \* :  
permet de cuire les aliments comme dans un  
four traditionnel, seul ou en combinaison des  
micro-ondes.
- I La touche Annulation C/STOP :**  
permet d'interrompre (Stop) ou d'effacer (Annulation)  
un programme en cours. Un appui pour Stop,  
deux appuis pour Annulation.
- J La touche horloge**  :  
permet de mettre l'horloge à l'heure ou pro-  
grammer un départ différé.
- K La touche Arrêt plateau**  :  
permet l'arrêt du plateau tournant.
- L La touche ouverture de porte :**  
permet d'ouvrir l'appareil ou arrêter un pro-  
gramme en cours.



\*selon modèle

# AFFICHEUR & SELECTEUR



**F**

L'afficheur et le sélecteur vous guident pour sélectionner :

plateau tournant :



ARRÊT PLATEAU

programmations mémorisées :

M1 M2 M3

fonctions :

Puissances micro-ondes



DECONGÉL



W

CUISSON TRÈS DOUCE / CUISSON DOUCE / MIJOTAGE /  
RÉCHAUFFAGE / CUISSON FORTE

Niveaux Gril



GRIL DOUX



GRIL MOYEN



GRIL FORT



GRIL DOUX  
+MICRO-ONDES



GRIL MOYEN  
+MICRO-ONDES



GRIL FORT  
+MICRO-ONDES

Chaleur tournante



CHALEUR  
TOURNANTE



CHALEUR TOURNANTE  
+MICRO-ONDES

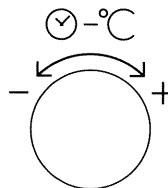
le temps de programmation, l'horloge ou départ différé



12:00



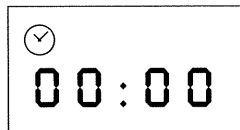
la température pour la chaleur tournante



200°C

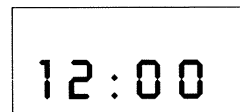
## MISE A L'HEURE

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge ☺ apparait dans l'afficheur et 00:00 clignote, vous invitant à régler l'heure.





### Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche horloge ☺.
- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur ☺ (ex. 12:00).
- Validez d'une simple pression sur la touche horloge ☺.



**Votre horloge est à l'heure.**

## EQUIVALENCE DES PUISSANCES


PUISSANCE - WATT		UTILISATION
 DECONGEL.	150 W	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain ou les aliments délicats.
 CUISSON		
CUISSON TRES DOUCE	250 W	Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
CUISSON DOUCE	350 W	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc...
MIJOTAGE	500 W	Pour tous les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
RECHAUFFAGE	700 W	Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.
CUISSON FORTE	1000 W	Pour cuire tous les légumes et potages. Pour chauffer tous les liquides.
PUISSANCE MICRO-ONDES RESTITUEE : 1000 W		



# LA PROGRAMMATION MICRO-ONDES

## Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.

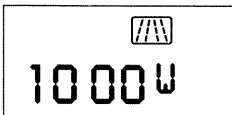
Ouvrez la porte. Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte. Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.

Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche **ARRÊT PLATEAU**  avant ou en cours de programme.

**Vous avez à votre disposition 6 puissances micro-ondes :**  
**(150 [décongélation] - 250 - 350 - 500 - 700 - 1000 W).**

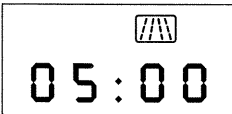
**Exemple :** Pour programmer une **CUISSON FORTE (1000 W)**.

- ① Sélectionnez 1000W avec le sélecteur micro-ondes



s'affiche.

- ② Programmez le temps, ex. 5 minutes avec le sélecteur :



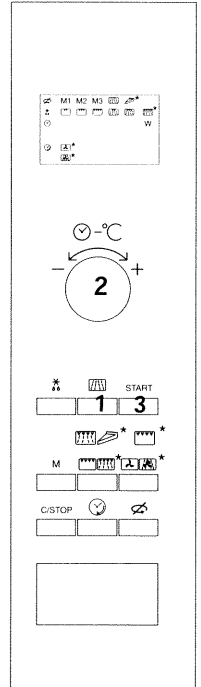
s'affiche.

- ③ Appuyez sur START.

Le programme démarre, le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.  
Un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.

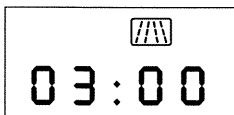
**Pour décongeler :** procéder de la même manière, en appuyant sur la touche décongélation afin de sélectionner la puissance micro-ondes 150W.

En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche C/STOP .



## PROGRAMMATION EXPRESS

- ① Programmez le temps, ex. 3 minutes avec le sélecteur :



s'affiche.

- ② Appuyez sur START.

Une programmation **CUISSON FORTE** démarre automatiquement :  
le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

# LES CLAYETTES\*

\*selon modèle

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes ou chaleur tournante + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

## La clayette fixe :

en fonction Gril ou Gril + M.O., permet de dorer les aliments de faible épaisseur.

## La clayette fixe pour les modèles avec fonction gril



## La clayette rabattable :

Pour rabattre en position basse :  
pousser les crochets vers l'intérieur  
et replier les pieds

en fonction Gril ou Gril + M.O. :

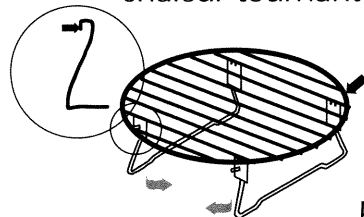
choisir le niveau selon le plat à griller

- en position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur
- en position basse pour les autres aliments.

en fonction chaleur tournante seule ou  
chaleur tournante + M.O.:

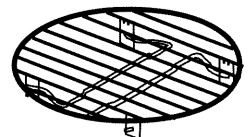
Poser votre plat toujours sur la clayette repliée.

## La clayette 2 positions pour les modèles avec fonction chaleur tournante



position  
haute




position  
basse  
(repliée)




# LA FONCTION GRIL \*

Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes.

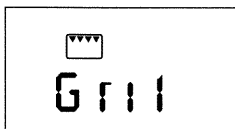
Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.

- Lors de l'utilisation du gril, il est nécessaire de se protéger les mains pour sortir les plats et d'utiliser des récipients qui supportent des températures élevées, tels que le verre à feu ou la céramique.
- MISE EN GARDE : les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est utilisé. Il y a lieu d'éloigner les jeunes enfants.
- Vous avez à votre disposition 3 niveaux de gril: **GRIL DOUX**  (appuyez une fois sur la touche gril), **GRIL MOYEN**  (appuyez deux fois sur la touche gril), et **GRIL FORT**  (appuyez trois fois sur la touche gril).
  - En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** en fonction gril pour griller viandes et poissons, et utilisez les niveaux **GRIL DOUX/MOYEN/FORT** pour la fonction gril + micro-ondes.

## PROGRAMMATION DU GRIL

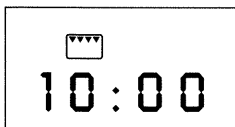
Exemple : Utiliser la fonction GRIL  pour programmer le gril fort

- ① Appuyez 3 fois sur la touche GRIL  ou GRIL/GRIL + M-O   \*



s'affiche.

- ② Programmez le temps avec le sélecteur, ex. dix minutes :

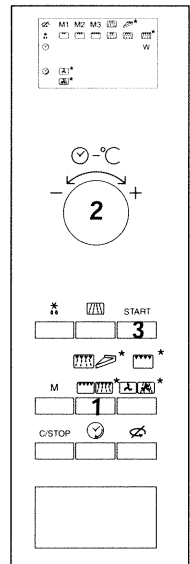


s'affiche

- ③ Appuyez sur **START**.

Le programme démarre : le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume, le temps se décompte.

\*selon modèle



# LA FONCTION GRIL + MICRO-ONDES \*

\* selon modèle

Cette fonction donne la possibilité d'utiliser simultanément les micro-ondes et le gril, ce qui permet une cuisson rapide.

- Vous pouvez associer chaque niveau de gril (DOUX-MOYEN-FORT) avec la puissance micro-ondes souhaitée (150-250-350-500-700-1000 W). Ainsi votre programme micro-ondes + gril est parfaitement adapté à vos besoins.

➤ Programmes types pour optimiser vos résultats de cuisson :

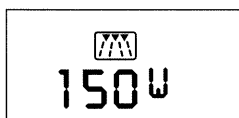
- bœuf & agneau : gril fort + puissance micro-ondes 150W
- dindonneau / porc / veau : gril fort + puissance micro-ondes 350W
- volaille : gril fort + puissance micro-ondes 500W
- poisson : gril moyen + puissance micro-ondes 500W
- gratin de pommes de terre : gril moyen + puissance micro-ondes 1000W
- lasagne : gril doux + puissance micro-ondes 1000W

## PROGRAMMATION DE LA FONCTION GRIL + MICRO-ONDES


Exemple : utiliser la touche gril + micro-ondes pour programmer le GRIL MOYEN + puissance micro-ondes CUISSON DOUCE.

① Appuyez deux fois sur la touche **MICRO-ONDES + GRIL / PIZZA**   \*

ou 5 fois sur la touche **GRIL/MICRO-ONDES + GRIL**   \*



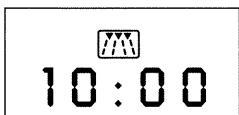
s'affiche.

② Sélectionner la puissance micro-ondes avec la touche ,  
ex. appuyez deux fois pour CUISSON DOUCE, 350W :



s'affiche.

③ Programmez le temps avec le sélecteur,  
ex. dix minutes :

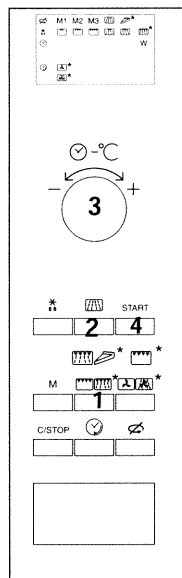


s'affiche.

④ Appuyez sur **START**.

Le programme démarre : le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume, le temps se décompte.

\*selon modèle



# LA FONCTION PIZZA

\* selon modèle

Avec la fonction **Pizza** vous obtiendrez un gain de temps et d'énergie tout en conservant le plaisir des recettes traditionnelles (goût, coloration et croustillant).

- La fonction **Pizza**, associée à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.
- Le plat **Pizza**, pourvu d'un revêtement particulier, absorbe les micro-ondes par le dessous.
- Il diffuse cette chaleur sous l'aliment pour le cuire ou le réchauffer et lui donner ainsi la coloration et le croustillant souhaités, tandis que le gril dore le dessus.

## 2 possibilités d'utilisation :

- **Sans préchauffage**, la fonction **Pizza** permet de cuire et dorer, la plupart des préparations surgelées et fraîches à base de pâte, tout en leur apportant le croustillant comme dans un four traditionnel.
- **Avec préchauffage** - le plat **Pizza** peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche **Pizza** 2 minutes maximum. Cela permettra de saisir et cuire les petites pièces de viandes ou de réchauffer et dorer les plats préparés portions, surgelés ou traiteurs à base de pâte.

## Conseils

- Retirer les aliments de leur emballage d'origine (métallique, plastique) avant de les cuire ou de les réchauffer en fonction **Pizza**.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire.
- Tous les aliments avec enveloppe ou peau, tels que pommes de terre ou saucisses, doivent être piqués avant cuisson.
- Après leur parfaite décongélation, bien essuyer les pièces de viandes avant de les saisir en fonction **Pizza**.
- Comme en cuisson traditionnelle, surveiller la coloration des aliments.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.
- Les aliments fourrés ou farcis ne doivent pas être dégustés trop rapidement (ex. : friands), car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur.
- La cuisson ou le réchauffage des œufs en fonction **Pizza** est à proscrire.
- Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction **Pizza**, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes entre chaque cuisson afin d'obtenir une meilleure coloration.

# LA FONCTION PIZZA

\* selon modèle

## Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

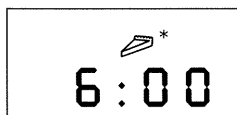
Placez la pizza surgelée directement dans le plat **Pizza**, posez le plat **Pizza** au centre du plateau tournant.

- ① Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES + GRIL / PIZZA**   ,



s'affiche.

- ② Programmez le temps avec le sélecteur,  
ex. six minutes :

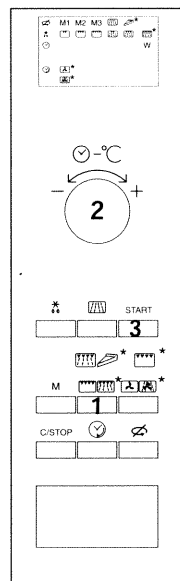


s'affiche.

- ③ Appuyez sur **START**.

Le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume.

- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.



# LE PLAT PIZZA \*

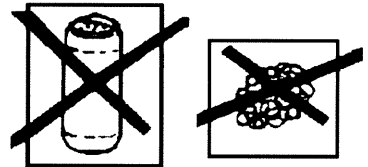
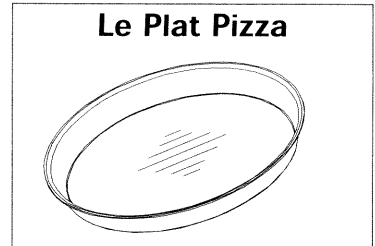
\* selon modèle

F

## Entretien du plat Pizza

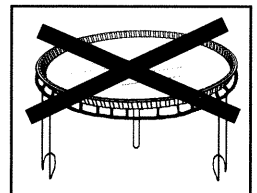
- L'intérieur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif; il n'est donc pas nécessaire de huiler le plat avant utilisation.
- Ne pas découper les aliments directement dans le plat afin de préserver ce revêtement.
- Pour nettoyer ce plat, une éponge, de l'eau chaude et un détergent liquide suffisent; ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

Le plat peut être lavé au lave-vaisselle.



## Remarques

- **Ne pas poser le plat Pizza sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.**
- Ne pas utiliser le plat **Pizza** dans un four traditionnel ni sur des surfaces de cuisson (gaz, électrique ou autres), ni sur une quelconque surface dégageant une forte chaleur.
- Ne laisser aucun ustensile dans le plat **Pizza** chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.



