



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

Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes BRANDT et nous vous en remercions.

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour cuisiner chaque jour avec plaisir.

Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau four à micro-ondes Brandt s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.

Vous trouverez également dans la gamme des produits Brandt, un vaste choix de tables de cuisson, de fours, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle et de réfrigérateurs intégrables.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

A la pointe de l'innovation, Brandt contribue ainsi à l'amélioration de la qualité de la vie quotidienne en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.

La Marque BRANDT.

Sommaire

Installation	.4
Mises en garde	.10
Présentation	.11
Bandeau de Commande	.12
Mise à l'heure / Equivalence des puissances micro-ondes	.13
L'afficheur & le sélecteur	.14
Programmation	.15
Programmation / Programmation AUTO	.16
"Speed DEFROST"	.17
La fonction gril / la fonction micro-ondes & gril	.18
Programmation du gril	.19
La fonction Craquine	.20
Le plat Craquine	.22
Recommandations	.23
Entretien / Nettoyage	.24
Un petit problème ! Que faire ?	.25
Service Après-Vente	.26
Relations consommateurs	.26

Instructions de sécurité importantes.

Lire avec attention et garder pour les futures utilisations

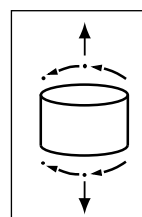
Installation

Avant branchement

- Vérifiez que votre appareil n'ait 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.

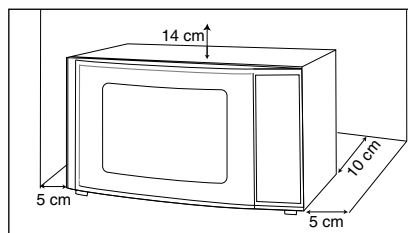
Emplacement

- 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.



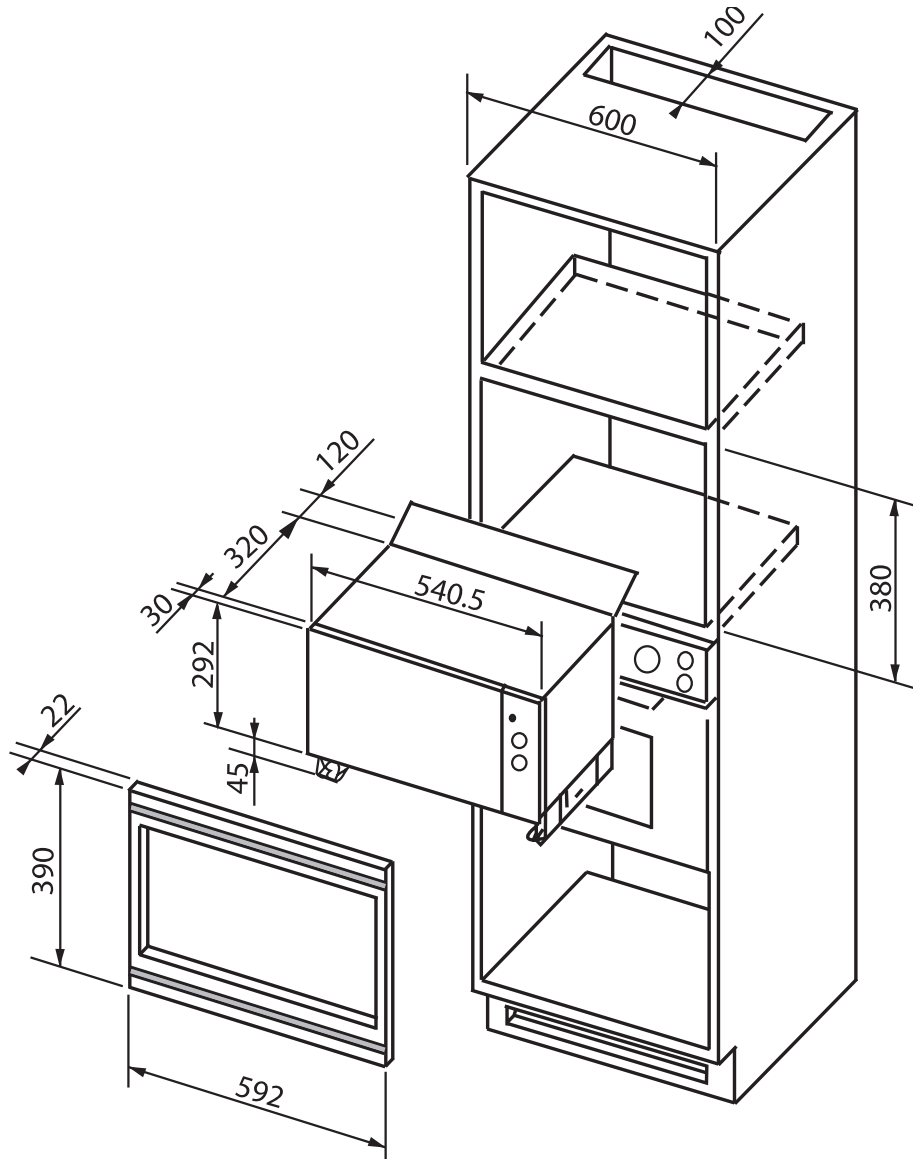
- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés en dessous et à l'arrière du four.**
- Certains appareils sont encastrables. Pour obtenir le kit d'encastrement correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.
- N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1-2 heures après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement).

Raccordement électrique

- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

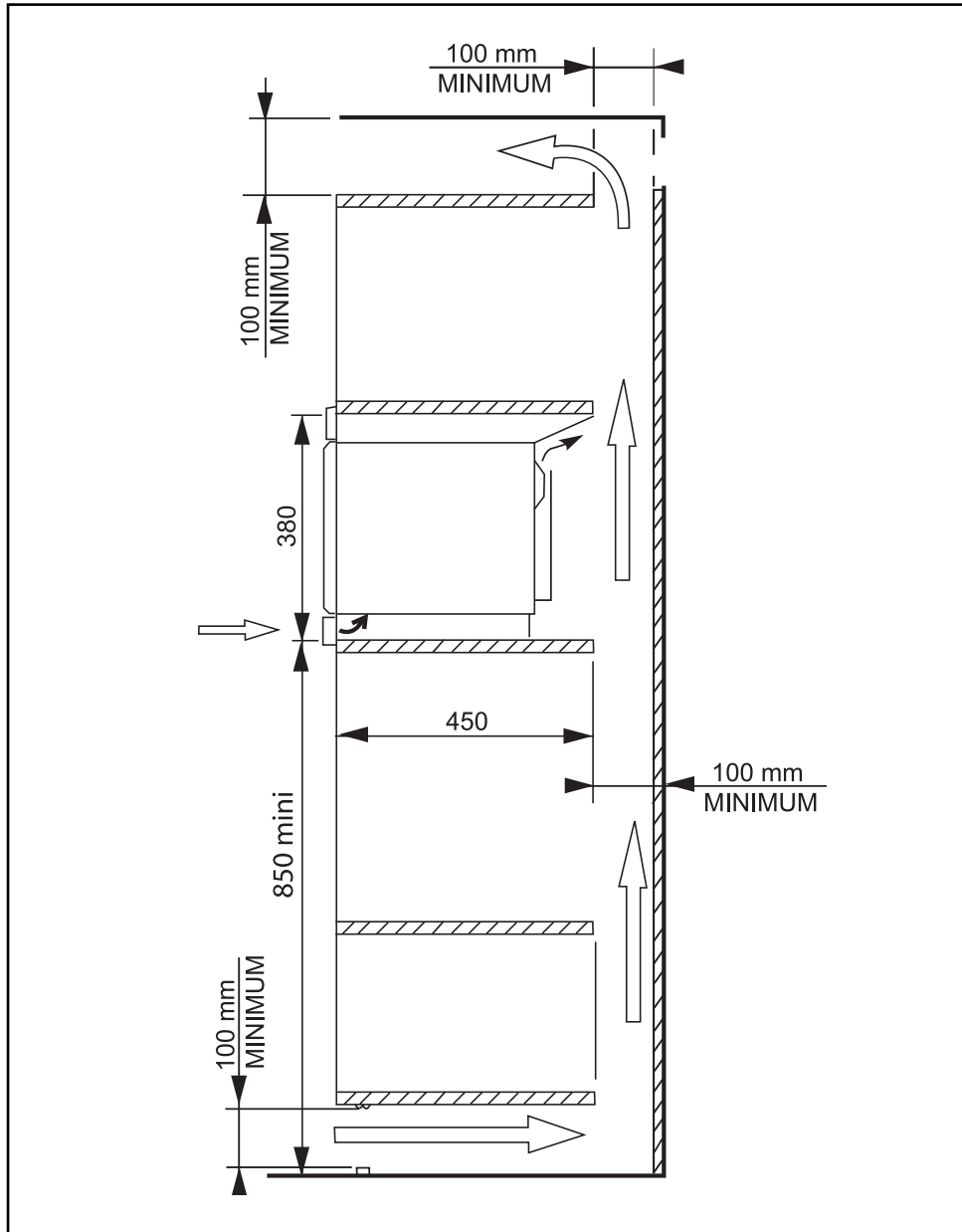
Installation

KIT D'ENCASTREMENT



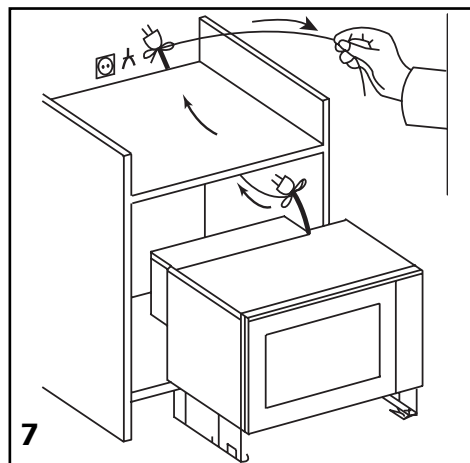
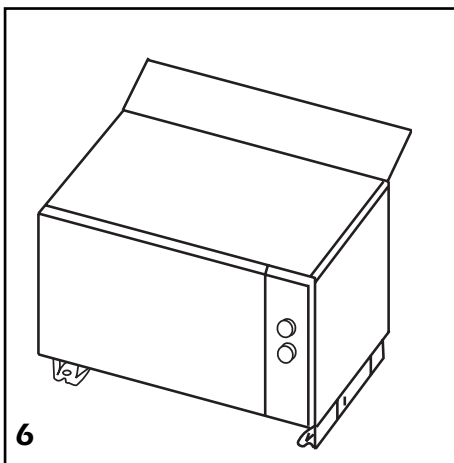
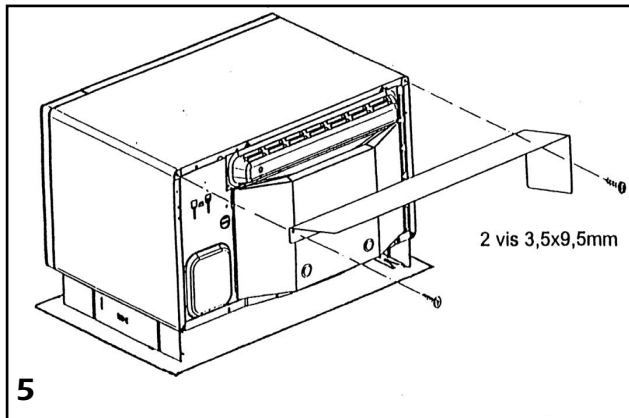
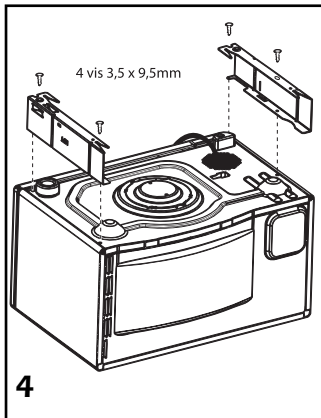
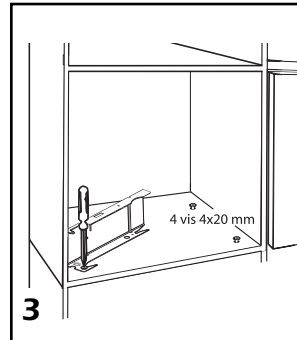
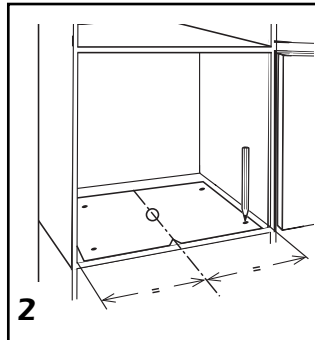
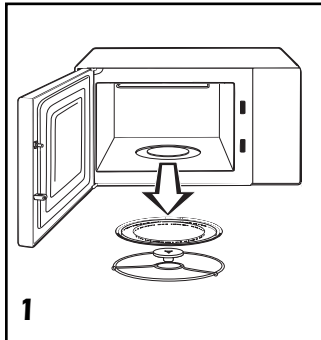
Installation

KIT D'ENCASTREMENT



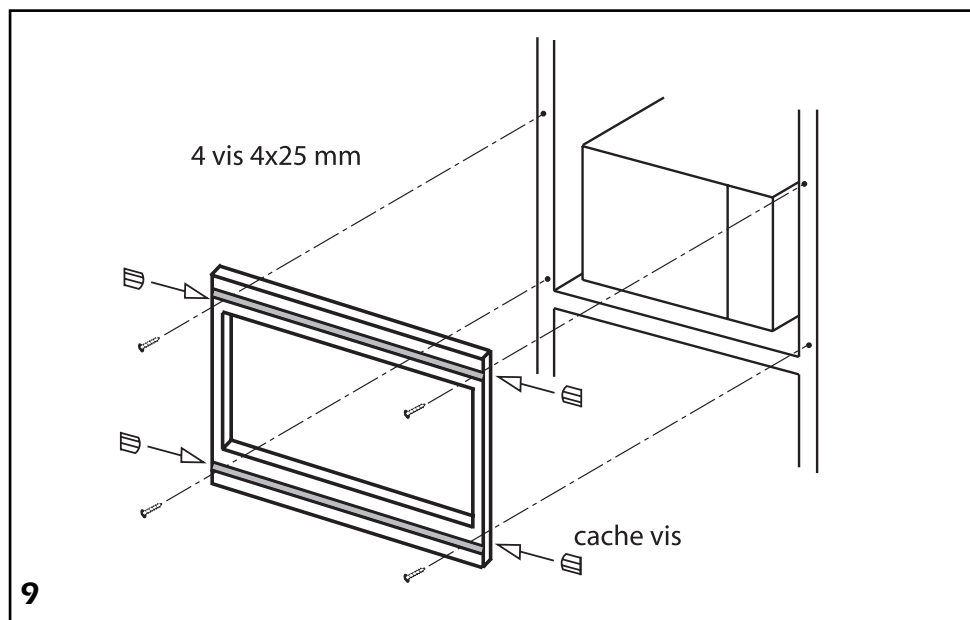
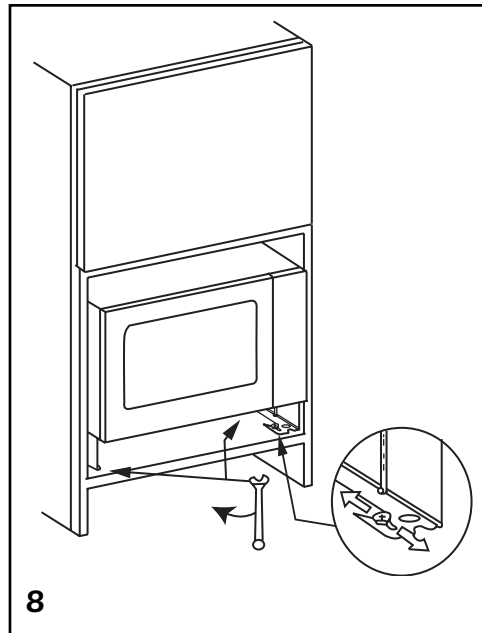
Installation

