

<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	2
<b>EN</b>	User manual	20
<b>FR</b>	Notice d'utilisation	36
<b>DE</b>	Benutzerinformation	53
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации	71

# USER MANUAL

Magnetron  
Microwave Oven  
Four à micro-ondes  
Mikrowellenofen  
Микроволновая печь

## Inhoud

---

Veiligheidsinformatie _____	2	Gebruik van de accessoires _____	13
Veiligheidsvoorschriften _____	5	Extra functies _____	14
Beschrijving van het product _____	6	Nuttige aanwijzingen en tips _____	15
Voor het eerste gebruik _____	7	Onderhoud en reiniging _____	16
Bedieningspaneel _____	8	Probleemoplossing _____	16
Dagelijks gebruik _____	9	Montage _____	17
Automatische programma's _____	12	Milieubescherming _____	18


Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

---

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

### Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

 **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- Houd het apparaat en de snoeren buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

## **Algemene veiligheid**

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,
  - boerderijen,
  - door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
  - bed-and-breakfast accommodaties.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- De apparaten zijn niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetrone-energie.
- Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is
- De magnetronoven mag uitsluitend in een kast worden geplaatst als het in een kast is getest.
- De achterwand van het apparaat wordt tegen een wand geplaatst.
- Let op de minimumafmetingen van de kast (indien van toepassing). Raadpleeg het hoofdstuk Montage.

- Het apparaat moet bediend worden met een geopende decoratieve deur (indien van toepassing).
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.



## Veiligheidsvoorschriften

### Montage



**Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.
- De zijanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.

### Aansluiting op het elektriciteitsnet



**Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat een eventueel verlengsnoer waarop het apparaat is aangesloten, geaard is.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.

### Gebruik



**Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

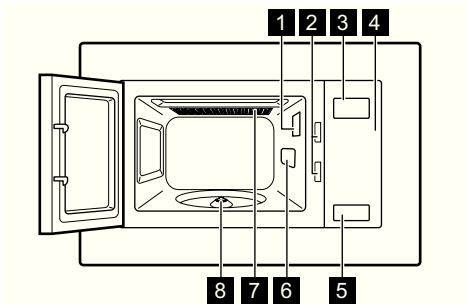
- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.

- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak en gebruik de ovenruimte niet als opslagplek.

### Onderhoud en reiniging

- ⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten of resten schoonmaakmiddel ophopen op de afdichtoppervlakken van de deur.

### Beschrijving van het product



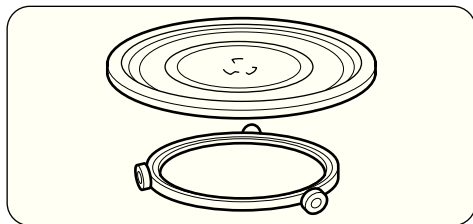
- 1 Lampje
- 2 Veiligheidvergrendelingssysteem
- 3 Weergave
- 4 Bedieningspaneel
- 5 Deuropener
- 6 Afdekking voor microgolfsleider
- 7 Grillen
- 8 Schacht draaiplateau

- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

### Verwijdering

- ⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

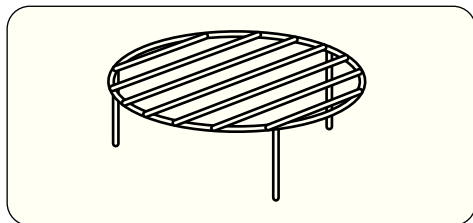
## Accessoires



### Set draaiplateau

Glazen plateau en wieltjes.

- i** Gebruik altijd het draaiplateau om voedsel in het apparaat te bereiden.



### Grillrooster

Voor het grillen van voedsel en combinatiekoken.

## Voor het eerste gebruik

**!** **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

### Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

**Belangrijk!** Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

### Tijd instellen

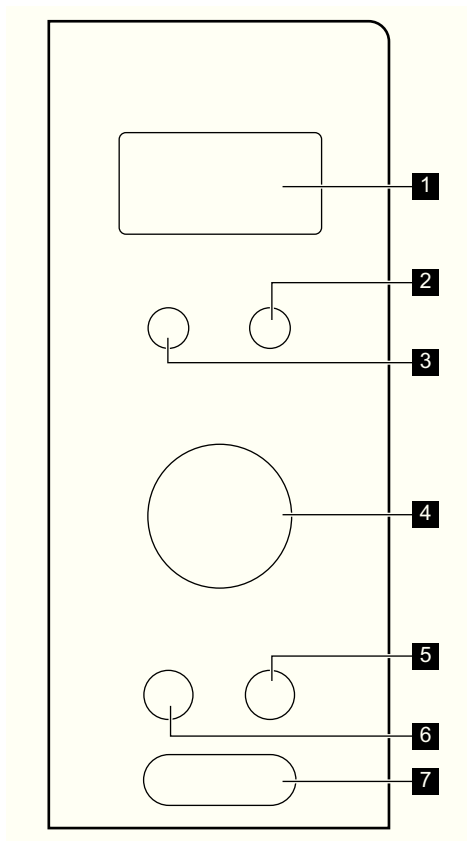
**i** Na aansluiting van het apparaat op het stopcontact of na een stroomstoring,

toont het display **0:00** en klinkt er een geluidssignaal.

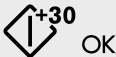
**i** U kunt de tijd instellen in 24-uursinstelling.

1. Druk tweemaal op  $\odot$ .
2. Draai de instelknop om het aantal uren in te voeren.
3. Druk op  $\odot$  om te bevestigen.
4. Draai de instelknop om het aantal minuten in te voeren.
5. Druk op  $\odot$  om te bevestigen.

# Bedieningspaneel






	Symbol	Functie	Beschrijving
<b>1</b>	—	Weergave	Toont de huidige instellingen en tijd.
<b>2</b>		Ontdooiknop	Om voedsel op gewicht of tijd te ontdoien.
<b>3</b>		Functietoets	Om de functie te kiezen.
<b>4</b>	—	Instelknop	Om de kooktijd en het gewicht in te stellen of om het automatische kookprogramma te activeren.
<b>5</b>		Knop Stop / Wissen	Om het apparaat uit te schakelen of kookinstellingen te verwijderen.
<b>6</b>		Knop Klok / Kookwekker	Om de klok in te stellen.


	Symbol	Functie	Beschrijving
7		Start / +30 sec knop	Om het apparaat te starten of de kooktijd te verlengen met 30 seconden op vol vermogen.

## Dagelijks gebruik

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

### Het apparaat aan- en uitzetten

1. Druk op de toets van het programma dat u wilt instellen.
2. Druk herhaaldelijk op de knop of draai de instelknop om de gewenste functie in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Draai aan de instelknop om de gewenste tijd in te stellen.
5. Druk op  om te bevestigen en het apparaat in te schakelen.
6. Om het apparaat uit te schakelen kunt u:
  - wacht tot het apparaat automatisch uitschakelt als de tijd is afgelopen.
  - open de deur. Het apparaat stopt automatisch. Sluit de deur om door te gaan met de bereiding. Gebruik deze optie om de bereiding te controleren.
  - druk op .

 **Let op!** Stel het apparaat nooit in werking als er zich geen voedsel in bevindt.

### Algemene informatie over het gebruik van het apparaat

#### Algemeen:

- Laat het voedsel na het uitschakelen van het apparaat enkele minuten rusten.
- Verwijder de verpakking van aluminiumfolie, metalen bakjes, enz. voordat u het voedsel bereidt.

#### Bakken:

- Kook het eten zo mogelijk bedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als u een korst wilt behouden

- Zorg dat u de gerechten niet te lang kookt, door het vermogen en de tijd te hoog in te stellen. Het voedsel kan uitdrogen, verbranden of op sommige plekken hard worden.
- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken te bereiden, omdat ze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat het eten niet barst
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Groenten met een stevige structuur, zoals wortel, doperwtten of bloemkool, moeten in water worden gekookt.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.
- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijv. op handgrepen of ongeglazuurde bodems. Er kan vocht in de openingen komen, waardoor het kookgerei bij verhitting kan barsten.
- De glazen bodem is een ruimte voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Deze is noodzakelijk voor de werking van de magnetron.

#### Vlees, gevogelte, vis ontdooien:

- Leg het bevroren, ingepakte voedsel op een klein, omgedraaid bord met een bakje eronder zodat het dooiwater in het bakje valt.

- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om. Verdeel de stukken zo mogelijk opnieuw en verwijder de stukken die al zijn ontdooid.

### Boter, gebakjes, kwark ontdooien:

- Ontdooi nooit volledig in het apparaat, maar bij kamertemperatuur. Dit geeft een meer gelijkmatig resultaat. Verwijder metalen of aluminium verpakking of onderdelen volledig voordat u begint te ontdooien.

### Fruit, groenten ontdooien:

- Ontdooi fruit en groenten, die verder als rauw bereid worden, nooit volledig in het apparaat. Laat ze bij kamertemperatuur ontdooien.

- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

### Kant-en-klaarmaaltijden:

- U kunt alleen kant-en-klaar maaltijden in het apparaat bereiden als de verpakking geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- U moet de op de verpakking afgedrukte instructies van de fabrikant opvolgen (bijv. metalen afdekking verwijderen en plastic folie doorprikken).

## Geschikt kookgerei en materialen

Materiaal van de pannen	Magnetron			Grillen / Hete lucht
	Ontdooien	Opwarmen	Bereiden	
Ovenbestendig glas en porselein (zonder metalen onderdelen, bijv. Pyrex, hittebestendig glas)	X	X	X	X
Niet-ovenbestendig glas en porselein <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Glas en glaskeramiek gemaakt van ovenbestendig/vriesbestendig materiaal (bijv. Arcoflam), grillrooster	X	X	X	X
Keramisch materiaal <sup>2)</sup> , aardewerk <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Hittebestendig plastic tot 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Karton, papier	X	--	--	--
Huishoudfolie	X	--	--	--
Bakpapier met magnetronveilige afdichting <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. email, gietijzer	--	--	--	X
Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Bakplaat	--	--	--	X
Braadkookgerei, bijv. Crostino of Crunch-bord	--	X	X	--
Kant-en-klaar maaltijden in de verpakking <sup>3)</sup>	X	X	X	X

<sup>1)</sup> Zonder zilveren, gouden, platinum of metalen laag/versieringen

<sup>2)</sup> Zonder quartz of metalen onderdelen, of glas dat metalen bevat

<sup>3)</sup> U dient de instructies van de fabrikant over de maximum temperaturen na te leven.

**X geschikt**

**-- niet geschikt**



## Tabel vermogensinstelling

Druk op de Functietoets	Vermogeninstelling	Geschat percentage vermogen
1 keer	P100	100 %
de levensduur is 2 keer	P 80	80 %
de levensduur is 3 keer	P 50	50 %
de levensduur is 4 keer	P 30	30 %
de levensduur is 5 keer	P 10	10 %

## Overige functies

Druk op de Functietoets	Vermogeninstelling	Functiemodus
de levensduur is 6 keer	G – 1	Grote grill
<b>Combinatiekoken</b>		
de levensduur is 7 keer	C – 1	Magnetron, Hete lucht
de levensduur is 8 keer	C – 2	Magnetron, grill
de levensduur is 9 keer	C – 3	Grill, Hete lucht
de levensduur is 10 keer	C – 4	Magnetron, grill, hete lucht
<b>Koken met hete lucht</b>		
11 – 20 keer	130 – 220	koken met hete lucht bij vaste temperatuur

### Snelle start

- Druk op  om het apparaat voor 30 seconden op vol vermogen te activeren. De bereidingstijd wordt met 30 seconden verhoogd met iedere extra druk op de knop. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
- Draai de instelknop in stand-bymodus tegen de klok in om de bereidingstijd in te stellen, en druk dan op  om het apparaat op vol magnetronvermogen te starten.



### Ontdooien

U kunt uit 2 ontdooiwijzen kiezen:

- Gewichtontdooien

- Tijdontdooien

### Gewicht- en tijdontdooien

1. Druk eenmaal op  om te ontdooien op gewicht of tweemaal om te ontdooien op tijd.
2. Draai aan de instelknop om het gewenste gewicht of de gewenste tijd in te geven.
3. Druk op  om te bevestigen en het apparaat in te schakelen.

**i** Voor ontdooien per gewicht wordt de tijd automatisch ingesteld. Gewichtontdooien dient te worden gebruikt met voedsel dat langer dan 20 minuten uit de diepvriezer is genomen, of voor ingevroren kant-en-klaar voedsel.





**i** Gewichtontdooien is voor voedsel van meer dan 100 g of minder dan 2000 g.

**i** Om voedsel van minder dan 200 g te ontdooien legt u dit aan de rand van het draaiplateau.

## Bereiden

U kunt voedsel in maximaal 2 fases bereiden. Als één van deze fases ontdooien is, stelt u dit in als de eerste fase.

### Multi-fasebereiding:


1. Druk op  en stel de ontdooimodus in.
2. Draai de instelknop om de ontdooitijd of het gewicht van het voedsel in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Draai aan de instelknop om het gewenste vermogen te selecteren.
5. Druk op  om te bevestigen.
6. Draai aan de instelknop om de gewenste tijd in te geven.
7. Druk op  om te bevestigen en het apparaat in te schakelen.

Na iedere fase klinkt er een geluidssignaal.

### Koken met hete lucht

Warm voor betere resultaten het apparaat voor op de juiste temperatuur.

### Koken met hete lucht met voorverwarmfunctie:




1. Druk herhaaldelijk op de functietoets om  in te stellen.

## Automatische programma's

**⚠ Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

### Auto-Cooking



U kunt de functie Auto Cooking gebruiken om gemakkelijk eten te bereiden.


2. Draai aan de instelknop om de temperatuur in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Druk op  om het voorverwarmen te starten. U hoort een geluidssignaal als de temperatuur is ingesteld en knippert op het display.
5. Doe het eten in de oven.
6. Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.
7. Druk op  om te bevestigen en het apparaat te starten.


**i** U kunt de bereidingstijd alleen invoeren als het apparaat is voorverwarmd en de deur is geopend. Als u de bereidingstijd niet invoert binnen 5 minuten, 5 klinkt er een geluidssignaal en gaat het apparaat naar stand-by.

Sla stap 4 over om te koken zonder voorverwarmfunctie.


### Grillen of combinatiekoken

1. Druk op de functieknop.
2. Draai aan de instelknop om de gewenste functie in te stellen.
3. Druk op  om te bevestigen.
4. Draai aan de instelknop om de gewenste tijd in te geven.
5. Druk op  om te bevestigen en het apparaat in te schakelen.

1. Draai in stand-by de instelknop rechtsonder om het gewenste menu te kiezen.
2. Druk op  om te bevestigen.
3. Draai aan de instelknop om het gewicht van het menu in te stellen.


4. Druk op  om te bevestigen en het apparaat te starten.

Menu	Gewicht	Geschat percentage vermogen
A1 Opwarmen	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g	100 %
A2 Aardappel	1 (ongeveer 230 g) 2 (ongeveer 460 g) 3 (ongeveer 690 g)	100 %
A3 Vlees	150 g 350 g 450 g 600 g	100 %
A4 Groente	150 g 350 g 500 g	100 %
A5 Vis	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80 %
A6 Pasta	50 g (voeg 450 ml water toe) 100 g (voeg 800 ml water toe) 150 g (voeg 1.200 ml water toe)	80 %
A7 Soep	200 g 400 g 600 g	100 %
A8 Cake	475 g	Voorverwarmen op 170 graden
A9 Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4
A10 Kip	500 g 750 g 1.000 g 1.200 g	C - 4

 Het menu **Cake** moet worden voorverwarmd.