# LES FONCTIONS CHALEUR TOURNANTE

\*selon modèle

Vous avez à votre disposition :

la fonction chaleur tournante





- qui permet de cuire et dorer les aliments comme dans un four traditionnel

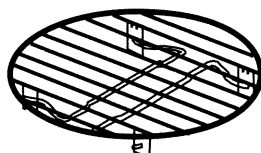
la fonction chaleur tournante + micro-ondes




- qui permet d'utiliser en combiné les micro-ondes et la chaleur tournante, pour un gain de temps important.

## Conseils

- La température de cuisson est réglable de 50° - 250° C par pas de 5°.
- Le temps de cuisson est réglable de 0 - 90 minutes.
- Il est préférable de programmer un temps minimal et d'en rajouter si nécessaire; surveiller la coloration des aliments.
- N'oubliez pas de toujours poser vos plats sur la clayette en position basse avec les fonctions **chaleur tournante**  et **chaleur tournante + micro-ondes** . Vous obtiendrez ainsi une meilleure répartition de chaleur et des résultats de cuisson optimaux.



**La clayette en position basse**

- Utilisez des récipients résistant aux températures élevées.
- Lors de cuissons en fonction chaleur tournante + micro-ondes , n'utilisez pas de plat de cuisson métallique.
- Bien se protéger les mains pour sortir le plat car celui-ci atteint des températures élevées.





# PROGRAMMATION CHALEUR TOURNANTE

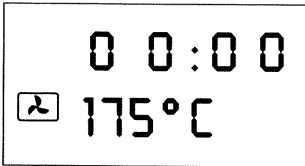
\*selon modèle

Rappel : mettez votre plat de cuisson sur la clayette en position basse.

F

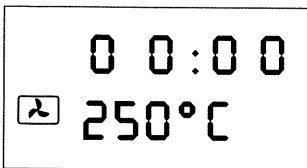
Exemple : une programmation chaleur tournante à 250°C pour 40 minutes.

① Appuyez sur la touche   pour sélectionner la fonction chaleur tournante.



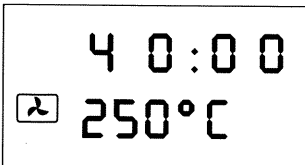
s'affiche,

② 175°C clignote. Vous avez 5 secondes pour programmer la température, ex. 250°C, avec le sélecteur.



s'affiche.

③ Quand 00:00 clignote, programmer le temps voulu à l'aide du sélecteur, ex. quarante minutes :

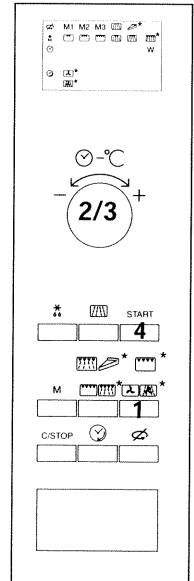


s'affiche

④ Appuyez sur **START**.

Le programme démarre : le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume, le temps se décompte.

- Quand la température programmée est atteinte, (ex. 250°C), 2 bips sonores retentissent.
- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.





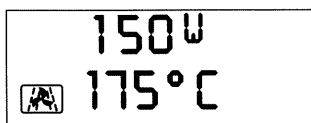
# PROGRAMMATION CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES

\*selon modèle

Rappel : mettez votre plat de cuisson sur la clayette en position basse.


**Exemple : une programmation chaleur tournante à 250°C + puissance micro-ondes 500W pour 20 minutes.**

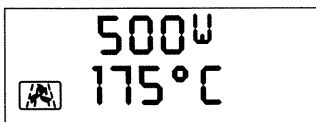
- ① Appuyez deux fois sur la touche   pour sélectionner la fonction chaleur tournante + micro-ondes.



s'affiche,

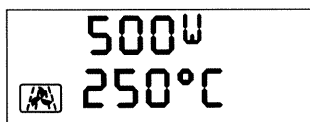
- ② Vous pouvez associer les puissances micro-ondes 150-250-350-500 à la fonction chaleur tournante.

150W clignote. Vous avez 5 secondes pour sélectionner la puissance micro-ondes avec la touche , ex. appuyez 3 fois pour MIJOTAGE 500W :



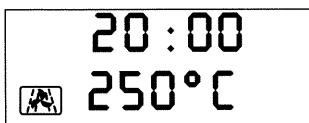
s'affiche

- ③ Vous avez 5 secondes pour programmer la température voulue avec le sélecteur, ex. 250°C



s'affiche

- ④ Quand 00:00 clignote, programmez le temps voulu à l'aide du sélecteur, ex. vingt minutes :

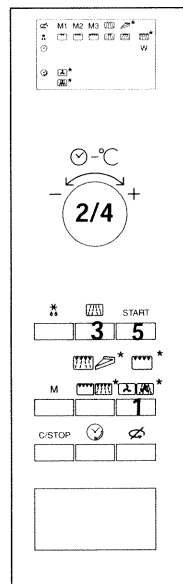


s'affiche

- ⑤ Appuyez sur **START**.

Le programme démarre : le plateau tourne, l'éclairage intérieur s'allume, le temps se décompte.

- Quand la température programmée est atteinte, (ex. 250°C), 2 bips sonores retentissent.
- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.



# TOUCHES MEMOIRES M / M1-M2-M3 \*

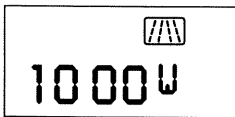
\*selon modèle

La fonction Mémoires vous permet d'enregistrer 3 programmes courants, que vous pouvez accéder ensuite en appuyant sur M ou M1 / M2 / M3. Tous les programmes peuvent être mis en mémoire.

**Exemple : Utiliser la touche Mémoire pour préprogrammer le réchauffage d'une assiette.**

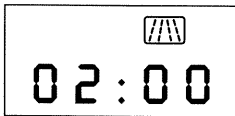
Programmer comme pour un démarrage immédiat :

- 1 Appuyez sur la touche micro-ondes afin de choisir CUISSON FORTE :



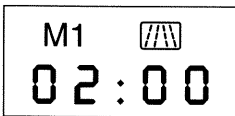
s'affiche.

- 2 Programmez le temps, ex. 2 minutes avec le sélecteur :

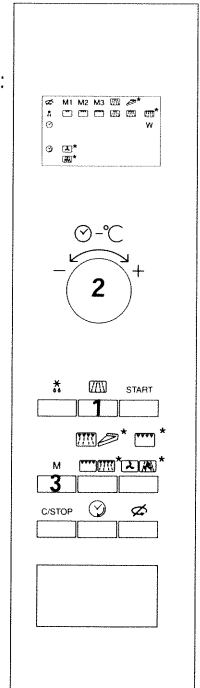


s'affiche.

- 3 Au lieu d'appuyer sur START, appuyez sur la touche MEMOIRE M (M1); un bip sonore confirme l'enregistrement de votre programme personnalisé.



s'affiche.



Procéder de la même façon en appuyant 2/3 fois ou en utilisant les touches Mémoires M2 & M3 afin d'enregistrer 2 programmes supplémentaires.

**Pour lancer un programme mémorisé :** appuyez sur la touche mémoire 1/2/3 fois ou appuyez sur la touche mémoire associée (M1/M2/M3); les informations préprogrammées s'affichent.


Appuyez sur START, le programme démarre.

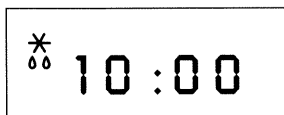
# PROGRAMMATION ENCHAÎNÉE

Vous pouvez enchaîner 2 programmes, combinant parmi toutes les fonctions disponibles : décongélation / micro-ondes / gril / micro-ondes + gril / pizza / chaleur tournante / chaleur tournante + micro-ondes.


**Exemple : Utilisation de la programmation enchaînée pour lancer une décongélation de 10 minutes suivie d'une programmation micro-ondes (mijotage) + gril moyen pour 20 minutes**

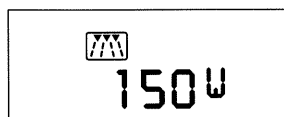
Procéder comme pour programmer une décongélation simple :

- appuyez sur la touche décongélation 
- programmez le temps (ex. 10 min).



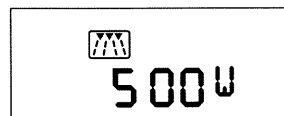
s'affiche.

- ② Au lieu d'appuyer sur START, programmez la fonction suivante :
- appuyez sur la touche  pour programmer micro-ondes + gril moyen



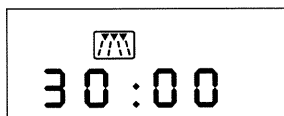
s'affiche.

- ③ Sélectionnez la puissance micro-ondes, ex. MIJOTAGE



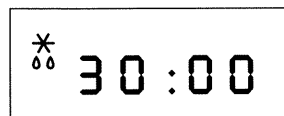
s'affiche.

- programmez en rajoutant le temps (ex. 20 min) au temps de décongélation.



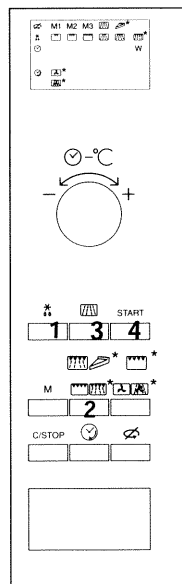
s'affiche.

- ④ Appuyez sur START.



s'affiche.

La programmation enchaînée gril + micro-ondes débutera automatiquement à la fin de la décongélation.



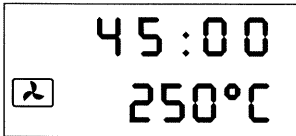
# DEPART DIFFERE

Vérifier que l'heure de l'horloge est exacte avant de commencer la programmation.

Exemple : 16:00

F

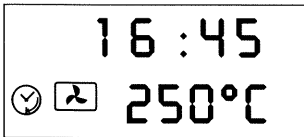
- ① Programmez comme pour un départ immédiat :  
sélectionnez la fonction et le temps (ex. chaleur tournante 45 minutes).



s'affiche.

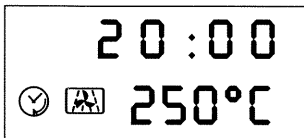
- ② Au lieu d'appuyer sur START, appuyez sur la touche horloge .

Le temps de programmation (45 min) est rajouté automatiquement à l'heure (16:00) et clignote dans l'afficheur, ainsi que l'horloge et la fonction sélectionnée.

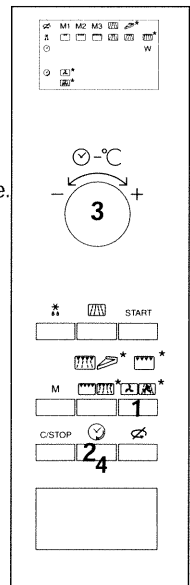


s'affiche.

- ③ Programmez LA FIN de la programmation, ex. vous voulez que le plat soit prêt à 20:00.



s'affiche.  
20:00 clignote



- ④ Appuyez de nouveau sur la touche horloge. L'horloge ainsi que l'heure de fin de cuisson pré-programmée s'affichent.



- Vous pouvez programmer un départ différé avec toutes les fonctions à votre disposition sauf la décongélation; vous pouvez également programmer le départ différé d'une programmation enchainée.
- Le temps de programmation minimum pour un départ différé est d'une minute.

# UN PETIT PROBLÈME ! QUE FAIRE?

## Problèmes

- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme\*
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▼ L'aliment n'est pas chauffé en programme micro-ondes
- ▼ L'appareil produit des étincelles

## Conseils

- ▲ Appuyer sur les touches **ARRÊT PLATEAU**  et **DÉCONGÉL.**  pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.  
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.
- ▲ Enlever tous dépôts de résidus de cuisson sur l'élément chauffant.\*
- ▲ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Nettoyer la grille d'aspiration sous l'appareil.  
Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- ▲ Vérifier que l'entraîneur et le support à roulettes soient bien positionnés.  
Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson ...  
Eloigner tout élément métallique des parois du four.  
Ne jamais utiliser d'éléments métalliques avec la clayette.

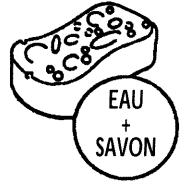
\*selon modèle

# ENTRETIEN & NETTOYAGE

- **L'entretien régulier de votre appareil vous permettra de le garder en bon état de marche.** Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.

- **Veillez à ce que le plan de travail sur lequel repose votre four reste toujours propre;** l'aspiration de saletés autour de votre four pourrait endommager l'appareil.

- Le nettoyage des appareils possédant uniquement la fonction micro-ondes se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur.

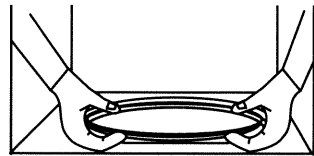


- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

- Pour les appareils munis d'une fonction gril ou chaleur pulsée, le dessus et les sorties d'air arrières sont très chauds. Veillez à ne pas toucher ces parties après utilisation. Procédez au nettoyage de l'intérieur du four lorsque celui-ci est tiède. Utilisez un tampon au savon en fine laine d'acier.

- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.

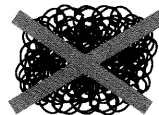
Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.



N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.


- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent toujours être propres. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



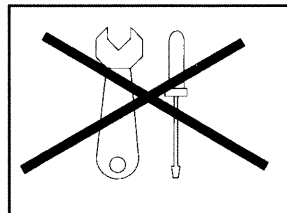
# RECOMMANDATIONS

## EN COURS DE PROGRAMME :

- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche **ARRÊT PLATEAU** .
- Pour modifier un programme, appuyer deux fois sur la touche **C/STOP** et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **START** pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction Décongélation (150W), retournez l'aliment à mi-programme pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **START** pour redémarrer la décongélation.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche **C/STOP**.