KIT D'ENCASTREMENT



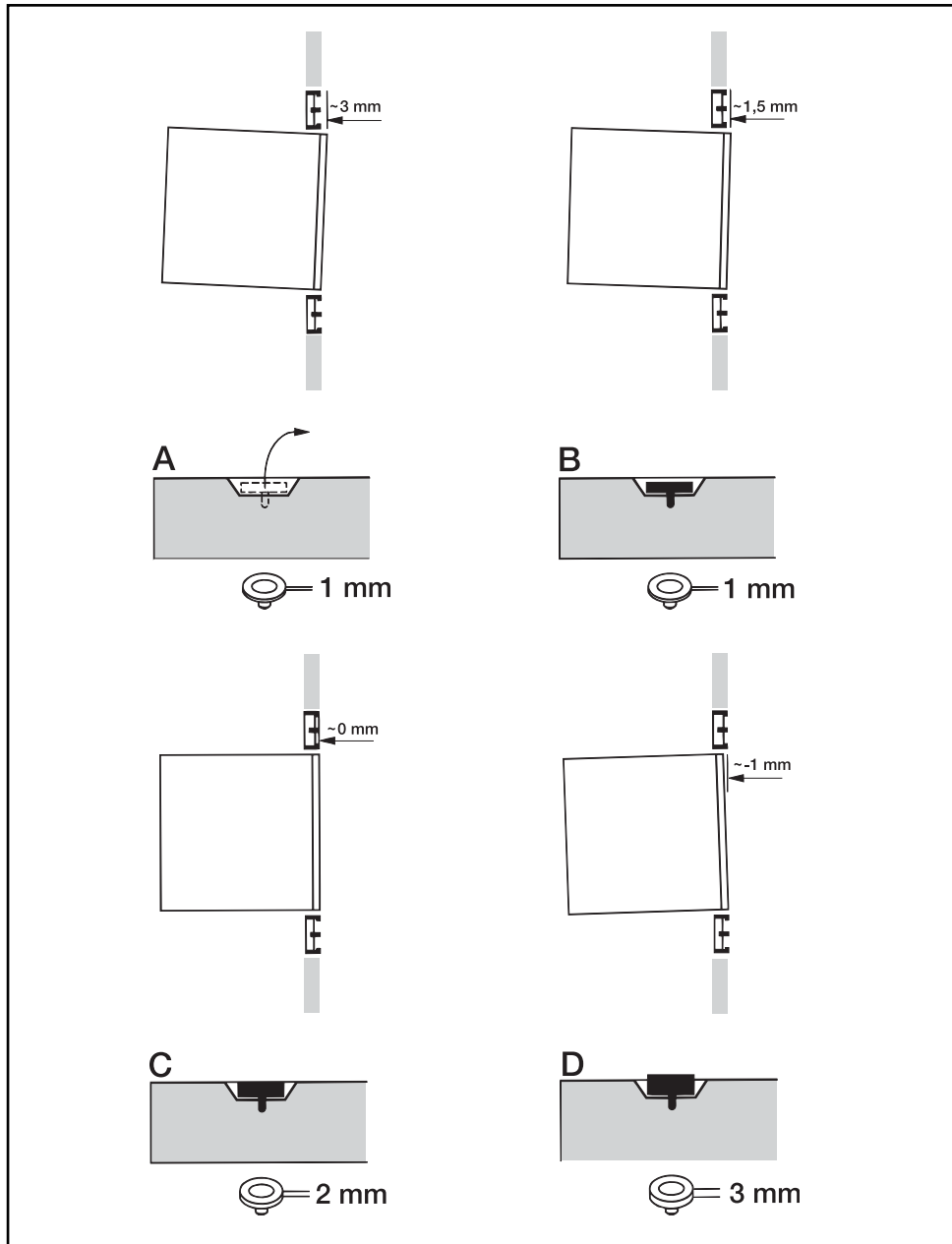
Installation

KIT D'ENCASTREMENT



Installation

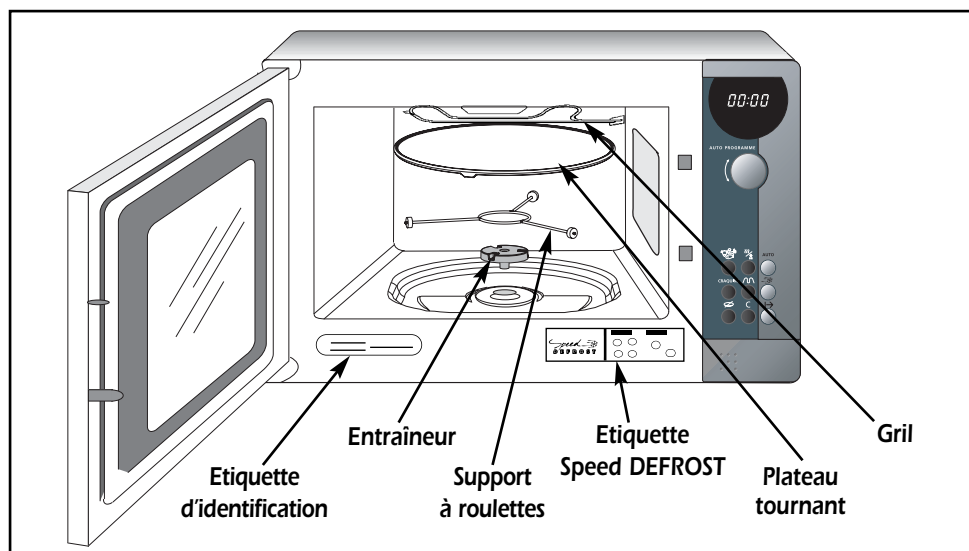
KIT D'ENCASTREMENT



Mises en garde

- 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.
- Vérifier que les ustensiles sont appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes.
- 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.
- Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastiques ou en papier, garder un oeil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou agité et la température doit être vérifiée avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Ne laissez les enfants utiliser le four 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'un usage incorrect.
- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Il est recommandé de ne pas chauffer les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.
- Le chauffage de boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, aussi des précautions doivent être prises lorsqu'on manipule le récipient.
- 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 de la fumée apparaît, arrêter ou débrancher le four et garder la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
- Afin d'évacuer la vapeur d'eau résiduelle, votre appareil est pourvu d'une fonction de ventilation retardée. Selon le mode de cuisson choisi (solo/gril/combiné) la ventilation pourra continuer de fonctionner après la fin de cuisson.

Présentation



■ Le PLATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- 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.
- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues à cet effet.

■ 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.

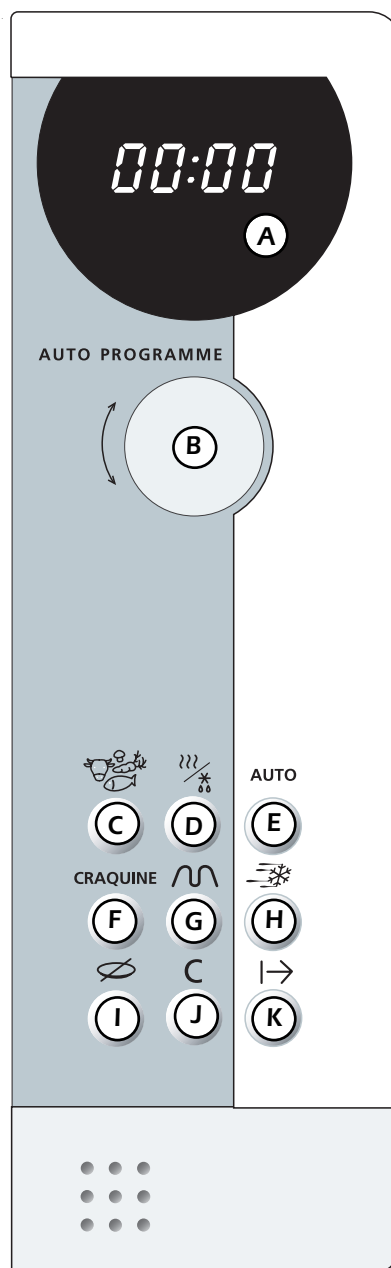
■ Le SUPPORT A ROULETTES :

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.

- **L'ÉTIQUETTE Speed DEFROST** : collez l'étiquette autocollante en bas du four à l'endroit indiqué ci-dessus.

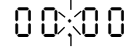
Bandeau de Commande

- A L'afficheur :**
vous facilite la programmation en affichant :
les catégories d'aliments et de fonctions,
le temps ou le poids programmé, et l'heure.
- B Le sélecteur :**
permet de choisir l'aliment, la fonction, le
temps ou le poids.
- C La touche ALIMENTS  :**
permet de choisir la catégorie d'aliment, à
l'aide du sélecteur.
- D La touche FONCTIONS  :**
permet de choisir la fonction appropriée, à
l'aide du sélecteur.
- E La touche AUTO :**
permet une programmation automatique
en fonction du poids de l'aliment.
- F La touche "CRAQUINE" :**
à utiliser avec le plat Craquine.
- G La touche GRIL  :**
permet de sélectionner l'un des 2 niveaux
de puissances du gril.
- H La touche "Speed DEFROST" :**
permet une décongélation rapide des ali-
ments.
- I La touche ARRÊT PLATEAU  :**
permet l'arrêt du plateau tournant.
- J La touche PAUSE/ANNULATION  :**
permet d'interrompre ou d'effacer un pro-
gramme en cours (un appui pour PAUSE,
deux appuis pour ANNULATION).
Elle permet également de mettre l'horloge à
l'heure.
- K La touche DÉPART  :**
permet de débiter votre programme.



Mise à l'heure

Après le branchement de votre appareil ou une coupure de courant, l'horloge indique 00:00, les deux points : clignotent.



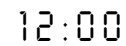
Pour mettre l'horloge à l'heure :

- Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **PAUSE / ANNULATION** C . Les 4 chiffres clignotent, et un bip sonore vous invite à régler l'heure.







- Programmez l'horloge en tournant le sélecteur.

- Validez d'une simple pression sur la touche **PAUSE / ANNULATION** C .
Votre horloge est à l'heure.

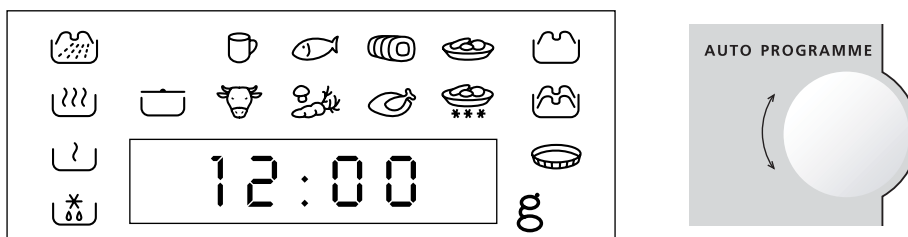


Equivalence des puissances micro-ondes

FONCTION	UTILISATION
 <p>DÉCONGÉLATION 150W</p>	Pour décongeler tous les aliments. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
 <p>MIJOTAGE 500W</p>	Pour cuire les poissons et volailles. Pour terminer les préparations commencées en CUISSON, telles que haricots, lentilles, laitages. Cette fonction est disponible lorsqu'on commence la programmation en sélectionnant la fonction).
 <p>RÉCHAUFFAGE 700W</p>	Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.
 <p>CUISSON FORTE 900W</p>	Pour cuire les légumes et potages.
Puissance restituée : 900 W	

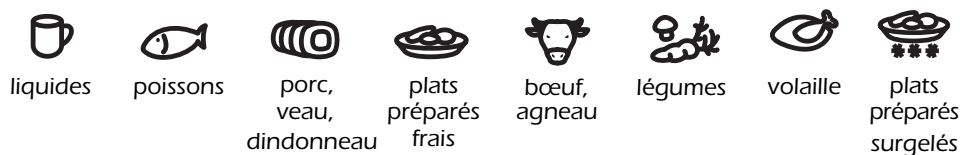
Lorsque vous sélectionnez un aliment, la puissance nécessaire est programmée automatiquement.

L'afficheur & le sélecteur

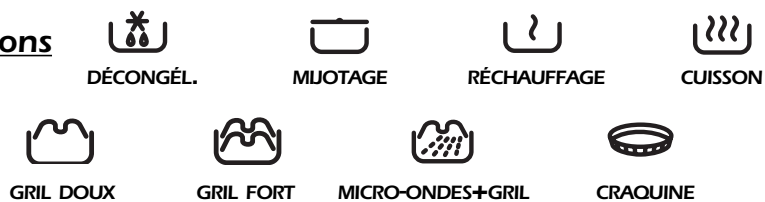


L'afficheur et le sélecteur vous guident pour choisir :

les aliments



les fonctions



le poids pour une programmation **AUTO g**

le temps de programmation (ou l'horloge)

12:00

L'aliment ou la fonction en cours de sélection clignote.

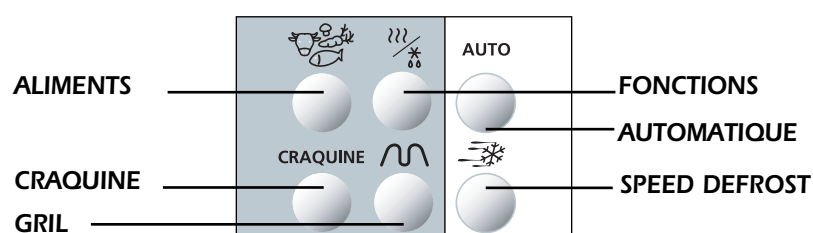
Programmation


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.

Faites votre programmation avec les touches :





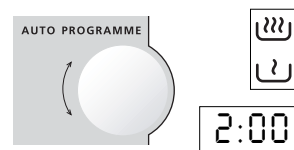
- Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
- Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner, utilisez la touche **ARRÊT PLATEAU**  avant ou en cours de programme.
- En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche **ANNULATION** C.


.....

Les programmations à votre disposition :

Programmation express


- ▼ programmez le temps désiré (ex. 2 minutes) à l'aide du sélecteur. Les fonctions  et  clignotent alternativement pour indiquer la puissance express 900 W.



- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** .

Programmation

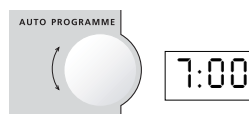
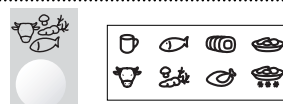
Programmation par la fonction

- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix.
Dans ce mode, la fonction **MUOTAGE**  est disponible.
- ▼ Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** \rightarrow .



Programmation par l'aliment

- ▼ Appuyez sur la touche **ALIMENTS**, faites votre choix.
- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix;
la puissance micro-ondes sera adaptée à l'aliment choisi.
- ▼ Attendez que "00:00" clignote,
programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** \rightarrow .

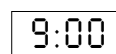
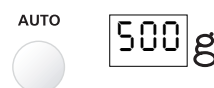
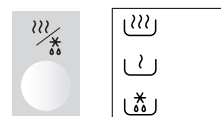


Programmation Auto

Programmation automatique

Avec la touche **AUTO**, le temps est calculé **automatiquement** en fonction du poids de l'aliment.

- ▼ Appuyez sur la touche **ALIMENTS**, faites votre choix.
- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, faites votre choix.
- ▼ Appuyez sur la touche **AUTO**, **50** g clignote,
vous demandant d'indiquer le poids à l'aide du sélecteur.
- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** \rightarrow .
Le temps adéquat s'affiche automatiquement.



Speed DEFROST

La touche Speed DEFROST permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, ceci afin de garantir de bons résultats. Au delà de ce poids, utilisez la touche FONCTIONS pour les décongeler (voir page précédente).

▼ Pour la décongélation rapide des viandes, volailles, poissons, légumes et liquides, appuyez une fois sur la touche **Speed DEFROST** :



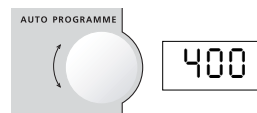
5d1 s'affiche.

▼ Pour la décongélation rapide des pains, brioches et viennoiseries, appuyez deux fois sur la touche **Speed DEFROST** :

5d2 s'affiche.

▼ Attendez que **100** g s'affiche.


▼ Rentrez le poids de votre aliment avec le sélecteur (dans la limite de 500 grammes).



▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** \rightarrow .

Le temps de décongélation est calculé automatiquement en fonction du poids de l'aliment. Ce temps peut varier selon la température initiale de l'aliment. (Les temps indiqués correspondent à des produits surgelés à -18°C).

Le temps s'affiche et le four démarre.

► En fonctions Speed DEFROST et décongélation  une sonnerie à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART** \rightarrow pour redémarrer le four.

La fonction gril

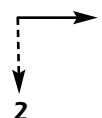
Cette fonction permet de dorer les aliments tels que gratins et viandes.
Elle peut être utilisée avant ou après la cuisson, selon les recettes.




- Le gril est rabattable; afin de faciliter le nettoyage :

- horizontal pour les gratins, grillades à plat
- vertical pour l'entretien de la voûte

Laisser refroidir le gril 25 minutes après utilisation avant de le toucher.

Positions du gril



- 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.
- Vous avez à votre disposition 2 niveaux de gril : **GRIL FORT**  (un appui sur la touche GRIL ) et **GRIL DOUX**  (deux appuis).
En règle générale, utilisez le niveau **GRIL FORT** pour griller viandes et poissons, et utilisez le niveau **GRIL DOUX** en fonction micro-ondes + gril pour gratiner, ainsi que pour dorer les aliments les plus délicats.