## Gebruik van de accessoires

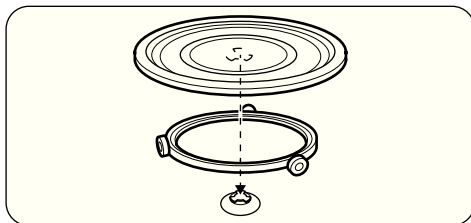
 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

 **Let op!** Bereid geen voedsel zonder het draaiplateau en de wieltjes. Gebruik

alleen de draaiplateauset meegeleverd met het apparaat.

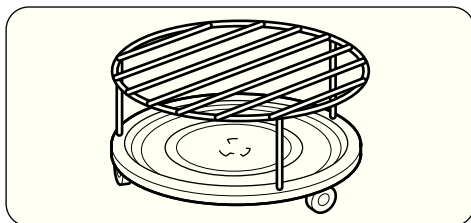
**i** Bereid nooit voedsel direct op het glazen draaiplateau.

## Het plaatsen van het draaiplateau



1. Plaats de wieltjes rond de schacht van het draaiplateau.
2. Plaats het glazen plateau op de wieltjes



## Het grillrek plaatsen




Plaats het grillrek op het draaiplateau.

## Extra functies

### Kookwekker


1. Druk op .
2. Draai aan de instelknop om de tijd in te voeren.
3. Druk op  om te bevestigen. U kunt maximaal 95 minuten instellen.

**i** Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

**i** De kookwekker werkt nog als u de deur opent of het apparaat pauzeert. Druk op  om te annuleren.

### Kinderslot

Het kinderslot voorkomt dat het apparaat per ongeluk in werking wordt gesteld.

Om het kinderslot in of uit te schakelen houdt u  gedurende 3 seconden in, totdat een geluidssignaal klinkt.

Als het kinderslot is ingeschakeld, toont het display de huidige tijd.

# Nuttige aanwijzingen en tips

## Tips voor de magnetron

Probleem	Oplossing
U kunt de gegevens over de hoeveelheid voedselbereiding niet vinden.	Zoek naar gelijksoortig eten. Verhoog of verlaag de bereidingstijd aan de hand van deze richtlijn: <b>Een dubbele hoeveelheid = bijna een dubbele bereidingstijd De helft van de hoeveelheid = de helft van de bereidingstijd</b>
Het eten is te droog.	Verlaag de bereidingstijd of selecteer een lager magnetronvermogen.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	Stel een langere bereidingstijd in of selecteer een hoger magnetronvermogen. Voor grotere gerechten is meer tijd nodig.
Als de bereidingstijd is verstreken, is het eten aan de rand verbrand, maar in het midden nog steeds niet gaar.	Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd. Roer vloeistoffen halverwege de bereidingstijd even door, bijv. soepen.

U krijgt betere resultaten met rijst als u een platte, brede schaal gebruikt.

### Ontdooien

Ontdooi braadstukken altijd met de vetkant omlaag.

Ontdooi afgedekt vlees niet want dit kan leiden tot bereiden in plaats van ontdooien.

Ontdooi heel gevogelte altijd met de borstkant omlaag.

### Koken

Haal gekoeld vlees en gevogelte minstens 30 minuten voor bereiden uit de koelkast.

Bewaar het vlees, gevogelte en groente afgedekt tot de bereiding.

Doe een beetje olie of vloeibare boter op de vis.

Voeg per 250 g groenten 30 - 45 ml koud water toe. Snijd de verse groente in stukken van gelijke grootte. Alle groenten afgedekt in de container koken.

### Opwarmen

Volg bij het opwarmen van verpakte kant-en-klaar maaltijden altijd de instructies op de verpakking.

### Grillen

Voor het grillen van vlakke levensmiddelen in het midden van het grillrek.

Draai het voedsel halverwege de ingestelde tijd om en grill verder.

### Koken met hete lucht

U kunt eten bereiden zoals in een gewone oven.

Er worden geen magnetrons gebruikt.

### Combinatiekoken

Gebruik Combinatiekoken om bepaald voedsel krokant te houden.

Draai het voedsel halverwege de ingestelde tijd om en ga verder.

Er zijn 4 modi voor Combinatiekoken beschikbaar. Elke modus combineert de functies van de magnetron, de grill en hetelucht met verschillende duur- en vermogensstanden.

## Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

### Opmerkingen over schoonmaken:

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
  - Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
  - Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
  - Verwijder hardnekkig vuil met een speciale reiniger.
- Maak alle accessoires schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
  - Om de moeilijk te verwijderen restjes te verwijderen, kook een glas water gedurende 2 tot 3 minuten op de hoogste magnetronstand.
  - Om geurtjes te verwijderen, meng een glas water met 2 theelepels citroensap en kook gedurende 5 minuten op de hoogste magnetronstand.

## Probleemoplossing

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken .

Anomalie	Mogelijke oorzaak	oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact	Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
Het apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het apparaat werkt niet.	De deur is niet goed gesloten.	Zorg ervoor dat de deur niet wordt geblokkeerd.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	De lamp moet worden vervangen.
Er ontstaan vonken in de ovenruimte.	Er zitten metalen schalen of servies met een metalen randje in het apparaat.	Haal het servies uit het apparaat.
Er ontstaan vonken in de ovenruimte.	Er zit metalen bestek of aluminiumfolie dat de binnenwanden raakt in het apparaat.	Zorg ervoor dat het bestek en de folie de binnenwanden niet raakt.
Het draaiplateau maakt een krassend of schurend geluid.	Er zit vuil of iets anders onder het glazen draaiplateau.	Controleer het gedeelte onder het glazen draaiplateau.
Het apparaat stopt met werken zonder duidelijke reden.	Er is een storing.	Bel de klantenservice als deze situatie blijft bestaan.

Als u het probleem niet zelf kunt verhelpen, neemt u contact op met uw verkoper of de klantenservice.

De benodigde gegevens voor de service-afdeling staan op het typeplaatje.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

.....

Productnummer (PNC)

.....

Serienummer (S.N.)

.....

## Montage

**!** **Let op!** Blokkeer de luchtopeningen niet. Als u dat wel doet, kan het apparaat oververhit raken.

**!** **Let op!** Sluit het apparaat niet aan op adapters of verlengsnoeren. Hierdoor kan overbelasting en brandgevaar ontstaan.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor inbouwtoepassingen.
- De kast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Houd het apparaat uit de buurt van stoom, hete lucht en water.
- Activeer na vervoer van het apparaat bij koud weer het apparaat niet direct na de installatie. Laat het apparaat een tijdje op kamertemperatuur komen en absorbeer de warmte.

### Elektrische installatie

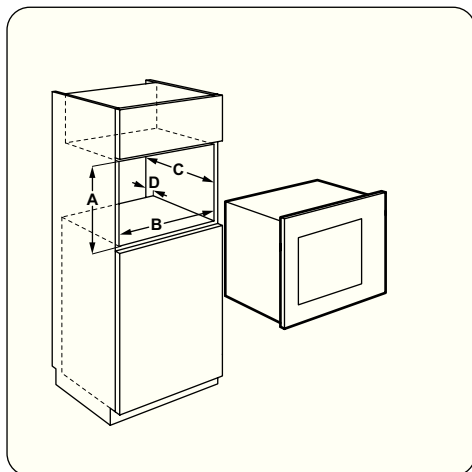
**!** **Waarschuwing!** De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

**i** De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer en stekker.

**!** **Let op!** Minimale installatiehoogte is 85 cm.

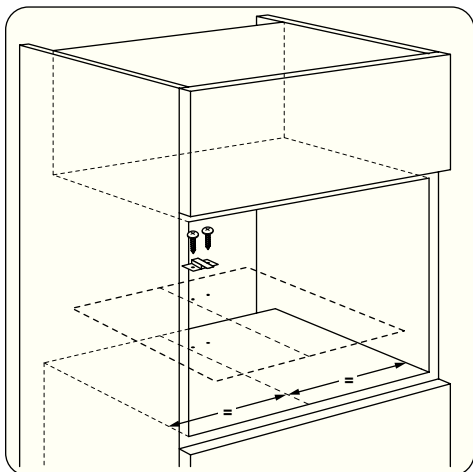
1. Controleer of de afmetingen van het meubel voldoen aan de montage-afmetingen.



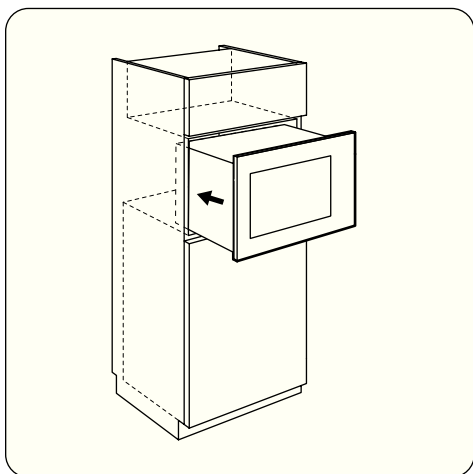
### Montage-afmetingen

Afmetingen	mm
A	450 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

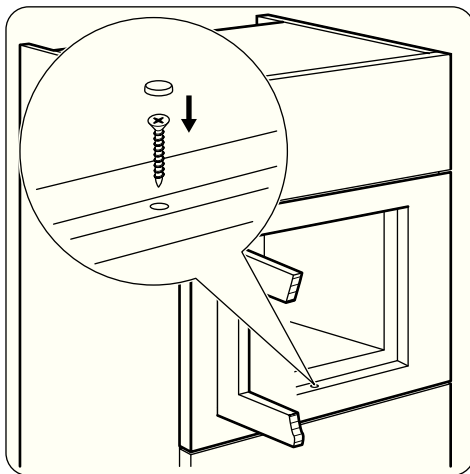
2. Plaats het sjabloon op de bodem van de kast en markeer de schroefgaten. Verwijder het sjabloon en bevestig de beugel d.m.v. de schroeven.




3. Installeer het apparaat. Zorg dat de beugel de achterkant van het apparaat vergrendelt.



4. Open de deur en bevestig het apparaat aan de kast met een schroef.



## Milieubescherming

Recycle de materialen met het symbool ♻️. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het

product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.



### Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofon-

derdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.

## Contents

---

Safety information _____	20	Using the accessories _____	30
Safety instructions _____	22	Additional functions _____	31
Product description _____	24	Helpful hints and tips _____	31
Before first use _____	24	Care and cleaning _____	32
Control panel _____	25	Troubleshooting _____	33
Daily use _____	26	Installation _____	33
Automatic programmes _____	29	Environment concerns _____	35

Subject to change without notice.

## Safety information

---

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

### Children and vulnerable people safety

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

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

## General Safety

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential environments;
  - bed and breakfast type environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance cut the power supply.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a Cabinet.
- The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
- Pay attention to the minimum dimensions of the cabinet (if applicable). Refer to the installation chapter.
- The appliance must be operated with the decorative door open (if applicable).
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



## **Safety instructions**

---

### **Installation**




**Warning!** Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.


- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Make sure that the appliance is installed below and adjacent safe structures.
- The sides of the appliance must stay adjacent to appliances or to units with the same height.

### Electrical connection

 **Warning!** Risk of fire and electrical shock.


- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- If the appliance is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

### Use

 **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock or explosion.


- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes.

### Care and Cleaning

 **Warning!** Risk of injury, fire or damage to the appliance.

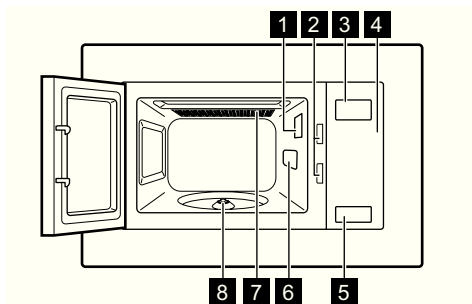
- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

### Disposal

 **Warning!** Risk of injury or suffocation.

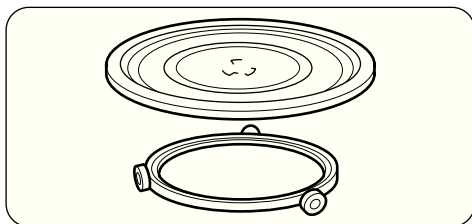
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

## Product description



- 1 Lamp
- 2 Safety interlock system
- 3 Display
- 4 Control panel
- 5 Door opener
- 6 Waveguide cover
- 7 Grill
- 8 Turntable shaft

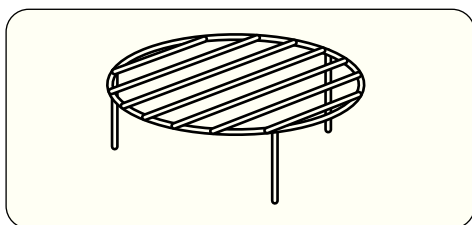
## Accessories



### Turntable set

Glass cooking tray and roller guide.

- i** Always use the turntable set to prepare food in the appliance.



### Grill Rack

For grilling food and combi cooking.

## Before first use

**!** **Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Initial Cleaning

- Remove all parts from the appliance.
- Clean the appliance before first use.

**Important!** Refer to chapter "Care and Cleaning".

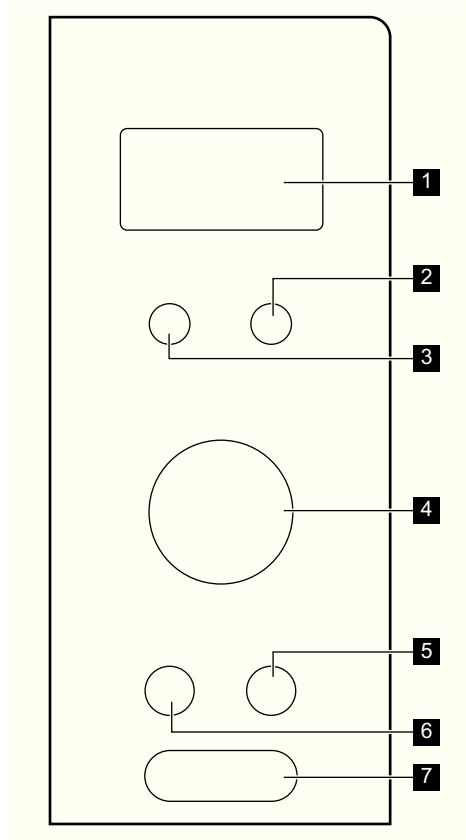
### Setting the time

**i** When you connect the appliance to the electrical supply or after a power cut, the display shows **0:00** and an acoustic signal sounds.



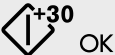
**i** You can set the time in 24 hour clock system.

1. Press  $\text{⏸}$  twice.
2. Turn the Setting knob to enter the amount of hours.
3. Press  $\text{⏸}$  to confirm.
4. Turn the Setting knob to enter the amount of minutes.
5. Press  $\text{⏸}$  to confirm.


## Control panel






	Symbol	Function	Description
<b>1</b>	—	Display	Shows the settings and current time.
<b>2</b>		Defrosting button	To defrost food by weight or time.
<b>3</b>		Function button	To choose the function.
<b>4</b>	—	Setting knob	To set the cooking time, weight or to activate the auto cooking programmes.


	Symbol	Function	Description
5		Stop / Clear button	To deactivate the appliance or delete the cooking settings.
6		Clock / Kitchen Timer button	To set the clock.
7		Start / +30 sec button	To start the appliance or increase the cooking time for 30 seconds at full power.