## SERVICE APRES-VENTE

- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
  - **Vérifiez que la porte n'est pas déformée.**
- Si l'appareil ne fonctionne pas,  
**avant** d'appeler le réparateur :
  - Vérifiez l'alimentation électrique.
  - Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
  - Vérifiez votre programmation.



**ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.**

**MISE EN GARDE :** il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

**Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.**

Vous pouvez nous téléphoner au :

**0,99 F TTC / mn**  
**N° Indigo 0 825 06 16 04**



# CONTENTS

Installation . . . . .	26
Important instructions . . . . .	27
General description . . . . .	28
Control panel . . . . .	29
The display & the selector knob . . . . .	30
Setting the clock / Microwave power settings . . . . .	31
Setting a microwave programme/ Express programme . . . . .	32
The grilling racks* . . . . .	33
The grill function / Programming the grill function* . . . . .	34
The microwave + grill function / Programming the microwave + grill function* . . . . .	35
The Pizza function* . . . . .	36
The Pizza dish* . . . . .	38
The fan functions* . . . . .	39
Programming the fan function* . . . . .	40
Programming the fan + microwave function* . . . . .	41
Memory keys . . . . .	42
Linked programs . . . . .	43
Preprogramming START . . . . .	44
Troubleshooting guide . . . . .	45
Care & cleaning . . . . .	46
Pointers / After-sales service . . . . .	47

Please read this user manual carefully. It contains important instructions concerning installation, use and security measures.

\*for certain models



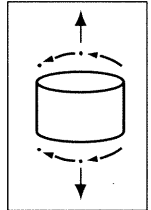
# INSTALLATION

## BEFORE CONNECTION

- Check whether your oven has suffered any damage during transport (deformed door or door seal, etc.). If you see any signs of damage, contact your dealer before use.
- Verify the power voltage. If there is a PERMANENT undervoltage (200-210 volts), consult your electrical installer.

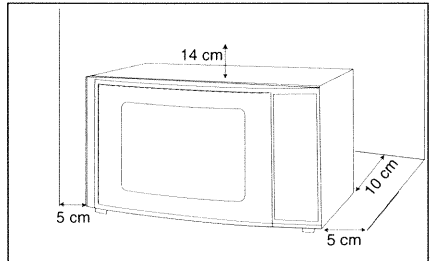
## LOCATION

- The oven must be set on a work surface at least 85 cm above floor level.
- Place the oven on a flat and horizontal surface, away from any source of heat or steam. To ensure the stability of the microwave oven, the front left foot is adjustable (5 positions). Turn it to raise or lower the appliance.
- Make sure that air may circulate freely around the oven.



Leave sufficient space around the oven :

- 5 cm between the sides of the oven and any walls or objects
  - 14 cm above the oven
  - 10 cm behind the oven.
- Allow nothing to obstruct the ventilation louvers at the back of the appliance.
  - Make sure the electrical plug will be accessible after installation.



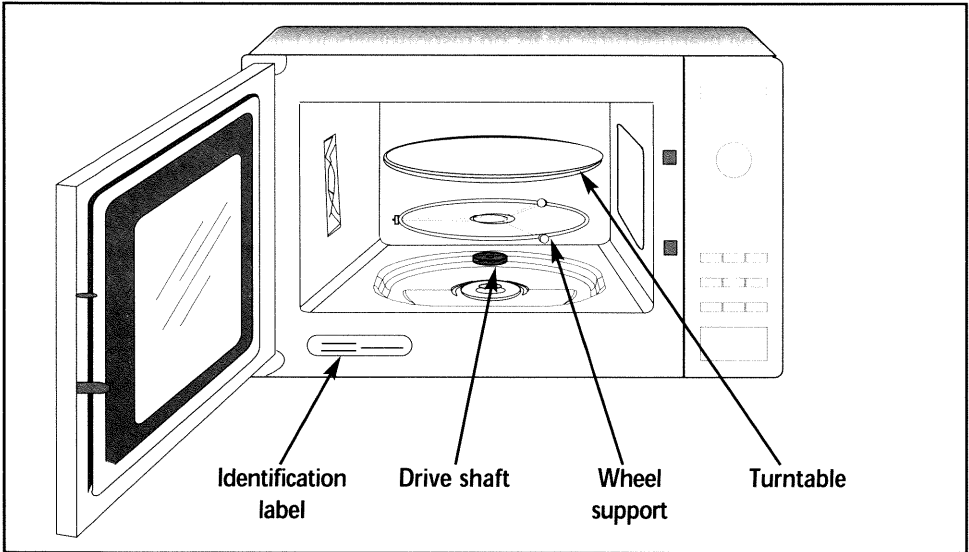
## ELECTRICAL CONNECTION

- Your installation must be protected by a 16 Amp thermal fuse.
- It is mandatory to use a power point with a **ground terminal**, connected in accordance with current safety regulations.
- In your electrical installation, provide a device that is accessible to the installer, capable of separating the appliance from the mains power and whose contact opening is at least 3 mm at all of the poles.
- Never operate the oven if the supply cord and/ or its plug are damaged. **In case of damage, call in a specialised technician trained by the manufacturer.**

# IMPORTANT INSTRUCTIONS

- Your appliance is designed exclusively for the domestic purposes of defrosting, heating or cooking foods. The manufacturer bears no responsibility in the case of improper usage.
- Before use, make sure that the containers are appropriate for microwave usage (e.g.: heat resistant glass, porcelain, etc.).
- To avoid deterioration of your microwave oven, never operate it empty or without the turntable.
- Never tamper with the lock mechanism of your microwave oven; you could cause damage requiring repair by an authorised technician.
- Be sure to watch closely when heating or cooking foods in disposable plastic or paper containers or any other combustible material, due to fire hazard.
- It is not advisable to use metal recipients, forks, spoons, knives, metal ties or staples for deep-freeze bags.
- For baby food and children's food, it is essential :
  - to remove the nipple before heating up baby bottles, shake the contents and test the temperature on the back of your hand before feeding.
  - to stir and verify the temperature of children's foods before serving to avoid causing serious internal burns.
- **WARNING** : Do not allow children to use the microwave oven without supervision unless they have been thoroughly instructed in the proper use and the dangers of improper operation.
- It is advisable to cover food in most cases. It will be tastier and your oven will stay cleaner. However, be sure to remove the cap or lid before cooking foods or heating liquids in a sealed bottle or container, which could otherwise explode.
- The heating or cooking of boiled, coddled eggs or fried eggs by microwave is prohibited. They can burst and cause serious burns or irreparable damage to your oven.
- When heating liquids, the boiling point may be reached without the typical bubbles appearing on the surface. To prevent liquids from boiling over and possible burns, wait 20 seconds before removing the containers from the appliance or adding anything to the liquids, to avoid sudden spurting of the liquid.
- For small amounts (one sausage, a single croissant, etc.), place a glass of water alongside the food item.
- Time settings that are too long may dry out and burn the food. To avoid such incidents, never use the same cooking times as those recommended for traditional ovens.
- If smoke appears, keep the oven door closed and disconnect the oven or turn it off.

# GENERAL DESCRIPTION



- **THE TURNTABLE :**

ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene.

- It may be used as a cooking dish.
- Rotation is controlled by the drive shaft and the wheel support.
- The turntable rotates in both directions.
- If it does not turn, verify that all components are properly positioned.

- **TURNTABLE OFF  :**

stops the turntable from revolving in order to use platters which require the entire oven space. When stopped, remember to stir the contents or turn the dish midway through the programme.

- **THE WHEEL SUPPORT :**

Do not try to rotate the roller ring manually, as you could damage the drive system. If it does not turn smoothly, make sure that there is nothing in the well beneath the turntable.

# CONTROL PANEL

## A Display window :

to simplify programming, the display indicates : the time of day, the programme length, the functions or cooking temperature programmed.

## B Selector knob :

to set the clock, the programme length or the end-time of a programme and the temperature for the fan heat functions.

## C Defrost key :

to defrost all frozen food.

## D Microwave key :

to set the microwave power level.



## E START key :

to start all programmes.

## F Memory key(s) M :

for rapid access to 3 preprogrammed operations.

## G Grill + Microwave / pizza key \* :

to program the microwave + grill and pizza functions.  
**Grill  / Grill + Microwave key \* :**  
 to select the desired level of grill and grill + microwave functions.

## H Grill key \* :

to select the desired level of grill.

## Fan heat fan heat + microwave key\* :

to cook as if with a traditional oven or combined with microwave power for speedy results.

## I CLEAR/STOP key C/STOP :

to interrupt (press once) or cancel a programme (press twice).

## J Clock key :

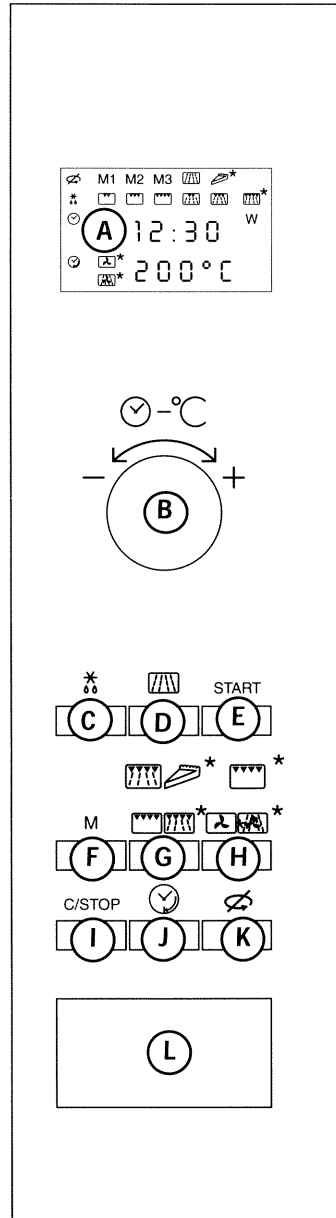
to set the clock or preprogramme START.

## K Stop-Turntable key :

to stop the turntable from revolving.

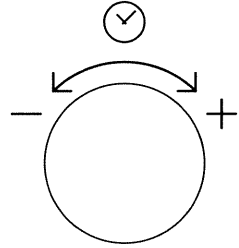
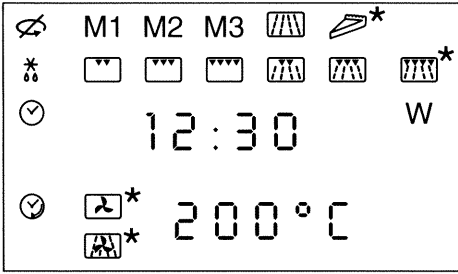
## L Door open button :

to open the door or stop the oven.



GB

# THE DISPLAY & THE SELECTOR KNOB



The display and the selector knobs guide you in your choice of :

turntable option :



STOP TURNTABLE

memorized programme settings :

M1 M2 M3

functions :

**Microwave power levels**



DEFROST



W

VERY LOW COOK / LOW COOK / SIMMER / REHEAT / HIGH COOK

**Grill levels\***



LOW GRILL



MEDIUM GRILL



HIGH GRILL

**Microwave + grill levels\***



LOW GRILL  
+MICROWAVE



MEDIUM GRILL  
+MICROWAVE



HIGH GRILL  
+MICROWAVE

**Fan functions\***



FAN



FAN  
+MICROWAVE

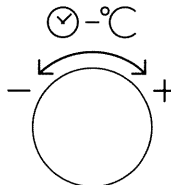
the programme length, clock or preprogrammed start time



12:00




the temperature for fan heat

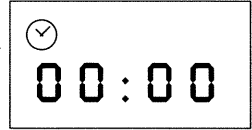


200°C




\*for certain models

# SETTING THE CLOCK

After first plugging in your microwave oven or after a power outage, the clock  appears in the display and 00:00 flashes, inviting you to set the time.

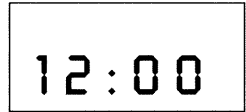


## To set the clock :







- Press the **CLOCK key**  for 5 seconds.
- Turn the **time selector knob**  to the correct time (ex. twelve o'clock).
- Validate by pressing the **CLOCK key** .

**GB**

Your clock is set.




# MICROWAVE POWER SETTINGS

POWER SETTING	APPLICATION
 DEFROST 150W	To defrost meat, fish, fruit, bread or delicate dishes.
 VERY LOW COOK 250W	To top off cooking of delicate dishes or to cook very slowly.
 LOW COOK 350W	To finish programmes begun with the HIGH COOK power setting which might otherwise over cook on the outside, for instance veal or pork roast.
 SIMMER 500W	To cook fish and poultry. To finish programmes begun with the HIGH COOK power setting such as beans, lentils or milk-based dishes.
 REHEAT 700W	To reheat all fresh or frozen pre-cooked dishes and frozen vegetables.
 HIGH COOK 1000W	To cook fresh vegetables and soup. To heat up all liquids.
MICROWAVE OUTPUT POWER : 1000W	

# SETTING A MICROWAVE PROGRAMME

Your microwave oven is now plugged in and the clock is set.

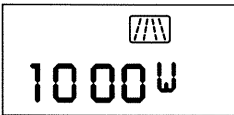
Open the door, set the dish inside, close the door. If the door is not properly shut, the appliance will not operate.

If the dish is too large to turn freely inside the oven, press the **STOP TURNTABLE** key  before or during the programme.

**6 microwave power levels are available :**  
(150 [defrost] - 250 - 350 - 500 - 700 - 1000 W).

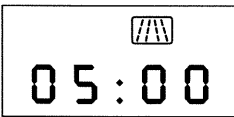
**Example : Set a microwave programme at the HIGH COOK power level (1000 W).**

① Press the **MICROWAVE POWER KEY** to select 1000W :



is displayed.

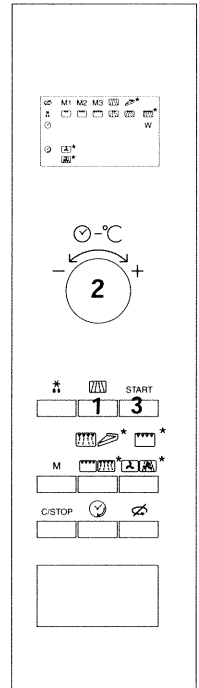
② Set the programme time with the selector knob, ex. five minutes :




is displayed.

