



SEVERIN

***910.045**

Gebrauchsanweisung

Mikrowelle (D)

Instructions for use

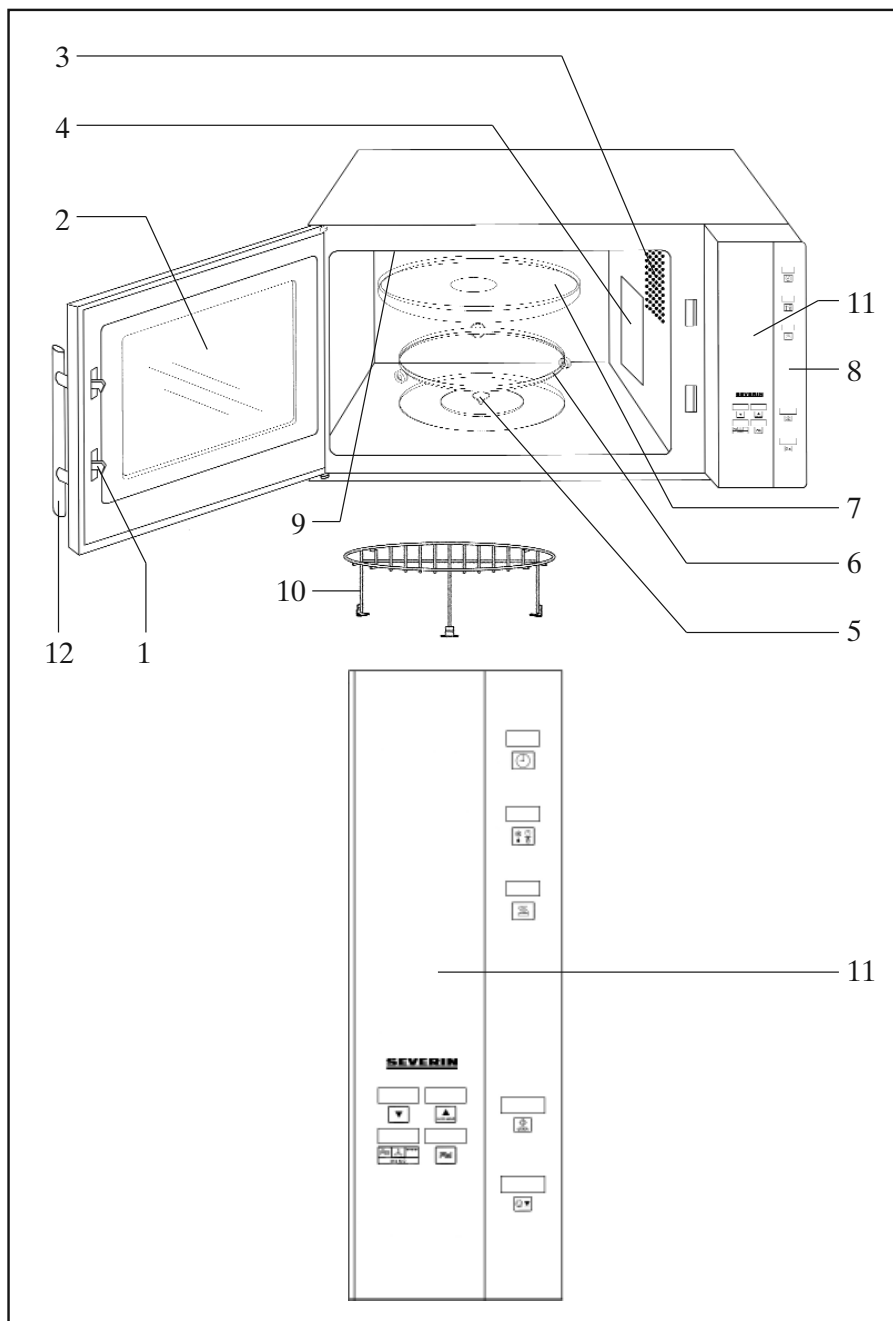
Microwave oven (GB)

Mode d'emploi

Four à micro-ondes (F)




Gebruiksaanwijzing

Microwave oven (NL)



Programm-Beispiele

Tellergericht aufwärmen (ca. 350g)