## Daily use

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Activating and deactivating the appliance

1. Press the button with the function you want to activate.
2. Repeatedly press the button or turn the Setting knob to set the desired function.
3. Press  to confirm.
4. Turn the Setting knob to set the desired time.
5. Press  to confirm and activate the appliance.
6. To deactivate the appliance you can:
  - wait until the appliance deactivates automatically when the time comes to an end.
  - open the door. The appliance stops automatically. Close the door to continue cooking. Use this option to inspect the food.
  - press .

 **Caution!** Do not let the appliance operate when there is no food in it.

### General information about using the appliance

#### General:

- After you deactivate the appliance, let the food stand for some minutes.
- Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.

### Cooking:

- If possible, cook food covered with material suitable for use in the microwave. Only cook food without a cover if you want to keep it crusty
- Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or catch fire in some places.
- Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can explode. With fried eggs, pierce the yolks first.
- Prick food with "skin" or "peel", such as potatoes, tomatoes, sausages, with a fork several times before cooking so that the food does not explode.
- For chilled or frozen food, set a longer cooking time.
- Dishes which contain sauce must be stirred from time to time.
- Vegetables that have a firm structure, such as carrots, peas or cauliflower, must be cooked in water.
- Turn larger pieces after half of the cooking time.
- If possible, cut vegetables into similar-sized pieces.
- Use flat, wide dishes.
- Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with small holes, e.g. on handles or unglazed bottoms. Moisture going into the holes can cause the cookware to crack when it is heated.

- The glass cooking tray is a work space for heating food or liquids. It is necessary for the operation of the microwave.

### Defrosting meat, poultry, fish:

- Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it so that the defrosting liquid collects in the container.
- Turn the food after half of the defrosting time. If possible, divide and then remove the pieces that started to defrost.

### Defrosting butter, portions of gateau, quark:

- Do not fully defrost the food in the appliance, but let it defrost at room temperature. This gives a more even result. Fully remove all metal or aluminium packaging before defrosting.

### Defrosting fruit, vegetables:

- Do not fully defrost fruit and vegetables, which are to be further prepared while raw, in the appliance. Let them defrost at room temperature.
- You can use a higher microwave power to cook fruit and vegetables without defrosting them first.

### Ready meals:

- You can prepare ready meals in the appliance only if their packaging is suitable for microwave use.
- You must follow the manufacturer's instructions printed on the packaging (e.g. remove the metal cover and pierce the plastic film).

### Suitable cookware and materials

Cookware / Material	Microwave			Grilling / Convection
	Defrosting	Heating	Cooking	
Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass)	X	X	X	X
Non-ovenproof glass and porcelain <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Glass and glass ceramic made of ovenproof / frost-proof material (e. g. Arcoflam), grill shelf	X	X	X	X
Ceramic <sup>2)</sup> , earthenware <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Heat-resistant plastic up to 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Cardboard, paper	X	--	--	--
Clingfilm	X	--	--	--
Roasting film with microwave safe closure <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	--	--	--	X
Baking tins, black lacquer or silicon-coated <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Baking tray	--	--	--	X
Browning cookware, e. g. Crisp pan or Crunch plate	--	X	X	--
Ready meals in packaging <sup>3)</sup>	X	X	X	X

1) With no silver, gold, platinum or metal plating / decorations

2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals

3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

**X suitable**

**-- not suitable**



### Power setting table

Press the Function button	Power setting	Approximate Percentage of Power
1 time	P100	100 %
2 times	P 80	80 %
3 times	P 50	50 %
4 times	P 30	30 %
5 times	P 10	10 %

### Other functions

Press the Function button	Power setting	Function mode
6 times	G – 1	Full Grill
<b>Combi Cooking</b>		
7 times	C – 1	Microwaves, Convection
8 times	C – 2	Microwaves, Grill
9 times	C – 3	Grill, Convection
10 times	C – 4	Microwaves, Grill, Convection
<b>Convection Cooking</b>		
11 – 20 times	130 – 220	Convection cooking at set temperature

### Quick Start


- Press  to activate the appliance for 30 seconds at full function power. The cooking time increases by 30 seconds with each additional press of the button. The maximum cooking time is 95 minutes.
- In standby mode, turn the Setting knob counterclockwise to set the cooking time, then press  to start the appliance at full microwave power.


### Defrosting


You can choose between 2 defrosting modes:


- Weight defrosting
- Time defrosting


### Weight and time defrosting

1. Press  once to set the weight defrosting or twice for time defrosting.

2. Turn the Setting knob to input the desired weight or time.
3. Press  to confirm and start the appliance.

 For weight defrosting the time is set automatically. Weight defrosting should not be used on food that is left out of the freezer for more than 20 min, or for frozen ready-made food.

 To activate weight defrosting you must use more than 100 g of food and less than 2000 g.

 To defrost less than 200 g of food place it on the edge of the turntable.

### Cooking

You can cook food in maximum 2 stages. If one stage is defrosting, set it as the first stage.

### Multi-stage cooking:

1. Press and set the defrosting mode.
2. Turn the Setting knob to set defrosting time or food weights.
3. Press to confirm.
4. Turn the Setting knob to select the desired power level.
5. Press to confirm.
6. Turn the Setting knob to input the time.
7. Press to confirm and start the appliance.

After each stage an acoustic signal sounds.

### Convection cooking

For better results, preheat the appliance to the right temperature.

#### Convection cooking with preheating function:

1. Repeatedly press the Function button to set .
2. Turn the Setting knob to set the temperature.
3. Press to confirm.

## Automatic programmes

**Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Auto Cooking

You can use Auto Cooking function to easily cook food.

1. In standby mode, turn the Setting knob clockwise to choose the desired menu.

4. Press to start preheating. When you hear an acoustic signal, the temperature is set and flashes on the display.
5. Put in the food.
6. Turn the Setting knob to input the time.
7. Press to confirm and start the appliance.

You can input the cooking time only when the appliance is preheated and the door is opened. If you don't input the cooking time in 5 minutes, 5 acoustic signals sound and the appliance turns to standby mode.

Skip step 4 to cook without preheating function.


### Grilling or Combi Cooking

1. Press the Function button.
2. Turn the Setting knob to set the desired function.
3. Press to confirm.
4. Turn the Setting knob to input the time.
5. Press to confirm and start the appliance.


2. Press to confirm.
3. Turn the Setting knob to set the weight of the menu.
4. Press to confirm and start the appliance.


Menu	Weight	Approximate percentage of power
A1 Reheat	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g	100 %
A2 Potato	1 (about 230 g) 2 (about 460 g) 3 (about 690 g)	100 %


Menu	Weight	Approximate percentage of power
A3 Meat	150 g 350 g 450 g 600 g	100 %
A4 Vegetable	150 g 350 g 500 g	100 %
A5 Fish	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80 %
A6 Pasta	50 g (add 450 ml of water) 100 g (add 800 ml of water) 150 g (add 1200 ml of water)	80 %
A7 Soup	200 g 400 g 600 g	100 %
A8 Cake	475 g	Preheat at 170 degrees
A9 Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4
A10 Chicken	500 g 750 g 1000 g 1200 g	C - 4

 The **Cake** menu needs preheating.

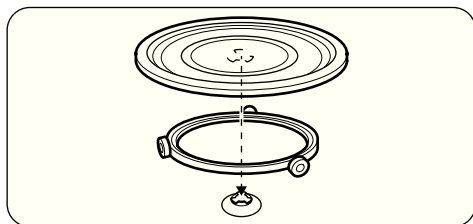
## Using the accessories

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

 **Caution!** Do not cook food without the turntable set. Use only the turntable set provided with the appliance.

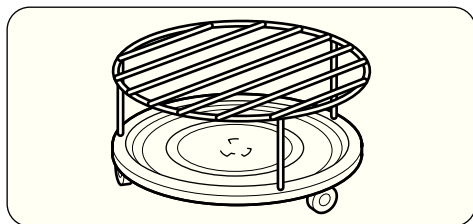
 Never cook food directly on the glass cooking tray.

## Inserting the turntable set



1. Place the roller guide around the turntable shaft.
2. Place the glass cooking tray on the roller guide



## Inserting the grill rack




Place the grill rack on the turntable set.



## Additional functions

### Kitchen Timer

1. Press .
2. Turn the Setting knob to enter the time.
3. Press  to confirm.


You can set maximum 95 minutes.

 When the set time is reached, an acoustic signal sounds.

 Timer still works when you open the door or pause the appliance. Press  to cancel.

### Child Safety Lock

The Child Safety Lock prevents an accidental operation of the appliance.

To activate or deactivate the Child Safety Lock press and hold  for 3 seconds, until an acoustic signal sounds.

When the Child Safety Lock is on, display shows the current time.

## Helpful hints and tips

### Tips for the microwave

Problem	Remedy
You cannot find details for the amount of food prepared.	Look for a similar food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: <b>Double the amount = almost double the time, Half the amount = half the time</b>

Problem	Remedy
The food got too dry.	Set shorter cooking time or select lower microwave power.
The food is not defrosted, hot or cooked after the time came to an end.	Set longer cooking time or set higher power. Note that large dishes need longer time.
After the cooking time comes to an end, the food is overheated at the edge but is still not ready in the middle.	Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g. soup.

To get better results for rice use a flat, wide dish.

### Defrosting

Always defrost roast with the fat side down. Do not defrost covered meat because this may cause cooking instead of defrosting. Always defrost whole poultry breast side down.


### Cooking

Always remove chilled meat and poultry from the refrigerator at least 30 minutes before cooking. Let the meat, poultry, fish and vegetables stay covered after cooking. Brush a little oil or melted butter over the fish. Add 30 - 45 ml of cold water for every 250 g of vegetables. Cut the fresh vegetables into even size pieces before cooking. Cook all vegetables with a cover on the container.

### Reheating

When you reheat packed ready meals always follow the instruction written on the packaging.

## Care and cleaning

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

### Notes on cleaning:

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.

### Grilling

Grill flat food items in the middle of the grill rack. Turn the food over halfway through the set time and continue grilling.

### Convection Cooking


You can cook food as in traditional oven. No microwaves are used.

### Combi Cooking

Use the Combi Cooking to keep the crispness of certain foods. At the half of the cooking time, turn over the foods then continue. There are 4 modes for Combi Cooking. Each mode combines the microwave, grill and convection functions at different time periods and power levels.

- Clean stubborn dirt with a special cleaner.
- Clean all accessories regularly and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To soften the hard to remove remains, boil a glass of water at full microwave power for 2 to 3 minutes.
- To remove odours, mix a glass of water with 2 tsp of lemon juice and boil at full microwave power for 5 minutes.

# Troubleshooting

 **Warning!** Refer to the Safety chapters.

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not operate.	The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is blown.	Check the fuse. If the fuse blows more than one time, contact a qualified electrician.
The appliance does not operate.	The door is not closed properly.	Make sure that nothing blocks the door.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	The lamp has to be replaced.
There is sparking in the cavity.	There are metal dishes or dishes with metal trim.	Remove the dish from the appliance.
There is sparking in the cavity.	There are metal skewers or aluminum foil that touches the interior walls.	Make sure that the skewers and foil does not touch the interior walls.
The turntable set makes scratching or grinding noise.	There is an object or dirt below the glass cooking tray.	Clean the area below the glass cooking tray.
The appliance stop to operate without a clear reason.	There is a malfunction.	If this situation repeats call the customer service center.


If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or the customer service centre.


The necessary data for the customer service center is on the rating plate on the appliance.

We recommend that you write the data here:

Model (MOD.) .....  
 Product number (PNC) .....  
 Serial number (S.N.) .....

## Installation

 **Caution!** Do not block the air vents. If you do that, the appliance can overheat.

 **Caution!** Do not connect the appliance to adapters or extension leads. This can cause overloading and risk of fire.

- The appliance is for built-in use only.

- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- Put the appliance far away from steam, hot air and water splashes.
- If you transport the appliance in cold weather, do not activate it immediately after the in-

stallation. Let it stand in the room temperature and absorb the heat.

## Electrical installation

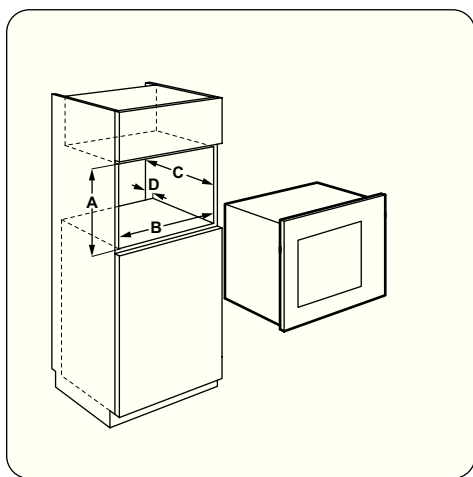
**Warning!** Only a qualified person must do the electrical installation.

**i** The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This appliance is supplied with a main cable and main plug.

**Caution!** Minimum installation height is 85 cm.

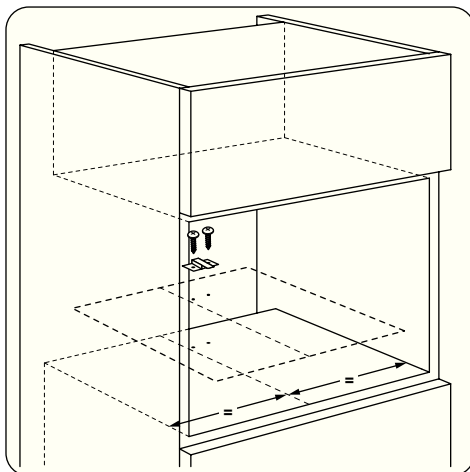
1. Check if the dimensions of the furniture meet the installation distances.



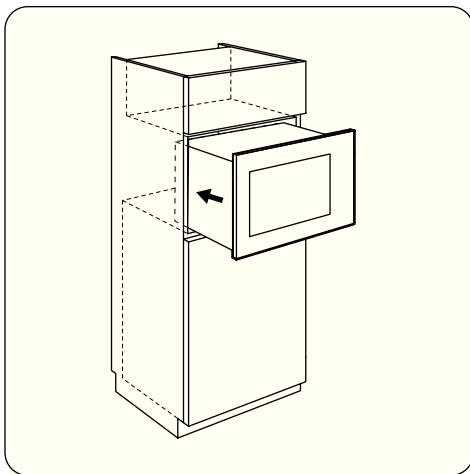
## Installation distances

Dimension	mm
A	450 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

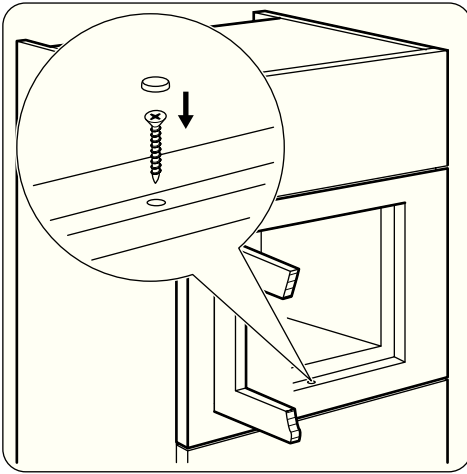
2. Put the template on the bottom of cabinet and mark the spots for screws. Remove the template and fix the bracket with the screws.



3. Install the appliance. Make sure the bracket locks the back of the appliance.




4. Open the door and fix the appliance to the cabinet with a screw.



## Environment concerns

---

Recycle the materials with the symbol ♻️. Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.