③ Press **START**.

The programme begins : the turntable revolves, the oven light comes on.  
3 beeps announce the end of a programme. The beeps are repeated every minute for 10 minutes until you open the door.

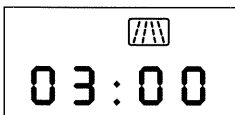


To **defrost**, proceed similarly, using the defrost key  to select the 150W power level.

If there is an error in the programming, press the **CLEAR/STOP** key twice.

## EXPRESS PROGRAMME

① Set the programme time with the selector knob, ex. three minutes :



is displayed.

② Press **START**.

The HIGH COOK programme begins automatically : the turntable revolves, the oven light comes on.



# THE GRILLING RACKS

\* for certain models

Make sure that the rack is always well centered on the turntable.

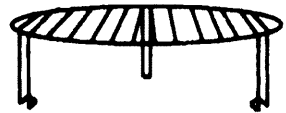
Never use any metal dish with the rack with the microwave, grill + microwave or fan + microwave functions.

Nevertheless you may heat up food in an aluminium tray if you place a plate between the tray and the rack.

## The rack :

to brown shallow dishes with the grill or microwave + grill functions

**The rack**  
for models featuring the grill function



## The folding rack :

To fold down the rack :

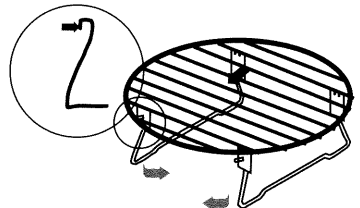
push in on the protruding hooks and fold in the stands

with the Grill or Grill + Microwave functions :  
choose the rack level according to the dish you wish to grill

- high position to brown dishes which are rather flat
- low position as required for other dishes.

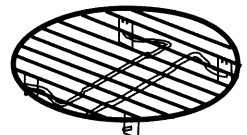
with the fan or fan + microwave functions :  
always set your dishes on the rack folded down to the low position.

**The 2 level rack**  
for models featuring the fan function



high position




low position  
(folded)



# THE GRILL FUNCTION \*




\*for certain models

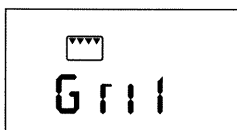
This function enables you to grill meat and brown dishes such as gratins. It may be used before or after cooking, as called for in the recipe.

- After grilling make sure to use an oven mitt to handle dishes, and remember to use only oven-proof cookware such as ceramic dishes or heat resistant glass.
- **WARNING :** Do not allow children to approach the microwave oven during use of the grill as certain exposed parts may become hot.
- Three grill levels are available : **LOW GRILL**  (press the GRILL key once), **MEDIUM GRILL**  (press the GRILL key twice), and **HIGH GRILL**  (press the GRILL key 3 times).
  - As a general rule, use the HIGH GRILL level for the grill function, for example to grill meat and fish. The HIGH, MEDIUM & LOW GRILL levels are used with the combined microwave + grill function.

## PROGRAMMING THE GRILL FUNCTION

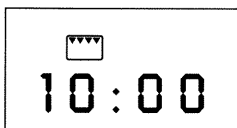
**Example :** Use the grill key to set a programme using the HIGH GRILL level.

- ① Press the **GRILL**  or **GRILL/GRILL + MICROWAVE** key   \* 3 times,



is displayed.

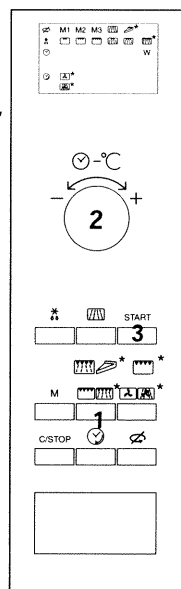
- ② Set the programme time with the selector knob, ex. ten minutes :



is displayed.

- ③ Press **START**.

The programme begins : the turntable revolves, the oven light comes on, the timer counts down.



\*according to model

# THE MICROWAVE + GRILL FUNCTIONS \*

\*for certain models

This function enables you to use the microwaves and grill **simultaneously**, for rapid cooking.

- You may combine each of the 3 grill levels (LOW-MEDIUM-HIGH) with any of the 5 microwave power settings (150-350-500-700-1000 W), allowing you to tailor a programme to your specific cooking needs.

➤ Sample programmes to obtain best results :

- beef & lamb : high grill + 150W microwave level
- turkey / pork / veal : high grill + 350W
- poultry : high grill + 500W
- fish : medium grill + 500W
- potatoes au gratin : medium grill + 1000W
- lasagna : low grill + 1000W

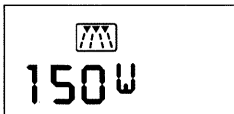
**GB**

## PROGRAMMING THE MICROWAVE + GRILL FUNCTION


Example : use the grill key + microwave key to set a microwave + grill programme using the MEDIUM GRILL level + LOW COOK microwave power setting.

- ① Press the **GRILL + MICROWAVE / PIZZA** key 2 times  

or the **GRILL/GRILL + MICROWAVE** key   \* 5 times,



is displayed.

- ② Set the microwave power level with the microwave key , ex. press once for LOW COOK, 350W :



is displayed.

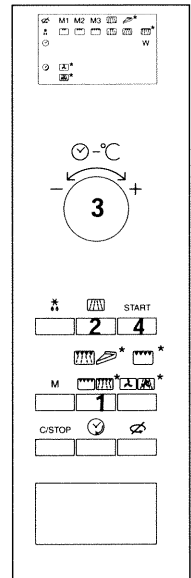
- ③ Set the programme time with the selector knob, ex. ten minutes :



is displayed.

- ④ Press **START**.

The programme begins : the turntable revolves, the oven



\*according to model

# THE PIZZA FUNCTION

\* for certain models

With the **Pizza** function you can save time and energy cooking your favorite dishes and have them turn out as crispy, tasty and golden brown as if cooked in a traditional oven.

- Use of the **Pizza** key together with the **Pizza** dish, allows you to use the grill and microwave functions simultaneously.
- The **Pizza** dish features a special coating that absorbs microwaves through its bottom.
- It radiates heat from below the food to cook or reheat it, giving it the required color and crispness while the grill browns the top.

## 2 cooking methods :

- **Without preheating** - by using the **Pizza** function you can cook and brown most frozen meals and fresh, dough-based dishes without preheating the **Pizza** dish. They turn out as crispy as if cooked in a traditional oven.
- **With preheating** - the **Pizza** dish can be preheated using the **Pizza** key for a maximum of 2 minutes. Preheating is recommended to cook or brown small pieces of meat or fish and some dough-based, frozen and take-out dishes.

## Recommendations :

- Take foods out of their metallic or plastic packaging before cooking or reheating them with the **Pizza** function.
- It is advisable to program shorter cooking times and extend if necessary.
- All foods with a skin or wrapping, such as potatoes and sausages, must be pierced before cooking.
- Make sure pieces of meat are completely thawed out and dried off before searing with the **Pizza** function.
- Keep an eye on the food's coloring, just as you would with a traditional oven.
- Protect your hands when taking out the dish because it can be extremely hot.
- Do not serve stuffed foods (apple pastry for example) too quickly because they can be warm on the surface whereas the filling is extremely hot.
- Cooking or reheating of eggs with the **Pizza** function is prohibited.
- If you wish to cook several dishes consecutively with the **Pizza** function, allow the oven to cool 10 minutes between dishes for better browning.



# THE PIZZA FUNCTION

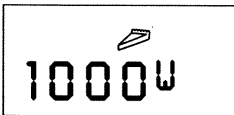
\* for certain models

## Example : to cook a frozen pizza (350 g)

Place the frozen pizza directly on the **Pizza** dish, place the **Pizza** dish on the middle of the turntable.

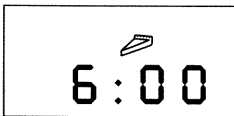
GB

- ① Press the **MICROWAVE + GRILL / PIZZA** key  ,



is displayed.

- ② Set the programme time with the selector knob, ex. six minutes :

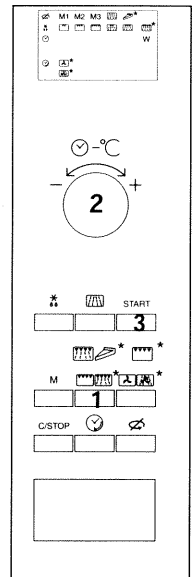


is displayed.

- ③ Press **START**.

The programme begins : the turntable revolves, the oven light comes on, the timer counts down.

- Be sure and use an oven mitt to remove the pizza dish.

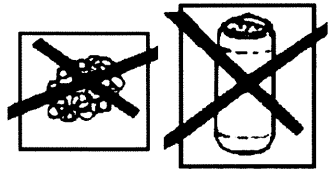
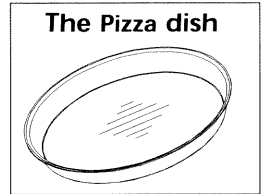


# THE PIZZA DISH

\* for certain models

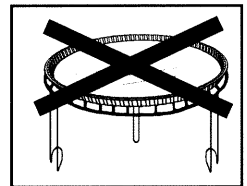
## Care of the Pizza dish

- The inside of the dish is covered with a non-stick coating, so it is not necessary to grease it before use.
- Do not cut foods directly in the **Pizza** dish as this damages the non-stick coating.
- The **Pizza** dish is dishwasher-safe.
- Use a sponge, hot water and dishwashing liquid to wash the dish. Do not use a metallic sponge or scouring powder.



## Recommendations

- Do not place the **Pizza** dish on the rack; this could cause irremediable damage to your oven.
- Do not place the **Pizza** dish in a traditional oven, on gas, electric or other stoves or on any very hot surface.
- Do not leave any utensils in a hot **Pizza** dish as the high temperature may damage them.



# THE FAN FUNCTIONS

\* for certain models

**2 convection cooking functions are available :**



**the fan function** 

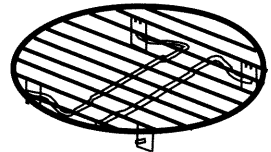
- to cook and brown food just as in a traditional convection oven

**the fan + microwave function** 


- to combine microwave power with fan cooking, for considerable time savings.

## Pointers

- The cooking temperature may be set from 50° - 250° C by 5° steps.
- Cooking time may be set from 0 - 90 by 1 minute steps.
- It is always preferable to set a minimal cooktime and extend if necessary; check the browning of your dishes to avoid overcooking.
- Remember to always place your dishes on the rack in the low position when using the fan function  or fan + microwave function . This will ensure even heat distribution thereby providing optimal cooking results.



**Folded-down  
rack**

- Use only heat-resistant ovenware.
- Never use metal dishes when cooking with the fan + microwave function .
- Always use an oven mitt to remove your dish as it may become quite hot.

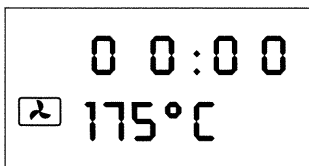
# PROGRAMMING THE FAN FUNCTION

\* for certain models

Remember to set your ovenware on the rack in the low position.

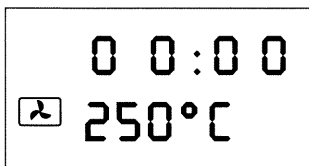
Example : baking at 250°C for forty minutes.

① Press the **FAN / FAN + MICROWAVE** key  .



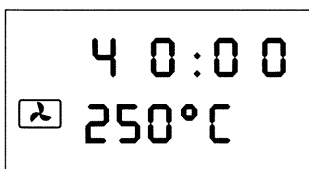
is displayed.

② 175°C flashes, to prompt you to set the desired temperature, ex. 250°C, with the selector knob (within 5 seconds)



is displayed

③ When 00:00 flashes, set the programme time, ex. 40 min, with the selector knob

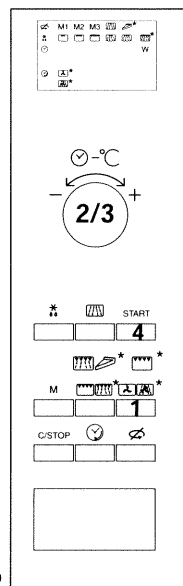


is displayed

④ Press **START**.

The programme begins : the turntable revolves, the oven light comes on, the timer counts down.

- Two tones announce that the selected temperature (ex. 250°C) has been reached.
- At the end of the cooking time, remember to use an oven mitt to remove the dish.





# PROGRAMMING THE FAN + MICROWAVE FUNCTION

\* for certain models

**Remember to set your ovenware on the rack in the low position.**


**Example : cooking with fan at 250°C + 500W microwave power for 20 minutes.**

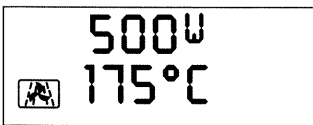
① Press the **FAN/FAN + MICROWAVE** key   twice to select the fan + microwave function.



is displayed.

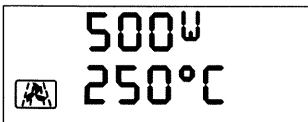
② The microwave power levels 150-250-350-500 may be associated with the fan function.

150W flashes to prompt you to set the desired level with the microwave key  (within 5 seconds), ex. press 3 times for SIMMER level, 500W



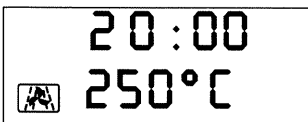
is displayed.

③ Set the desired temperature, ex. 250°C, with the selector knob (within 5 s)



is displayed.

④ When 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob, ex. twenty minutes :

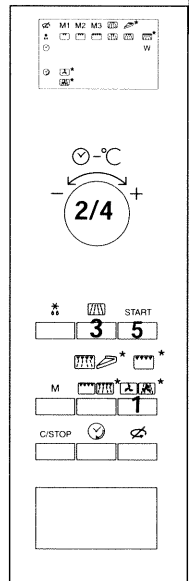


is displayed.

⑤ Press **START**.