La fonction micro-ondes + gril

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

LA CLAYETTE

en fonction GRIL, permet de dorer les aliments de faible hauteur.




Lors de son utilisation en fonction **micro-ondes + gril**, elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant. L'utilisation de la clayette avec des récipients métalliques est exclusivement réservée à la fonction **GRIL seul**. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

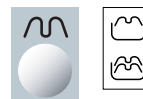


la clayette

Programmation du gril

Programmation du gril 2 niveaux de puissance

- ▼ Appuyez une fois sur la touche **GRIL**  pour sélectionner **GRIL FORT** , 2 fois pour sélectionner **GRIL DOUX** .



- ▼ Attendez que "00:00" clignote, programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

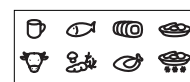


- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** |→.

- Un troisième appui sur la touche **GRIL** arrête le gril.

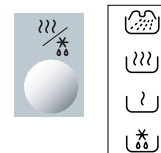
Programmation de la fonction micro-ondes + gril simultanée

- ▼ Appuyez sur la touche **ALIMENTS**, faites votre choix.



- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**, sélectionnez ensuite la **FONCTION**  micro-ondes + gril .

La puissance micro-ondes ainsi que le niveau de gril seront automatiquement adaptés à l'aliment choisi.



- ▼ Attendez que "00:00" clignote, programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.

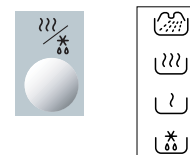


- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** |→.

Si votre aliment ne correspond à aucune catégorie proposée :

- ▼ Appuyez sur la touche **FONCTIONS**  sélectionnez ensuite la **FONCTION** micro-ondes + gril .

Dans ce cas, une puissance micro-ondes moyenne et le gril fort sont préprogrammés.



- ▼ Attendez que "00:00" clignote, programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur.



- ▼ Appuyez sur la touche **DÉPART** |→

La fonction CRAQUINE

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

- La fonction **CRAQUINE**, associée à son plat, permet le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes.
- Le plat **CRAQUINE**, 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 **CRAQUINE** 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 **CRAQUINE** peut être préchauffé à vide à l'aide de la touche **CRAQUINE** 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 **CRAQUINE**.
- 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 **CRAQUINE**.
- 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 **CRAQUINE** est à proscrire.
- Si vous désirez enchaîner des cuissons en fonction **CRAQUINE**, nous vous recommandons de respecter un temps de refroidissement d'environ dix minutes entre chaque cuisson afin d'obtenir une meilleure coloration.

La fonction CRAQUINE

Exemple : pour cuire 1 pizza surgelée de 350 g

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

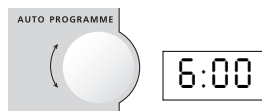
Programmation

- ① Appuyez sur la touche **CRAQUINE** :

le symbole Craquine s'affiche



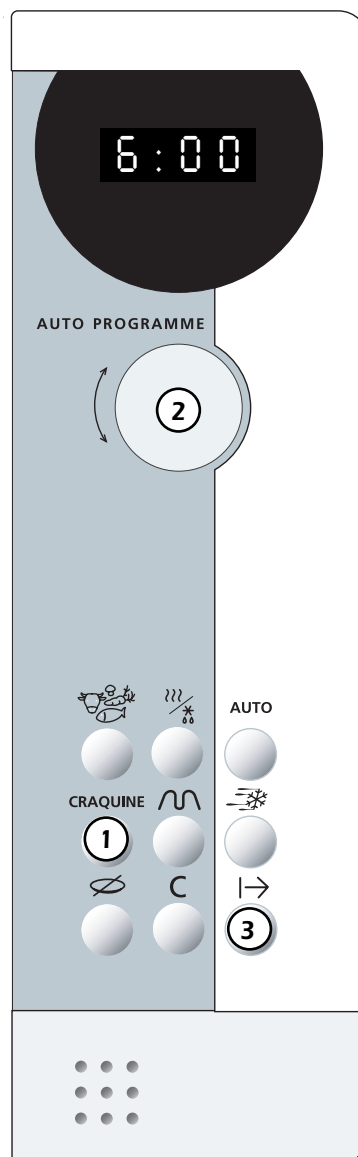
- ② Attendez que "00:00" clignote, programmez le temps désiré à l'aide du sélecteur, ex. 6 minutes.



- ③ Appuyez sur la touche **DÉPART** I→.

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

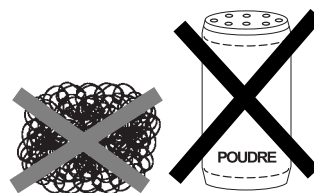
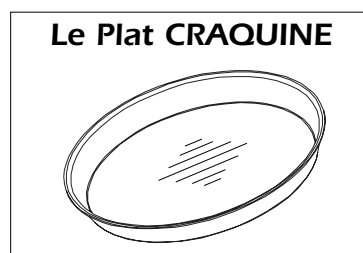
- En fin de cuisson, sortez le plat à l'aide d'un gant de protection.



Le Plat CRAQUINE

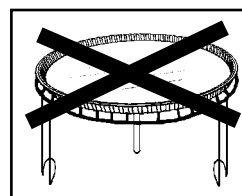
Entretien du plat CRAQUINE

- 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 CRAQUINE sur la clayette ; cette manipulation pourrait entraîner la dégradation irrémédiable de votre appareil.**
- Ne pas utiliser le plat **CRAQUINE** 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 **CRAQUINE** chaud; la température atteinte pourrait l'endommager.



Recommandations

EN COURS DE CUISSON :

- Si vous avez fait une programmation par le **TEMPS** ou avec la touche **AUTO** :
 - ▶ **vous pouvez modifier la durée à tout moment.**
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de cuisson en appuyant sur la touche **ARRÊT PLATEAU** .
- Pour modifier le choix de la **FONCTION** ou de l'**ALIMENT**, il faut appuyer deux fois sur la touche **PAUSE/ANNULATION** **C** et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche **DÉPART** **I**→ pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche **ANNULATION** **C**.

REMARQUES :

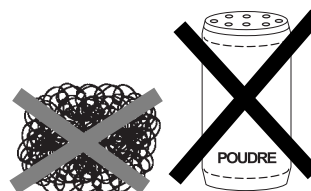
- Si, après avoir commencé une programmation, vous n'appuyez pas sur la touche **DÉPART** **I**→ au bout de trois minutes, le programme sera annulé (l'heure s'affichera de nouveau).

Entretien / Nettoyage

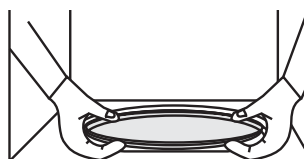
- **MISE EN GARDE** : Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil. Utiliser une éponge humide et savonneuse. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable sa durée de vie et conduire à une situation dangereuse. Si la porte ou le joint de porte est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été remis en état par une personne compétente.



- Ne pas nettoyer l'appareil avec un nettoyeur vapeur.
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- 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 arrière 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.




Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

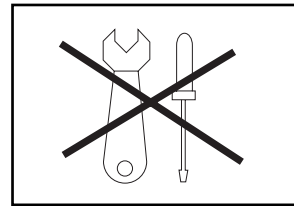
- ▼ Le temps se décompte mais l'appareil ne fonctionne pas (le plateau ne tourne pas, l'éclairage ne s'allume pas et l'aliment n'est pas chauffé)
- ▼ Le four est bruyant
- ▼ Vous constatez de la buée sur la vitre
- ▼ La fumée se dégage du gril en début de programme
- ▼ Le plateau ne tourne pas correctement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

Conseils

- ▲ Appuyer sur la touche **ARRÊT PLATEAU**  pendant 5 secondes.
- ▲ Ajuster le pied réglable.
Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- ▲ Essuyer l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon, afin d'éviter toute corrosion.
- ▲ 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.

Service Après-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 du 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.

Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de ventes, les spécialistes après-vente.

Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez nous écrire : Service Consommateurs BRANDT
B P 9 5 2 6
95069 CERGY-PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au : **0892 02 88 01***

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303.

Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située à l'arrière de votre appareil.

Brandt BRANDT APPLIANCES SAS 7 RUE HENRI BECQUEREL 92500 RUEIL MALMAISON	<input type="text"/>
	N° de série
	<input type="text"/>
	TYPE

Table of contents

Installation29
Warning35
General description36
The control panel37
Setting the clock / Microwave power settings38
The display & the selector knob39
Programming40
AUTO programming41
“Speed DEFROST”42
The grill function / the microwave + grill function43
Programming the grill function44
The Craquine function45
The Craquine dish47
Recommendations48
Care & cleaning49
Troubleshooting guide50
After-sales service51

**Important safety instructions. Read carefully
and keep for future reference**

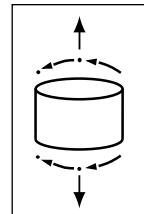
Installation

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.

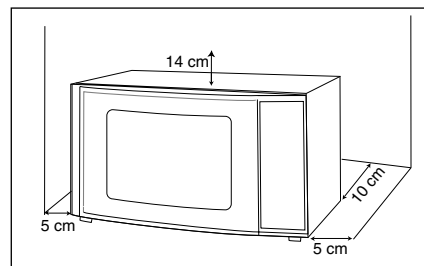
LOCATION

- The appliance should be installed at a distance of 85 cm above floor.
- 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.



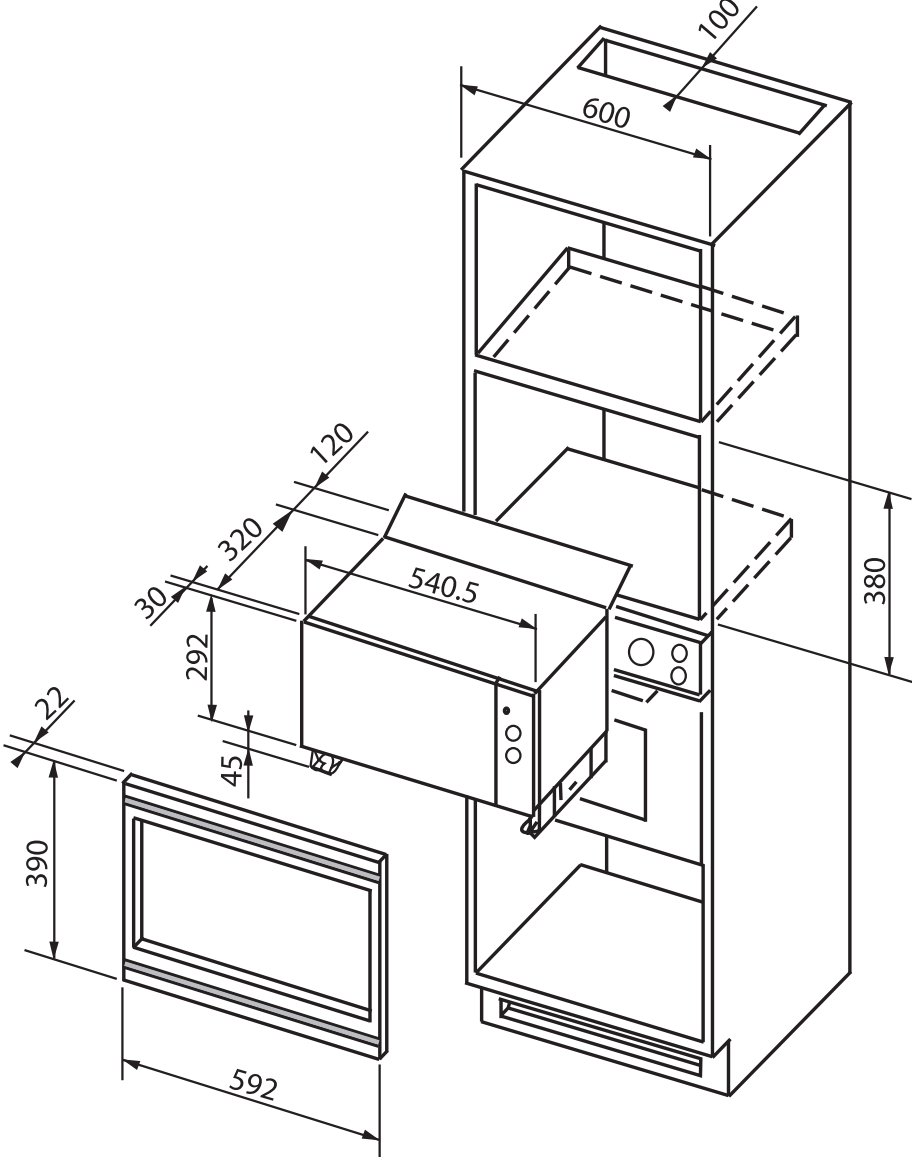
- Make sure that nothing obstructs the ventilation louvers at the back of the appliance.
- Some ovens are designed for flush-fitting. To obtain the corresponding kit, consult your dealer
- Make sure the electrical plug will be accessible after installation.
- Do not use your appliance immediately (wait approx. 1-2 hours) after transfer from a cold place to a warm place as condensation may cause a malfunction.

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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