### Packaging material

The packaging material is environmentally-friendly and recyclable. Plastic parts are marked with international abbreviations such as PE, PS, etc. Dispose of the packaging material in the containers provided for this purpose at your local waste management facility.

## Sommaire

---

Consignes de sécurité _____	36	Fonctions supplémentaires _____	48
Instructions de sécurité _____	39	Conseils utiles _____	49
Description de l'appareil _____	40	Entretien et nettoyage _____	50
Avant la première utilisation _____	41	En cas d'anomalie de fonctionnement _ _	50
Bandeau de commande _____	42	Installation _____	51
Utilisation quotidienne _____	43	En matière de protection de l'environnement	
Programmes automatiques _____	46	-----	52
Utilisation des accessoires _____	48		

Sous réserve de modifications.

## Consignes de sécurité

---

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

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

## **Sécurité générale**


- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
  - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - dans des bâtiments de ferme ;
  - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour ;
  - en chambre d'hôtes.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Les appareils ne doivent pas être utilisés avec une minuterie ni un système de commande à distance indépendant.
- Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.

- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être encastré, à moins qu'il n'ait été spécifiquement testé à cet effet.
- La surface arrière de l'appareil doit être positionnée contre un mur.
- Faites attention aux dimensions minimales du meuble (le cas échéant). Reportez-vous au chapitre « Installation ».

- L'appareil doit être mis en marche avec la porte décorative du meuble ouverte (si présente).
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.


## Instructions de sécurité

### Installation

 **Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.

### Branchement électrique

 **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.

- Si l'appareil est branché à la prise murale en utilisant une rallonge électrique, assurez-vous qu'elle est reliée à la terre.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

### Utilisation

 **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail, ni la cavité comme un espace de rangement.

## Entretien et nettoyage

**⚠ Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne laissez pas les résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints de la porte.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.

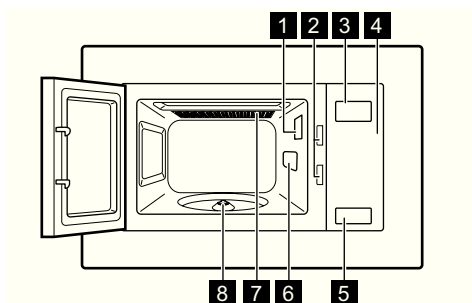
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

## Mise au rebut

**⚠ Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

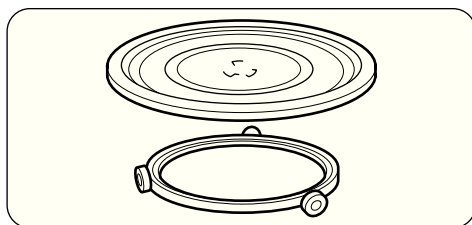
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

## Description de l'appareil



- 1 Éclairage
- 2 Système d'interverrouillage de sécurité
- 3 Affichage
- 4 Bande de commande
- 5 Bouton d'ouverture de la porte
- 6 Couvercle de guide d'ondes
- 7 Gril
- 8 Axe du plateau tournant

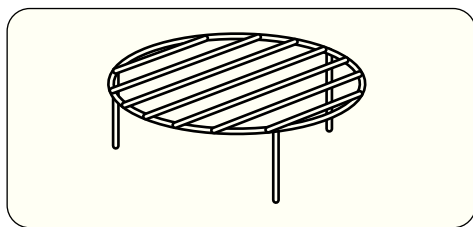
## Accessoires



### Ensemble du plateau tournant

Plateau de cuisson en verre et support à roulettes.

- i** Utilisez toujours l'ensemble du plateau tournant pour cuire des aliments dans l'appareil.




## Grille

Pour griller des aliments et utiliser la cuisson combinée.

## Avant la première utilisation

---


 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Premier nettoyage


- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.




**Important** Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

### Réglage de l'heure

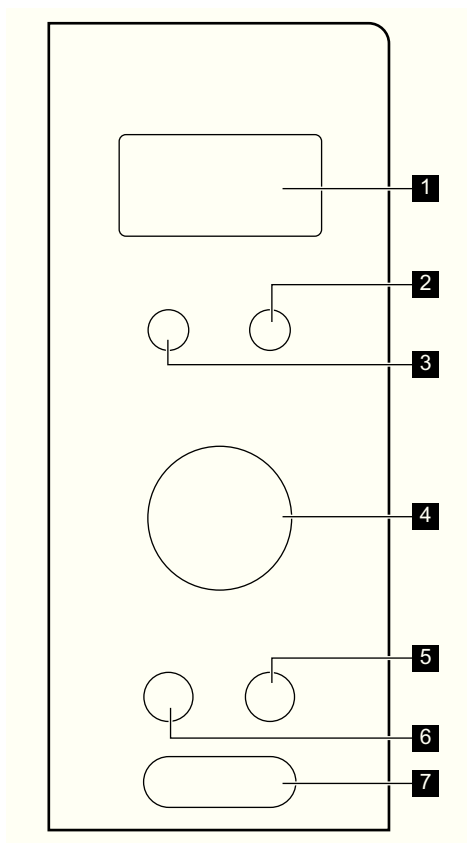
 Lorsque vous branchez l'appareil à une source d'alimentation électrique ou après

une coupure de courant, **0:00** s'affiche et un signal sonore retentit.

 Vous pouvez sélectionner le format 24 heures pour l'horloge.

1. Appuyez deux fois sur .
2. Tournez la manette de réglage pour entrer le nombre d'heures.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Tournez la manette de réglage pour entrer le nombre de minutes.
5. Appuyez sur  pour confirmer.


## Bandeau de commande






	Symbole	Fonction	Description
<b>1</b>	—	Affichage	Affiche les réglages et l'heure.
<b>2</b>		Touche décongélation	Pour décongeler des aliments selon le poids ou la durée.
<b>3</b>		Touche de fonctions	Pour sélectionner la fonction.
<b>4</b>	—	Manette de réglage	Pour régler le temps de cuisson, le poids des aliments, ou pour activer les programmes de cuisson automatique.
<b>5</b>		Touche Arrêter/Annuler	Pour éteindre l'appareil ou supprimer les réglages de cuisson.
<b>6</b>		Touche Horloge / Minuteur	Pour régler l'horloge.


	Symbole	Fonction	Description
7		Touche Départ / +30 s	Pour mettre l'appareil en marche ou augmenter le temps de cuisson de 30 secondes à pleine puissance.

## Utilisation quotidienne

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Activation et désactivation de l'appareil

1. Appuyez sur la touche du programme souhaité pour l'activer.
2. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche ou tournez la manette de réglage pour sélectionner la fonction souhaitée.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la durée souhaitée.
5. Appuyez sur  pour confirmer et allumer l'appareil.
6. Pour éteindre l'appareil, vous pouvez :
  - attendre qu'il s'éteigne automatiquement une fois la durée écoulée.
  - ouvrir la porte. L'appareil s'arrête automatiquement. Refermez la porte pour poursuivre la cuisson. Choisissez cette option si vous souhaitez simplement surveiller la cuisson des aliments.
  - appuyer sur .

 **Attention** Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide.

### Informations générales sur le fonctionnement de l'appareil

#### Généralités :

- Après avoir éteint l'appareil, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes.
- Retirez les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. avant de préparer les aliments.

#### Cuisson :

- Si possible, cuisinez les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne

cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant.

- Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance ou une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Pour les œufs sur le plat, percez d'abord les jaunes.
- Piquez plusieurs fois les aliments couverts d'une « peau », comme les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils n'explo-sent pas.
- Pour les aliments congelés ou les plats surgelés, réglez un temps de cuisson plus long.
- Les plats contenant de la sauce doivent être remués de temps en temps.
- Les légumes fermes tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur doivent être cuits dans l'eau.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de même taille.
- Utilisez des plats larges et à fond plat.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence avec de petits trous, par exemple sur les poignées ou dans le fond. L'humidité s'infiltré dans les trous et peut causer un craquement de l'ustensile de cuisine lorsqu'il chauffe.
- Le plateau de cuisson en verre permet de chauffer des aliments ou des liquides. Il est nécessaire au fonctionnement du four à micro-ondes.

### Décongélation de viande, volaille, poisson :

- Posez l'aliment surgelé sans emballage sur une petite assiette retournée, puis placez un récipient dessous pour recueillir l'eau de décongélation.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation. Si possible, séparez puis retirez les morceaux ayant commencé à décongeler.

### Décongélation de beurre, de morceaux de gâteau, de fromage :

- Ne décongelez pas ces aliments entièrement dans l'appareil mais laissez-les décongeler à température ambiante. Cela vous assure un résultat plus homogène. Retirez tout emballage en métal ou en aluminium avant la décongélation.

### Décongélation de fruits et légumes :

- Ne décongelez pas entièrement dans l'appareil les fruits et légumes devant être préparés crus. Laissez-les décongeler à température ambiante.
- Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

### Plats préparés :

- Vous pouvez cuire des plats préparés dans l'appareil, uniquement si leur emballage est adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Vous devez suivre les instructions imprimées sur l'emballage (par exemple « Retirez le couvercle en métal et percez le film plastique »).

### Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril / convection
	Décongélation	Réchauffage	Cuisson	
Verre et porcelaine allant au four (ne contenant aucun composant métallique, par exemple le Pyrex, le verre résistant à la chaleur)	X	X	X	X
Verre et porcelaine n'allant pas au four <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Verre et vitrocéramique composés d'un matériau allant au four/résistant au gel (par exemple l'Arcoflam), grille	X	X	X	X
Céramique <sup>2)</sup> , faïence <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Plastique résistant à une chaleur de 200 °C <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Carton, papier	X	--	--	--
Film étirable	X	--	--	--
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	--	--	--	X
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Plateau de cuisson	--	--	--	X
Ustensiles de cuisine pour dorer, par exemple plat « Crisp » ou plateau « Crunch »	--	X	X	--

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes			Gril / convection
	Décongélation	Réchauffage	Cuisson	
Plats préparés et emballés <sup>3)</sup>	X	X	X	X

1) Sans placage/décoration en argent, or, platine ou métal

2) Sans composants en quartz ou en métal ou avec un revêtement contenant du métal

3) Vous devez suivre les instructions du fabricant concernant les températures maximales.

**X compatible**

**-- non compatible**



### Tableau des réglages de puissance

Appuyez sur la touche de fonction	Réglage de la puissance	Pourcentage de puissance approximatif
1 fois	P100	100 %
2 fois	P 80	80 %
3 fois	P 50	50 %
4 fois	P 30	30 %
5 fois	P 10	10 %

### Autres fonctions

Appuyez sur la touche de fonction	Réglage de la puissance	Mode de fonctionnement
6 fois	G – 1	Gril complet
<b>Cuisson combinée</b>		
7 fois	C – 1	Micro-ondes, Convection
8 fois	C – 2	Micro-ondes, Gril
9 fois	C – 3	Gril, Convection
10 fois	C – 4	Micro-ondes, Gril, Convection
<b>Convection naturelle</b>		
11 – 20 fois	130 – 220	Convection naturelle à une température réglée

### Démarrage rapide

- Appuyez sur  pour que l'appareil fonctionne à pleine puissance pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmente de 30 secondes à chaque fois que vous appuyez sur la touche. Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes.
- En mode Veille, tournez la manette de réglage vers la gauche pour régler le temps de cuisson, puis appuyez sur  pour démar-



rer l'appareil à pleine puissance de micro-ondes.


### Décongélation


Vous pouvez choisir 2 modes de décongélation :


- Décongélation selon le poids
- Décongélation selon la durée

## Décongélation selon le poids et la durée

1. Appuyez une fois sur  pour sélectionner la décongélation selon le poids, ou deux fois pour sélectionner la décongélation selon la durée.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner le poids ou la durée souhaité.
3. Appuyez sur  pour confirmer et démarrer l'appareil.

 Pour la décongélation selon le poids, la durée est automatiquement réglée. La décongélation selon le poids ne doit pas être utilisée avec des aliments décongelés depuis plus de 20 min. ni des plats préparés surgelés.





 Pour activer la décongélation par le poids, vous devez introduire entre 100 g et 2000 g d'aliments dans l'appareil.

 Pour décongeler moins de 200 g d'aliments, placez-les sur le bord du plateau tournant.


## Cuisson

Les aliments peuvent être cuits en 2 étapes maximum. Si l'une de ces étapes est la décongélation, vous devez la définir en tant que première étape.

### Cuisson en plusieurs étapes :

1. Appuyez sur  et sélectionnez le mode de décongélation.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la durée de décongélation ou le poids des aliments.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la puissance souhaitée.
5. Appuyez sur  pour confirmer.
6. Tournez la manette de réglage pour entrer la durée.
7. Appuyez sur  pour confirmer et démarrer l'appareil.

## Programmes automatiques





 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


À la fin de chaque étape, un signal sonore retentit.

## Convection naturelle

Pour de meilleurs résultats, préchauffez l'appareil à la bonne température.



### Convection naturelle avec préchauffage :

1. Appuyez à plusieurs reprises sur la touche de fonction pour régler .
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la température.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Appuyez sur  pour lancer le préchauffage. Un signal sonore retentit lorsque la température est sélectionnée et clignote sur l'affichage.
5. Mettez les aliments dans l'appareil.
6. Tournez la manette de réglage pour entrer la durée.
7. Appuyez sur  pour confirmer et démarrer l'appareil.

 Vous ne pouvez entrer la durée de cuisson que lorsque l'appareil est préchauffé et que la porte est ouverte. Si vous n'entrez pas la durée de cuisson au bout de 5 minutes, 5 signaux sonores retentissent et l'appareil se met en mode veille.



Ignorez l'étape 4 pour cuire sans préchauffage.

## Gril ou cuisson combinée


1. Appuyez sur la touche de fonction.
2. Tournez la manette de réglage pour sélectionner la fonction souhaitée.
3. Appuyez sur  pour confirmer.
4. Tournez la manette de réglage pour entrer la durée.
5. Appuyez sur  pour confirmer et démarrer l'appareil.

## Cuisson Automatique

Vous pouvez utiliser la fonction Cuisson Automatique pour cuire des aliments facilement.

1. En mode veille, tournez la manette de réglage vers la droite pour choisir le menu souhaité.
2. Appuyez sur  pour confirmer.
3. Tournez la manette de réglage pour sélectionner le poids du menu.
4. Appuyez sur  pour confirmer et démarrez l'appareil.

Menu	Poids	Pourcentage approximatif de puissance
A1 Réchauffer	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g	100 %
A2 Pomme(s) de terre	1 (environ 230 g) 2 (environ 460 g) 3 (environ 690 g)	100 %
A3 Viande	150 g 350 g 450 g 600 g	100 %
A4 Légumes	150 g 350 g 500 g	100 %
A5 Poisson	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80 %
A6 Pâtes	50 g (ajoutez 450 ml d'eau) 100 g (ajoutez 800 ml d'eau) 150 g (ajoutez 1 200 ml d'eau)	80 %
A7 Soupe	200 g 400 g 600 g	100 %
A8 Gâteaux	475 g	Préchauffage à 170 degrés
A9 Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4
A10 Poulet	500 g 750 g 1 000 g 1 200 g	C - 4

 Vous devez utiliser le préchauffage avec le menu **Gâteaux**.