The programme begins : the turntable revolves, the oven light comes on, the timer counts down.

- > Two tones announce that the selected temperature (ex. 250°) has been reached.
- > At the end of the cooktime, remember to use an oven mitt to remove the dish.



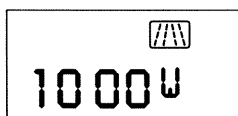
**GB**

## MEMORY KEYS M / M1-M2-M3 \*

The Memory function allows you to store 3 frequently used programmes which you can then access simply by pressing M (or M1 / M2 / M3). You may memorize any programme you wish.

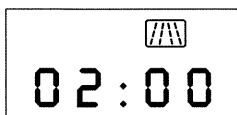
**Example : Use the Memory key to preprogramme heating up a plate of food.**  
Proceed as if setting the programme for immediate use :

- ① Press the microwave power key to select HIGH COOK (1000W)



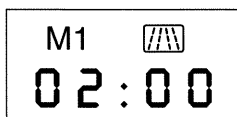
is displayed.

- ② Set the programme time with the selector knob, ex. 2 minutes :

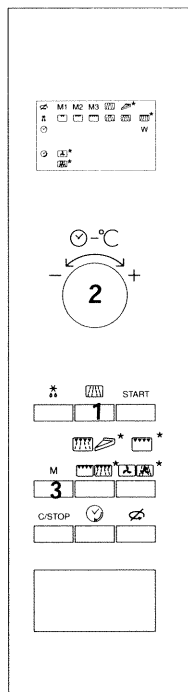


is displayed.

- ③ Instead of START, press the **MEMORY key M or M1**; after several seconds you will hear a tone confirming that the personalized programme has been memorized.



is displayed.



You may memorize two more programmes by pressing the Memory key two or three times or by pressing the M2 / M3 keys.

**To call up a programme**, press once/twice/three times or press the corresponding Memory key (M1/M2/M3); the preprogrammed information is displayed.

Press START, the memorized programme begins.

\*according to model


# LINKED PROGRAMMES

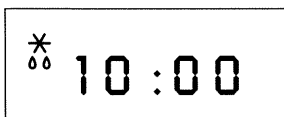
You may link 2 different programmes, combining any of the available functions amongst : defrost / microwave / grill / microwave + grill / pizza / fan / fan + microwave.

**Example : Using linked programming to defrost ten minutes followed by simmer level microwave + medium grill programme for 20 minutes**

**GB**

① Proceed as if setting only a defrost programme :

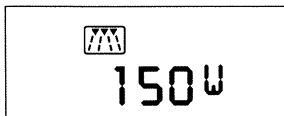
- press the defrost key 
- set the programme time (ex. 10 min).



is displayed.

② Instead of pressing START, programme the next operation :

- press the microwave + grill key to select microwave + medium grill



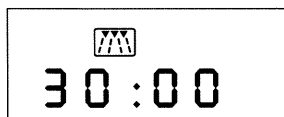
is displayed.

③ Set the microwave level, ex. SIMMER



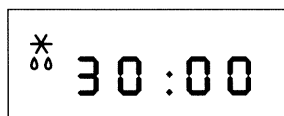
is displayed.

- set the programme length (ex. 20 min), adding it to the defrost time.

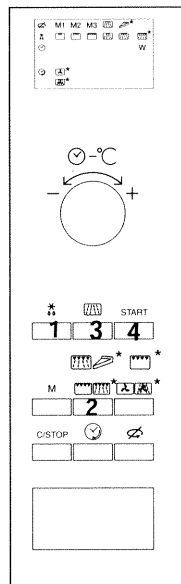


is displayed.

④ Press START.



is displayed.



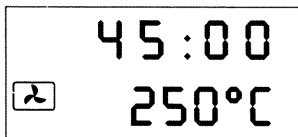
The linked microwave + grill programme will automatically begin at the end of the defrost programme.

# PREPROGRAMMING START


Before programming, check that the clock is set to the correct time.

Example : 16:00

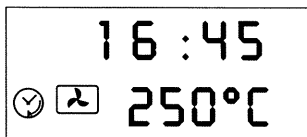
- Proceed as if setting the desired programme for immediate use :  
select your function and programme length (ex. fan air 45 minutes).



is displayed.

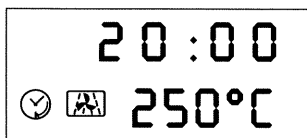
- Instead of START, press the **CLOCK** key .

The programme length (45 min) is automatically added to the clocktime (16:00) and this hour flashes in the display, together with the clock symbol and the selected function.




is displayed.

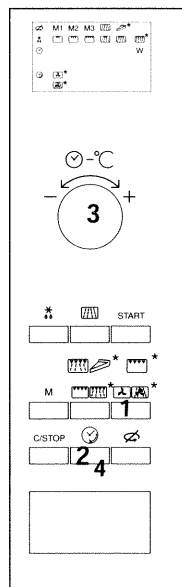
- Set the hour at which you wish the programme **to finish** with the time selector knob, ex. you would like the dish to be ready at **20:00**.



is displayed,  
20:00 flashes

- Press the clock key  again. The clock symbol and the preprogrammed end of the cooking time are displayed.



- You may preprogramme START with whichever functions you like except for defrosting; you may even preprogramme the start of 2 linked programmes.
- A minimum programme length of 1 minute is required to preprogramme START.



# TROUBLESHOOTING GUIDE

## Problem

## Suggestion

- |  |  |
|--|--|
| <p>▼ The time counts down, but the appliance does not function (the turntable does not rotate, the light does not come on and the food is not heated).</p> | <p>▲ Press the <b>TURNTABLE OFF</b> key  and the <b>DEFROST</b> key  for 5 seconds.</p>          |
| <p>▼ The microwave oven is noisy when operating.</p>   | <p>▲ Adjust the front left foot.<br/>Clean the wheels and the well area beneath the turntable.</p>   |
| <p>▼ Condensation forms on the door glass.</p>   | <p>▲ Clean the vents under the appliance.</p>  |
| <p>▼ The grill element smokes when heating up.</p>   | <p>▲ Clean all cooking residue from the grill element.</p>   |
| <p>▼ The turntable does not revolve correctly.</p>   | <p>▲ Clean the wheels and the well beneath the turntable.</p>  |
| <p>▼ The microwave programmes do not produce the desired results.</p>  | <p>▲ Clean the vents under the appliance.<br/>Make sure that you use only containers which are suitable for microwave cooking.</p>   |
| <p>▼ The appliance produces sparks.</p>  | <p>▲ Check whether the wheel support is correctly positioned.<br/>Thoroughly clean the appliance :<br/>remove any greasy deposits, cooking residue, etc...<br/>Move any metal objects away from the oven walls.<br/>Never use metallic containers with a rack.</p> |

**GB**

# CARE & CLEANING

- Regular maintenance of your oven will keep it in sound operating condition. To prevent heavy soiling, it is preferable to cover recipients whenever possible.
- Make sure the work surface on which the microwave oven sits is always kept clean as surrounding dirt or dust could enter and damage your appliance.

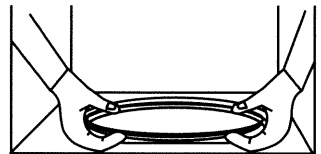
- Clean with a damp, soapy sponge both on the inside and outside, with special attention to the door seal and front of the cavity which must be kept clean at all times. If these surfaces are damaged because of excessive soiling, call in a specialised technician before using your microwave oven.



- In the event of unsavory odors or caked-on dirt, boil water containing lemon juice or vinegar in a cup for 2 minutes and clean the walls with a little dishwashing liquid.
- For those ovens with grill or convection heat functions, the top and rear air vents become very hot. Do not touch these parts after use; wait till the appliance has cooled down in order to clean it. Use a fine steel wool pad on the metal parts.

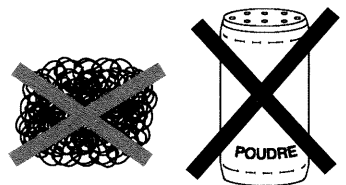
- The turntable can be removed for cleaning. Wells are provided on both sides for easy access.

If you remove the drive shaft, do not allow water to enter the motor shaft hole.




Be sure to put the turntable, the drive shaft and the wheel support back in their proper place.

- Do not use abrasives, alcohol or solvents as they are liable to damage the oven.



# POINTERS

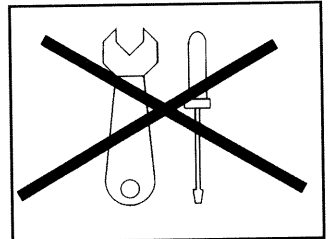
## WHILE THE OVEN IS OPERATING :

- You may stop or start the turntable revolving during a programme by pressing the **TURNTABLE STOP** key .
- To change a programme, press the **C/STOP** key twice and programme again.
- If you open the door before the end of the programme, shut the door and press the **START** key to continue the programme.
- When using the defrost function (150W) turn the food midway through the programme to obtain the best results. Close the door and press the **START** key to continue the second half of the programme.
- If you remove a dish before the end of the programme, press the **C/STOP** key twice to erase the programme.

GB

## AFTER SALES SERVICE

- If the equipment has sustained any damage :
  - **Check that the door is not deformed.**
- If the oven does not operate, before calling the repairman :
  - Check the electrical supply.
  - Check that the door is properly closed.
  - Check your programming.



**CAUTION : never attempt to repair  
your oven yourself.**

**WARNING :** it is dangerous for anyone other than qualified personnel to make any repairs requiring removal of the cover providing protection from exposure to microwave energy.

**Only a specially trained technician is qualified  
to repair your microwave oven.**

# INHALT

Aufstellen . . . . .	.49
Sicherheitshinweise . . . . .	.50
Beschreibung . . . . .	.51
Anzeige & Drehwähler . . . . .	.52
Bedienung . . . . .	.53
Einstellen der Tageszeit / Leistungseinstellung . . . . .	.54
Mikrowellenprogrammierung / Expreßprogrammierung . . . . .	.55
Die Grillroste* . . . . .	.56
Die Funktion Grill / Programmierung des Grills* . . . . .	.57
Die Funktion Grill + Mikrowellen / Programmierung Grill + Mikrowellen* . . . . .	.58
Die Funktion-Pizza* . . . . .	.59
Der Pizza-teller* . . . . .	.61
Die Funktionen Heißluft* . . . . .	.62
Programmierung Heißluft* . . . . .	.63
Programmierung Heißluft + Mikrowellen* . . . . .	.64
Speichertaste(n) . . . . .	.65
Kettenprogrammierung . . . . .	.66
Verzögerter Start . . . . .	.67
Was ist zu tun, wenn ...? . . . . .	.68
Reinigung & Pflege . . . . .	.69
Hinweise / Kundendienst . . . . .	.70

\*je nach Modell

Lesen Sie die in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen aufmerksam durch.  
Sie geben wichtige Hinweise für die Sicherheit, die Installation Gebrauch und die Wartung  
des Gerätes. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.



# AUFSTELLEN

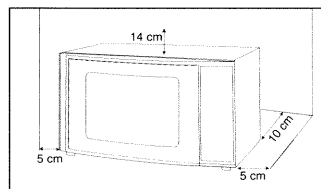
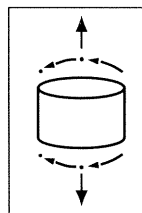
## VOR DEM ANSCHLIEßEN

- Vergewissern Sie sich, daß Ihr Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde (verbogene Tür oder Türdichtungen usw.). Sollten Sie vor der Benutzung irgendwelche Schäden feststellen, so wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Überprüfen Sie die Netzspannung. Wenden Sie sich im Falle einer STÄNDIGEN Unterspannung (200-210 V) an Ihren Elektroinstallateur.

## AUFSTELLORT

- Dieses Gerät ist zum Aufstellen auf eine Arbeitsplatte mit Mindesthöhe von 85 cm ab Fußboden vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und waagerechte Fläche und wählen Sie einen Aufstellort, der sich nicht in der Nähe einer Wärme- oder Dampfquelle befindet. Durch das Drehen des linken vorderen Fußes wird eine optimale Standstabilität des Gerätes erreicht. (Dieser Fuß läßt sich in 5 Positionen bringen).
- Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, daß die Zu- und Abluft ungehindert am Geräteboden und an der Geräterückseite ein- und ausströmen kann. Deshalb keine Gegenstände auf die Lüftungsschlitze legen, und den Raum zwischen dem Geräteboden und der Aufstellfläche nicht verstellen!
- Für eine einwandfreie Be- und Entlüftung sind folgende Mindestabstände erforderlich:

- nach oben: 14 cm
- nach hinten: 10 cm
- seitlich: 5 cm



## ANSCHLUSS

- Anschluß an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 10-A-F1 Schutzschalter oder Sicherung 16 A trág.
- Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, daß der Netzstecker erreichbar ist. Sollte die Steckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein, muß installationsseitig eine Vorrichtung vorhanden sein, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Das vorhandene Anschlußkabel muß bei Beschädigung gegen ein baugleiches Kabel ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch Personal des Geräteherstellers bzw. durch vom Hersteller autorisierte Elektro-Fachkräfte erfolgen.