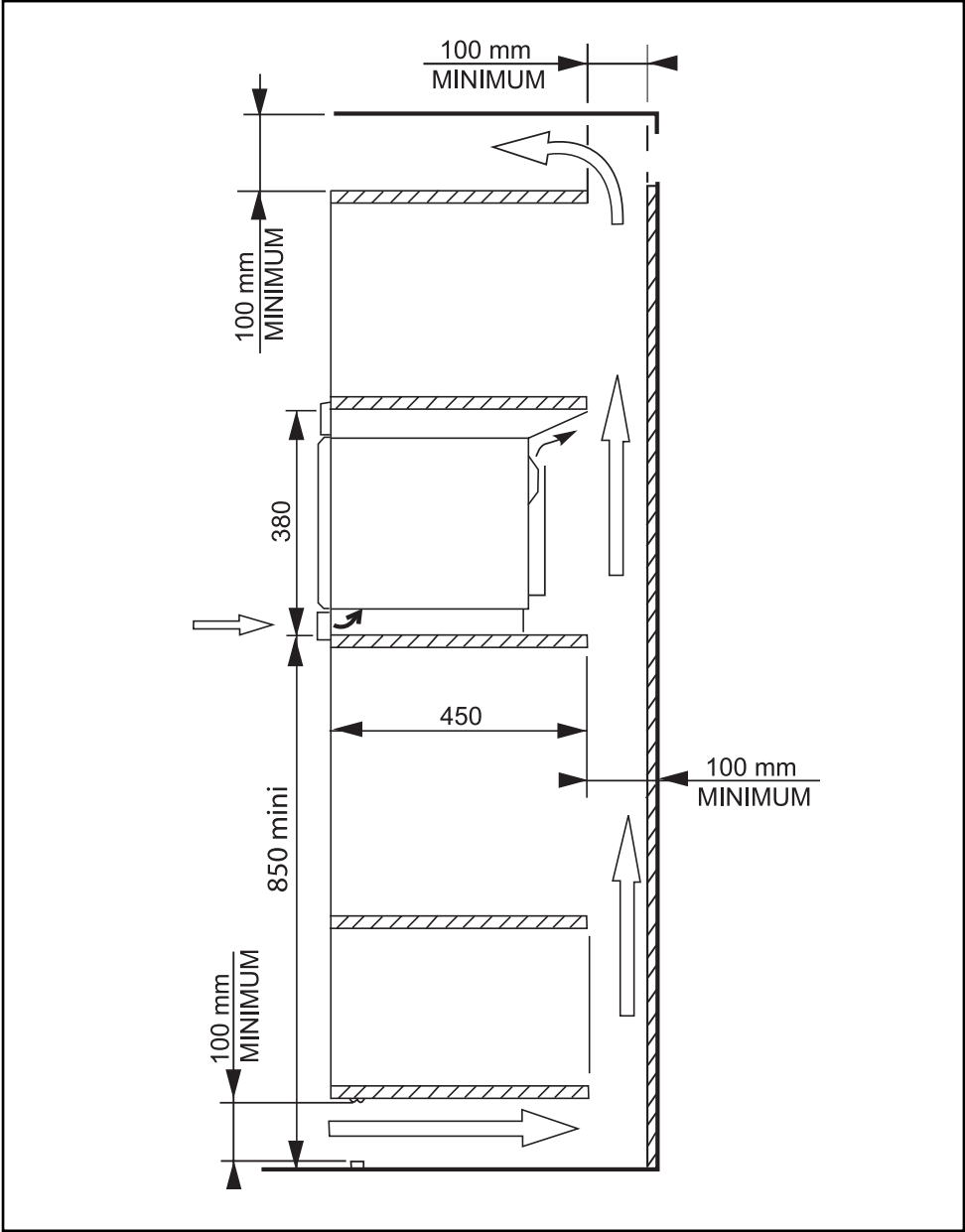
Installation

BUILT-IN KIT



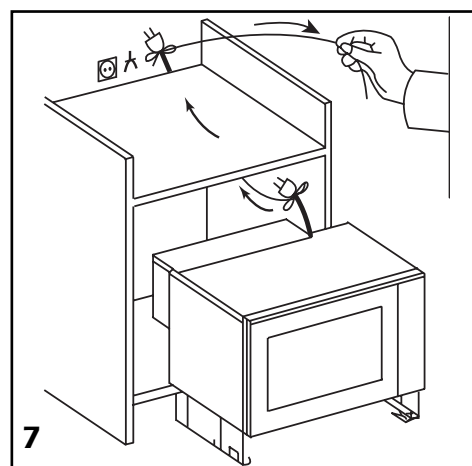
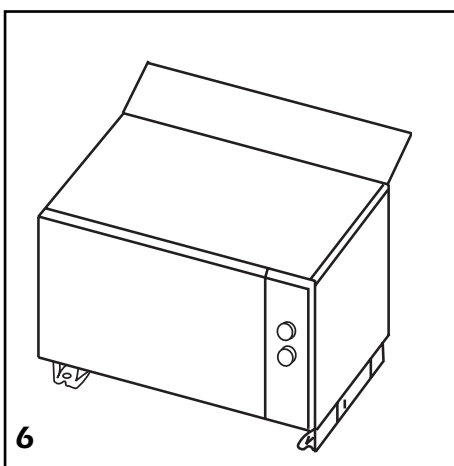
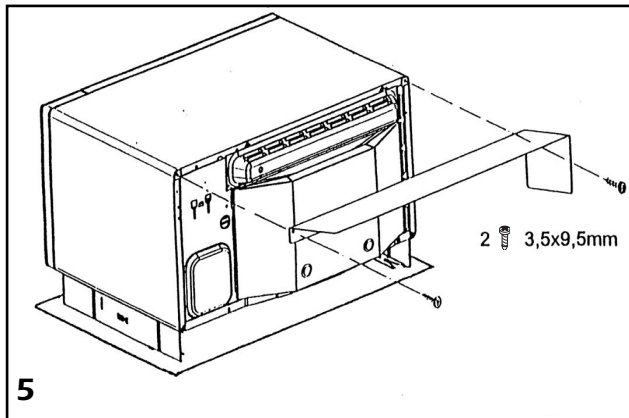
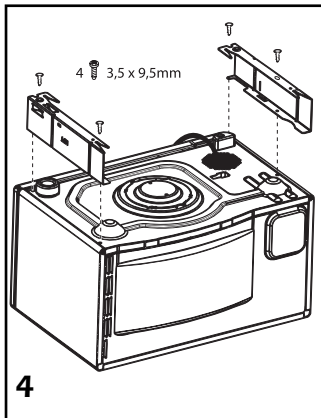
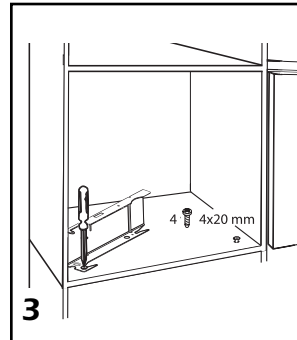
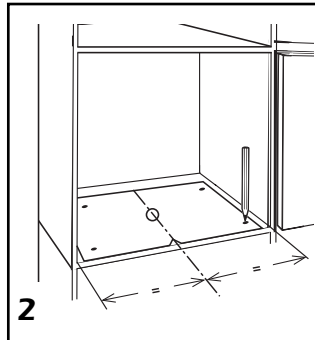
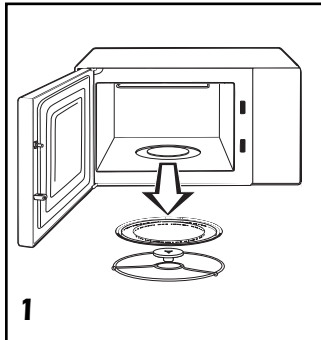
Installation

BUILT-IN KIT



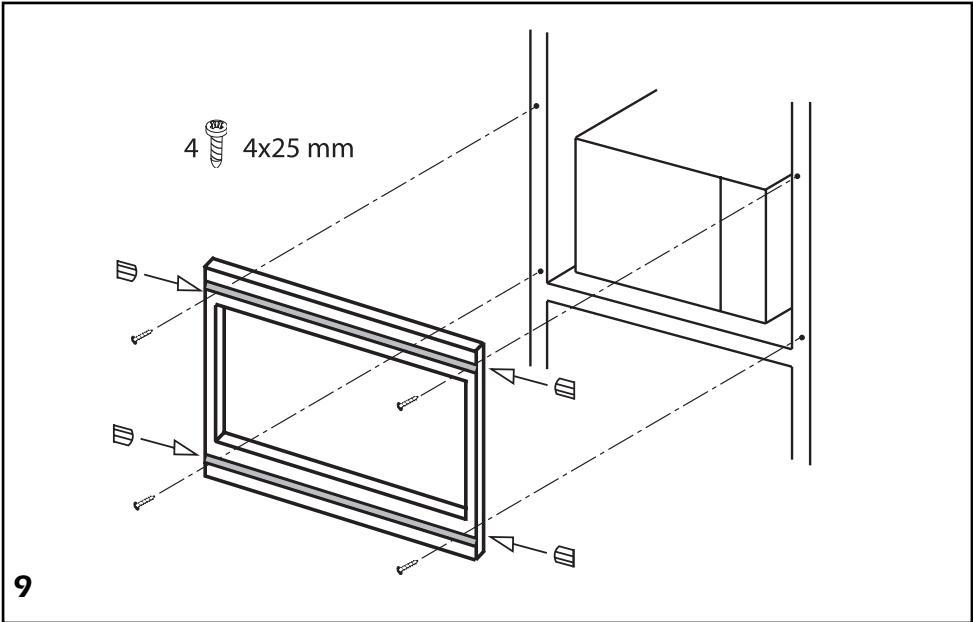
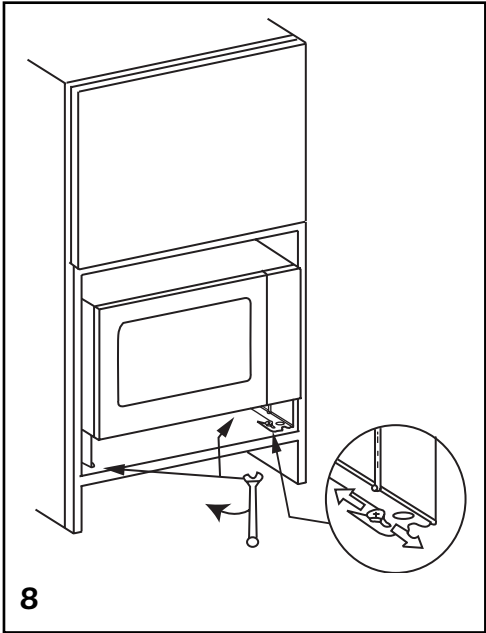
Installation

BUILT-IN KIT



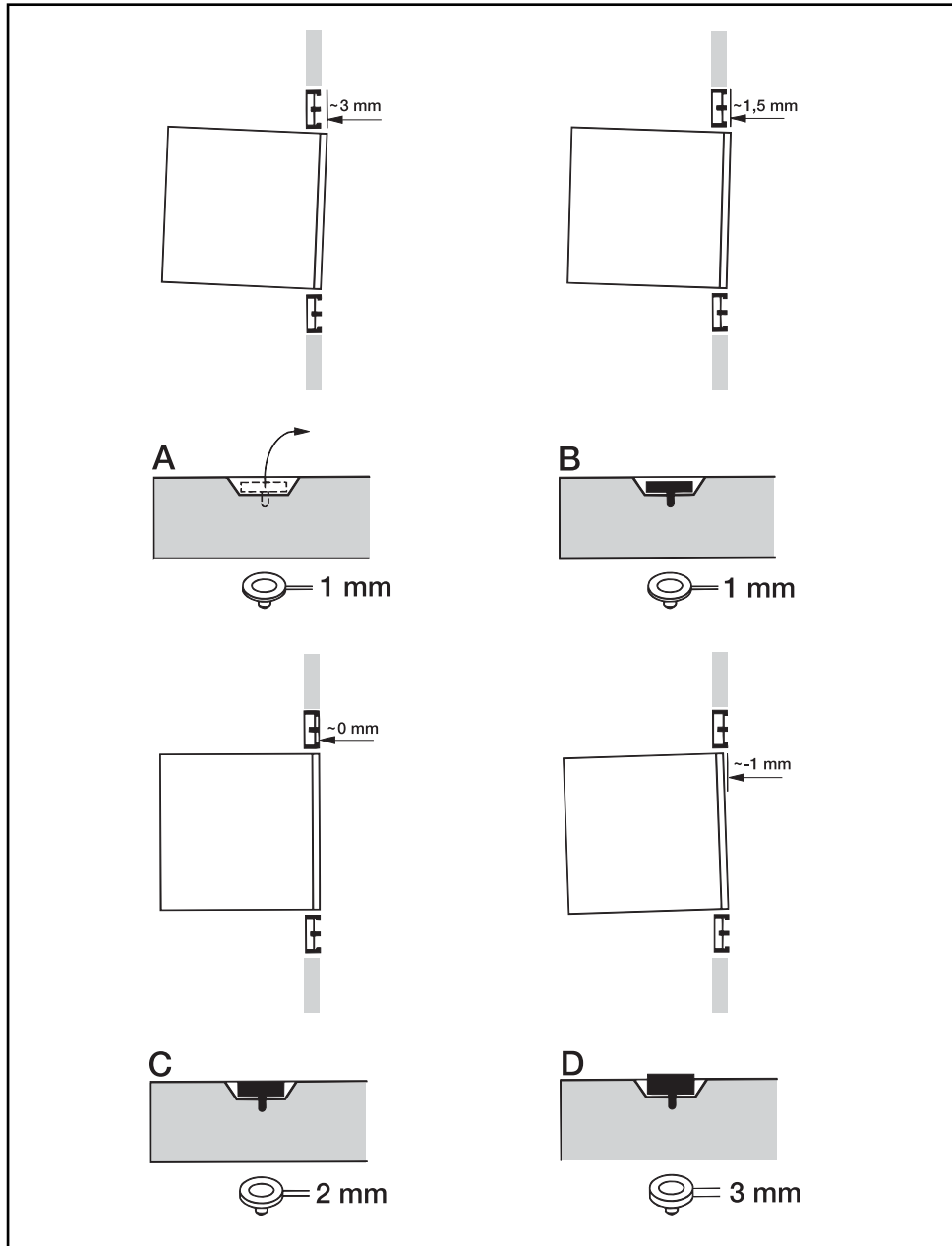
Installation

BUILT-IN KIT



Installation

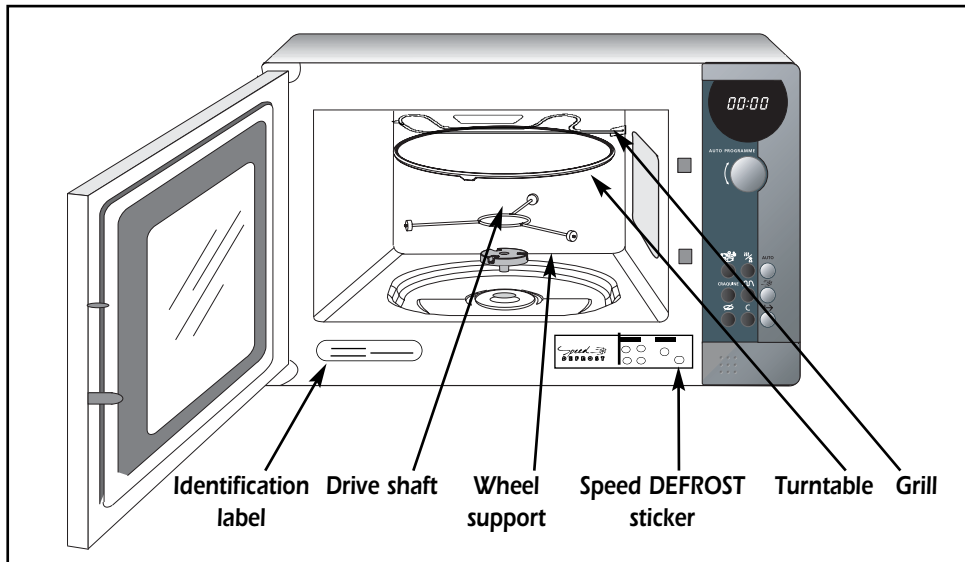
BUILT-IN KIT



Warning

- 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.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 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.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- It is not advisable to use metal recipients, forks, spoons, knives, metal ties or staples for deep-freeze bags.
- The contents of feeding bottles or baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption in order to avoid burns.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers they are liable to explode.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 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 is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- In order to evacuate moisture, your appliance is fitted with a delayed ventilation function. Depending on the applied cooking mode (solo/grill/combination), the oven ventilation will continue to operate after the cooking end.

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.
- For easy removal, wells are provided on either side.

■ TURNTABLE OFF :







stops the turntable from revolving in order to use platters which require the entire oven space. When off, remember to turn the recipient or stir the contents.

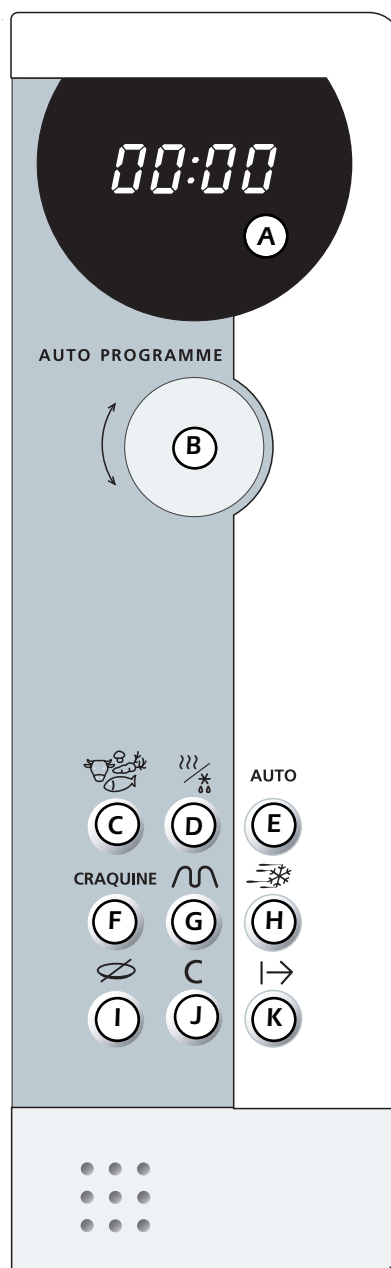
■ THE WHEEL SUPPORT :

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.

- **Speed DEFROST STICKER** : position the sticker as shown above.

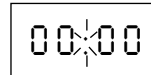
The control panel

- A Display window :**
to simplify programming, the display indicates : the time of day, the types of food and functions, the minutes / seconds or weight programmed.
- B The selector knob :**
to choose the food type, function, programme time or weight.
- C FOOD TYPE key**  :
to choose the food type, with the selector knob.
- D FUNCTION key**  :
to choose the appropriate function, with the selector knob.
- E "AUTO" key :**
automatically sets the correct programme time according to a specified food type and weight.
- F "CRAQUINE" key :**
for use with the Craquine dish.
- G GRILL key**  :
to select low or high grill.
- H "Speed DEFROST" key :**
to quickly defrost all types of frozen food.
- I STOP-TURNTABLE key**  :
to stop the turntable from revolving.
- J PAUSE/CANCEL key**  :
to interrupt (press once) or cancel a programme (press twice). Also used to set the clock.
- K START key**  :
to start all programmes.



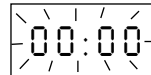
Setting the clock

After first plugging in your microwave oven or after a power outage, the clock reads 00:00 and the two dots flash.

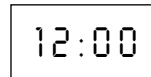


To set the clock :





- Press the **PAUSE / CANCEL key** C for 5 seconds. The 4 numbers flash, and a tone sounds indicating the hour must be set.
- Turn the selector knob to display the correct time.
- Validate by pressing the **PAUSE / CANCEL key** C .



Your clock is set.