2x  drücken (Anzeigefeld **h-2**) + 2x  drücken (Anzeigefeld **350g**) +  drücken






Mikrowelle bei voller Leistung 1 Minute

2x Taste  drücken






Mikrowelle 5 Minuten bei 80% (720 W)

2x  +  (Anzeigefeld **5:00**) + 

Heißluft für 45 Minuten bei 160°C

 + 2x  (Anzeigefeld **160°C**) +  +  (Anzeigefeld **45:00**) + 






8 Minuten grillen

 + 5x  (Anzeigefeld **G-1**) +  +  (Anzeigefeld **8:00**) + 






10 Minuten auftauen (400g)

 (Anzeigefeld **d-1**) +  (Anzeigefeld **400g**) + 










Kombination Mikrowelle-Grill für 20 Minuten

 + 3x  (Anzeigefeld **C-2**) +  +  (Anzeigefeld **20:00**) + 

Kombination Mikrowelle-Heißluft für 30 Minuten

 + 4x  (Anzeigefeld **C-1**) +  +  (Anzeigefeld **30:00**) + 

4 Minuten auftauen, 100% (900W) Mikrowellenleistung für 6 Minuten und anschließend 5 Minuten Grillen

2x  (Anzeigefeld **d-2**) +  (Anzeigefeld **4:00**) +  +  (Anzeigefeld **6:00**) +
 + 5x  (Anzeigefeld **G-1**) +  +  (Anzeigefeld **5:00**) + 

Liebe Kundin, lieber Kunde

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Mikrowellengerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Aufbau

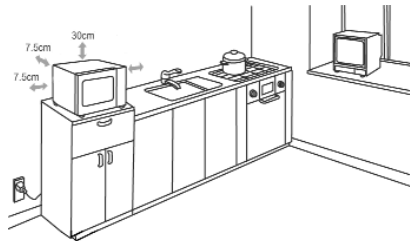
1. Türverriegelung
2. Sichtfenster
3. Beleuchtung
4. Schutzabdeckung
5. Antrieb
6. Rollring
7. Glasdrehteller
8. Bedienfeld
9. Grillheizkörper
10. Grillrost
11. Anzeigefeld
12. Türgriff

Aufstellen des Gerätes

- Das Mikrowellengerät nur auf eine ausreichend stabile, ebene und hitzebeständige Fläche stellen und vor hohen Temperaturen oder Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden:
eine Seite: 7,5 cm; andere Seite frei
Hinten: 7,5 cm
Oben: 30,0 cm

Die Aufstellfüße des Gerätes dürfen nicht entfernt werden.

Das Gerät darf nicht in einem Schrank eingebaut werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.



Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte, geerdete Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Vor der Inbetriebnahme

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Einlagen aus dem Gerät. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar.
- Überprüfen Sie das Gerät und die Anschlussleitung nach dem Auspacken und vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Die Tür, incl. Sichtfenster und Türverriegelungen, darf nicht verbogen oder beschädigt sein, damit keine Mikrowellenstrahlung austreten

kann. Dies gilt auch für das gesamte Gehäuse und die Garraumwände.

Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bevor es von einem Fachmann repariert worden ist.

- Entfernen Sie **nicht** die aufgeklebte Schutzfolie der Türinnenseite, den Antrieb des Drehtellers oder die graubraune Schutzabdeckung (4) neben der Innenraumbeleuchtung an der rechten Garraumseite.
- Setzen Sie den Rollring und den Glasteller in das Gerät.
- Heizen Sie das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme in der Grillstufe (ohne Mikrowelle!) für 10 Minuten auf. Hierbei kann ein leichter Geruch entstehen, daher für eine ausreichende Belüftung sorgen.

Hinweis: Das Gerät niemals ohne Inhalt in Betrieb nehmen. Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.