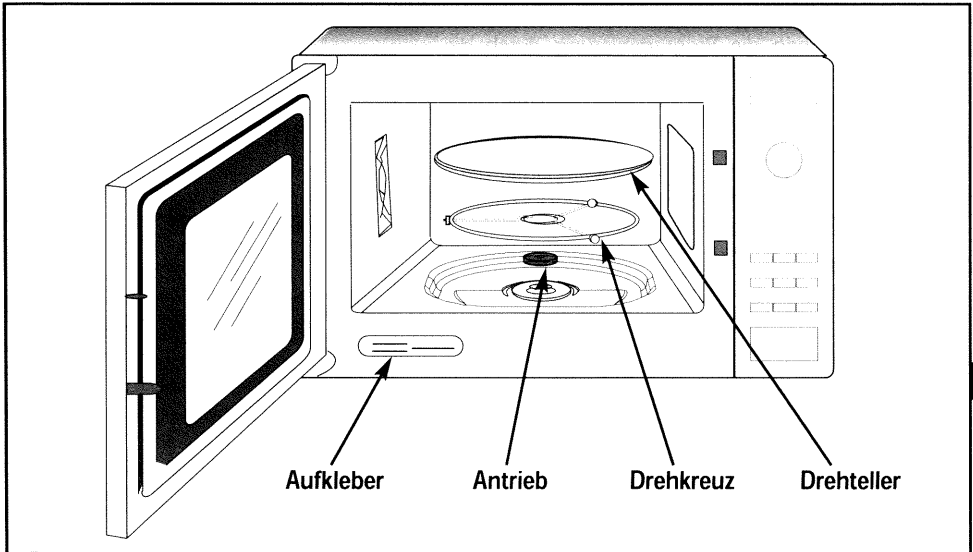
### Zusätzlich für Österreich

- Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstromanteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

# SICHERHEITSHINWEISE

- Ihr Gerät ist ausschließlich im Haushalt zum Auftauen, Erhitzen und Garen von Lebensmitteln bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn sich Nahrungsgut im Garraum befindet, und betreiben Sie es nur mit eingesetztem Drehteller und Drehkreuz. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden.
- Halten Sie das Gerät immer sauber, ganz besonders im Bereich der Türdichtungen und Türdichtungsflächen.
- Sollten die Türdichtungen und die Türdichtungsflächen beschädigt sein, darf das Gerät bis zur Instandsetzung durch den Kundendienst oder durch eine geschulte Elektrofachkraft nicht in Betrieb genommen werden. Auch durch unsachgemäße Manipulation des Türverschlusses- und -sicherung kann das Gerät beschädigt werden, was einen Kundendiensteinsatz erfordern würde.
- Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr (z.B. feuerfestes Glas und Porzellan). Es wird davon abgeraten, Gefäße aus Metall, Gabel, Löffel, Messer sowie Klips und Klammern aus Metall für Tiefgefrierutten zu verwenden
- Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen, da der entstehende Druck Behälter oder Flaschen explodieren lassen könnte.
- Stellen Sie, wenn Sie Kleinigkeiten aufwärmen wollen (eine Wurst, ein Croissant usw.) ein Glas Wasser neben das Nahrungsmittel.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann die Flüssigkeit schon bei geringer Erschütterung plötzlich heftig überkochen oder verspritzen lassen. Warten Sie daher bitte 20 Sekunden, bevor Sie die erhitzte Flüssigkeit dem Garraum entnehmen, um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Lebensmittel mit "Haut" oder "Schale" wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach anstechen, damit entstehender Dampf entweichen kann und das Lebensmittel nicht platzt.
- Erhitzen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen grundsätzlich ohne Deckel oder Verschuß (bei Babyflaschen müssen Sie vorher Verschußkappe und Sauger entfernen). Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Bevor Sie dem Kind die Babynahrung geben, bitte unbedingt die Temperatur überprüfen.
- Bei Betrieb das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Nahrungsmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmt oder gegart werden, um jegliche Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn Rauchbildung beobachtet wird, ist die Gerätetür geschlossen zu halten, das Gerät auszuschalten und die Verbindung zur Stromversorgung zu unterbrechen.
- Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie auch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum noch platzen können.
- Die Zeiten beim Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle sind oft sehr viel kürzer als auf der Kochstelle oder im Backofen. Übergaren Sie die Speisen nicht durch zu lange Zeiten, stellenweise könnten sie sonst austrocknen und sogar verbrennen.
- Bei Geräten mit Heizelementen werden die Tür, die Oberfläche und die hinteren Luftausgänge sehr heiß. Berühren Sie diese Flächen deshalb nicht.
- **WARNUNG:** lassen Sie Kinder nur dann das Gerät unbeaufsichtigt bedienen, nachdem Sie die Bedienung des Gerätes erklärt und auf die Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung hingewiesen haben.

# BESCHREIBUNG




- **Der Drehteller :**

Er ermöglicht ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen und Garen der Speisen ohne wenden oder umrühren.

- er kann als Kochgeschirr benutzt werden.
- er wird durch das Drehkreuz und den Antrieb bewegt.
- er kann während des Betriebes rechts-oder linksherum laufen.
- Sollte er sich nicht drehen, überprüfen Sie, ob das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt.

- **Drehteller-Stop:**

Mit der Taste **Drehteller-Stop**  läßt sich der Drehteller blockieren, wenn großes Geschirr verwendet werden soll, das die gesamte Bodenfläche des Garraumes einnimmt. In diesem Fall muß das Kochgeschirr nach halber Kochzeit gedreht oder das Gargut umgerührt werden.

- **Das Drehkreuz :**

Das manuelle Drehen des Drehkreuzes kann den Antriebsmotor beschädigen. Sollte sich der Drehteller ruckartig oder gar nicht drehen, entfernen Sie eventuelle, sich unter dem Drehteller befindliche, Speisereste.

# BEDIENUNG

## A Anzeige :

erleichtert Ihnen die Programmierung durch die Anzeige: der Funktionsgruppen, der programmierten Zeit, der Temperatur und der Tageszeit.

## B Drehwähler :

ermöglicht die Auswahl der Programmdauer, der Uhrzeit eines Programmstopps oder der Uhrzeit und auch der Temperatur für die Heißluftfunktionen.

## C Taste Auftauen :

ermöglicht das Auftauen von tiefgekühlten Produkten.

## D Taste Mikrowellen :

zum Einstellen der Mikrowellenleistung.

## E STARTTASTE :

zum Starten der angewählten Funktion.

## F Speichertasten M :

für einen raschen Zugriff auf 3 vorprogrammierte Funktionen.

## G Taste Grill + Mikrowellen / Pizza \* :

ermöglicht den direkten Zugriff zur Grill + Mikrowellenfunktion oder Funktion-Pizza.

## Taste Grill / Grill + Mikrowellen \* :

ermöglicht die Wahl der gewünschten Niveaus von Grill und Grill + Mikrowelle.

## H Taste Grill \* :

ermöglicht den direkten Zugriff zur Grillfunktion.

## Taste Heißluft / Taste Heißluft +

## Mikrowellen \* :

mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen bräunen, allein oder in Kombination mit den Mikrowellen.

## I Taste Pause/Korrektur C/STOP :

ermöglicht das Unterbrechen bzw. Löschen eines laufenden Programms (einmal Drücken für PAUSE, zweimal Drücken für Korrektur).

## J Taste Uhrzeit :

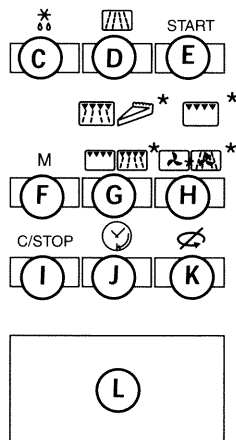
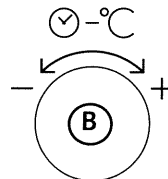
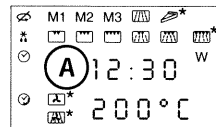
ermöglicht das Einstellen der Tageszeit oder das Programmieren eines verzögerten Starts.

## K Taste Drehteller-Stop :

zum Abschalten des Drehtellers.

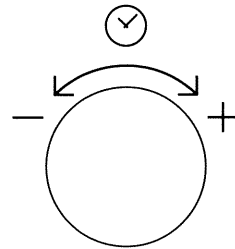
## L Türöffnungstaste :

zum Öffnen der Tür oder zum Stoppen des laufenden Programms.



\*je nach Modell

# ANZEIGE & DREHWAHLER



Die Anzeige und die Drehwähler leiten Sie bei der Wahl:

**D**

Drehteller :



DREHTELLER STOP

Gespeicherte Programmierungen :

M1 M2 M3

die Funktionen :

**Mikrowellenleistung**



AUFTAUEN



W

SEHR SCHONENDES GAREN / SCHONENDES GAREN /  
SCHMOREN / ERHITZEN / GAREN

**Niveaus Grill**



MILDER GRILL/MEDIUM GRILL/STARKER GRILL

**Niveaus Grill + Mikrowelle**



MILDER GRILL/MEDIUM GRILL/STARKER GRILL  
+ MIKROWELLE

**Heißluft\***



HEIßLUFT



HEIßLUFT  
+ MIKROWELLE

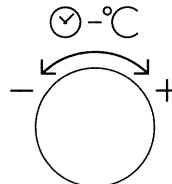
das Programmdauer, Tageszeit oder verzögerter Start



12:00




Temperatur für die Heißluft

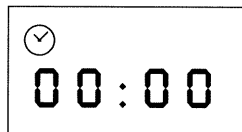


200°C




\*je nach Modell

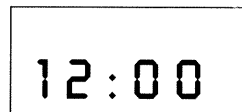
# EINSTELLEN DER TAGESZEIT

Nach dem Anschließen des Gerätes am Stromnetz oder einem Stromausfall zeigt das Anzeigefeld  und **00:00** blinkt.









Einstellen der Tageszeit:

- 5 Sekunden lang die Taste  gedrückt halten.
- Tageszeit durch Drehen des Drehwählers  einstellen.  
(z.B. 12:00).
- Ein einfacher Druck auf die Taste  bestätigt die Eingabe.  
Die Uhr ist nun eingestellt.




## LEISTUNGSEINSTELLUNG

LEISTUNG		ANWENDUNG
	AUFTAUEN 150 W	Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Brot und anderen empfindlichen Speisen.
	SEHR SCHONENDES GAREN 250 W	(Fertig)garen empfindlicher Lebensmittel oder für schonendes Kochen... bzw. für ein sehr langsames Garen.
	SCHONENDES GAREN 350 W	Zum Fertiggaren von Gerichten, die im Garprogramm begonnen wurden und deren Oberfläche darin zu gar würde, wie z. B. Kalbs-, Schweinebraten, usw.
	SCHMOREN 500 W	Garen von Fisch und Geflügel. Fertiggaren von Lebensmitteln wie Linsen, dicke Bohnen, Milchspeisen.
	ERHITZEN 700 W	Erhitzen von Tellergerichten (frisch oder tiefgekühlt). Zum Aufwärmen von Fertiggerichten und Tiefkühlgemüse.
	GAREN 1000 W	Garen von frischem Gemüse und Suppen. Erhitzen von Flüssigkeiten.
Mikrowellenausgangsleistung : 1000 W		

# MIKROWELLENPROGRAMMIERUNG

Das Gerät ist nun angeschlossen und die Uhr eingestellt.


Tür öffnen. Lebensmittel ins Gerät stellen, Tür schließen. Sollte die Tür nicht richtig zu sein, funktioniert das Gerät nicht.

Wenn Sie möchten, daß das Gefäß sich nicht dreht, die Taste **Drehteller-Stop**  vor oder während dem Programm betätigen.


**6 Mikrowellenleistungen stehen zur Verfügung:**  
**(150 [Auftauen] - 250 - 350 - 500 - 700 - 1000 W).**

**Beispiel : Mikrowellenprogrammierung: Leistungseinstellung  
GAREN (1000 W)**

① Mikrowellenleistung 1000W mit dem Mikrowellentaste auswählen.

Es wird  **1000W** angezeigt.

② Gewünschte Zeit (z. B. 5 Minuten) mit dem Drehwähler programmieren.

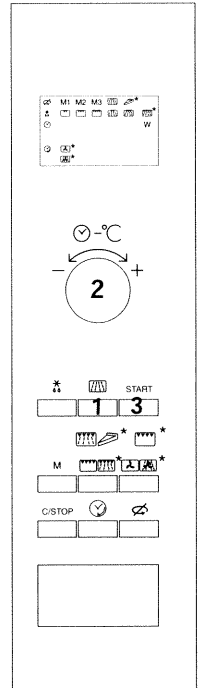
Es wird  **05:00** angezeigt.

③ Starttaste drücken.

Das Gerät startet; der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein. Wenn sich das Gerät abschaltet, zeigt ein dreifaches, akustisches Signal das Programmende an. Dieses Signal wird 10 Minuten lang jede Minute wiederholt, bis die Tür geöffnet wird.


**Zum Auftauen:** genauso vorgehen, dabei die Taste Auftauen betätigen, um die Mikrowellenleistung 150 W zu wählen.

Bei einem Programmierfehler zweimal auf die Taste **CLEAR/STOP** drücken.



# EXPRESSPROGRAMMIERUNG

① Gewünschte Zeit (z. B. 3 Minuten) mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

Es wird  **03:00** angezeigt.

② Starttaste drücken.

Für schnelles Erhitzen wird die Höchstleistung (800W) direkt programmiert. Der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

# DIE GRILLROSTE\*

\*je nach Modell

Beim Einsatz muß er unbedingt mittig auf dem Drehteller stehen.

Der Rost darf in den Funktionen Mikrowellen, Grill + Mikrowellen oder Heißluft + Mikrowellen auf keinen Fall mit anderen Metallgefäßen benutzt werden.

Lebensmittel in Aluminiumschalen können jedoch aufgewärmt werden, sofern sie durch einen Teller vom Grillrost getrennt werden.

## Der feste Grillrost :

ermöglicht in der Funktion Grill oder Grill + Mikrowellen das Bräunen von flachen Lebensmitteln.

## Der feste Grillrost für Modelle mit der Funktion Grill



## Der Klappgrillrost :

Zum Klappen in die untere Position:

die Haken nach Innen drücken  
und die Beine umklappen

in der Funktion Grill oder Grill + Mikrowellen:

das Niveau entsprechend der  
zu grillenden Speise wählen

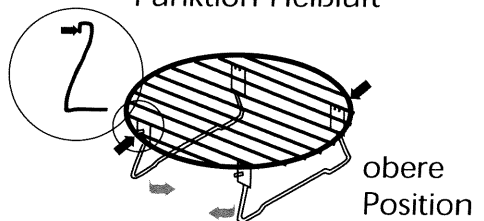
- obere Position, um flache Nahrungsmittel zu bräunen
- untere Position für die anderen Nahrungsmittel.

in der Funktion Heißluft oder

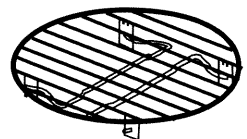
Heißluft + Mikrowellen:

die Speise stets auf den umgeklappten Rost stellen.