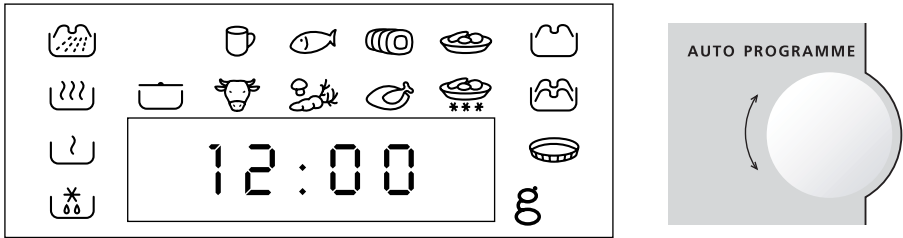


Microwave power settings

POWER SETTING	APPLICATION
 DEFROST 150W	To defrost all frozen food or to top off cooking of delicate dishes or to cook very slowly.
 SIMMER 500W	To cook fish and poultry. To finish programmes begun with the HIGH COOK power setting, for instance beans, lentils, or dairy products. (This power setting is available when you programme with the function key.)
 HEAT 700W	To heat up all liquids and all fresh or frozen pre-cooked dishes.
 HIGH COOK 900W	To cook vegetables and soup.
Microwave output power : 900 W	

When you select the type of food, the appropriate power setting is automatically programmed.

The display & the selector knob

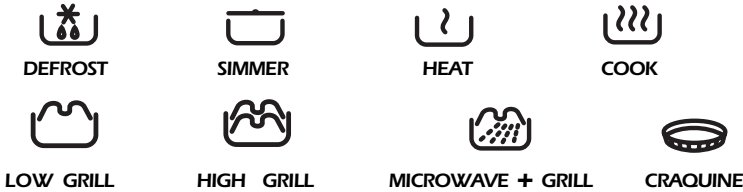


The display and the selector knob guide you in your choice of :

food types



functions



the weight for Automatic programming g

the programme time (or clock) 12:00

The food type or function being selected will blink in the display.

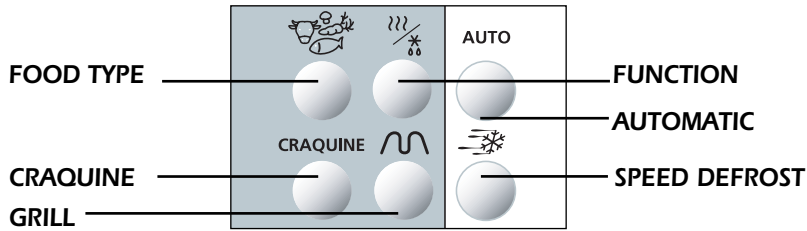
Programming

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.

The following keys are used for the various programmes :



- 3 beeps announce the end of a programme. The beeps are repeated every minute for 10 minutes until you open the door.
- If you think there is insufficient space for the dish to turn freely inside the oven, press the **STOP TURNTABLE** key before or during the programme.
- If there is an error in the programming, press the **CANCEL** key C twice.

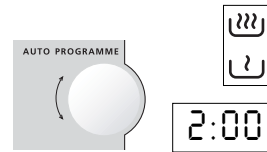
.....

You may choose amongst the following programmes :

Express programme

▼ Set the programme time (ex. 2 minutes) with the selector knob.



The functions & blink alternatively to indicate that the express programme (900 W) is set.

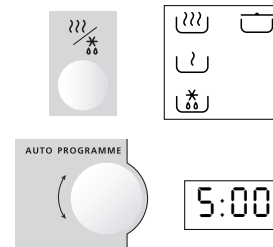


▼ Press **START** .


Programming

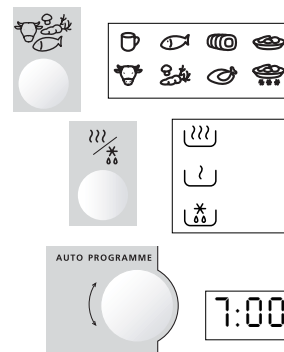
Programming with the function key

- ▼ Press the **FUNCTION** key, make your selection.
With this key, the **SIMMER** setting  is available.
- ▼ Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.
- ▼ Press **START** .



Programming with the food type key


- ▼ Press the **FOOD TYPE** key, make your selection.
- ▼ Press the **FUNCTION** key, make your selection; the correct microwave power setting will be programmed according to the food type selected.
- ▼ Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.
- ▼ Press **START** .

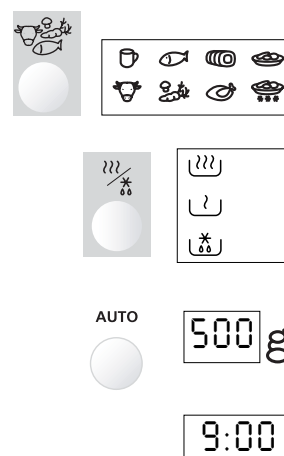


Auto Programming

Automatic programming

With the **AUTO** key, the programme time is set **automatically** according to the weight of your food item.

- ▼ Press the **FOOD TYPE** key, make your selection.
- ▼ Press the **FUNCTION** key, make your selection.
- ▼ Press the **AUTO** key; **50 g** flashes, use the selector knob to indicate the weight of your food item.
- ▼ Press **START** .
The appropriate time is programmed automatically.



Speed DEFROST

With the Speed DEFROST key you can quickly defrost all types of frozen food. To guarantee quality results, use Speed DEFROST for dishes weighing up to 500g. To defrost food items over 500g, use the FUNCTION key (as described on the preceding page).

- ▼ For quick defrosting of meat, poultry, fish, vegetables and beverages,

press the **Speed DEFROST** key once :

Sd1

is displayed.

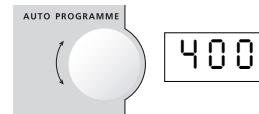


- ▼ For quick defrosting of bread, rolls and pastry, press the **Speed DEFROST** key twice :

Sd2 is displayed.

- ▼ Wait until **100** g flashes.

- ▼ Use the selector knob to enter the weight of your food item (up to 500g).




- ▼ Press **START** \rightarrow .

The defrost time corresponding to the given weight is automatically calculated.

Necessary time may vary according to the initial temperature of the food (the defrost times were calculated for food frozen at -18°C).

The defrost time is displayed and the programme begins.

- ▶ When using Speed DEFROST or the defrost function  a beep indicates the mid-point of the programme (the oven continues to operate). To obtain the best results, turn the food at this time, close the door and press the **START** key \rightarrow to continue the second half of the programme.

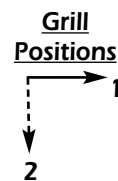
The grill function

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




- **The grill folds down for easy cleaning :**

1. **Horizontal position:** for cooking au gratin, grilled food laid flat.
2. **Vertical position :** for cleaning the oven.

Always allow the grill to cool off 25 minutes before touching it.



- 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.

- The dual level grill offers you a choice between : **HIGH GRILL**  (press the GRILL key  once) and **LOW GRILL**  (press twice).

As a rule, use the **HIGH GRILL level** to grill meat and fish and the **LOW GRILL level** with the simultaneous microwave + grill function for gratins and to brown delicate dishes.

The microwave + grill function

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

The Rack

for use with the **GRILL** function, to brown shallow dishes.

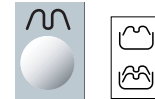
When used with the simple or combined microwave functions, it must be positioned on the center of the turntable. Metal dishes may be used on the rack only with the simple **GRILL** function. However, you can heat a dish in an aluminum tray if it is isolated from the rack atop a plate.



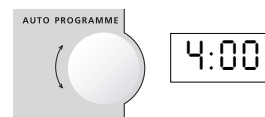
Programming the grill

Programming the dual-level grill

- ▼ Press the **GRILL** key  once to select **HIGH GRILL** , press twice to select **LOW GRILL** .



- ▼ Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.

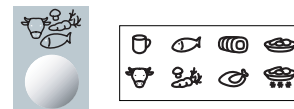




- ▼ Press **START** .

- ▶ Press the **GRILL** key a third time to turn the grill off.

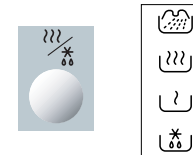
Programming the microwave + grill functions simultaneously :

- ▼ Press the **FOOD TYPE** key, make your selection.

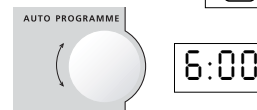


- ▼ Press the **FUNCTION** key , select the microwave + grill  function.

The appropriate microwave power setting and the grill level will be automatically adjusted according to your food type.





- ▼ Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.

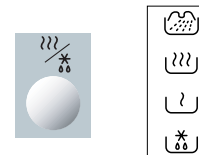


- ▼ Press **START** .

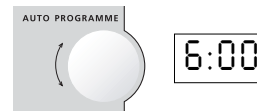
In the event the food item you wish to cook does not correspond to any of the proposed food categories :

- ▼ Press the **FUNCTION** key , select the microwave + grill  function.

A medium microwave power setting and the high grill level will be programmed.



- ▼ Wait until 00:00 flashes, set the programme time with the selector knob.



- ▼ Press **START** .

The CRAQUINE function

With the **CRAQUINE** 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 **CRAQUINE** key together with the **CRAQUINE** dish, allows you to use the grill and microwave functions simultaneously.
- The **CRAQUINE** 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 **CRAQUINE** function you can cook and brown most frozen meals and fresh, dough-based dishes without preheating the **CRAQUINE** dish. They turn out as crispy as if cooked in a traditional oven.
- **With preheating** - the **CRAQUINE** dish can be preheated using the **CRAQUINE** 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 **CRAQUINE** 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 **CRAQUINE** function.
- Keep an eye on the food's colouring, 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 **CRAQUINE** function is prohibited.
- If you wish to cook several dishes consecutively with the **CRAQUINE** function, allow the oven to cool 10 minutes between dishes for better browning.

The CRAQUINE function

Example : to cook a frozen pizza (350 g)

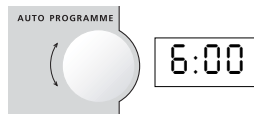
Place the frozen pizza directly on the **CRAQUINE** dish, place the **CRAQUINE** dish on the middle of the turntable.

Programming

- ① Press the **CRAQUINE** key :
the Craquine symbol is displayed.

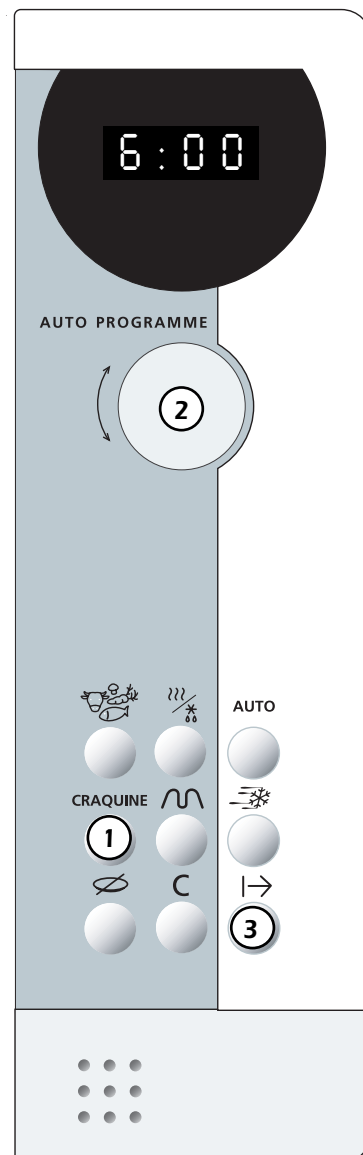
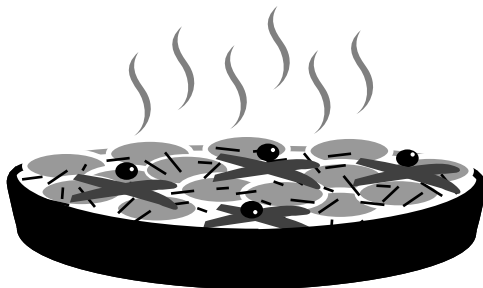


- ② Wait until "00:00" flashes,
set the programme time
with the selector knob.
ex. 6 minutes.



- ③ Press **START** |→ .
the turntable revolves, the oven light comes on.

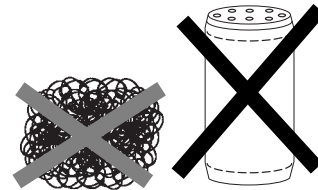
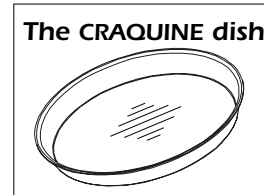
➤ Be sure and use an oven mitt to remove the pizza dish.



The CRAQUINE dish

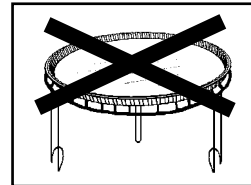
Care of the CRAQUINE dish

- 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 **CRAQUINE** dish as this damages the non-stick coating.
- The **CRAQUINE** 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 **CRAQUINE** dish on the rack; this could cause irremediable damage to your oven.
- Do not place the **CRAQUINE** dish in a traditional oven, on gas, electric or other stoves or on any very hot surface.
- The **CRAQUINE** dish may be preheated for certain purposes but **never pre-heat for longer than 2 minutes**.
- Do not leave any utensils in a hot **CRAQUINE** dish as the high temperature may damage them.



Recommendations

WHILE THE OVEN IS OPERATING :

- If you used the time or **AUTO** key,
 - you may change the programme length at any time.
- You may stop or start the turntable revolving during a programme by pressing the **TURNTABLE STOP** key .
- To change the food type or **FUNCTION** selection, press the **CANCEL** key **C** twice and programme again.
- If you open the door before the end of the programme, shut the door and press the **START** key **I→** to continue the programme.
- If you remove a dish before the end of the programme, press the **CANCEL** key **C** twice to erase the programme.

REMARKS :

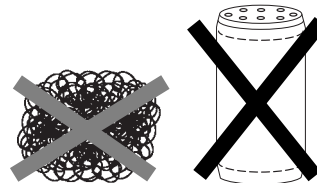
- If you wait longer than 3 minutes to press the **START** key **I→** after having entered a programme, it will be cancelled (the clocktime will be displayed).

Care & cleaning

- **WARNING** : It is recommended to clear the oven regularly and to take any food deposit inside and outside the appliance. Use a soapy and wet cloth. If the appliance is not kept clean, its surface could deteriorate and adversely affect its life and possibly result in a hazardous situation. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

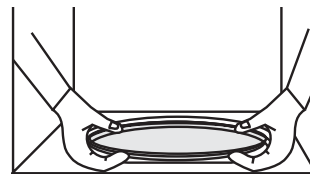


- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use abrasives, alcohol or solvents as they are liable to damage the oven.



- 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.

Troubleshooting guide

Problem

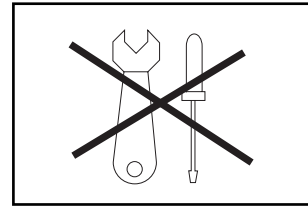
Suggestion

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▼ 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) | <ul style="list-style-type: none"> ▲ Press the TURNTABLE OFF key  for 5 seconds. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▼ The microwave oven is noisy when operating. | <ul style="list-style-type: none"> ▲ Adjust the front left foot. Clean the wheels and the well area beneath the turntable. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▼ Condensation forms on the door glass | <ul style="list-style-type: none"> ▲ Wipe the water off with the help of a cloth in order to avoid. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▼ The grill element smokes when it heats up. | <ul style="list-style-type: none"> ▲ Clean all cooking residue from the grill element. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▼ The turntable does not revolve correctly | <ul style="list-style-type: none"> ▲ Clean the wheels and the well beneath the turntable. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▼ The microwave programs do not produce the desired results. | <ul style="list-style-type: none"> ▲ Clean the vents under the appliance. Make sure that you use only containers which are suitable for microwave cooking. |
| <ul style="list-style-type: none"> ▼ The appliance produces sparks. | <ul style="list-style-type: none"> ▲ Check whether the wheel support is correctly positioned.
Thoroughly clean the appliance :
remove any greasy deposits, cooking residue, etc...
Move any metal objects away from the oven walls.
Never use metallic containers with the rack. |

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

Installation	.53
Warnung	.59
Präsentierung	.60
Schalterblende	.61
Einstellen der uhrzeit / Leistungsangaben	.62
Anzeige und Drehwähler	.63
Programmierung	.64
Programmierung / AUTO Programmierung	.65
"Speed DEFROST"	.66
Grillbetrieb / Kombibetrieb (Mikrowelle + Grill)	.67
Grillprogrammierung	.68
CRAQUINE-Betrieb	.69
CRAQUINE-Fonktion	.70
CRAQUINE-Teller	.71
Hinweise	.72
Reinigung und Pflege	.73
Ein kleines Problem ! Was können sie tun ?	.74
Kundendienst	.75

Wichtige Sicherheitshinweise. Bitte aufmerksam lesen und für zukünftige Benutzungen aufbewahren.