Wichtige Hinweise

- Eine Erwärmung von Getränken mit der Mikrowelle kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen führen. Die üblicherweise auftretenden Dampfblasen treten nicht auf, obwohl der Siedepunkt schon erreicht ist. Daher ist beim Hantieren mit dem Behälter, z.B. bei der Entnahme aus dem Gerät, besondere Vorsicht geboten. Dieser Siedeverzug kann vermindert werden, wenn ein temperaturbeständiger Glasstab während des Erwärmens in die Flüssigkeit gestellt wird.
- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- **Achtung:** Flüssigkeiten oder andere Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, damit eine gleichmäßige Temperaturverteilung entsteht. **Anschließend muss die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden!**
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, besteht die Gefahr, dass dieses Material sich entzündet. Ebenso können Speisen austrocknen und sich entzünden, wenn eine zu lange Einschaltzeit gewählt wurde. Fette oder Öle können sich ebenfalls entzünden. Daher muss das eingeschaltete Gerät laufend überwacht werden. Brennbare Flüssigkeiten, z.B. konzentrierter Alkohol, dürfen nicht erwärmt werden.
- Wenn Rauch festgestellt wird, ist die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Benutzen Sie bei der Entnahme der Speisen aus dem Garraum geeignete Topflappen. Nicht nur im Grill- oder Heißluftbetrieb wird das Geschirr heiß, sondern auch im Mikrowellenbetrieb, da die heiße Speise auch das Geschirr erwärmt.
- Speisethermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.

Sicherheitshinweise

- **Achtung: Speisen können sich entzünden. Lassen Sie das Gerät während dem Mikrowellen-, Grill-, Heißluft- und Kombinationsbetrieb niemals unbeaufsichtigt.**
- Das Mikrowellengerät ist ausschließlich zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **Achtung:** Kindern darf die Benutzung des Mikrowellengerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Mikrowellengerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.
- **Warnung!** Wenn das Gerät in der kombinierten Betriebsart betrieben wird, dürfen Kinder wegen den vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor jeder Reinigung,
 - bei Störungen während der Benutzung.
- Das Gerät wird an berührbaren Oberflächen heiß und an den Entlüftungsöffnungen kann heißer Dampf austreten. Verbrennungsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommt. Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Wird das Gerät nicht sauber gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberfläche führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen kann.
- Das Mikrowellengerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und daher nicht für den gewerblichen Betrieb geeignet. (Klasse B nach EN 55011:1998+A1+A2)
- **Achtung:** Es ist für alle anderen, außer für den Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt. Dies gilt auch für den Austausch der speziellen Anschlussleitung oder der Beleuchtung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.



Funktion der Mikrowelle (Gruppe II nach EN 55011:1998+A1+A2)

Im Gerät werden elektromagnetische Wellen erzeugt, die die in den Speisen enthaltenen Moleküle, hauptsächlich Wassermoleküle, zu starken Schwingungen anregen. Aufgrund dieser Schwingungen entsteht Wärme. Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt erwärmen sich daher schneller als relativ trockene Lebensmittel. Die Erwärmung entsteht besonders schonend direkt im Lebensmittel. Das Geschirr wird nur indirekt von der Speise mit erwärmt.

Geeignetes Geschirr verwenden

- Legen Sie die Lebensmittel zum Garen nicht direkt auf den Glasdrehteller, sondern benutzen Sie geeignetes Geschirr. Das Geschirr darf nicht über den Drehteller hinausragen.
- Mikrowellen werden von metallischen Flächen reflektiert und können das Gargut nicht erreichen. Es kann außerdem zur Funkenbildung kommen, wenn sich Metall im Garraum befindet und das Gerät könnte hierdurch Schaden nehmen.
- Bestecke oder Metallbehälter dürfen daher nicht im Mikrowellengerät verwendet werden. Einige Verpackungen enthalten, z.B. unter einer Papierschicht, Alu-Folie oder Drähte und sind daher ebenfalls ungeeignet.
Sollte der Einsatz von Aluminiumfolie in einem Rezept empfohlen werden, muss diese eng an der Speise anliegen. Es muss sichergestellt sein, dass zwischen den Garraumwänden und der Aluminiumfolie mindestens ein **Abstand von 2,5 cm** eingehalten wird.
- Geschirr darf kein Metalldekor enthalten, z.B. Goldrand oder metallhaltige Farben. Ungeeignet ist auch Bleikristall. Im Geschirr, z.B. in den Griffen, dürfen sich keine geschlossenen Hohlräume befinden. Poröses Geschirr kann eventuell beim Spülen Wasser aufnehmen und ist daher nicht geeignet. Geschirr aus dem Kunststoff Melamin nimmt Energie auf und ist ungeeignet.