## Utilisation des accessoires

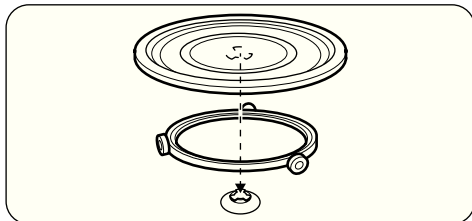
**⚠ Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

**⚠ Attention** Ne cuisez pas les aliments sans l'ensemble du plateau tournant.

N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec l'appareil.

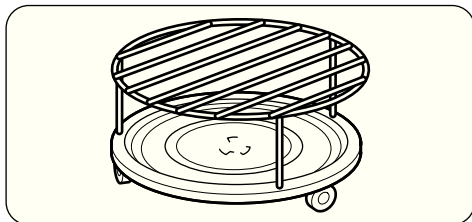
**i** Ne cuisez jamais les aliments directement sur le plateau de cuisson en verre.

### Installation de l'ensemble du plateau tournant



1. Placez le support à roulettes autour de l'axe du plateau tournant.
2. Posez le plateau de cuisson en verre sur le support à roulettes

### Installation de la grille



Placez la grille sur le plateau tournant.

## Fonctions supplémentaires

### Minuteur

1. Appuyez sur la touche  $\odot$ .
  2. Tournez la manette de réglage pour entrer la durée.
  3. Appuyez sur  $\triangleleft^{30}$  pour confirmer.
- Vous pouvez le régler jusqu'à 95 minutes maximum.

**i** Lorsque la durée programmée s'est écoulée, un signal sonore retentit.

**i** Le minuteur continue de fonctionner lorsque vous ouvrez la porte ou mettez l'ap-

pareil en pause. Appuyez sur la touche  $\nabla$  pour annuler.

### Sécurité enfants

La fonction Sécurité enfants permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil. Pour activer ou désactiver la sécurité enfants, maintenez la touche  $\nabla$  enfoncée pendant 3 secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse. Lorsque la Sécurité enfants est activée, l'heure actuelle s'affiche.

## Conseils utiles

### Conseils pour le micro-ondes

Problème	Solution
Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.	Recherchez un aliment similaire. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : <b>Double quantité = presque le double de temps</b> <b>Moitié de la quantité = moitié du temps</b>
La nourriture a trop séché.	Réduisez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus basse.
La nourriture n'est pas décongelée, chaude ou cuite à la fin du temps défini.	Rallongez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance plus élevée. Veuillez noter que les plats de grande taille ont besoin de plus de temps.
Une fois la durée de cuisson écoulee, les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas prêts au centre.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. Remuez les liquides à la moitié du temps, par exemple la soupe.

Pour de meilleurs résultats, cuisez le riz dans un récipient plat et large.

#### Décongélation

Décongelez toujours les rôtis avec le côté gras vers le bas.

Ne couvrez pas la viande pour la décongeler car elle risquerait de cuire.

Décongelez toujours la volaille entière poitrail vers le bas.

#### Cuisson

Sortez toujours la viande et la volaille froides du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de les cuire.

Après la cuisson, laissez reposer la viande, la volaille ou les légumes en les couvrant.

Huilez ou beurrez légèrement le poisson.

Pour cuire des légumes, ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide par tranche de 250 g. Coupez les légumes frais en morceaux de même taille avant de les cuire. Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient.

#### Réchauffage

Lorsque vous réchauffez des plats cuisinés emballés, suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage.

#### Gril

Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille.

Retournez les aliments à la moitié du temps programmé et continuez à les faire griller.

#### Convection naturelle

Vous pouvez cuire les aliments comme dans un four traditionnel.

Pas besoin de micro-ondes.


#### Cuisson combinée

Utilisez la Cuisson combinée pour préserver le croquant de certains aliments.

À la moitié du temps de cuisson, retournez les aliments puis poursuivez la cuisson.

Il existe 4 modes de cuisson combinée. Chaque mode associe les fonctions micro-ondes, gril et convection à différents moments et à des niveaux de puissance différents.

## Entretien et nettoyage


 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Remarques concernant le nettoyage :

- Nettoyez la façade de l'appareil à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits de nettoyage spécifiques.
- Nettoyez régulièrement tous les accessoires et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau chaude savonneuse.
- Pour ramollir les résidus alimentaires secs, faites bouillir un verre d'eau à pleine puissance de micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes.
- Pour éliminer les odeurs, versez 2 cuillères à café de jus de citron dans un verre d'eau, puis faites bouillir ce mélange à pleine puissance de micro-ondes pendant 5 minutes.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le fusible dans la boîte à fusibles a disjoncté.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas.	La porte n'est pas fermée correctement.	Assurez-vous que rien ne bloque la porte.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	L'ampoule doit être remplacée.
Des étincelles jaillissent dans la cavité.	Vous avez placé des plats en métal ou ayant des éléments en métal dans l'appareil.	Retirez le plat de l'appareil.
Des étincelles jaillissent dans la cavité.	Des brochettes en métal ou du papier d'aluminium touchent les parois intérieures.	Assurez-vous que les brochettes et le papier d'aluminium ne touchent pas les parois intérieures.
L'ensemble du plateau tournant émet un grincement.	Il y a un objet ou de la salissure sous le plateau de cuisson en verre.	Nettoyez le dessous du plateau de cuisson en verre.
L'appareil s'arrête de fonctionner sans raison apparente.	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.	Si cette situation se reproduit, contactez le service après-vente.

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.) .....

Référence du produit (PNC) .....

Numéro de série (S.N.) .....

## Installation

**⚠ Attention** Ne bouchez pas les aérations. Cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.

**⚠ Attention** L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple. Cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.

- Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé encastré.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de paroi au fond de la niche d'encastrement, à l'arrière de l'appareil.
- Éloignez le plus possible l'appareil de la vapeur, de l'air chaud et des projections d'eau.
- Si vous devez transporter l'appareil par temps froid, ne l'allumez pas immédiatement après l'installation. Laissez-le atteindre la température de la pièce et absorber la chaleur.

### Installation électrique

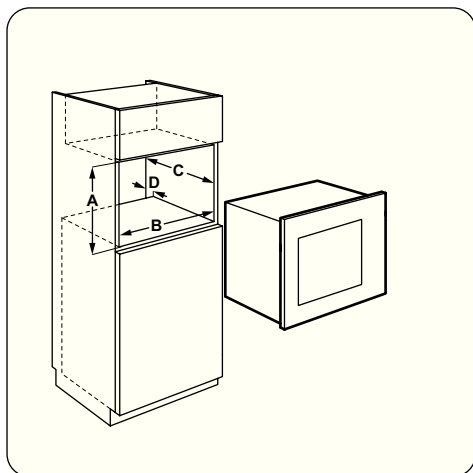
**⚠ Avertissement** Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

**i** Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec un câble d'alimentation et une fiche d'alimentation.

**⚠ Attention** La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

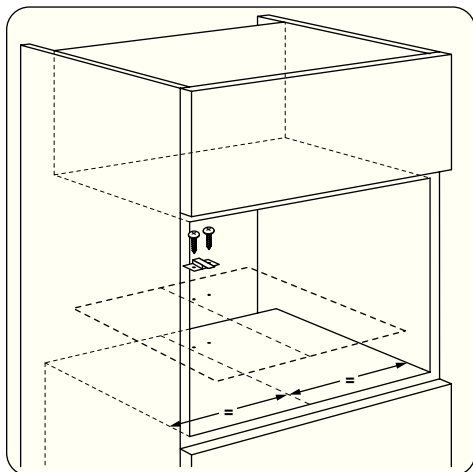
1. Vérifiez que les dimensions du meuble respectent les distances d'installation.



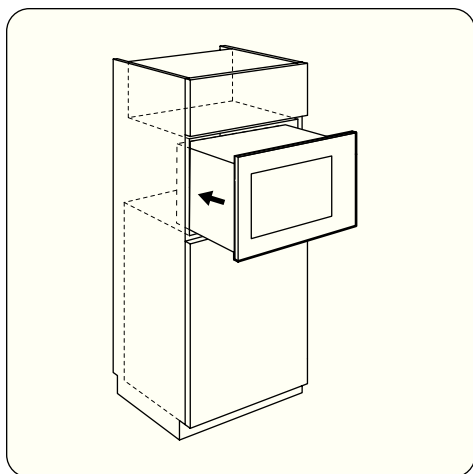
### Distances d'installation

Dimensions	mm
A	450 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

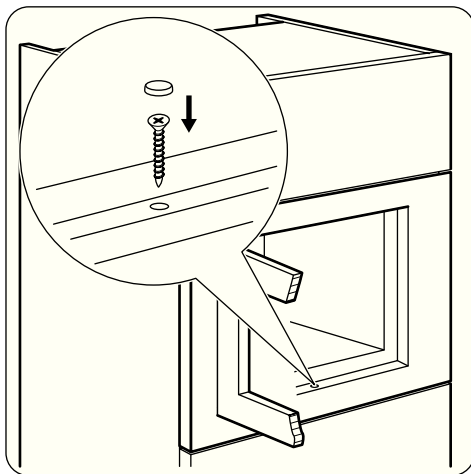
2. Placez le gabarit dans le meuble et faites des repères pour l'emplacement des vis. Retirez le gabarit et vissez le support.



3. Installez l'appareil. Assurez-vous que le support bloque l'arrière de l'appareil.



4. Ouvrez la porte et fixez l'appareil au meuble à l'aide d'une vis.



## En matière de protection de l'environnement

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻️. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole 🗑️ avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit

dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



### Matériau d'emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recyclables. Les pièces en plastique sont marquées d'abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Jetez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.

## Inhalt

---

Sicherheitsinformationen _____	53	Verwendung des Zubehörs _____	65
Sicherheitshinweise _____	56	Zusatzfunktionen _____	65
Gerätebeschreibung _____	57	Praktische Tipps und Hinweise _____	66
Vor der ersten Inbetriebnahme _____	58	Reinigung und Pflege _____	67
Bedienfeld _____	59	Fehlersuche _____	67
Täglicher Gebrauch _____	60	Montage _____	68
Automatikprogramme _____	64	Umwelttipps _____	70

Änderungen vorbehalten.

## Sicherheitsinformationen

---

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

### Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

**⚠ Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.

## **Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  - Bauernhöfe
  - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Die Geräte dürfen keinesfalls durch eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem bedient werden.
- Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Die Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Die Mikrowelle darf nicht in einem Einbauküchenschrank installiert werden, es sei denn, sie wurde in einem Einbauschränk getestet.

- Die Geräterückseite muss gegen die Wand gestellt werden.
- Achten Sie auf die Mindestabmessungen des Einbauschranks (falls vorhanden). Siehe hierzu Kapitel „Montage“.
- Das Gerät muss mit geöffneter Dekortür betrieben werden (falls vorhanden).
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.



## Sicherheitshinweise

### Montage



**Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

### Elektrischer Anschluss



**Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Wird das Gerät über ein Verlängerungskabel an der Steckdose angeschlossen, stellen Sie sicher, dass das Kabel geerdet ist.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

### Gebrauch



**Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und den Garraum nicht zur Aufbewahrung.

### Reinigung und Pflege

**⚠️ Warnung!** Es besteht die Gefahr von Verletzungen, Bränden und Geräteausfall.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.

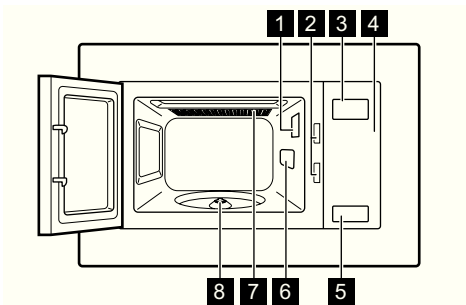
- Es dürfen sich keine Lebensmittelspritzer oder Reste von Reinigungsmitteln auf den Türdichtflächen befinden.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

### Entsorgung

**⚠️ Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

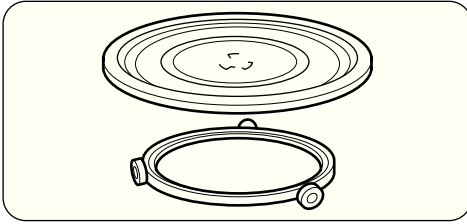
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.

## Gerätebeschreibung



- 1** Lampe
- 2** Sicherheitsverriegelungssystem
- 3** Display
- 4** Bedienfeld
- 5** Tür Taste
- 6** Mikrowellenabdeckung
- 7** Grillelement
- 8** Drehspindel

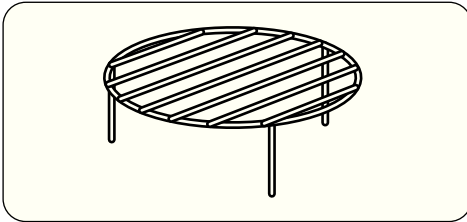
## Zubehör



### Drehteller-Set

Glasteller und Rollenführung

- i** Beim Zubereiten von Speisen verwenden Sie stets das Drehteller-Set.



### Grillrost

Zum Grillen und Garen im Kombi-Modus.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

**⚠ Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

### Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

**Wichtig!** Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

### Einstellen der Uhrzeit

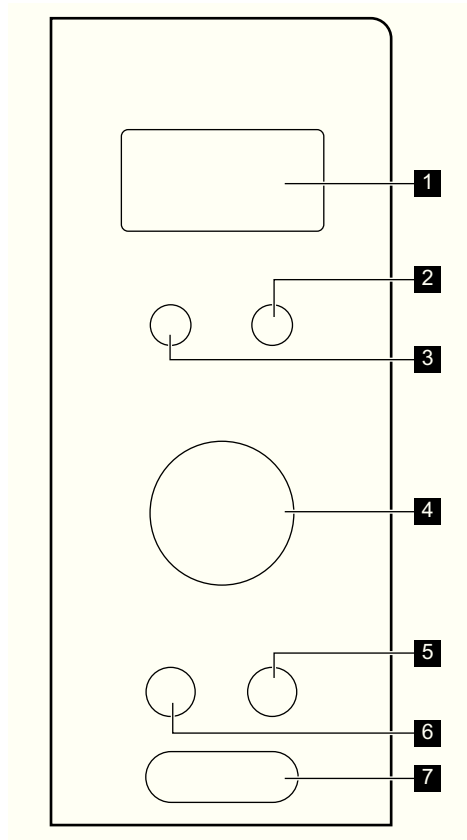
- i** Nach dem elektrischen Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall

zeigt das Display **0:00** an und es ertönt ein akustisches Signal.

- i** Sie können die Uhrzeit im 24-Stunden-Format einstellen.

1. Drücken Sie **⌚** zweimal.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Stunden einzustellen.
3. Mit **⌚** bestätigen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Minuten einzustellen.
5. Mit **⌚** bestätigen.


# Bedienfeld






	Symbol	Funktion	Beschreibung
<b>1</b>	—	Display	Anzeige der Einstellungen und der aktuellen Uhrzeit.
<b>2</b>		Taste „Auftauen“	Auftauen von Lebensmitteln nach Gewicht oder Zeit.
<b>3</b>		Funktionstaste	Auswahl der Funktion.
<b>4</b>	—	Einstellknopf	Einstellen der Gardauer, des Gewichts oder Einschalten der automatischen Garprogramme.
<b>5</b>		Taste Stopp/Löschen	Ausschalten des Geräts oder Löschen der Gareinstellungen.
<b>6</b>		Taste Uhr/Küchenuhr	Einstellen der Uhr.


	Symbol	Funktion	Beschreibung
7		Taste Start / +30 Sek.	Einschalten des Geräts oder Verlängerung der Gardauer um 30 Sekunden bei voller Leistung.