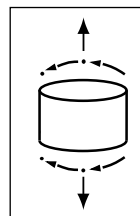
Installation

Vor Dem Stromanschluss

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde (verformte Tür oder Dichtung, usw. ...). Sollten Sie irgendeine Beschädigung feststellen, bitte vor der Benutzung des Gerätes mit Ihrem Händler Kontakt aufnehmen.
- Überprüfen Sie die Netzspannung. Im Falle einer PERMANENTEN Unterspannung (200-210 Volt) müssen Sie Ihren Elektriker konsultieren.

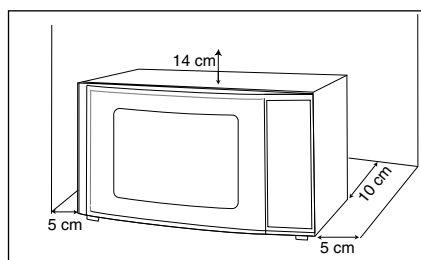
Aufstellungsort

- Dieses Gerät muss mindestens 85 cm vom Fußboden entfernt aufgestellt (oder eingebaut) werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, waagerechte, von Wärme- oder Dampfquellen entfernte Fläche. Um die Stabilität des Gerätes sicherzustellen, ist der vordere linke Fuß einstellbar (5 Positionen). Diesen drehen, um den Mikrowellenherd höher oder tiefer zu stellen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Luftzirkulation **unter** und um den Herd nicht behindert ist.



Für Geräte, die auf eine Arbeitsplatte gestellt werden, einen Platz wählen, der mindestens:

- 5 cm Raum zwischen den Seitenwänden des Gerätes und den Wänden,
- 14 cm über dem Gerät
- und 10 cm hinter der Rückwand des Gerätes frei lässt.



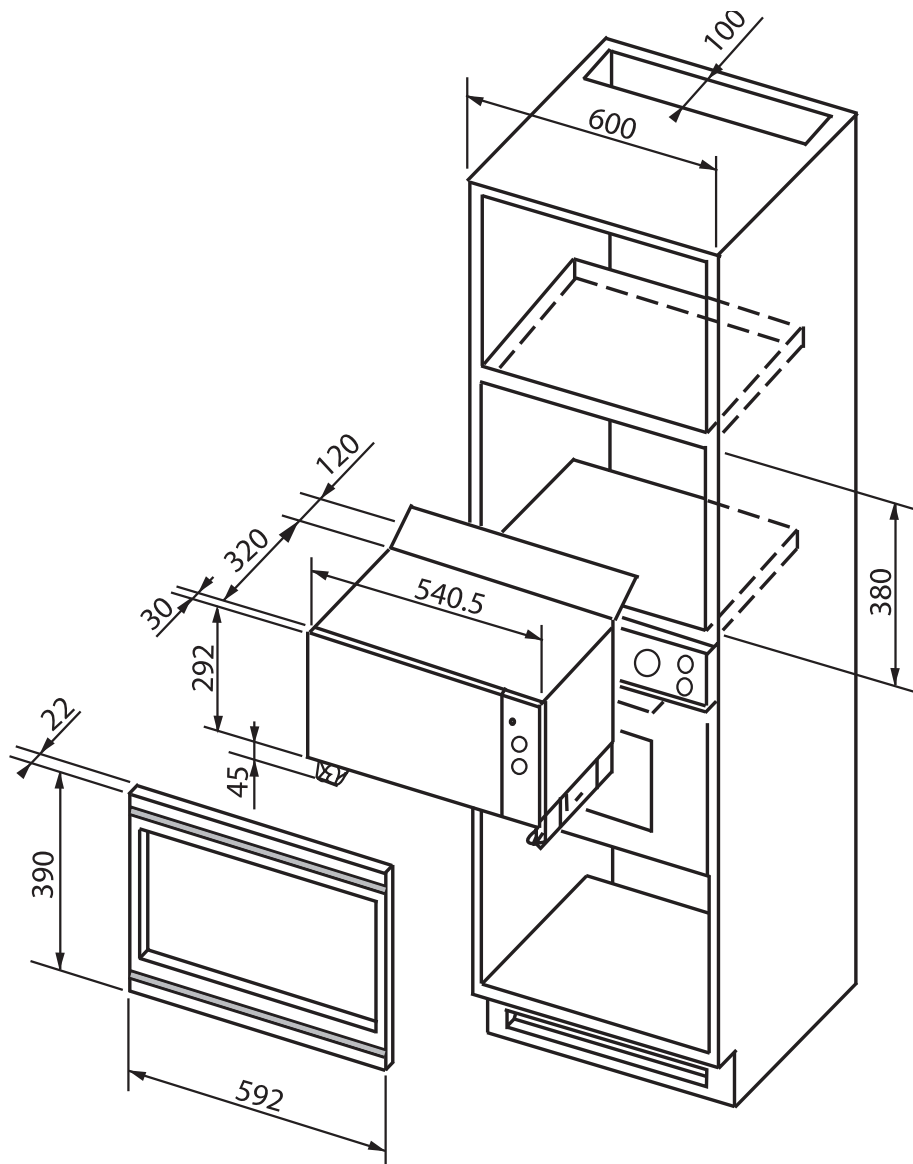
- **Darauf achten, dass die unter dem Mikrowellenherd und an seiner Rückwand vorhandenen Belüftungsöffnungen nicht verstopft werden.**
- **Bestimmte Geräte können eingebaut werden.** Um den entsprechenden Einbausatz zu erhalten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose nach der Installation erreichbar bleibt.
- Benutzen Sie Ihr Gerät nicht sofort, wenn Sie es von einem kalten an einen warmen Ort transportiert haben (warten Sie 1 bis 2 Stunden), da die Kondensierung eine Funktionsstörung hervorrufen könnte.

Stromanschluss

- Ihre Installation muss mit einem thermischen Schutz von 16 Amperen versehen sein.
- Unbedingt eine den geltenden Sicherheitsnormen entsprechend angeschlossene und mit einer **Erdungsklemme** versehene Steckdose benutzen.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre elektrische Installation eine für den Benutzer erreichbare Vorrichtung enthält, damit er das Gerät vom Stromnetz trennen kann. Die Kontaktöffnung dieser Vorrichtung muss im Bereich aller Pole mindestens 3 mm betragen.
- Wenn das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine Person mit einer gleichwertigen Qualifikation ersetzt werden, um Gefahren zu unterbinden.

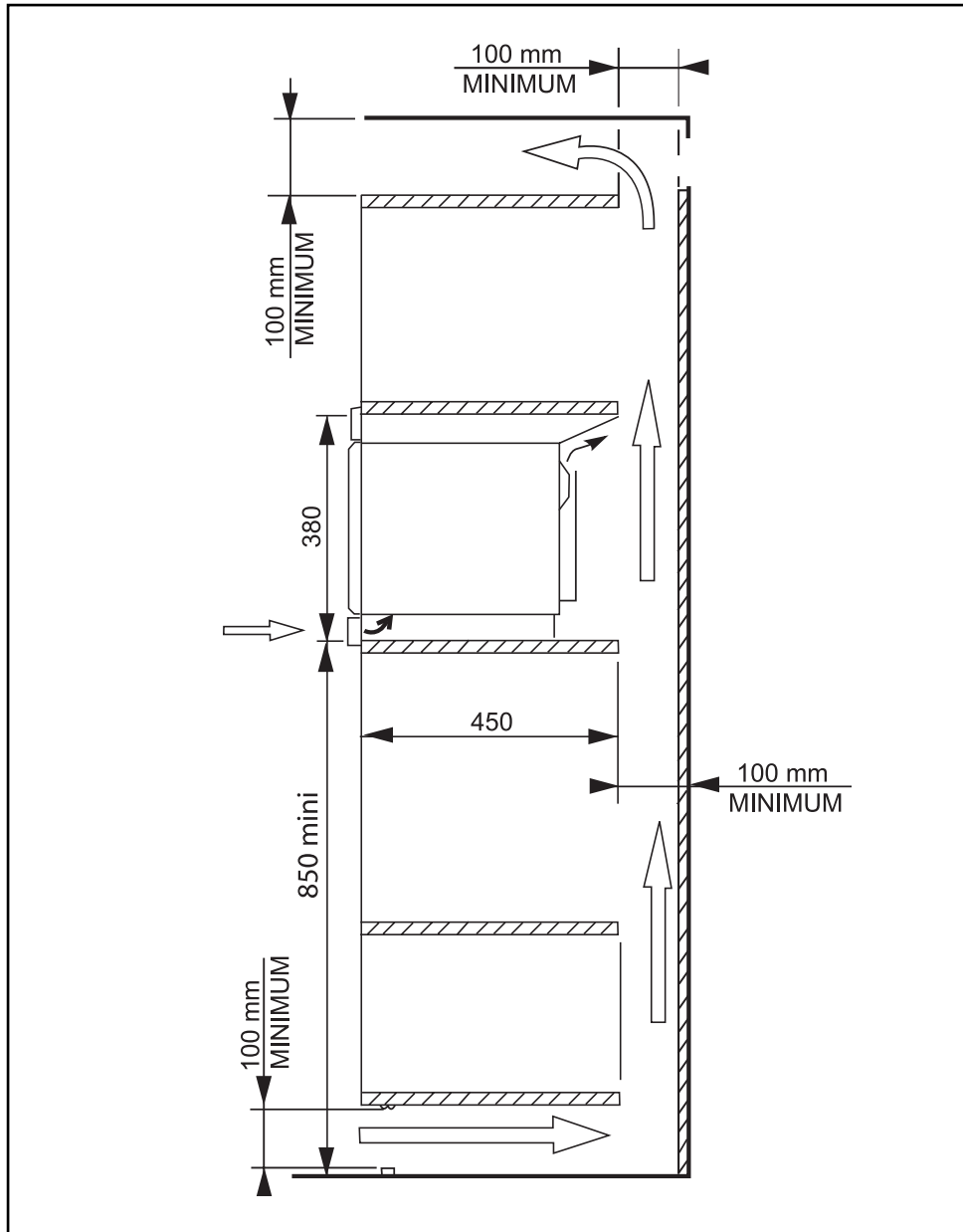
Installation

Einbaurahmen



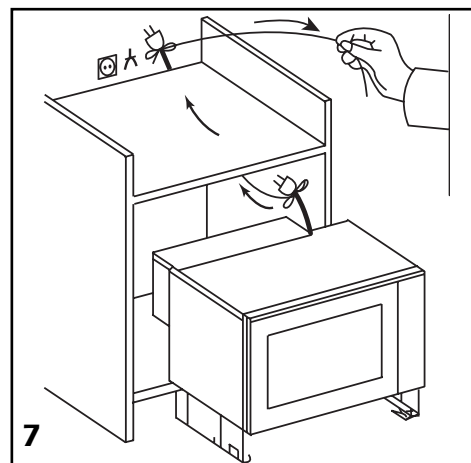
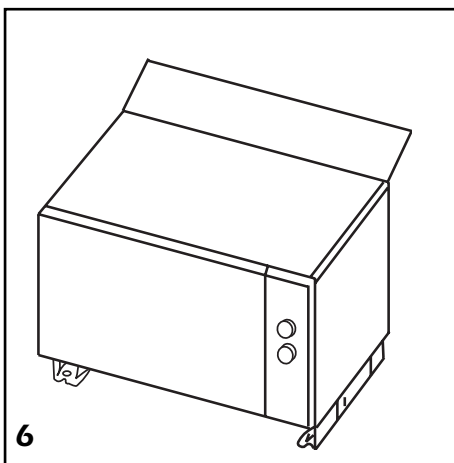
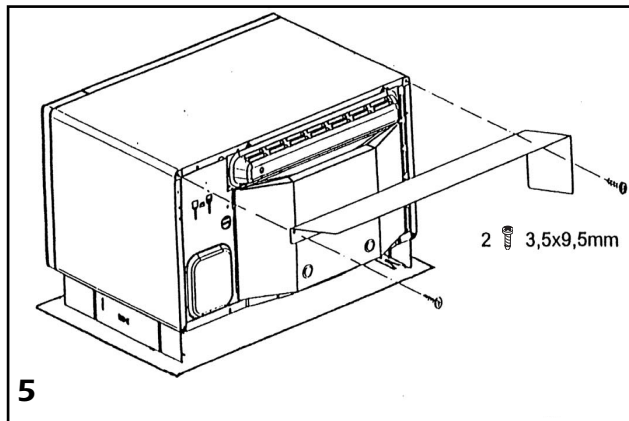
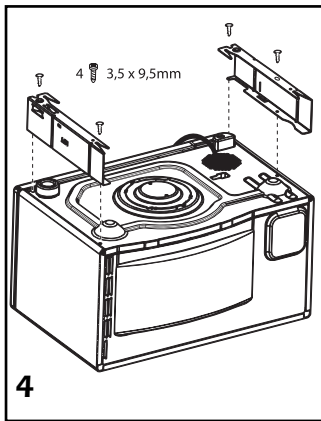
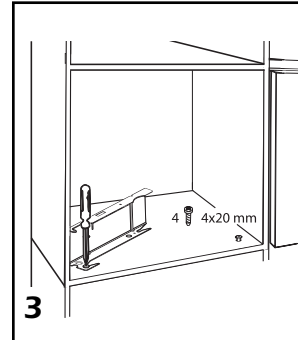
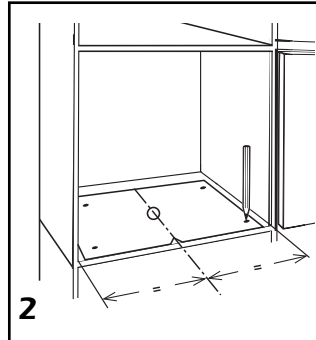
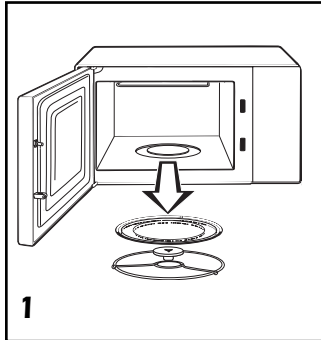
Installation

Einbaurahmen



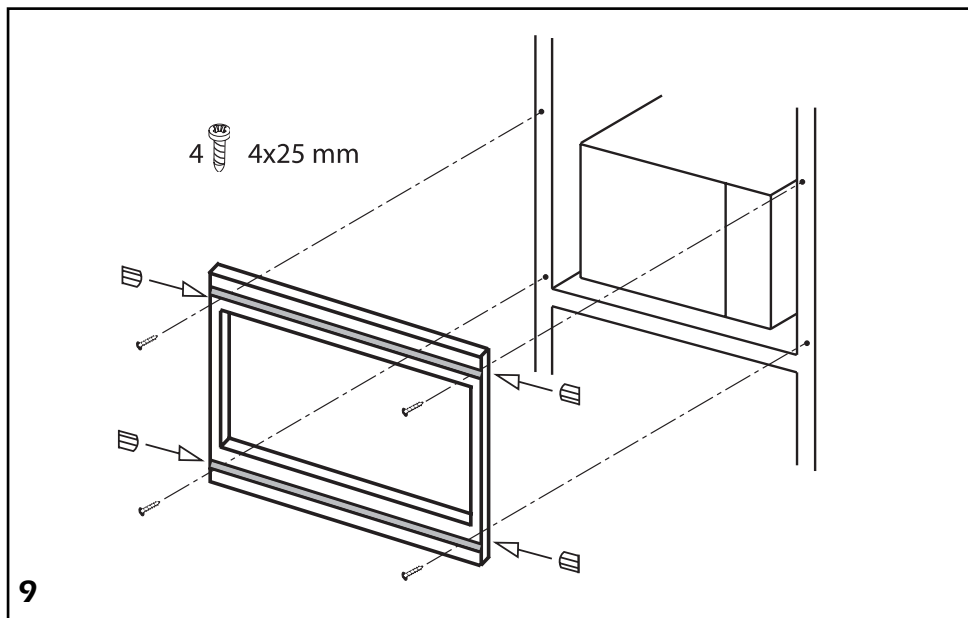
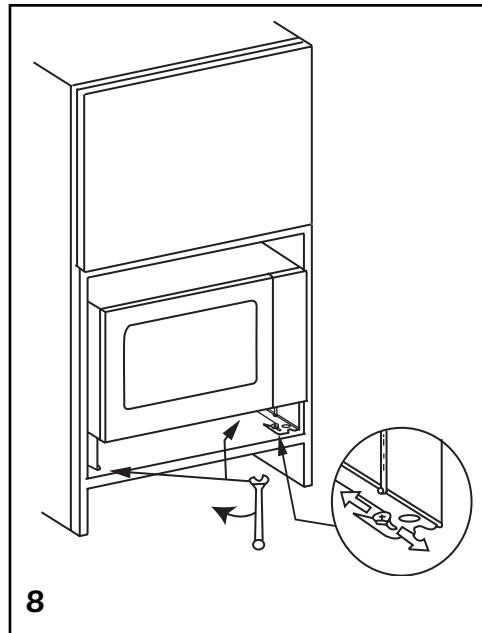
Installation