- Mikrowellenbetrieb

- Geschirr aus hitzebeständigem Glas oder Porzellan eignet sich gut für den Mikrowellenbetrieb.
- Kunststoff kann verwendet werden, wenn er bis mindestens 180 °C temperaturbeständig ist. Bratschläuche oder -beutel sollten mit Löchern versehen werden, damit ein Druckanstieg vermieden wird.
Im Handel ist spezielles Mikrowellengeschirr aus Kunststoff erhältlich.
- Sie können das Geschirr auf Mikrowelleneignung testen, indem Sie nur das Geschirr in den Garraum auf den Glasdrehteller stellen. Schalten Sie die Mikrowelle in der Stufe „Hoch“ für ca. 20 Sekunden ein. Dabei dürfen keine knisternden Geräusche oder Funkenbildung zu beobachten sein. Andernfalls muss das Gerät sofort ausgeschaltet werden. Das Geschirr darf sich nicht deutlich erhitzt haben.

- Grill- oder Heißluftbetrieb

- Für den Grill- oder Heißluftbetrieb können Sie alle hitzebeständigen Geschirrarten und Behälter verwenden, die auch für einen herkömmlichen Backofen geeignet sind. Kunststoffgeschirr darf im Grill- oder Heißluftbetrieb nicht verwendet werden!
- Das Gargut kann auch direkt auf das Grillrost gelegt werden. Das Grillrost wird auf den Glasdrehteller gestellt.



- Kombination Mikrowelle-Grill oder Mikrowelle-Heißluft

- Im Kombinationsbetrieb wird die Mikrowelle und der Grill bzw. die Heißluft wechselweise zugeschaltet. Daher muss das Geschirr mikrowellengeeignet **und** hitzebeständig sein. Kunststoffgeschirr kann aufgrund der hohen Temperaturen nicht benutzt werden. Das spezielle mitgelieferte Grillrost ist mikrowellengeeignet. Das Geschirr darf kein Metall enthalten.




Bedienung

Allgemeines zur Programmierung

Die Mikrowelle arbeitet mit modernster Elektronik, um ein optimales Garergebnis zu erzielen.


- Beim Drücken einer Taste ertönt ein Piepton, der die Eingabe bestätigt.
- Während einem Programm kann die aktuelle Einstellung durch Drücken der jeweiligen Taste angezeigt werden. Wird z.B. während einem Mikrowellen-Programm die Taste  gedrückt, erscheint im Anzeigefeld die eingestellte Leistung.
- Zum Abbrechen oder Neustart der Programmierung die Taste  drücken

Allgemeine Bedienfolge

- Die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr geben und auf den Glasdreheller in den Garraum stellen.
 - Speisen im Mikrowellenbetrieb abdecken, damit ein Austrocknen verhindert wird. Mikrowellengeeignete Abdeckhauben aus Glas oder Kunststoff sind im Handel erhältlich.
 - Im Kombinations-, Grill- oder Heißluftbetrieb keine Abdeckung verwenden. Das Grillrost kann auf den Glasdreheller gestellt werden. Das Gargut dann direkt auf das Grillrost legen.
- Die Tür schließen und gewünschtes Programm programmieren.
- Nach dem Starten des Programms beginnt sich der Glasdreheller sofort zu drehen und die Beleuchtung wird während des Garvorgangs zugeschaltet.
- Wenn während dem Garvorgang die Tür geöffnet oder  gedrückt wird, um z.B. die Speise zur gleichmäßigen Wärmeverteilung umzurühren, wird das Gerät abgeschaltet und die eingestellte Garzeit solange angehalten. Nachdem Sie die Tür wieder geschlossen und  gedrückt haben, läuft die Zeit weiter und der Garvorgang wird fortgesetzt.
- Zum Abbrechen des Programms 2 mal  drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen fünf Signaltöne und die Beleuchtung im Gerät erlischt.
- Die Tür öffnen und das Geschirr mit der Speise entnehmen.
- Lassen Sie die Speise noch einige Minuten ruhen, damit sich die Wärme gleichmäßig in der Speise verteilen kann.
- Die Garzeiten sind abhängig von vielen Faktoren.
 - Die Mikrowellen dringen durch die Oberfläche in die Speise ein. Daher benötigen große Stücke bei gleichem Gewicht eine längere Garzeit als die gleiche Menge kleingeschnittener Stücke. Speisen daher auch gleichmäßig auf dem Geschirr verteilen.
 - Damit eventuelle Keime in den Speisen sicher abgetötet werden, müssen die Speisen entsprechend hohe Temperaturen für eine ausreichende Zeit erreichen.
 - Als Faustregel gilt: Halbe Menge - halbe Zeit.
Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.