## Täglicher Gebrauch

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

### Ein- und Ausschalten des Geräts

1. Drücken Sie die Taste mit der Funktion, die Sie einstellen möchten.
2. Wählen Sie die gewünschte Funktion entweder durch wiederholtes Drücken der Taste oder durch Drehen des Einstellknopfes aus.
3. Mit  bestätigen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf, um die gewünschte Gardauer einzustellen.
5. Drücken Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen und das Gerät einzuschalten.
6. Sie können das Gerät wie folgt ausschalten:
  - warten Sie, bis das Gerät nach Ablauf der eingestellten Gardauer automatisch ausgeschaltet wird;
  - durch Öffnen der Tür. In diesem Fall wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Tür zum Weitergaren. Verwenden Sie diese Option, um den Garfortschritt der Speise zu überprüfen.
  - Drücken Sie .

 **Vorsicht!** Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen in ihm befinden.

### Allgemeine Informationen zum Gebrauch des Gerätes

#### Allgemeines:

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen.

- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter etc. von den Lebensmitteln entfernen.

#### Garen:

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten Material abdecken. Lebensmittel nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.
- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter anstechen.
- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten oder Würstchen, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
- Die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln verlängern.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Feste Gemüsesorten wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl müssen in Wasser gegart werden.
- Größere Stücke nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke schneiden.
- Flaches, breites Kochgeschirr verwenden.
- Kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit kleinen Löchern z. B. an Griffen oder unglasierten Böden verwenden. In den Löchern kann sich Feuchtigkeit ab-

setzen, die beim Erhitzen zu Rissen im Kochgeschirr führen kann.

- Der Glasteller ist eine Unterlage zum Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten. Er ist wichtiger Bestandteil der Mikrowelle.

### **Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch:**

- Gefrorene, ungeöffnete Lebensmittel auf einem kleinen, umgedrehten Teller so in einen Behälter legen, dass die Auftauflüssigkeit vom Behälter aufgefangen wird.
- Drehen Sie das Lebensmittel nach der halben Auftauzeit um. Bereits angetaute Stücke nach Möglichkeit teilen und herausnehmen.

### **Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark:**

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

### **Geeignetes Kochgeschirr und Material**

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillen/ Umluft
	Auftauen	Aufwärmen	Garen	
Ofenfestes Glas und Porzellan (ohne Metallteile, z. B. Pyrex, feuerfestes Glas)	X	X	X	X
Nicht hitzebeständiges Glas und Porzellan <sup>1)</sup>	X	--	--	--
Glas und Glaskeramik aus feuerfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam), Grillrost	X	X	X	X
Keramik <sup>2)</sup> , Steingut <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Bis 200 °C hitzebeständiger Kunststoff <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Pappe, Papier	X	--	--	--
Frischhaltefolie	X	--	--	--
Bratfolie mit mikrowellengeeignetem Verschluss <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	--	--	--	X
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Backblech	--	--	--	X
Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte	--	X	X	--

Dies ergibt ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

### **Auftauen von Obst, Gemüse:**

- Obst und Gemüse nicht vollständig im Gerät auftauen, wenn es im rohen Zustand weiterverarbeitet werden soll. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

### **Fertiggerichte:**

- Sie können Fertiggerichte im Gerät nur zubereiten, wenn ihre Verpackung mikrowellengeeignet ist.
- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z. B. Metalldeckel entfernen und Kunststoffolie einstechen).

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle			Grillen/ Umluft
	Auftauen	Aufwärmen	Garen	
Fertiggerichte in Verpackungen <sup>3)</sup>	X	X	X	X

1) Ohne Beschichtung/Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall

2) Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

3) Die vom Hersteller vorgegebene maximale Temperatur muss unbedingt berücksichtigt werden.

**X geeignet**

**-- nicht geeignet**


### Tabelle der Leistungsstufen


Drücken Sie die Funktionstaste	Leistungsstufe	Ungefäherer Prozentwert der Leistung
1 Mal	P100	100 %
2 Mal	P 80	80 %
3 Mal	P 50	50 %
4 Mal	P 30	30 %
5 Mal	P 10	10 %

### Weitere Funktionen

Drücken Sie die Funktionstaste	Leistungsstufe	Funktionsmodus
6 Mal	G – 1	Großflächengrill
<b>Kombi-Garen</b>		
7 Mal	C – 1	Mikrowelle, Umluft
8 Mal	C – 2	Mikrowelle, Grill
9 Mal	C – 3	Grillen, Umluft
10 Mal	C – 4	Mikrowelle, Grill, Umluft
<b>Umluftgaren</b>		
11 – 20 Mal	130 – 220	Umluftgaren bei eingestellter Temperatur

### Schnellstart

- Drücken Sie  <sup>30</sup>, um das Gerät für einen 30 Sekunden langen Betrieb bei voller Leistung einzuschalten. Mit jedem weiteren Tastendruck wird die Gardauer um 30 Sekunden erhöht. Die maximale Gardauer beträgt 95 Minuten.
- Drehen Sie den Einstellknopf im Stand-by-Modus gegen den Uhrzeigersinn, um die Gardauer einzustellen, und drücken Sie an-



schließend  <sup>30</sup>, um das Gerät bei voller Leistung zu starten.


### Auftauen


Sie können zwischen zwei Auftaumodi wählen:


- Auftauen nach Gewicht
- Auftauen nach Zeit

## Auftauen nach Gewicht und Zeit

1. Drücken Sie die Taste  einmal für das Auftauen nach Gewicht oder zweimal für das Auftauen nach Zeit.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um das gewünschte Gewicht bzw. die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie  <sup>30</sup>, um Ihre Eingaben zu bestätigen und das Gerät zu starten.

 Beim Auftauen nach Gewicht wird die Zeit automatisch eingestellt. Auftauen nach Gewicht sollte nicht für tiefgekühlte Fertiggerichte oder für Lebensmittel verwendet werden, die länger als 20 Minuten aus dem Gefrierfach genommen wurden.





 Das Gewicht des Lebensmittels, das nach Gewicht aufgetaut werden soll, muss über 100 g und unter 2000 g liegen.

 Lebensmittel, die leichter sind als 200 g, müssen zum Auftauen am Rand des Drehtellers platziert werden.

## Garen

Die Zubereitung von Speisen kann in maximal 2 Stufen erfolgen. Wenn das Lebensmittel zuerst aufgetaut werden soll, so stellen Sie den Auftaumodus auf die erste Stufe ein.

### Mehrstufiges Garen:





1. Drücken Sie , und stellen Sie den Auftaumodus ein.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Dauer des Auftauvorgangs bzw. das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels einzustellen.
3. Mit  bestätigen.
4. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe mit dem Einstellknopf aus.
5. Mit  <sup>30</sup> bestätigen.
6. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzugeben.
7. Drücken Sie  <sup>30</sup> zur Bestätigung und zum Einschalten des Geräts.


Am Ende jeder Stufe wird ein akustisches Signal ausgegeben.

## Umluftgaren

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, heizen Sie das Gerät auf die gewünschte Temperatur vor.



### Umluftgaren mit Vorheizen:

1. Drücken Sie die Funktionstaste wiederholt, um  einzustellen.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Temperatur einzustellen.
3. Mit  <sup>30</sup> bestätigen.
4. Drücken Sie  <sup>30</sup>, um den Vorheizvorgang zu starten. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird ein akustisches Signal ausgegeben, und der eingestellte Temperaturwert blinkt im Display.
5. Legen Sie das Gargut in das Gerät.
6. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzugeben.
7. Drücken Sie  <sup>30</sup> zur Bestätigung und zum Einschalten des Geräts.


 Die Eingabe der Garzeit kann erst dann erfolgen, wenn das Gerät vorgeheizt ist und die Tür geöffnet wird. Sollte die Eingabe der Garzeit nicht innerhalb von 5 Minuten erfolgt sein, werden 5 akustische Signale ausgegeben, und das Gerät geht in den Standby-Modus über.

Zum Garen ohne Vorheizen Schritt 4 überspringen.

### Grillen oder Garen im Kombi-Modus

1. Drücken Sie die Taste „Funktion“.
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die gewünschte Funktion einzustellen.
3. Mit  <sup>30</sup> bestätigen.
4. Drehen Sie den Einstellknopf zum Eingeben der Zeit.
5. Drücken Sie  <sup>30</sup>, um Ihre Eingaben zu bestätigen und das Gerät zu starten.



# Automatikprogramme

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

## Auto-Kochen

Die Funktion „Auto-Kochen“ erleichtert die Zubereitung von Speisen.

1. Wenn das Gerät im Stand-by-Modus ist, drehen Sie den Einstellknopf im Uhrzeigersinn, um das gewünschte Menü aufzurufen.

2. Mit  bestätigen.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht für das Menü einzustellen.
4. Drücken Sie , um Ihre Eingaben zu bestätigen und das Gerät zu starten.

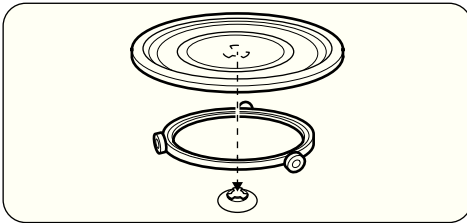
Menü	Gewicht	Ungefäherer Prozentwert der Leistung
A1 Aufwärmen	150 g 250 g 350 g 450 g 600 g	100 %
A2 Kartoffeln	1 (ca. 230 g) 2 (ca. 460 g) 3 (ca. 690 g)	100 %
A3 Fleisch	150 g 350 g 450 g 600 g	100 %
A4 Gemüse	150 g 350 g 500 g	100 %
A5 Fisch	150 g 250 g 350 g 450 g 650 g	80 %
A6 Nudeln	50 g (450 ml Wasser hinzufügen) 100 g (800 ml Wasser hinzufügen) 150 g (1200 ml Wasser hinzufügen)	80 %
A7 Suppe	200 g 400 g 600 g	100 %
A8 Kuchen	475 g	Vorheizen bei 170 Grad.
A9 Pizza	200 g 300 g 400 g	C - 4
A10 Hähnchen	500 g 750 g 1000 g 1200 g	C - 4

- i** Für das Menü **Kuchen** muss das Gerät vorgeheizt werden.

## Verwendung des Zubehörs

- ⚠** **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.
- ⚠** **Vorsicht!** Lebensmittel nicht ohne das Drehteller-Set garen. Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Drehteller-Set.

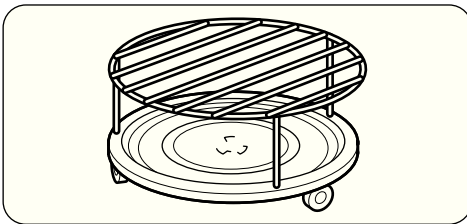
### Einsetzen des Drehteller-Sets



1. Legen Sie die Rollenführung um die Drehspindel.
2. Stellen Sie den Glasteller auf die Rollenführung.

- i** Lebensmittel niemals direkt auf dem Glasteller garen.

### Einsetzen des Grillrostes



- Legen Sie den Grillrost auf das Drehteller-Set.

## Zusatzfunktionen

### Küchenuhr

1. Drücken Sie  $\odot$ .
2. Drehen Sie den Einstellknopf, um die Zeit einzugeben.
3. Mit  $\triangleleft^{30}$  bestätigen.  
Sie können maximal 95 Minuten einstellen.

- i** Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal.

- i** Die Uhr läuft weiter, wenn Sie die Tür öffnen oder den Gerätebetrieb unterbrechen. Mit  $\nabla$  abbrechen.

### Kindersicherung

Diese Kindersicherung verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts. Halten Sie zum Ein- oder Ausschalten der Kindersicherung  $\nabla$  3 Sekunden gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Bei eingeschalteter Kindersicherung wird im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

# Praktische Tipps und Hinweise

## Tipps für die Mikrowelle

Problem	Abhilfe
Sie finden keine Angaben für die zuzubereitende Speisemenge.	Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: <b>Doppelte Menge = fast doppelte Zeit, Halbe Menge = halbe Zeit.</b>
Die Speise wurde zu trocken.	Kürzere Garzeit einstellen oder niedrigere Mikrowellenleistung wählen.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Längere Garzeit einstellen oder höhere Leistung wählen. Beachten Sie, dass für die Zubereitung größerer Gargutmengen eine längere Gardauer erforderlich ist.
Nach Ablauf der Garzeit ist das Gargut an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte immer noch nicht gar.	Stellen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit ein. Flüssigkeiten nach der Hälfte der Zeit umrühren, z. B. Suppe.

Bei Reis erhalten Sie mit flachem Geschirr bessere Ergebnisse.

### Auftauen

Braten immer mit der flachen Seite nach unten auftauen.

Abgedecktes Fleisch nicht auftauen, dadurch könnte das Fleisch gegart werden statt aufzutauen.

Geflügel stets mit der Brust nach unten auftauen.

### Garen

Gekühltes Fleisch und Geflügel stets 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.

Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse nach dem Garen abgedeckt lassen.

Den Fisch mit etwas Öl oder Butter bestreichen.

Geben Sie pro 250 g Gemüse etwa 30-45 ml kaltes Wasser hinzu. Frisches Gemüse vor dem Garen in gleich große Stücke schneiden. Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

### Aufwärmen

Befolgen Sie stets die Anweisungen auf der Verpackung beim Aufwärmen von Fertiggerichten.

### Grillen

Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Grillrostes.

Wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der eingestellten Grillzeit, und setzen Sie den Grillvorgang dann fort.

### Umluftgaren

Die Zubereitung von Speisen kann wie in einem herkömmlichen Backofen erfolgen. Die Mikrowellenfunktion bleibt ausgeschaltet.


### Garen im Kombi-Modus

Beim Garen im Kombi-Modus bleibt die Knusprigkeit erhalten, die für bestimmte Gerichte ausschlaggebend ist.

Wenden Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit, und setzen Sie den Garvorgang dann fort.

Für das Kombi-Garen stehen Ihnen 4 Modi zur Verfügung. Jeder Modus kombiniert die Mikrowellen-, Grill- und Umluftfunktion bei variierenden Garzeiten und Leistungsstufen.

# Reinigung und Pflege


 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

## Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern.

- Sämtliches Zubehör regelmäßig reinigen und trocknen lassen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Um hartnäckige Rückstände leichter entfernen zu können, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, und lassen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten bei voller Mikrowellenleistung kochen.
- Zur Beseitigung von Gerüchen geben Sie 2 TL Zitronensaft in ein mit Wasser gefülltes Glas, und lassen Sie das Wasser bei voller Mikrowellenleistung 5 Minuten im Gerät kochen.

## Fehlersuche

 **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Sicherung überprüfen. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Das Gerät funktioniert überhaupt nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Tür nicht blockiert ist.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Die Lampe muss ausgewechselt werden.
Im Garraum bilden sich Funken.	Im Garraum befindet sich Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallverzierung.	Nehmen Sie das Kochgeschirr aus dem Gerät.
Im Garraum bilden sich Funken.	Metallspeße oder Aluminiumfolie berühren die Innenwände.	Stellen Sie sicher, dass die Metallspeße und Folie nicht die Innenwände berühren.
Das Drehteller-Set macht Kratz- oder Mahlgeräusche.	Unter dem Glasteller befinden sich Gegenstände oder Schmutz.	Reinigen Sie die Fläche unter dem Glasteller.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert ohne ersichtlichen Grund nicht mehr.	Eine Störung ist aufgetreten.	Falls dieser Vorfall wiederholt auftritt, wenden Sie sich an das Service-Center.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:

Modell (MOD.) .....  
 Produktnummer (PNC) .....  
 Seriennummer (S.N.) .....