## Der Klappgrillrost für Modelle mit der Funktion Heißluft



untere  
(geklappte)  
Position








# DIE FUNKTION GRILL \*


\*je nach Modell




Mit dieser Funktion können Lebensmittel wie auflauf und Fleisch gebräunt werden. Je nach Rezept kann dies vor oder nach dem Garen erfolgen.

- Bei Einsatz des Grills müssen die Hände gut geschützt sein, um die Gefäße aus dem Gerät zu nehmen. Außerdem müssen Gefäße benutzt werden, die hohen Temperaturen standhalten, wie z. B. feuerbeständiges Glas oder Keramik.
- **ACHTUNG** : die zugänglichen Teile können beim Einsatz des Grills heiß werden. Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!
- Stehen drei Leistungsstufen zur Verfügung: **MILDER GRILL**  (einmal auf die Taste **Grill** drücken), **MEDIUM GRILL**  (zweimal auf die Taste **Grill** drücken), **STARKER GRILL**  (dreimal auf die Taste **Grill** drücken).
  - Im Allgemeinen sollte der starke Grill für das Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden und der milder/medium/starke Grill im Kombibetrieb Mikrowelle + Grill.

**D**


## PROGRAMMIERUNG DES GRILLS

**Beispiel : die Funktion GRILL  benutzen, um den starken Grill zu programmieren.**

- ① Dreimal auf die Taste **GRILL**  oder auf die Taste **GRILL / GRILL + MIKROWELLEN**   \* drücken.

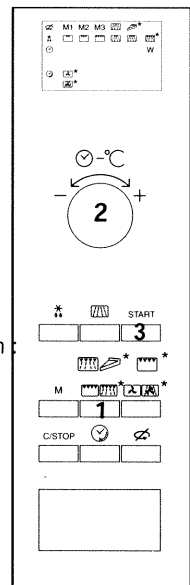
Es wird  **Grill** angezeigt.

- ② Gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren z.B. 10 Minuten

Es wird  **10:00** angezeigt.

- ③ **STARTTASTE drücken.**

Das Programm startet : der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.



\*je nach Modell

# DIE FUNKTION MIKROWELLEN + GRILL \*

\*je nach Modell

Bei dieser Funktion werden gleichzeitig Mikrowellen und der Grill eingesetzt, wodurch eine kurze Garzeit erzielt wird.

- Sie können jede Grillstärke (MILD/MEDIUM/STARK) mit der gewünschten Mikrowellenleistung verbinden (150 – 250 – 350 – 500 – 700 – 1000 W). Somit ist Ihr Programm Mikrowellen + Grill bestens Ihren Anforderungen angepasst.
  - Modellprogramme, um Ihre Garergebnisse zu optimieren.
    - Rind, Lamm : starker Grill + Mikrowellenleistung 150W
    - Pute / Schwein / Kalb: starker Grill+ Mikrowellenleistung 350W
    - Geflügel : starker Grill + Mikrowellenleistung 500W
    - Fisch : medium Grill + Mikrowellenleistung 500W
    - Kartoffelgratin : medium Grill + Mikrowellenleistung 1000W
    - Lasagne : milder Grill + Mikrowellenleistung 1000W

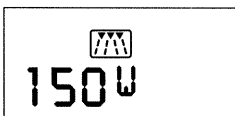
## PROGRAMMIERUNG MIKROWELLE + GRILL

Beispiel : die Taste MIKROWELLE + GRILL benutzen, um den MEDIUM GRILL + Mikrowellenleistung SCHONENEDES GAREN zu programmieren.


① Auf die Taste MIKROWELLE + GRILL / PIZZA  \* drücken

oder funfmals auf die Taste GRILL/MIKROWELLE + GRILL  \* drücken,

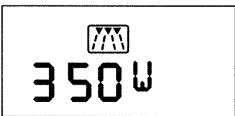
Es wird



angezeigt.

② Die gewünschte Mikrowellenleistung mit Hilfe der Taste  wählen, z.B.. zweimals auf die Taste drücken: SCHONENEDES GAREN 350W :

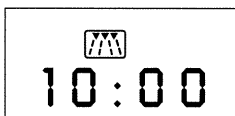
Es wird



angezeigt.

③ Die gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren z.B.. 10 Minuten :

Es wird

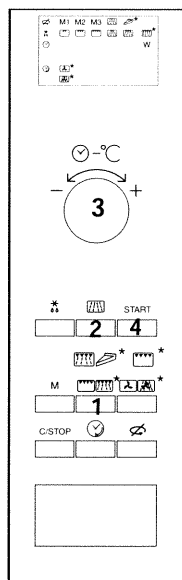


angezeigt.

④ STARTTASTE drücken.

Das Programm startet : der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

\*je nach Modell



# DIE PIZZA-FUNKTION \*

\* je nach Modell

Die **Pizza** -Funktion ermöglicht eine Zeit- und Energieeinsparung und bewahrt dennoch den Genuß klassischer Rezepte (Geschmack, Farbe und Knusprigkeit).

- In Zusammenhang mit dem Teller ermöglicht die **Pizza**-Funktion den gleichzeitigen Einsatz von Grill und Mikrowellen.
- Der besonders beschichtete **Pizza**-Teller nimmt die Mikrowellen von unten auf.
- Sie verteilt diese Hitze unter dem Lebensmittel, um es zu garen oder zu erhitzen und ihm so die gewünschte Farbe und Knusprigkeit zu verleihen, während der Grill es von oben bräunt.

## 2 Einsatzmöglichkeiten:

**Ohne Vorwärmen** können die meisten tiefgekühlten bzw. frischen Zubereitungen aus Teig gebacken und gebräunt werden. Sie erhalten dabei die gleiche Knusprigkeit wie in einem herkömmlichen Backofen.

**Mit Vorwärmen** - (dem leeren **Pizza**-Teller **max.** 2 Minuten vorheizen). So können kleinere Fleischstücke angebraten und gegart, oder Portions-, tiefgekühlte oder Fertiggerichte auf Teigbasis erhitzt und gebräunt werden.

## Hinweise

- Vor dem Garen oder Erhitzen mit der **Pizza**-Funktion die Lebensmittel aus ihrer Originalverpackung (Metall, Kunststoff) nehmen.
- Am besten eine sehr geringe Zeit programmieren und gegebenenfalls noch etwas Zeit anhängen.
- Sämtliche Lebensmittel mit Hülle oder Haut, wie z. B. Kartoffeln oder Wurst, müssen vor dem Garen angestochen werden.
- Nach dem vollständigen Auftauen Fleischstücke gut trocknen, bevor sie mit der **Pizza**-Funktion angebraten werden.
- Wie beim herkömmlichen Kochen auf die Färbung der Lebensmittel achten.
- Die Hände müssen gut geschützt sein, um das Gefäß aus dem Ofen zu nehmen, da dieses sehr heiß wird.
- Gefüllte Lebensmittel dürfen nicht zu schnell verzehrt werden (z. B. kleine Blätterteigpasteten), da sie außen nur lauwarm, innen jedoch sehr heiß sein können.
- Das Kochen oder Erhitzen von Eiern mit der **Pizza**-Funktion ist untersagt.
- Sollen mehrere Kochvorgänge mit der **Pizza**-Funktion nacheinander durchgeführt werden, empfehlen wir das Einhalten einer Wartezeit von ca. 10 Minuten zwischen den einzelnen Kochvorgängen, damit sich der Ofen etwas abkühlen kann und eine schönere Färbung erzielt wird.

D



# DIE PIZZA-FUNKTION \*

\* je nach Modell

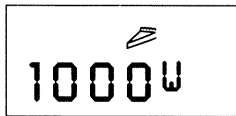
## Beispiel : 1 tiefgekühlte Pizza mit 350 g

Die tiefgekühlte Pizza direkt auf der **Pizza-Teller** und diese wiederum in die Mitte des Drehtellers legen.

### Programmierung

- ① Auf die Taste **MICRO-ONDES + GRIL / PIZZA**   drücken,

Es wird



angezeigt

- ② Die gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren,

z.B. 6 Minuten

Es wird

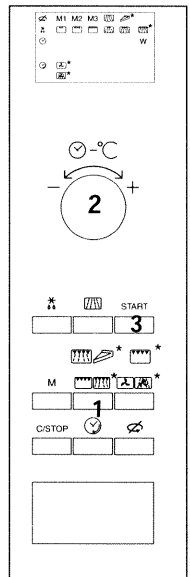


angezeigt.

- ③ **STARTTASTE** drücken.

der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

- Nach der Garzeit die Platte mit einem Schutzhandschuh aus dem Ofen holen.



# DER PIZZA-TELLER \*

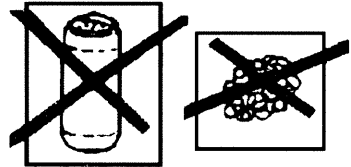
\*je nach Modell

## Pflege des Pizza-Tellers

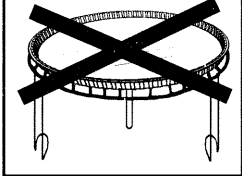
- Die Innenseite ist antihaftbeschichtet; somit muß der Teller vor dem Gebrauch nicht eingölt werden.
- Keine Lebensmittel in dem Teller schneiden, damit die Beschichtung erhalten bleibt.
- Zum Reinigen des Tellers genügen ein Schwamm, etwas warmes Wasser und ein flüssiges Reinigungsmittel. Keinen metallischen Scheuerschwamm und kein Scheuerpulver verwenden.  
Der Teller kann in der Spülmaschine gespült werden.



D



## Bemerkungen

- **Den Pizza-Teller immer auf den Drehteller stehen, nie auf den Grillrost. Der Einsatz des Pizza-Tellers auf dem Grillrost kann zu Funkenüberschlägen und somit zur Beschädigung des Pizza-Tellers führen.**
- 
- Den **Pizza**-Teller niemals in einem herkömmlichen Backofen, auf Kochzonen (Gas, Strom oder ähnlich) oder auf einer anderen Fläche, die eine große Hitze abstrahlt, verwenden.
  - Kein Küchenutensil in dem heißen **Pizza**-Teller lassen: die erreichte Temperatur könnte es beschädigen.

# DIE FUNKTIONEN HEIßLUFT\*

\*je nach Modell

**Folgende Funktionen stehen zur Verfügung :**

## **Die Funktion Heißluft**



- Mit dieser Funktion können Sie Nahrungsmittel wie in einem herkömmlichen Backofen bräunen.

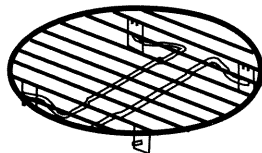
## **Die Funktion Heißluft + Mikrowellen**

- Mit dieser Funktion können Sie gleichzeitig die Mikrowelle und die Heißluft nutzen, wodurch Sie sehr viel Zeit sparen.


## **Hinweise**

- Die Temperatur kann von 50° bis 250°C in Schritten von 5° eingestellt werden.
- Die Garzeit kann zwischen 0 - 90 Minuten eingestellt werden.
- Am besten eine geringe Zeit programmieren und gegebenenfalls noch etwas Zeit anhängen; auf die Bräunung der Lebensmittel achten.

- Nicht vergessen bei den Funktionen **Heißluft**  und **Heißluft + Mikrowellen**  die Teller immer auf das Rost in der unteren Position zu stellen. Sie erreichen somit eine bessere Wärmeverteilung und ein optimales Garergebnis.



### **Der Grillrost in der unteren Position**



- Benutzen Sie Kochgeschirr, das hohen Temperaturen standhält.
- Beim Garen in der Funktion Heißluft + Mikrowellen , keine Metallgefäße verwenden.
- Die Hände müssen gut geschützt sein, um das Gefäß aus dem Gerät zu nehmen, da dieses sehr heiß wird.

# PROGRAMMIERUNG HEIßLUFT\*

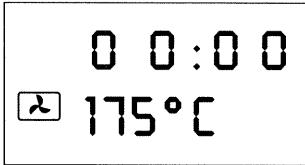
° je nach Modell

Nicht vergessen die Teller immer auf das Rost in der unteren Position zu stellen.

**Beispiel :** Eine Programmierung Heißluft 250°C, 40 Minuten.

- ① Auf die Taste   drücken um der Funktion Heißluft auszuwählen.

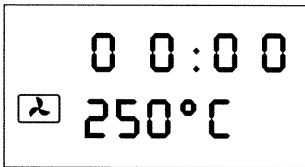
Es wird



angezeigt.

- ② 175°C blinkt. Sie haben 5 Sekunden Zeit, um die gewünschte Temperatur mit Hilfe des Drehwählers zu programmieren z.B. 250°C.

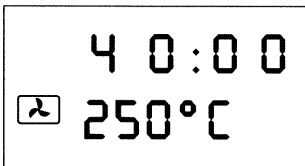
Es wird



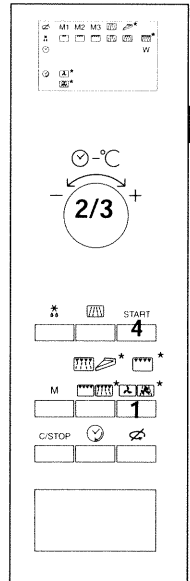
angezeigt.

- ③ Wenn 00.00 blinkt, die gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren z.B. 40 Minuten :

Es wird



angezeigt.



D

- ④ **Starttaste** drücken, das Programm startet. Der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.



- Sobald die programmierte Temperatur (z. B. 250 °C) erreicht wird, ertönen zwei Pieptöne.
- Nach der Garzeit die Platte mit einem Schutzhandschuh aus dem Gerät holen.



# PROGRAMMIERUNG HEIßLUFT + MIKROWELLEN\*


\*je nach Modell



Nicht vergessen die Teller immer auf das Rost in der unteren Position zu stellen.