Uhr einstellen:

Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, zeigt das Display „0:00“ an und ein Piepton ertönt.

Hinweis: Die Zeit fängt nicht an zu zählen, bis die Uhr gestellt wurde. Die Einstellung der Uhr kann durch  abgebrochen werden.

Bei Inbetriebnahme und nach Unterbrechung der Stromversorgung muss die Uhrzeit eingestellt werden.

1. ein oder zweimal drücken, um das 24- oder 12-Stundensystem zu wählen. Im Anzeigefeld steht **24H** oder **12H**.
2. oder drücken, um die korrekte Stunde einzustellen. Die eingestellte Zeit muss zwischen **0-23** (für 24H) oder **1-12** (für 12H) liegen.
3. drücken. Die Minutenanzeige blinkt.
4. oder drücken, um die korrekten Minuten einzustellen. Die eingestellte Zeit muss zwischen **0-59** liegen.
5. drücken, um die Uhrzeiteinstellung abzuschließen. „:“ blinkt und die Uhrzeit wird angezeigt.

Mikrowellen

Zum Programmieren eines Garvorganges muss die Funktion (Mikrowelle) und die Leistung gewählt, die Dauer des Garvorganges eingestellt und das Programm gestartet werden. Die Leistung wird durch mehrfaches Drücken der Taste eingestellt. Die maximal einzustellende Garzeit beträgt 95 Minuten.

	Leistung			
	Leistung (P)	Anzeige	Typ	
1 mal	900W	P100 (100%)	Hoch	Flüssigkeiten erhitzen, Garen
2 mal	720W	P 80 (80%)	Mittelhoch	Eingefrorene Gerichte auftauen und Erhitzen
3 mal	450W	P 50 (50%)	Mittel	Garen von empfindlichen Lebensmitteln
4 mal	270W	P 30 (30%)	Auftauen	Auftauen
5 mal	90W	P 10 (10%)	Niedrig	Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln

Beispiel: Die Mikrowelle soll 5 Minuten bei einer Leistung von 50% garen.

1. 3 mal drücken. Im Anzeigefeld erscheint **P 50** und .
2. oder drücken, bis im Anzeigefeld **5:00** erscheint.
3. drücken. blinkt im Anzeigefeld.

Hinweis: Die Zähl Schritte beim Einstellen der Garzeit sind wie folgt:

- 0 – 1 Minute : 5 Sekunden-Schritte
- 1 – 5 Minuten : 10 Sekunden-Schritte
- 5 – 10 Minuten : 30 Sekunden Schritte
- 10 – 30 Minuten : 1 Minute-Schritte
- 30 – 95 Minuten : 5 Minuten-Schritte

Heißluft

Beim Garen mit Heißluft zirkuliert heiße Luft im Garraum, um eine gleichmäßige Garung und Bräunung zu erzielen. Das Gerät kann in den Temperaturen zwischen 140°C bis 230°C programmiert werden. Durch die Tasten und wird die Temperatur eingestellt. Die maximal einzustellende Garzeit beträgt 95 Minuten.

Das Gerät kann auch vorgeheizt werden. Dazu die gewünschte Temperatur einstellen und auf Start drücken.

Beispiel: Das Gerät soll auf 200°C vorgeheizt und anschließend für 30 Minuten garen.

1. drücken. Im Anzeigefeld blinkt **140°C** und wird angezeigt.
2. Stellen Sie mit den Tasten und die Temperatur auf 200°C ein.
3. drücken, um die Temperatur zu bestätigen.
4. drücken, um das Vorheizen zu starten.
5. Die Symbole und die rote „200°C“ blinken während das Gerät aufheizt. Wenn das rote Symbol „200°C“ nicht blinkt, ist die Temperatur erreicht.
6. Tür öffnen und Garraum mit Gargut bestücken. Tür schließen.
7. oder drücken, bis im Anzeigefeld **30:00** erscheint.
8. drücken, um den Garvorgang zu starten. Im Anzeigefeld blinkt sowie während den Heizvorgängen das rote „200°C“-Symbol.