## Montage

**⚠ Vorsicht!** Lüftungsöffnungen nicht blockieren. Wenn Lüftungsöffnungen blockiert sind, kann sich das Gerät überhitzen.

**⚠ Vorsicht!** Das Gerät nicht an Adapter oder Verlängerungskabel anschließen. Dies kann zu Überlast führen und es besteht Brandgefahr.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung als Einbaugerät vorgesehen.
- Der Einbauschrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.
- Das Gerät vor Dampf, heißer Luft oder Wasserspritzern schützen.
- Wird das Gerät bei kaltem Wetter transportiert, schalten Sie es nicht sofort nach der Montage ein. Warten Sie, bis es seine Temperatur der Raumtemperatur angeglichen hat.

### Elektrischer Anschluss

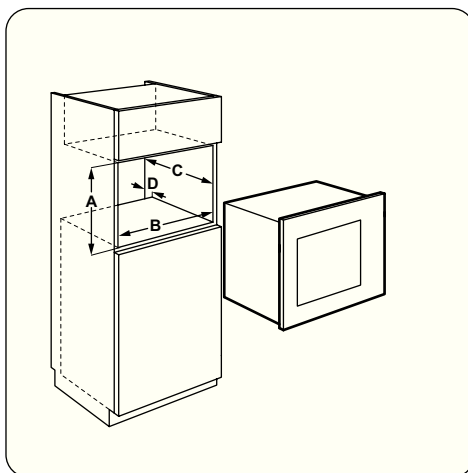
**⚠ Warnung!** Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

**i** Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Das Gerät wird mit einem Netzkabel mit Netzstecker geliefert.

**⚠ Vorsicht!** Die Mindesteinbauhöhe beträgt 85 cm.

1. Prüfen Sie, ob der Einbauschrank die geforderten Montageabstände ermöglicht.

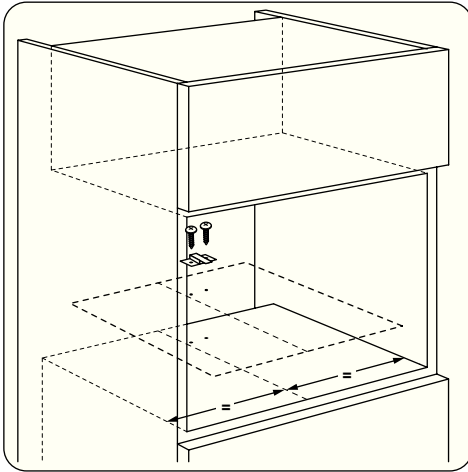


### Montageabstände

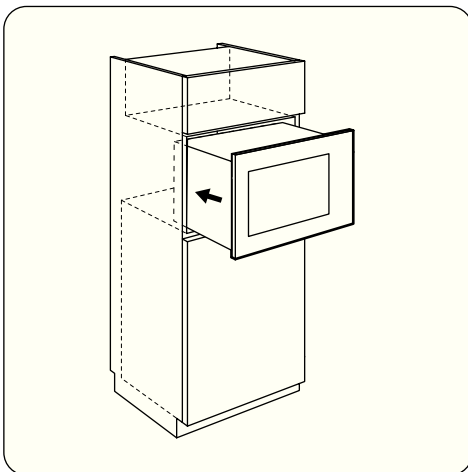
Abmessungen	mm
A	450 + 2

Abmessungen	mm
B	560 + 8
C	550
D	45

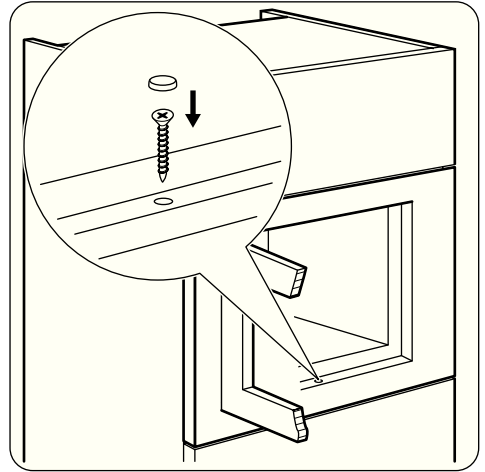
2. Legen Sie die Schablone auf den Boden des Einbauschranks und markieren Sie die Positionen für die Schrauben. Entfernen Sie die Schablone und befestigen Sie den Winkel mit den Schrauben.



3. Installieren Sie das Gerät. Achten Sie darauf, dass der Winkel die Geräterückseite festklemmt.




4. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie das Gerät mit einer Schraube am Schrank.



## Umwelttipps

---

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻️. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



### Verpackungsmaterial

Das Verpackungsmaterial ist umweltfreundlich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie PE, PS usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial über die dafür vorgesehenen Behälter Ihres Abfallentsorgungsunternehmens.

## Содержание

---

Сведения по технике безопасности __	71	Дополнительные функции _____	84
Указания по безопасности _____	74	Полезные советы _____	85
Описание изделия _____	76	Уход и очистка _____	86
Перед первым использованием _____	76	Поиск и устранение неисправностей _	86
Панель управления _____	77	Установка _____	87
Ежедневное использование _____	78	Охрана окружающей среды _____	88
Автоматические программы _____	82		
Использование дополнительных принадлежностей _	83		


Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

---

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.

- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

## **Общие правила техники безопасности**


- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения, например:
  - в помещениях, служащих кухнями для обслуживающего персонала в магазинах, офисах и на других рабочих местах;
  - в сельских жилых домах;
  - для использования клиентами отелей, мотелей и других мест проживания;
  - в мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.

- Данный вид приборов не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления
- Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Подсушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.

- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.
- Во время работы температура наружной поверхности прибора может значительно повышаться.
- Микроволновую печь не следует устанавливать в шкаф, если она не была испытана для такого типа применения.
- Задняя сторона данного вида приборов должна располагаться у стены.
- Будьте внимательны, проверяя минимальные размеры мебели (если это применимо). См. Главу «Установка».
- Прибор необходимо эксплуатировать с открытой декоративной дверцей (если это применимо).
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

## **Указания по безопасности**

### **Установка**


 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.

- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.


- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

### Подключение к электросети

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Если прибор подключен к электросети через удлинительный шнур, убедитесь, что шнур заземлен.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.


### Эксплуатация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.


- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу и не используйте его внутреннюю камеру для хранения каких-либо предметов.

### Уход и очистка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

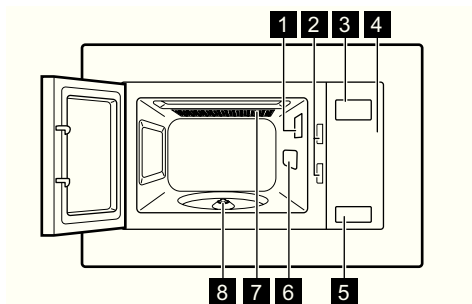
- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Следите за тем, чтобы на уплотняющих поверхностях двери не накапливались остатки пищи или моющего средства.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

### Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

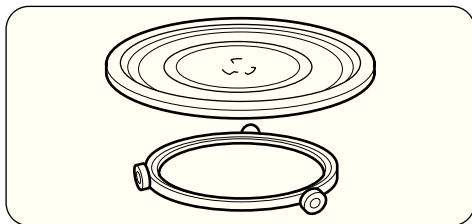
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

## Описание изделия



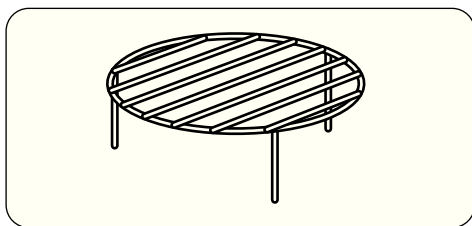
- 1 Лампа освещения
- 2 Предохранительная блокировочная система
- 3 Дисплей
- 4 Панель управления
- 5 Открыватель дверцы
- 6 Крышка отверстия волновода
- 7 Гриль
- 8 Поворотная ось

## Аксессуары



**Комплект с вращающимся поддоном.**  
Стекланный поддон и роликовая направляющая.

**i** Обязательно используйте для приготовления продуктов в приборе комплект с вращающимся поддоном.



### Подставка для гриля

Предназначена для грилирования продуктов и комбинированного приготовления.

## Перед первым использованием

**!** **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Первая очистка



- Извлеките все принадлежности из духового шкафа.
- Перед первым использованием прибор следует очистить.


**ВАЖНО!** См. Главу «Уход и очистка».

### Установка времени

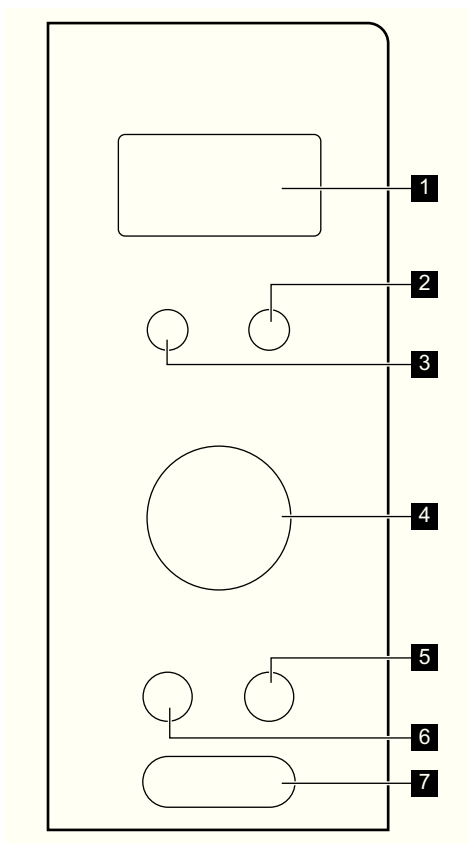
**i** При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания на дисплее отображается **0:00** и выдается звуковой сигнал.


**i** Время можно установить в 24-часовом формате.

1. Нажмите два раза на .
2. Поверните ручку выбора настроек для ввода значения часов.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

4. Поверните ручку выбора настроек для ввода значения минут.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

## Панель управления



	Символ	Описание	Описание
1	—	Дисплей	Отображение настроек и текущего времени.
2		Кнопка «Размораживание»	Размораживание продуктов по весу или по времени.

	Символ	Описание	Описание
3		Кнопка режима	Выбор функции.
4	—	Ручка выбора настроек	Установка времени приготовления, веса, или включение автоматических программ приготовления.
5		Кнопка Стоп/Сброс	Выключение прибора или удаление настроек приготовления.
6		Кнопка выбора часов / кухонного таймера	Установка текущего времени.
7		Кнопка Пуск/+30 секунд	Включение прибора или увеличение времени приготовления на 30 секунд при полной мощности.

## Ежедневное использование

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Включение и выключение прибора

1. Нажмите на кнопку, соответствующую функции, которую требуется задать.
2. Задайте требуемую функцию многократным нажатием данной кнопки или поворотом ручки выбора настроек.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Задайте требуемое время при помощи ручки выбора настроек.
5. Нажмите на для подтверждения и запуска прибора.
6. Для выключения прибора:
  - дождитесь, пока прибор не выключится автоматически по истечении заданного времени.
  - Откройте дверцу. Прибор автоматически завершит работу. Закройте дверцу, чтобы приготовление продолжилось. Используйте эту возможность для проверки хода приготовления.
  - нажмите на .

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не включайте прибор, если в нем нет продуктов.

### Общие сведения по эксплуатации прибора

#### Общая информация:

- После выключения прибора дайте продуктам постоять несколько минут.
- Перед приготовлением освободите продукты от упаковки из алюминиевой фольги, выньте их из металлических контейнеров и т.д.

#### Приготовление:

- Во время приготовления накрывайте продукты материалами, пригодными для использования в микроволновой печи. Готовьте продукты, не накрывая их крышкой, только если требуется сохранить корочку.
- Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, пережариться или местами подгореть.
- Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, потому что они могут взрываться. При поджаривании яиц сначала проткните желтки.
- Продукты с кожей или кожурой, такие, как картофель, помидоры или со-

сиски, перед приготовлением следует проткнуть вилкой в нескольких местах, чтобы они не взорвались.

- При приготовлении охлажденных или замороженных продуктов увеличивайте время приготовления.
- Блюда, содержащие соусы, необходимо время от времени помешивать.
- Твердые овощи, такие, как морковь, горох или цветная капуста, необходимо готовить в воде.
- По прошествии половины времени приготовления переворачивайте крупные куски продуктов.
- По возможности нарежьте овощи на кусочки одного размера.
- Используйте плоскую, широкую посуду.
- Не используйте кухонную посуду из фарфора, фаянса и глины, в которой есть небольшие отверстия, например, на ручке или на днище без глазури. Влага, попавшая в такие отверстия, может привести к образованию в посуде трещин при нагреве.
- Стекланный поддон является рабочей поверхностью для нагрева продуктов и жидкостей. Его наличие обязательно для работы микроволновой печи.

#### **Размораживание мяса, птицы и рыбы:**

- Положите замороженный неразвернутый продукт на небольшую перевернутую тарелку, положенную в какой-либо контейнер, чтобы образующаяся при размораживании жидкость стекала в контейнер.

- По истечении половины времени размораживания переверните продукт. По возможности разделяйте куски и отбейте те из них, которые уже начали размораживаться.

#### **Размораживание масла, порционных пирожных и творога:**

- Не размораживайте продукты в приборе полностью: дайте им окончательно оттаять при комнатной температуре. Это сделает процесс размораживания более равномерным. Перед размораживанием полностью удалите металлическую или алюминиевую упаковку.

#### **Размораживание фруктов и овощей:**

- Не размораживайте в приборе до конца фрукты и овощи, которым предстоит быть приготовленными в сыром виде. Дайте им окончательно оттаять при комнатной температуре.
- Можно пропустить этап размораживания и готовить фрукты и овощи при более высокой мощности микроволновой обработки.

#### **Готовые блюда:**

- Можно готовить в приборе блюда быстрого приготовления, только если их упаковка пригодна для использования в микроволновой печи.
- Необходимо следовать инструкциям производителя на упаковке (например, удалить металлические крышки и сделать отверстия в пластиковой пленке).

### **Подходящая кухонная посуда и материалы**

Кухонная посуда/материал	СВЧ			Гриль / конвекция
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор (без металлических примесей, например, марки «Гипрекс» или из жаростойкого стекла).	X	X	X	X
Обычное стекло и фарфор <sup>1)</sup>	X	--	--	--

Кухонная посуда/материал	СВЧ			Гриль / конвекция
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Стекло и стеклокерамика из жаростойкого/холодостойкого материала (напр., марки «Аркофлам»), решетка для гриля.	X	X	X	X
Фаянс, керамика. <sup>2)</sup> глиняная посуда. <sup>2)</sup>	X	X	X	--
Жаростойкий пластик (до 200°C). <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Картон, бумага.	X	--	--	--
Пищевая пленка.	X	--	--	--
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи. <sup>3)</sup>	X	X	X	--
Жарка в посуде из металла, например, эмалированной посуды, чугуна.	--	--	--	X
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом. <sup>3)</sup>	--	--	--	X
Глубокий противень	--	--	--	X
Посуда для подрумянивания, например, марок «Крисп пэн» или «Кранч-плейт».	--	X	X	--
Готовые блюда в упаковках. <sup>3)</sup>	X	X	X	X

1) Без серебряного, золотого, платинового или металлического покрытия/росписи.