**Beispiel :** Eine Programmierung Heißluft 250°C + Mikrowellenleistung 500W 20 Minuten.



- ① Zweimal auf die Taste   drücken um der Funktion Heißluft + Mikrowellen auszuwählen.

Es wird   **150W**  
**175°C** angezeigt.



- ② Sie können die Mikrowellenleistungen 150 – 300 – 500 mit der Funktion Heißluft verbinden. 150 W blinkt. Sie haben 5 Sekunden Zeit, um die Mikrowellenleistung mit der Mikrowellentaste auszuwählen.  
z.B. dreimal auf die Taste  drücken: SCHMOREN 500W

Es wird   **500W**  
**175°C** angezeigt.

- ③ Sie haben 5 Sekunden Zeit, um die gewünschte Temperatur mit Hilfe des Drehwählers zu programmieren, z.B. 250°C.

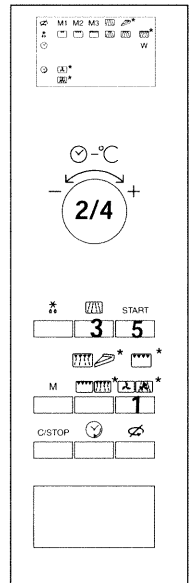
Es wird   **500W**  
**250°C** angezeigt.

- ④ Wenn 00:00 blinkt, die gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren z.B. 20 Minuten :

Es wird   **2 0 : 0 0**  
**250°C** angezeigt.

- ⑤ **Starttaste** drücken, das Programm startet. Der Drehteller setzt sich in Bewegung, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein.

- Sobald die programmierte Temperatur (z. B. 250 °C) erreicht wird, ertönen zwei Pieptöne.
- Nach der Garzeit die Platte mit einem Schutzhandschuh aus dem Gerät holen.





# SPEICHERTASTE(N) M / M1-M2-M3)\*

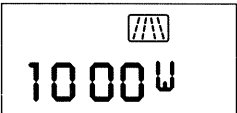
\*je nach Modell

Mit den Speichertasten können Sie 3 häufige Programme abspeichern, die Sie anschließend durch Drücken der Tasten M / M1-M2-M3 aufrufen können. Alle Programme können gespeichert werden.


**Beispiel:** die Speichertaste nutzen, um das Aufwärmen eines Tellergerichts vorzuprogrammieren.

Programmieren, wie für einen Sofortstart:

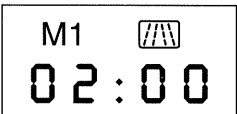
- ① Mikrowellenleistung 1000W mit der Mikrowellentaste auswählen.

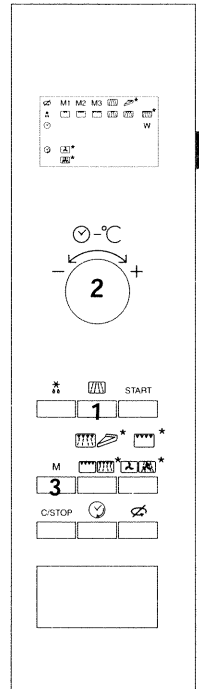
Es wird  angezeigt.

- ② Gewünschte Zeit (z. B. 2 Minuten) mit dem Drehwähler programmieren.

Es wird  angezeigt.

- ③ Statt auf START zu drücken, drücken Sie auf die Speichertaste M oder M1; ein Piepton bestätigt das Abspeichern Ihres persönlichen Programms.

Es wird  angezeigt.



Verfahren Sie auf die gleiche Weise drücken Sie zwei oder dreimal auf die Speichertaste oder mit den Speichertasten M2 und M3, um zwei weitere Programme abzuspeichern.

Um ein gespeichertes Programm zu starten, drücken Sie zwei oder dreimal auf die Speichertaste M oder auf die entsprechende Speichertaste (M1/M2/M3); die vorprogrammierten Informationen werden angezeigt.


Starttaste drücken und das Programm startet.

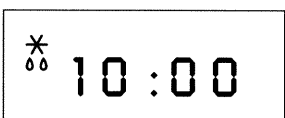
# KETTENPROGRAMMIERUNG


Sie können 2 Programme miteinander verketteten und alle verfügbaren Funktionen miteinander kombinieren: Auftauen / Mikrowellen / Grill / Mikrowellen + Grill / Pizza / Heißluft / Heißluft + Mikrowellen.

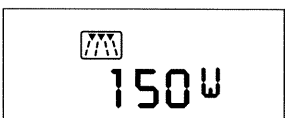
**Beispiel: Anwendung der Kettenprogrammierung, um 10 Minuten Auftauen zu starten und anschließend 20 Minuten lang eine Programmierung Mikrowellen (Schmoren) + medium Grill laufen zu lassen.**

Genau wie bei der Programmierung eines einfachen Auftauvorgangs vorgehen:

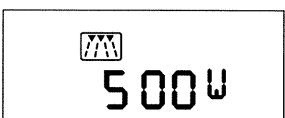
- auf die Taste Auftauen drücken 
- die Dauer programmieren (z. B. 10 Minuten).

Es wird  angezeigt.

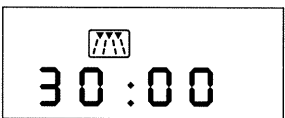
- ② Anstatt auf START zu drücken, wie folgt programmieren:
- auf die Taste  drücken, um Mikrowellen + medium Grill zu programmieren.

Es wird  angezeigt.

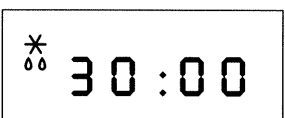
- ③ Die Mikrowellenleistung wählen, z. B. Schmoren.

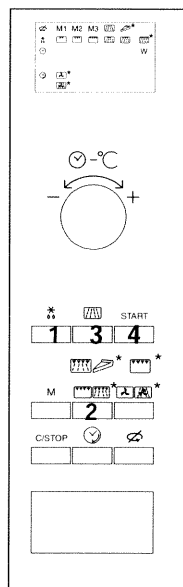
Es wird  angezeigt.

- zum Programmieren, die Dauer (z. B. 20 Minuten) der Auftaudauer hinzufügen.

Es wird  angezeigt.

- ④ Starttaste drücken.

Es wird  angezeigt.



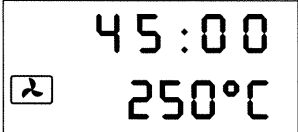
Die Kettenprogrammierung Grill + Mikrowellen startet automatisch am Ende des Auftauvorgangs.


# VERZÖGERTER START

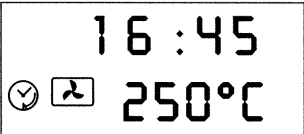
Vor dem Programmieren sicherstellen, dass die Uhrzeit richtig eingestellt ist.

**Beispiel: 16:00**

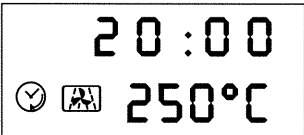
- ① Genau wie bei einem sofortigen Start vorgehen:  
die Funktion und die Dauer wählen (z. B. Heißbluft 45 Minuten).

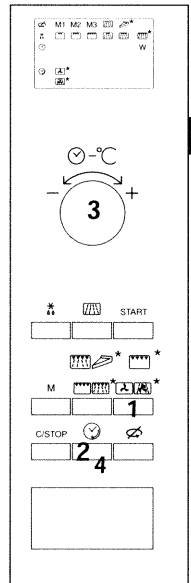
Es wird  angezeigt.

- ② Anstatt auf START zu drücken, die Taste Uhrzeit  betätigen.  
Die programmierte Zeit (45 Minuten) wird automatisch der aktuellen Uhrzeit (16:00) zugefügt und blinkt in der Anzeige, genau wie die Uhr und die gewählte Funktion.

Es wird  angezeigt.

- ③ Das ENDE des Programms programmieren, Sie möchten z. B. dass das Gericht um 20:00 fertig ist.


Es wird  angezeigt.  
20:00 blinkt



- ④ Erneut auf die Taste Uhrzeit drücken. Die Uhr und auch die Uhrzeit des vorprogrammierten Garstopps werden angezeigt.

- Sie können einen verzögerten Start mit allen verfügbaren Funktion (außer Auftauen) programmieren, Sie können ebenfalls einen verzögerten Start einer Kettenprogrammierung programmieren.
- Die Mindestdauer der Programmierung eines verzögerten Starts beträgt eine Minute.

## WAS IST ZU TUN, WENN ...?

- ▼ die Zeit abläuft, das Gerät jedoch nicht funktioniert (der Drehteller dreht sich nicht, die Beleuchtung schaltet sich nicht ein und das Lebensmittel wird nicht erhitzt)?
    - ▲ 5 Sekunden lang auf die Taste **Drehteller-Stop**  + auf die Taste **Auftauen** drücken.
  - ▼ das Mikrowellengerät ungewohnte Geräusche verursacht?
    - ▲ Den einstellbaren Fuß justieren.
  - ▼ die Scheibe sich beschlägt?
    - ▲ Das Ansauggitter unter dem Gerät reinigen.
  - ▼ der Grill zu Programmbeginn raucht?\*
- ▲ Sämtliche Kochreste vom Grillheizstab entfernen.\*
- ▼ beim Betrieb Geräusche entstehen?
  - ▲ Reinigen Sie das Drehkreuz, das unter dem Drehteller liegt, und den darunter befindlichen Garraumboden.
- ▼ sich der Drehteller ruckartig dreht?
  - ▲ Das Ansauggitter unter dem Gerät reinigen. Prüfen Sie, ob das Geschirr für Mikrowellen geeignet ist.
- ▼ die Speisen nicht warm werden?
  - ▲ Überprüfen Sie, ob das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. Entfernen Sie eventuelle Fett- oder Speisereste aus dem Garraum und halten Sie metallhaltige Teile mindestens 2 cm von den Gerätewänden fern. Niemals Metallteile zusammen mit dem Grillrost einsetzen\*.
- ▼ Funkenüberschlag auftritt?

\* je nach Modell

# REINIGUNG & PFLEGE

- **Regelmäßiges Reinigen des Gerätes trägt zu dessen Lebensdauer bei.** Um übermäßige Verschmutzung zu vermeiden, empfehlen wir, Speisen beim Erhitzen und Garen abzudecken.
- **Beachten Sie bitte, daß die Arbeitsplatte, auf der das Gerät steht, stets sauber sein sollte,** denn es dürfen weder Wasser noch Gegenstände in die Lüftungsslitze gelangen.

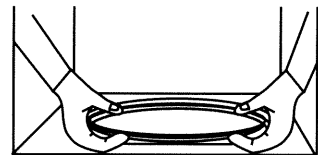
- Das Reinigen der Geräte, die nur mit Mikrowellen ausgestattet sind, erfolgt mittels eines feuchten, mit Seifenlauge getränkten Schwamms, sowohl für die inneren als auch die äußeren Flächen.



D

- Gerüche im Garraum werden neutralisiert, wenn eine Tasse Wasser mit etwas Essig oder Zitronensaft zwei Minuten im Gerät erhitzt wird. Reinigen Sie danach die Garraumwände mit einem Spritzer Spülmittel.
- Bei Geräten mit Grillfunktion werden die Oberfläche und die hinteren Lüftungsslitze sehr heiß. Möglichst diese Bereiche nach dem Gebrauch nicht berühren. Das Innere des Ofens reinigen, wenn es lauwarm geworden ist. Einen Reinigungsschwamm verwenden.

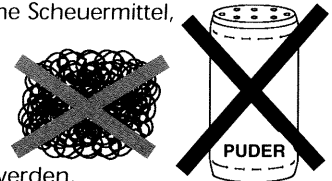
- Der Drehteller kann zum Reinigen herausgenommen werden (s.Abb.). Hierfür den Drehteller an den dafür vorgesehenen Stellen anfassen.



Beachten Sie bitte, daß kein Wasser in die Öffnung des Antriebes eindringen darf.


Vergessen Sie nicht, das Drehkreuz und den Drehteller nach dem Reinigen wieder in das Gerät einzusetzen.

- Die **Türinnenseite** stets sauber halten. Verwenden Sie keine Scheuermittel, weil dadurch das Material verkratzt wird. Sollte die Tür durch zu starke Verschmutzung beschädigt sein, darf das Gerät bis zur Instandsetzung durch einen vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker nicht benutzt werden.



# HINWEISE

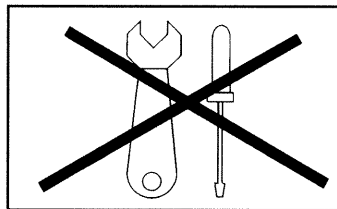
## WÄHREND DES KOCHVORGANGS :

- Während des Kochvorgangs kann der Drehteller durch Drücken der Taste **Drehteller-Stop**  angehalten oder gestartet werden.
- Um die Wahl der Funktion zu ändern, muß die Taste **C/STOP** zweimal gedrückt und die Programmierung erneut vorgenommen werden.
- Sollte die Tür vor Programmende geöffnet werden, diese wieder schließen und auf die **Starttaste** drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Während des Auftauens (150W) soll das Lebensmittel in der Programmitte umgedreht werden um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Tür wieder schließen und auf die **Starttaste** drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
- Sollte das Lebensmittel vor Programmende entnommen werden, müssen die angezeigten Daten durch zweimaliges Drücken der Taste **C/STOP** gelöscht werden.

## KUNDENDIENST

- Sollte das Gerät Schaden erlitten haben: **überprüfen Sie, ob die Gerätetür unbeschädigt ist.**
- Sollte das Gerät nicht störungsfrei funktionieren, so überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie sich an Ihre Kundendienststelle wenden:

- ist der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt?
- ist die Gerätetür geschlossen?
- haben Sie die gewünschte Funktion korrekt eingegeben?



**ACHTUNG: versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren**

WARNUNG: Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die das Entfernen der Schutzvorrichtung gegen das Austreten von Mikrowellenenergie erfordern. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

**Mögliche Eingriffe an Ihrem Gerät müssen von einem qualifizierten Fachmann der Marke durchgeführt werden.**



87x3510