Hinweis: Wenn das Gerät nicht vorgeheizt werden soll, überspringen Sie die Schritte 4-5.

Grillen

Beim Grillen wird mit Strahlungswärme gegart. Das Programm kann zum Überbacken oder Grillen von dünnen Fleischstücken verwendet werden.

Wählen Sie eine Grillzeit, einstellbar sind maximal 95 Minuten. Die Leistung ist nicht veränderbar. Beobachten Sie beim Grillen das Fleisch, um dieses nach Erreichen einer ausreichenden Bräunung zu wenden bzw. bei einer ausreichenden Garung zu entnehmen.

Beispiel: Es soll für 30 Minuten gegrillt werden.




1. drücken. Im Anzeigefeld blinkt **140°C** und wird angezeigt.
2. Stellen Sie mit den Tasten und die Grillfunktion ein. „G-1“ blinkt im Anzeigefeld und leuchtet.
3. drücken, um die Grillfunktion zu bestätigen.
4. Stellen Sie mit den Tasten und die gewünschte Garzeit ein.
5. drücken, um den Grillvorgang zu starten. Im Anzeigefeld blinkt .

Kombinationsfunktionen


Bei dieser Betriebsart sind die Funktionen Mikrowelle, Heißluft und Grill untereinander kombinierbar. Durch die verschiedenen Kombinationen werden die Garzeiten verkürzt. Mit diesen Kombinationen können Sie optimal Fisch, Kartoffeln, Aufläufe, Gratin usw. garen.

Funktion	Anzeigefeld	Mikrowelle	Grill	Heißluft
Kombi 1	C-1	●		●
Kombi 2	C-2	●	●	
Kombi 3	C-3		●	●
Kombi 4	C-4	●	●	●

1. drücken. Im Anzeigefeld blinkt **140°C** und wird angezeigt.
2. Stellen Sie mit den Tasten und die gewünschte Kombinationsfunktion ein. „C-1“, „C-2“, „C-3“ oder „C-4“ blinken im Anzeigefeld und die dazugehörigen Symbole (, ,) leuchten.
3. drücken, um die gewählte Kombinationsfunktion zu bestätigen.



4. Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Garzeit ein.
5.  drücken, um den Garvorgang zu starten. Im Anzeigefeld blinken die Symbole der eingestellten Funktion.

Quick-Programm

Durch Drücken der Taste  sind häufig genutzte Mikrowellen-Zeiten sofort wählbar. Die Mikrowellenleistung beträgt **immer** 100%. Bei jedem Tastendruck werden 30 Sekunden der Garzeit hinzugefügt.

Hinweis: Der Garvorgang beginnt direkt nach Betätigung der Taste.

Beispiel: Die Mikrowelle soll bei einer Leistung von 100% 2 Minuten garen.

1.  4 mal drücken. Im Anzeigefeld erscheint **2:00** und  blinkt.









Auftau-Programm nach Zeit oder nach Gewicht ()

Bei diesem Auftau-Programm kann wahlweise mit Angabe des Gewichtes oder der Zeit aufgetaut werden. Für empfindliche Lebensmittel empfehlen wir die Stufe „Niedrig“ aus der Leistungsübersicht, damit diese Lebensmittel mit einer gleichmäßig niedrigen Leistung aufgetaut werden.

Das Kürzel „**d-1**“ steht für Auftauen nach Gewicht; „**d-2**“ für Auftauen nach Zeit.

Hinweise:







- Unterbrechen Sie regelmäßig den Auftauvorgang, um die schon aufgetauten Portionen aus der Mikrowelle zu nehmen, da diese sonst schon beginnen sich zu erwärmen.
- Wenn nach Ablauf der Auftauzeit das Auftaugut noch nicht aufgetaut ist, programmieren Sie das Gerät in 1-Minuten-Schritten bis es endgültig aufgetaut ist.
- Wenn Sie das Auftaugut in einem Plastikbehälter aus der Tiefkühltruhe nehmen, tauen Sie erst so lange auf, bis das Auftaugut aus dem Plastikbehälter entfernt werden kann, um dann mikrowellensicheres Geschirr zu verwenden.