Einbaurahmen



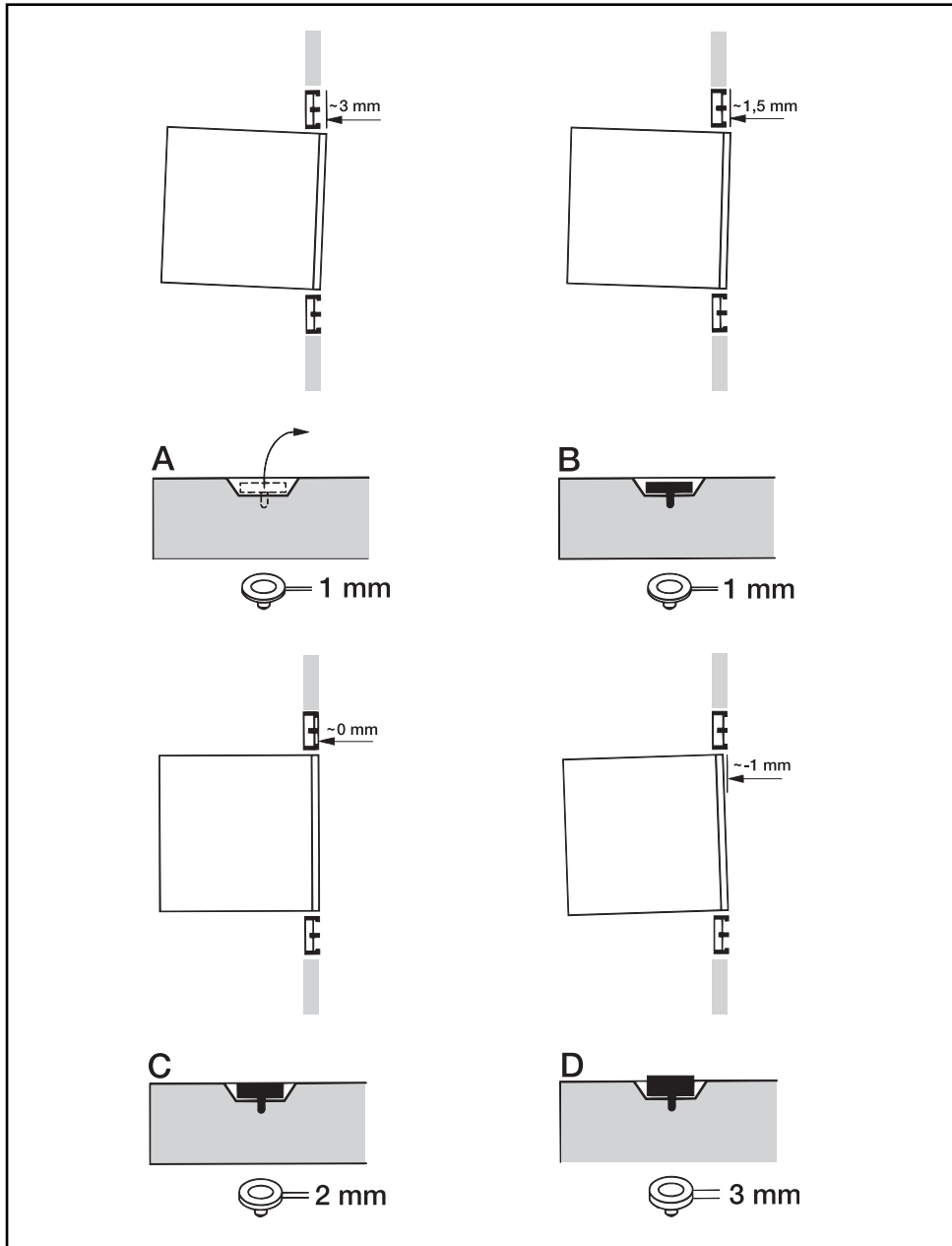
Installation

Einbaurahmen



Installation

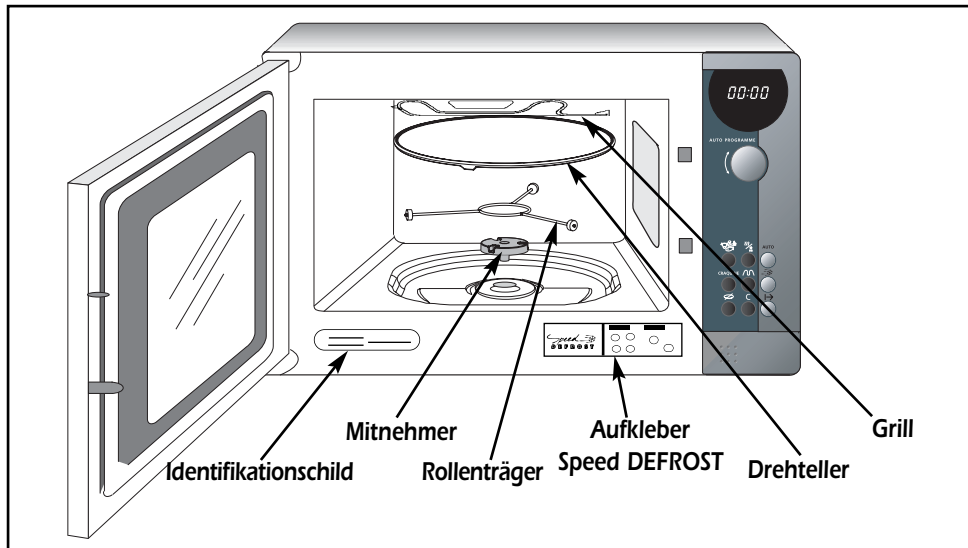
Einbaurahmen



Warnung

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Zubereiten, Aufwärmen und Auftauen von Lebensmitteln im Hausgebrauch bestimmt. Für Schäden durch unsachgemäßen Umgang kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.
- Sich vergewissern, dass die benutzten Utensilien für den Gebrauch in einem Mikrowellenherd geeignet sind.
- Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, dieses nicht leer und ohne Einsatz einschalten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an den Öffnungen auf der Verriegelung auf der Vorderseite des Geräts vor, da dieses sonst beschädigt werden kann.
- Während des Erhitzens von Nahrungsmitteln in Kunststoffbehältern oder Papier, die Mikrowelle aufgrund einer möglichen Entzündungsgefahr beobachten.
- Es wird abgeraten, Metallgegenstände - Besteck, Verschlüsse, Klammern usw. aus Metall bei Gefrierbeuteln - in den Mikrowellenherd zu bringen.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Nahrungsmittelgläsern für Babys muss geschüttelt oder umgerührt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Kinder den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt und ohne die entsprechenden Erläuterungen bedienen lassen, um sicherzustellen, dass sie die damit verbundenen Gefahren eindeutig verstanden haben.
- Flüssigkeiten oder sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in hermetisch verschlossenen Behältern erhitzt werden, sie könnten explodieren.
- Wir empfehlen Ihnen, in einem Mikrowellenherd Eier nicht in ihrer Schale zu erhitzen, dasselbe gilt für ganze, hart gekochte Eier, da sie sogar nach dem Ende des Garvorgangs explodieren können.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann ein plötzliches und verzögertes Übersprudeln hervorrufen, deshalb beim Herausnehmen des Gefäßes vorsichtig sein.
- Stellen Sie beim Erwärmen kleiner Mengen (Würstchen, Brötchen usw.) ein Glas Wasser daneben.
- Bei zu langem Aufwärmen können die Speisen austrocknen bzw. verkohlen. Beachten Sie deshalb, dass die Zeit zum Erwärmen bei einem Mikrowellenherd wesentlich niedriger ist als bei einem normalen Backofen.
- Bei Rauchbildung, die Mikrowelle abschalten oder vom Stromnetz trennen und die Tür geschlossen lassen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Ihr Gerät ist für das Ausführen des Wasserdampfes mit einer verzögerten Lüftung ausgestattet. Je nach gewählter Garart (Solo/Grill/Kombination) kann die Lüftung nach Beendigung des Kochvorgangs noch weiter funktionieren.

Präsentierung



▪ Der DREHTELLER:

Ermöglicht ein gleichmäßiges Garen des Nahrungsmittels ohne Handhabungen.

- Er kann als Kochbehälter benutzt werden.
- Er wird anhand des Mitnehmers und des Rollenträgers gedreht.
- Er dreht sich ohne Unterschied in beide Richtungen.
- Wenn er sich nicht dreht nachsehen, ob alle Elemente korrekt positioniert sind.

▪ Der Teller in blockierter Position:

Ermöglicht die Benutzung großer Platten auf der ganzen Innenfläche des Herdes. In diesem Fall muss der Kochbehälter nach Ablauf des halben Programms gedreht, oder sein Inhalt umgerührt werden.

▪ Der ROLLENTRÄGER:






- Versuchen Sie nicht, den Rollenträger von Hand zu drehen, Sie könnten das Mitnehmersystem beschädigen. Wenn der Teller sich nicht korrekt dreht nachsehen, ob an seiner Unterseite Fremdkörper haften.

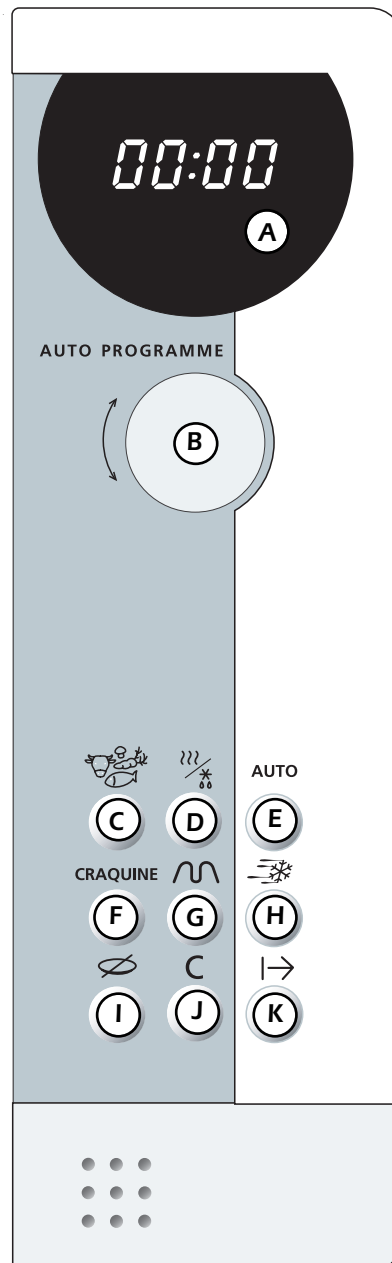
▪ Speed DEFROST- Aufkleber

Bringen Sie den selbstklebenden Aufkleber unten an der Garraumfront an (s. Abb.).

Die Einbaurichtung des Mitnehmers und des Rollenträgers nach der obigen Zeichnung muss beachtet werden (zentrale Verformung des Trägers nach oben).

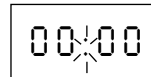
Schalterblende

- A Das Anzeigefeld :**
erleichtert Ihnen die Programmierung durch die Anzeige: der Lebensmittel und Funktionsgruppen, der programmierten Zeit bzw. des programmierten Gewichts, und der Tageszeit.
- B Der Wählschalter:**
ermöglicht die Auswahl des Lebensmittels, der Funktion, der Zeit oder des Gewichts.
- C Taste Lebensmittel  :**
ermöglicht die Auswahl der Lebensmittelgruppe mit Hilfe des Drehwählers.
- D Taste Funktionen  :**
ermöglicht die Auswahl der passenden Funktion mit Hilfe des Drehwählers.
- E Taste AUTO :**
programmiert automatisch die notwendige Zeit entsprechend dem Gewicht des gewählten Lebensmittels.
- F Taste "CRAQUINE" :**
zum Betrieb mit dem Craquine-Teller.
- G Taste GRILL  :**
ermöglicht die Auswahl einer der zwei Leistungsstufen des Grills.
- H Taste "Speed DEFROST" :**
ermöglicht das schnelle Auftauen von Nahrungsmitteln.
- I Taste Drehteller-Stop  :**
zum Abschalten des Drehtellers.
- J Taste Pause/Korrektur C :**
ermöglicht das Unterbrechen bzw. Löschen eines laufenden Programms (einmal Drücken für PAUSE, zweimal Drücken für Korrektur). Ermöglicht ebenfalls das Einstellen der Uhr.
- K Starttaste  :**
zum Starten der angewählten Funktion.



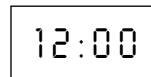
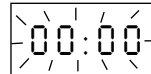
Einstellen der Uhrzeit

Nach dem Anschließen des Gerätes am Stromnetz oder einem Stromausfall zeigt das Anzeigefeld 00:00, die beiden Punkte zwischen den Zahlenblocks blinken.







Einstellen der Tageszeit:

- 5 Sekunden lang die Taste **Pause/Korrektur** C gedrückt halten. Die vier Ziffern blinken und ein Piepton signalisiert, daß die Zeit eingegeben werden kann.
- Tageszeit durch Drehen des Drehwählers einstellen.
- Ein einfacher Druck auf die Taste **Pause/Korrektur** C bestätigt die Eingabe. Die Uhr ist nun eingestellt.

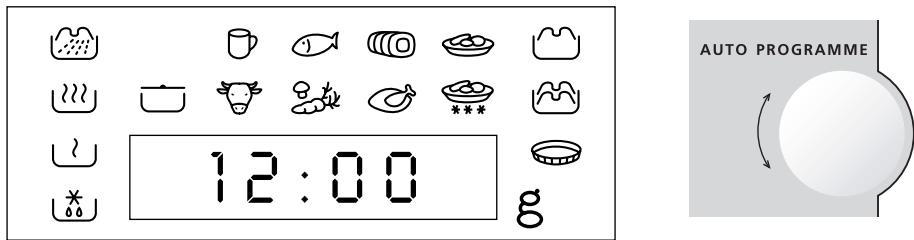


Leistungsangaben

FONCTION	UTILISATION
 AUFTAUEN 150W	Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Brot und anderen empfindlichen Speisen. (Fertig) garen empfindlicher Lebensmittel
 SCHONENDES WEITERKOCHEN 500W	Garen von Fish und Geflügel. Fertiggaren von Lebensmitteln wie Linsen, weiße Bohnen, Milchspeisen (Diese Funktion steht zur Verfügung wenn Sie die Programmation mit der Funktionsauswahl beginnen.)
 ERHITZEN 700W	Erhitzen von Flüssigkeiten Erhitzen von Tellergerichten (frisch oder tiefgekühlt)
 GAREN 900W	Garen von frischem Gemüse und Suppen.
Ausgangsleistung : 900 W	

Bei Auswahl eines Lebensmittels wird die notwendige Leistung automatisch programmiert.

Anzeige und Drehwähler



Die Anzeige und der Drehwähler leiten Sie bei der Wahl :

der Lebensmittel



der Funktionen



des Gewichts für die Automatikprogrammierung g

der Programmdauer (oder der Tageszeit) 12:00

Das gewählte Lebensmittel bzw. die gewählte Funktion blinkt.

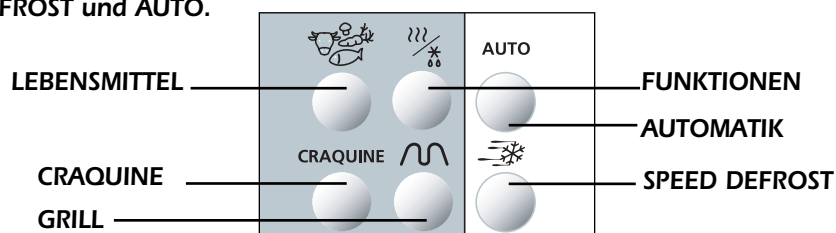
Programmierung



Das Gerät ist nun angeschlossen und die Uhr eingestellt.

Öffnen Sie die Tür. Stellen Sie das Nahrungsmittel in das Gerät und schließen Sie die Tür.

Sollte die Tür nicht richtig zu sein, funktioniert das Gerät nicht.



Die Programmierung erfolgt mit den Tasten Lebensmittel, Funktionen, Speed DEFROST und AUTO.

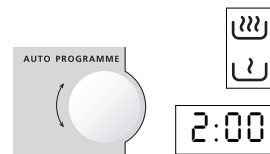


- Wenn sich das Gerät abschaltet, zeigt ein dreifaches, akustisches Signal das Programmende an. Dieses Signal wird 10 Minuten lang jede Minute wiederholt, bis die Tür geöffnet wird.
- Wenn Sie möchten daß das Gefäß sich nicht dreht, die Taste **Drehteller-Stop**  vor oder während dem Programm betätigen.
- Bei einem Programmierfehler zweimal auf die Taste **Korrektur**  drücken.