2) Без элементов из кварца или металла. Без металлосодержащей глазури,

3) Обязательно соблюдайте указания производителя касательно максимальных температур.

**X – подходит**

**-- не подходит**

### Таблица уровней мощности

Нажмите на кнопку режима	Уровень мощности	Приблизительное значение мощности в процентах
1 раз	P100	100 %
2 раза	P 80	80 %
3 раза	P 50	50 %
4 раза	P 30	30 %
5 раз	P 10	10 %



### Другие функции

Нажмите на кнопку режима	Уровень мощности	Режим
6 раз	G – 1	Большой гриль

**Комбинированное приготовление**

Нажмите на кнопку режима	Уровень мощности	Режим
7 раз	C – 1	СВЧ, конвекция
8 раз	C – 2	СВЧ, гриль
9 раз	C – 3	Гриль, конвекция
10 раз	C – 4	СВЧ, гриль, конвекция
<b>Приготовление в режиме конвекции</b>		
11-20 раз	130 – 220	Приготовление в режиме конвекции при заданной температуре

## Быстрый запуск



- Нажмите на  для включения прибора на 30 секунд на полную мощность. Время приготовления увеличивается на 30 секунд с каждым дополнительным нажатием на кнопку. Максимальное время приготовления – 95 минут.
- Когда прибор находится в режиме ожидания, поверните ручку выбора настроек против часовой стрелки и задайте время приготовления. Затем нажмите на  для включения прибора в режиме СВЧ на полной мощности.


## Размораживание

Можно выбрать 2 режима размораживания:



- Размораживание по весу
- Размораживание по времени

### Размораживание по весу и по времени

1. Однократно нажмите на  для выбора размораживания по весу, или нажмите на ту же кнопку дважды для размораживания по времени.
2. Задайте требуемые вес или время при помощи ручки выбора настроек.
3. Нажмите  для подтверждения и запуска прибора.

 При размораживании по весу время задается автоматически. Размораживание по весу не следует использовать для продуктов, которые были извлечены из морозильника раньше, чем 20 минут





назад, или для замороженных продуктов быстрого приготовления.

-  Для выбора размораживания по весу требуется, чтобы вес продуктов был не менее 100 г и не более 2000 г.
-  Для размораживания продуктов весом менее 200 положите их на край вращающегося поддона.

## Приготовление

Приготовление продуктов может вестись максимум в 2 этапа. Если одним из этапов является размораживание, задайте его первым этапом.

### Многоэтапное приготовление:

1. Нажмите на , чтобы включить режим размораживания.
2. Задайте требуемый вес продуктов или время размораживания при помощи ручки выбора настроек.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Установите селектор настроек на требуемый уровень мощности.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. Задайте требуемое время, повернув ручку выбора настроек.
7. Нажмите  для подтверждения и запуска прибора.

По истечении каждого из этапов выдается звуковой сигнал.

## Приготовление в режиме конвекции

Для оптимальных результатов разогрейте прибор до нужной температуры.

### Режим конвекции с предварительным нагревом:

1. Нажимайте на кнопку режимов для выбора
2. Задайте требуемую температуру, повернув ручку выбора настроек.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на
4. Нажмите , чтобы начать предварительный нагрев. По достижении заданной температуры выдается звуковой сигнал, а заданная температура мигает на дисплее.
5. Поместите продукты в прибор.
6. Задайте требуемое время, повернув ручку выбора настроек.
7. Нажмите на для подтверждения и запуска прибора.

Ввод времени приготовления возможен только в том случае, если прибор предварительно нагреет, а дверца открыта. Если не ввести время приготовления в течение 5 минут, 5 будет выдан звуковой сигнал, а прибор перейдет в режим ожидания.

Для приготовления без функции предварительного нагрева пропустите шаг 4.

### Грилирование или комбинированное приготовление

1. Нажмите кнопку режима.
2. Задайте требуемую функцию при помощи ручки выбора настроек.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на
4. Задайте требуемое время, повернув ручку выбора настроек.
5. Нажмите для подтверждения и запуска прибора.

## Автоматические программы

**ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Автоматические программы

Функция «Автоматические программы» поможет вам с легкостью готовить продукты.

1. В режиме ожидания поверните ручку выбора настроек по часовой стрелке и выберите требуемое меню.

2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на
3. Поверните ручку выбора настроек для ввода веса.
4. Нажмите для подтверждения и запуска прибора.

Меню	Вес	Приблизительное значение мощности в процентах
A1 Разогрев	150 г 250 г 350 г 450 г 600 г	100 %
A2 Картофель	1 (около 230 г) 2 (около 460 г) 3 (около 690 г)	100 %

Меню	Вес	Приблизительное значение мощности в процентах
A3 Мясо	150 г 350 г 450 г 600 г	100 %
A4 Овощи	150 г 350 г 500 г	100 %
A5 Рыба	150 г 250 г 350 г 450 г 650 г	80 %
A6 Макаронные изделия	50 г (добавьте 450 мл воды) 100 г (добавьте 800 мл воды) 150 г (добавьте 1200 мл воды)	80 %
A7 Суп	200 г 400 г 600 г	100 %
A8 Торт	475 г	Разогрейте прибор до 170 градусов
A9 Пицца	200 г 300 г 400 г	C – 4
A10 Цыпленок	500 г 750 г 1000 г 1200 г	C – 4

**i** Для использования меню **Торт** необходим предварительный разогрев прибора.

## Использование дополнительных принадлежностей

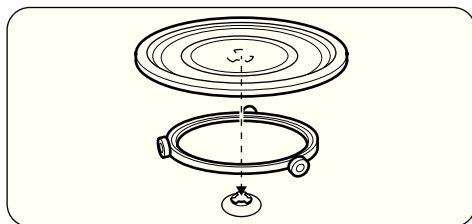
**!** **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не готовьте продукты без вращающегося поддона. Используйте только

вращающийся поддон, поставляемый вместе с прибором.

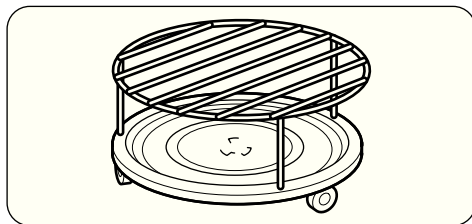
**i** Ни в коем случае не готовьте продукты непосредственно на стеклянном поддоне.

## Установка комплекта с вращающимся поддоном



1. Разместите роликовую направляющую вокруг поворотной оси.
2. Поместите на роликовую направляющую стеклянный поддон.



## Установка подставки для гриля





Установите подставку для гриля на вращающийся поддон.


## Дополнительные функции

### Кухонный таймер


1. Нажмите на .
2. Задайте требуемое время, повернув ручку выбора настроек.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Максимально допустимое количество минут – 95.

-  По истечении заданного времени отсчета раздастся звуковой сигнал.
-  При открывании дверцы или постановки прибора на паузу таймер про-

должает работать. Для отмены нажмите на .

### Защита от детей

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора. Для включения или выключения функции «Защита от детей» нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд, пока не будет выдан звуковой сигнал. При включенной функции «Защита от детей» на дисплее отображается текущее время.

## Полезные советы

### Рекомендации по использованию режима микроволновой обработки

Неисправность	Решение
Отсутствуют данные для веса или объема продуктов, которые предстоит приготовить.	Ориентируйтесь на похожий продукт. Увеличить или уменьшить время приготовления, следуя правилу: <b>Двойное количество = почти вдвое больше времени; половина количества = вдвое меньше времени</b>
Пища слишком сухая.	Выбрать более короткое время приготовления или уменьшить мощность микроволновой обработки.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении заданного времени.	Увеличить время приготовления или выбрать большую мощность. Обратите внимание: чем больше размеры посуды, тем больше требуемое время приготовления.
По окончании времени приготовления пища перегрета по краям, но все еще не готова в середине.	В следующий раз уменьшить уровень мощности и увеличить продолжительность приготовления. Перемешивайте жидкие продукты, такие, как супы, по истечении половины времени.

При приготовлении риса более удачный результат дает использование плоской, широкой посуды.

#### Размораживание

Всегда размораживайте жаркое, положив его жирной стороной вниз.

Не размораживайте накрытое мясо, потому что это может привести к приготовлению, а не к размораживанию.

Если требуется разморозить птицу целиком, всегда кладите грудкой вниз.

#### Приготовление

Всегда извлекайте охлажденные мясо и птицу из холодильника, как минимум, за 30 минут до начала их приготовления. Дайте мясу, птице, рыбе и овощам немного постоять накрытыми после приготовления.

Полейте рыбу небольшим количеством растительного или растопленного сливочного масла.

На каждые 250 г овощей добавляйте 30–45 мл холодной воды. Перед приготовлением нарежьте свежие овощи на одинаковые кусочки. Все овощи готовить в контейнере под крышкой.

#### Разогрев

При разогреве готовых блюд в упаковке всегда следуйте инструкциям на упаковке.

#### Малый гриль

При грилировании готовьте продукты плоской формы в центре подставки для гриля.

По истечении половины времени приготовления переверните продукт и продолжите грилирование.

#### Приготовление в режиме конвекции

Вы можете готовить продукты как в традиционном духовом шкафу.

При этом режим СВЧ не используется.

#### Комбинированное приготовление


Используйте режим комбинированного приготовления, чтобы сохранить определенные продукты хрустящими.

По истечении половины срока приготовления переверните продукты и продолжите приготовление.

Имеется 4 режимов комбинированного приготовления. В каждом режиме функции микроволновой печи, гриля и конвекции комбинируются; при этом продолжи-

тельность их применения и мощность варьируются.

## Уход и очистка


 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Примечание относительно очистки:

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.

- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами.
- Все дополнительные принадлежности следует регулярно мыть и просушивать. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Для того, чтобы размягчить трудноудаляемые остатки пищи, вскипятите стакан воды на полной мощности СВЧ в течение 2–3 минут.
- Для удаления запахов добавьте в стакан воды 2 ст. ложки лимонного сока и кипятите на полной мощности СВЧ в течение 5 минут.

## Поиск и устранение неисправностей

 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не работает.	Прибор не включен в сеть электропитания.	Включите прибор в сеть.
Прибор не работает.	Сгорел предохранитель на электроде.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания предохранителя обратитесь к квалифицированному электрику.
Прибор не работает.	Дверца не закрыта как следует.	Проверьте, не мешает ли что-либо закрыванию дверцы.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Требуется замена лампы.
В камере прибора видны искры.	Используется металлическая посуда или посуда с металлической окантовкой.	Вывньте блюдо из прибора.
В камере прибора видны искры.	Металлические шпажки или алюминиевая фольга касается стенок внутренней камеры.	Позаботьтесь о том, чтобы шпажки и фольга не касались стенок внутренней камеры.
От вращающегося поддона доносятся скрежещущие звуки.	Под стеклянным поддоном имеется посторонний предмет или туда попала грязь.	Очистите область под стеклянным поддоном.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор прекращает свою работу без определенной причины.	Возникла неисправность.	Если ситуация повторится, обратитесь в сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

.....  
 .....  
 .....

Данные о сервисных центрах находятся на табличке с техническими данными на самом приборе.

## Установка

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не закрывайте вентиляционные отверстия. В случае их блокировки прибор может перегреться.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не подключайте прибор через переходники или удлинители. Это может привести к перегрузке и риску возгорания.

- Данный прибор предназначен только для эксплуатации в качестве встроеного прибора.
- Предмет мебели, в который устанавливается прибор, не должен иметь задней стенки сзади прибора.
- Не размещайте прибор вблизи от источников пара, горячего воздуха или брызг воды.
- При транспортировке прибора в холодную погоду не включайте его сразу после установки. Дайте ему постоять и нагреться до комнатной температуры.

### Электрическое подключение

**!** **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

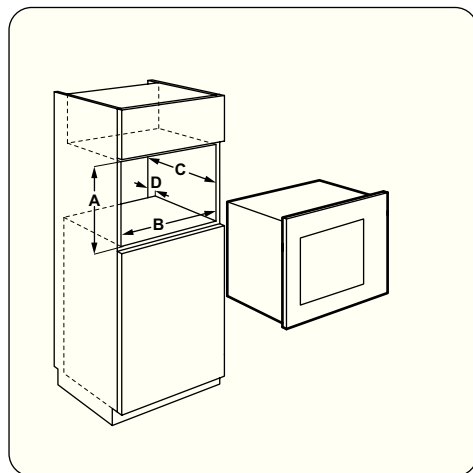
**i** Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведен-

ные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Минимальная высота установки – 85 см.

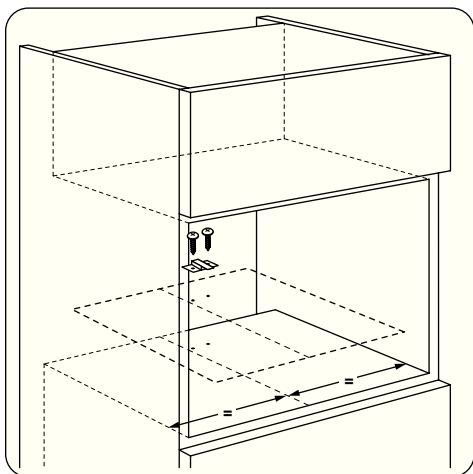
1. Проверьте, отвечают ли размеры мебели требованиям, заданным в инструкции по установке.



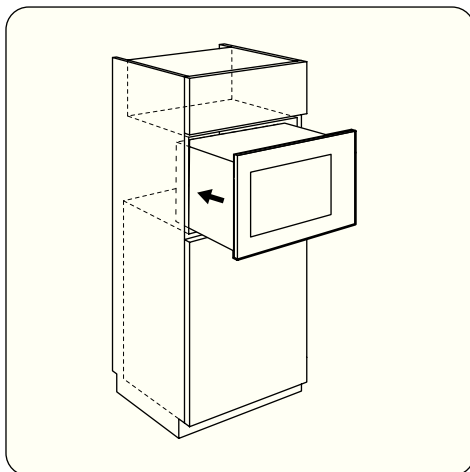
## Зазоры при установке

Расстояние	мм
A	450 + 2
B	560 + 8
C	550
D	45

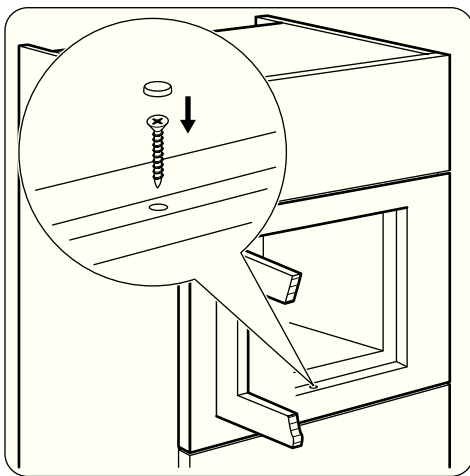
2. Положите шаблон на дно мебели и отметьте места для саморезов. Уберите шаблон и закрепите скобу саморезами.



3. Установите прибор. Убедитесь, что скоба зафиксировала заднюю часть прибора.



4. Откройте дверцу и закрепите прибор внутри мебели при помощи самореза.



## Охрана окружающей среды

Материалы с символом ♻️ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую

технику, помеченную символом ⌘. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.



#### Упаковочные материалы

Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными со-

кращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.







[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



ERC



892963189-B-B-492013