1.  ein- oder zweimal drücken. Im Anzeigefeld erscheint „**d-1**“ oder „**d-2**“ und die Symbole  und .
2. Stellen Sie mit den Tasten  und  das Auftaugewicht (zwischen 100g und 2000g) bzw. die gewünschte Auftauzeit (zwischen 00:05 und 95:00) ein.
3.  drücken, um den Auftauvorgang zu starten. Ein Piepton ertönt und  und  blinken.


Aufwärmfunktion








Durch die Aufwärmfunktion können bereits gegarte Gerichte wieder aufgewärmt werden. Bei der Programmierung reicht die Angabe der Art des Gerichtes und die Angabe des Gewichtes.






Art des Gerichtes	Gewicht	Anzeigefeld
h-1 Aufwärmen	150g	150
	250g	250
	350g	350
	450g	450
	600g	600
h-2 Tellergericht	250g	250
	350g	350
	450g	450
h-3 Getränk / Kaffee	1 (ca. 240g)	1
	2 (ca. 480g)	2
	3 (ca. 720g)	3
h-4 Brötchen / Hefeteilchen	1 (ca. 70g)	1
	2 (ca. 140g)	2
	3 (ca. 210g)	3

1.  drücken bis die gewünschte Art des Gerichtes angezeigt wird („h-1“, „h-2“, „h-3“, „h-4“). Im Anzeigefeld leuchtet **AUTO** und .
2. Stellen Sie mit den Tasten  und  das gewünschte Gewicht ein.
3.  drücken, um den Aufwärmvorgang zu starten. Im Anzeigefeld blinkt **AUTO** und .

Automatik-Kochprogramme

Durch die Automatik-Kochprogramme können Lebensmittel gegart werden ohne die Leistung oder die Garzeit einzustellen. Nach dem Start der Programme wird durch die Symbole im Anzeigefeld die jeweils benutzte Funktion (z.B. für Mikrowelle ) angezeigt.

1.  drücken, um das Menü für die automatischen Kochprogramme zu öffnen.
2. Stellen Sie mit den Tasten  und  das gewünschte Menü ein. Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol des Programms sowie „A-1“ bis „A-10“.
3.  drücken, das Programm zu bestätigen.
4. Stellen Sie mit den Tasten  und  das gewünschte Gewicht ein.
5.  drücken, das Programm zu starten.




Menü	Gewicht	Anzeigefeld
A-1  Fisch	150 g	150
	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
	650 g	650
A-2  Suppe	200 ml	200
	400 ml	400
	600 ml	600
A-3  Fleisch	150 g	150
	300 g	300
	450 g	450
	600 g	600
A-4  Brot	50 g	50
	100 g	100
	150 g	150
A-5  Pizza	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-6  Kuchen	475 g	475
A-7  Nudeln	50 g (mit kaltem Wasser 450 g)	50
	100 g (mit kaltem Wasser 800 g)	100
	150 g (mit kaltem Wasser 1200 g)	150
A-8  Huhn	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
	1200 g	1200
A-9  Gemüse	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
A-10  Kartoffel	230 g	1
	460 g	2
	690 g	3

Mehrere Programme programmieren

Sie können das Gerät im Vorfeld mit 3 Programmen programmieren, um z.B. erst Aufzutauen, dann mit Mikrowelle und anschließend mit Heißluft zu Garen. Als Programme kann neben den Auftau-, Mikrowellen-, Grill- und Heißluftprogrammen auch eines der

Kombinationsprogramme gewählt werden. Bei Verwendung der Auftau-Programme können diese nur vor Beginn des Garvorganges benutzt werden.

Beispiel: Sie möchten erst auftauen, dann mit Mikrowelle und anschließend mit Heißluft garen.









1. Auftauprogramm programmieren (ohne auf  zu drücken)
2. Mikrowellenprogramm programmieren (ohne auf  zu drücken).
3. Heißluftprogramm programmieren
4.  drücken. Im Anzeigefeld leuchten die einzelnen Kürzel der Programme auf.

Am Ende des gesamten Programms ertönen 5 Pieptöne.