Folgende Programme stehen zur Verfügung:

Expresprogrammierung



- ▼ Gewünschte Zeit (z. B. 2 Minuten) mit Hilfe des Drehwählers programmieren. Die funktionen  und  blinken und zeigen die Expresleistung 900 W an.

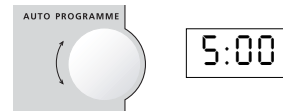
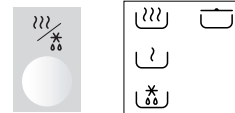


- ▼ **Starttaste**  drücken.


Programmierung

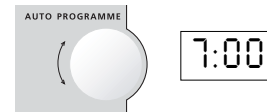
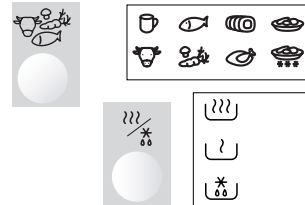
Programmierung über die Funktion

- ▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Wahl treffen.
In diesem Modus steht die Funktion SCHONENDES WEITERKOCHEN  zur Verfügung.
- ▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren.
- ▼ **Starttaste**  drücken.



Programmierung über das Lebensmittel


- ▼ Auf die Taste **Lebensmittel** drücken, Wahl treffen.
- ▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Wahl treffen.
Die Leistung der Mikrowelle wird an das gewählte Lebensmittel angepasst.
- ▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte Zeit mit Hilfe des Drehwählers programmieren.
- ▼ **Starttaste**  drücken.

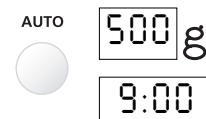
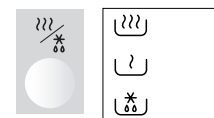


AUTO Programmierung

Automatikprogrammierung

Mit der Taste **AUTO**, wird die Zeit **automatisch** entsprechend dem Lebensmittelgewicht errechnet.

- ▼ Auf die Taste **Lebensmittel** drücken, Wahl treffen.
- ▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Wahl treffen
- ▼ Auf die Taste **AUTO** drücken: **50 g** blinkt; nun das Gewicht (500 g) mit Hilfe des Drehwählers eingeben.
- ▼ **Starttaste** drücken  .
Die entsprechende Zeit wird automatisch angezeigt.



Speed DEFROST

Die Taste **Speed DEFROST** ermöglicht das schnelle Auftauen von Nahrungsmitteln mit einem Höchstgewicht von 500 g, um gute Ergebnisse zu garantieren. Über dieses Gewicht hinaus die Taste **FUNKTIONEN** verwenden, um die Nahrungsmittel aufzutauen (siehe vorstehende Seite).

- ▼ Für das schnelle Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse und Flüssigkeiten, einmal auf die Taste **Speed DEFROST** drücken:



5d1 wird angezeigt.

- ▼ Für das schnelle Auftauen von Brot, Kuchen und Gebäck, zweimal auf die Taste **Speed DEFROST** drücken:


5d2 wird angezeigt.

- ▼ Abwarten, bis **100** g angezeigt wird.

- ▼ Mit dem Wahlschalter das Gewicht des Nahrungsmittels eingeben (höchstens 500 g).

- ▼ Auf die **Starttaste** drücken |→ .

Die Auftauzeit wird automatisch im Verhältnis zum Nahrungsmittelgewicht ausgerechnet. Diese Zeit kann von der Anfangstemperatur des Nahrungsmittels abhängen. (Die angegebenen Zeiten entsprechen bei – 18°C tiefgekühlte Produkte). Die Zeit wird angezeigt und der Ofen startet.

Während des Auftauens (Speed DEFROST oder Funktion ) erinnert ein anhaltendes Signal in der Programmitte daran, daß das Lebensmittel umgedreht werden muß, um ein besseres Ergebnis zu erzielen. Tür wieder schließen und auf die Starttaste |→ drücken, um den Betrieb wieder aufzunehmen.

Grillbetrieb

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



- Der Grill kann zum leichteren Reinigen nach unten geklappt werden.

- Horizontaler Grill : zum Überbacken und Grillen auf dem Grillrost
- Abgeklappter Heizstab : zum Drehspießgrillen und zur Reinigung der Garraumdecke.

Das Gerät nicht mit Grill in abgeklappter Position in Betrieb nehmen, da dadurch nicht reparierbare Schäden an Ihrem Gerät entstehen könnte.

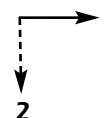
Vor dem Berühren des Heizstabs mindestens 25 Minuten nach Gebrauch warten.

- Bei Einsatz des Grills müssen die Hände gut geschützt sein, um die Gefäße aus dem Ofen zu nehmen. Außerdem müssen Gefäße benutzt werden, die hohen Temperaturen standhalten, wie z. B. feuerbeständiges Glas oder Keramik.

- Es stehen zwei Leistungsstufen zur Verfügung: **Starker Grill**  (einmaliges Drücken der Taste Grill) und **Medium Grill**  (zweimaliges Drücken).

Im Allgemeinen sollte der Starke Grill für das Grillen von Fleisch und Fisch verwendet werden und der Medium Grill im Kombibetrieb Mikrowelle + Grill zum Überbacken sowie zum Bräunen empfindlicher Lebensmittel.

Positionen des Grills



Kombibetrieb (Mikrowelle + Grill)

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

GRILLROST

ermöglicht beim Grillen das Bräunen von dünnen Lebensmitteln.




Beim Einsatz im **Kombibetrieb** (Mikrowelle + Grill) muß es unbedingt mittig auf dem Drehteller stehen. Der Einsatz des Grillrost mit Metallgefäßen ist ausschließlich der Funktion **Grill alleine** vorbehalten.

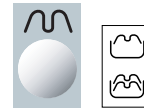
Lebensmittel in Aluminiumschalen können jedoch aufgewärmt werden, sofern sie durch einen Teller vom Grillrost getrennt werden.



Grillprogrammierung


Einsatz des Grills mit zwei Leistungsstufen

- ▼ Einmaliges Drücken der Taste **Grill**  wählt den **starken Grill** , zweimaliges Drücken den **milden Grill** .



- ▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.




- ▼ **Starttaste**  drücken.

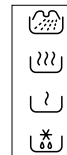
- ▶ Ein dritter Druck auf die Taste **Grill** stoppt den Grill.

Kombibetrieb (gleichzeitiger Einsatz von Mikrowelle + Grill) :


- ▼ Auf die Taste **Lebensmittel** drücken, Wahl treffen.



- ▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Anschließend Funktion **Kombibetrieb** .
- Die Leistung der Mikrowelle und des Grills werden automatisch an die Speise angepaßt.




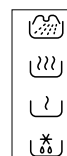
- ▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

- ▼ **Starttaste**  drücken.



Sollte das Lebensmittel keiner der verschiedenen Gruppen angehören :

- ▼ Auf die Taste **Funktionen** drücken, Anschließend Funktion **Kombibetrieb** .
- In diesem Fall werden eine mittlere Leistung der Mikrowelle und der starke Grill vorprogrammiert.



- ▼ Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.

- ▼ **Starttaste**  drücken.



CRAQUINE -Betrieb

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

- In Zusammenhang mit dem Teller ermöglicht die **CRAQUINE**-Funktion den gleichzeitigen Einsatz von Grill und Mikrowellen.
- Der besonders beschichtete **CRAQUINE**-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 **CRAQUINE**-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 **CRAQUINE**-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 **CRAQUINE**-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 **CRAQUINE**-Funktion ist untersagt.
- Sollen mehrere Kochvorgänge mit der **CRAQUINE**-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.

CRAQUINE-Funktion

Beispiel : 1 tiefgekühlte pizza mit 350 g

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

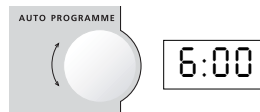
Programmierung

- ① Auf die Taste **CRAQUINE** drücken:

Es wird **CRAQUINE** angezeigt



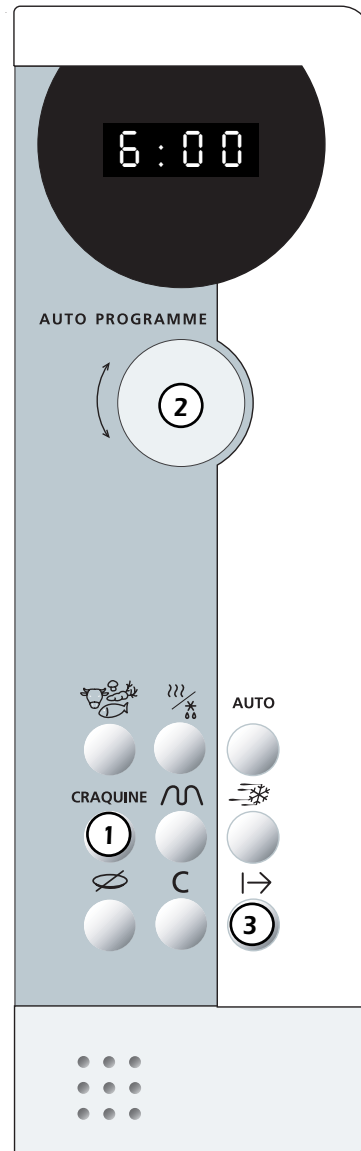
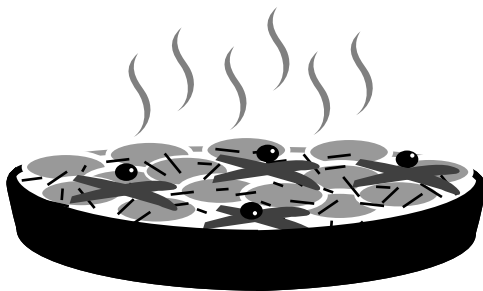
- ② Warten, bis "00:00" blinkt, gewünschte mit Hilfe des Drehwählers programmieren.



- ③ **Starttaste** I→ drücken.

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

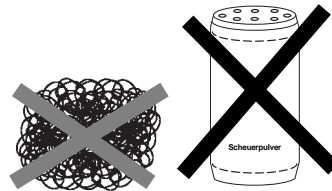
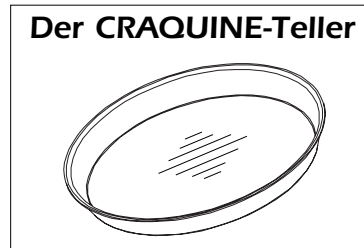
- Nach der Garzeit die Platte mit einem Schutzhandschuh aus dem Ofen holen.



CRAQUINE -Teller

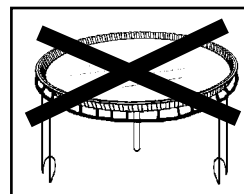
Pflege des CRAQUINE-Tellers

- Die Innenseite ist antihaftbeschichtet; somit muß der Teller vor dem Gebrauch nicht eingeölt 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.




Bemerkungen

- Den CRAQUINE-Teller immer auf den Drehteller stehen, nie auf den Grillrost. Der Einsatz des CRAQUINE-Tellers auf dem Grillrost kann zu Funkenüberschlägen und somit zur Beschädigung des CRAQUINE-Tellers führen.
- Den CRAQUINE-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 CRAQUINE-Teller lassen: die erreichte Temperatur könnte es beschädigen.



Hinweise

WÄHREND DES KOCHVORGANGS:

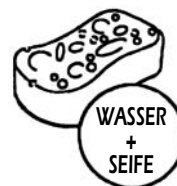
- Wurde die Programmierung über die Zeit oder mit der Taste **AUTO** vorgenommen,
 > **kann die Dauer jederzeit geändert werden.**
- Während des Kochvorgangs kann der Drehteller durch Drücken der Taste **Drehteller-Stop**  angehalten oder gestartet werden.
- Um die Wahl der **Funktion** oder des **Lebensmittels** zu ändern, muß die Taste **Pause/Korrektur C** 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.
- Sollte das Lebensmittel vor Programmende entnommen werden, müssen die angezeigten Daten durch zweimaliges Drücken der Taste **Korrektur C** gelöscht werden.

BEMERKUNGEN :

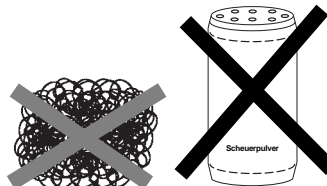
- Sollte nach Beginn einer Programmierung die **Starttaste** |→ nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt werden, wird das Programm storniert (es wird wieder die Tageszeit angezeigt).

Reinigung und Pflege

- **WARNUNG:** Wir empfehlen Ihnen, die Mikrowelle regelmäßig zu reinigen und Nahrungsmittelablagerungen ebenso im Innern wie auch außen am Gerät zu entfernen. Benutzen Sie dafür einen mit Seifenwasser befeuchteten Schwamm. Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche Schaden erleiden, was ganz sicher seine Lebensdauer verkürzen und zu einer gefährlichen Situation führen könnte. Wenn die Tür oder Türdichtung beschädigt ist, darf die Mikrowelle erst dann wieder benutzt werden, wenn der Schaden durch eine kompetente Person behoben wurde.

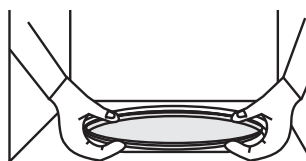


- Das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger reinigen.
- Wir empfehlen Ihnen, keine Scheuermittel, Alkohol oder Lösemittel zu verwenden.



- Im Falle von Geruchbildung oder bei einem verschmutzten Mikrowellenherd, eine Tasse mit Wasser und etwas Zitronensaft oder Essig, 2 Minuten in der Mikrowelle kochen lassen und dann die Wände mit etwas Spülmittel abwaschen.
- Bei Geräten mit Grillfunktion werden die Oberfläche und die hinteren Lüftungsschlitze sehr heiß. Möglichst diese Bereiche nach dem Gebrauch nicht berühren. Das Innere des Ofens reinigen, wenn es lauwarm geworden ist. Einen Reinigungsschwamm verwenden.

- Um die Reinigung zu erleichtern, kann der Teller herausgenommen werden. Zu diesem Zweck Teller an den dafür vorgesehenen Stellen ergreifen. Wenn Sie den Mitnehmer entfernen, das Eindringen von Wasser in das Loch der Motorachse vermeiden. Vergessen Sie nicht, den Mitnehmer, den Rollenträger und den Drehteller wieder einzufügen.




Ein kleines Problem ! Was können sie tun ?

Probleme

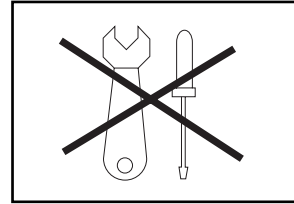
- ▼ die Zeit abläuft, das Gerät jedoch nicht funktioniert (der Drehteller dreht sich nicht, die Beleuchtung schaltet sich nicht ein und das Lebensmittel wird nicht erhitzt)?
- ▼ das Mikrowellengerät ungewohnte Geräusche verursacht?
- ▼ die Scheibe sich beschlägt?
- ▼ der Grill zu Programmbeginn raucht?
- ▼ beim Betrieb Geräusche entstehen?
▼ sich der Drehteller ruckartig dreht?
- ▼ die Speisen nicht warm werden?
- ▼ Funkenüberschlag auftritt?

Ratschläge

- ▲ 5 Sekunden lang auf die Taste **Drehteller-Stop**  drücken.
- ▲ Den einstellbaren Fuß justieren.
- ▲ Das Kondensierungswasser mit einem Tuch wegwischen, um Korrosion zu vermeiden.
- ▲ Sämtliche Kochreste vom Heizstab entfernen.
- ▲ Reinigen Sie das Drehkreuz, das unter dem Drehteller liegt, und den darunter befindlichen Garraumboden.
- ▲ Das Ansauggitter unter dem Gerät reinigen. Prüfen Sie, ob das Geschirr für Mikrowellen geeignet ist.
- ▲ 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.

Kundendienst

- Wenn das Gerät auf irgend eine Weise beschädigt wurde:
 - **Sich vergewissern, dass die Tür nicht verformt wurde.**
- Wenn das Gerät nicht funktioniert, bitte folgendes überprüfen, **bevor** Sie einen Techniker anrufen, um die Panne zu beheben:
 - die Stromzufuhr.
 - den korrekten Verschluss der Tür.
 - Ihre Programmierung.



ACHTUNG: Versuchen Sie nie, eine Panne selbst zu beheben.

WARNUNG: jede nicht kompetente Person, die einen Kundendienst oder eine Reparatur durchführt, bei der eine gegen die Energie der Mikrowellen schützende Abdeckung entfernt wird, bringt sich selbst in Gefahr.

Eventuelle Interventionen an Ihrem Gerät dürfen nur von qualifizierten Spezialisten des Vertragshändlers der Marke vorgenommen werden.