Tipp: Diese Funktion kann optimal beim Garen durch Einstellen von unterschiedlichen Mikrowellenleistungen genutzt werden. Zu Beginn eine hohe Leistung einstellen, anschließend eine niedrige Leistung, damit dem Gargut noch Wärme zugeführt wird. Die Wärme kann sich dann noch optimal verteilen, obwohl sich das Gargut schon in der sogenannten Ruhephase befindet.



Timer

Die Mikrowelle kann auch so eingestellt werden, dass sie zu einem bestimmten Zeitpunkt startet. Überprüfen Sie vor Beginn, ob die Uhrzeit an der Mikrowelle richtig gestellt wurde.

1. Uhrzeit stellen (siehe *Uhr einstellen*).
2. Gewünschtes Programm einstellen. Es können 3 Programme eingestellt werden, jedoch nicht die Auftau-Programme. Drücken Sie jedoch noch nicht die Taste  am Ende.
3.  drücken. Die aktuelle Zeit wird angezeigt und die Stundenanzeige blinkt.
4. Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Stundenanzeige (zwischen 0-23 bzw. 1-12) ein, wann die Mikrowelle starten soll.
5.  drücken. Die Minutenanzeige blinkt.
6. Stellen Sie mit den Tasten  und  die gewünschte Minutenanzeige (zwischen 0-59) ein, wann die Mikrowelle starten soll.
7.  drücken. Das eingestellte Programm startet zur vorher eingestellten Zeit. Beim Start ertönen zwei Signaltöne.

Kindersicherung:

Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder das Gerät unerwünscht in Betrieb nehmen können.

Zum Einschalten der Kindersicherung  3 Sekunden lang drücken. Im Anzeigefeld erscheint .

Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, erneut  3 Sekunden lang drücken. Im Anzeigefeld verschwindet .

Hinweis: Lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen, überprüfen Sie, ob die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Reinigung

- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten und ausreichend abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit Wasser behandelt werden. Es darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen innen oder außen am Gerät eindringen. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Türinnenseite und Türrahmen müssen

- stets sauber gehalten werden.
- Zur Reinigung des gesamten Gerätes eignet sich ein nur leicht angefeuchtetes weiches Tuch und etwas Spülmittel. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel. Backofenreinigungsspray darf nicht verwendet werden.
- Glasdrehteller und Rollring sind spülmaschinengeeignet. Der Rollring, sowie die Lauffläche unter dem Glasdrehteller, muss stets sauber sein.
- Grillrost im Spülwasser reinigen.

Technische Daten

Abmessungen außen: 520 mm (L) x 510 mm (T) x 335 mm (H)

Abmessungen innen

- Glasdrehteller: Ø 315 mm
- Höhe über dem Glasdrehteller: 185mm

Gerätegewicht: ca. 19,3 kg

Betriebsspannung: 230V~ 50 Hz

Leistungsaufnahmegesamt:

- Grill: 1100 W
- Mikrowelle: 1450 W
- Heißluft: 2500 W
- Kombination Mikrowelle-Grill: 1450 W

Abgabeleistung

- Mikrowelle: 90 W - 900 W

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung



Altgeräte unbrauchbar machen, indem die Netzzuleitung abgetrennt wird. Ihre Stadt- oder Gemeindeverwaltung kann Ihnen Auskunft zu Recyclingmöglichkeiten von Altgeräten geben.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

Programming examples

Re-heating a 1-course meal (approx. 350g)

Press 2x (Display **h-2**) + press 2x (Display **350g**) + press

Microwave operation at maximum power for 60 seconds

Press 2x

Microwave operation for 5 minutes at 80% power (720 W)

2x + (Display **5:00**) +

Hot-air operation for 45 minutes at 160°C

+ 2x (Display **160°C**) + + (Display **45:00**) +

8 minutes' grilling time

+ 5x (Display **G-1**) + + (Display **8:00**) +

Defrost function for 10 minutes (400g)

(Display **d-1**) + (Display **400g**) +

Combination microwave/grill for 20 minutes

+ 3x (Display **C-2**) + + (Display **20:00**) +

Combination microwave/hot-air for 30 minutes

+ 4x (Display **C-1**) + + (Display **30:00**) +

Defrost function for 4 minutes, 100% (900W) microwave operation for 6 minutes, followed by 5 minutes' grilling time

2x (Display **d-2**) + (Display **4:00**) + + (Display **6:00**) + + 5x (Display **G-1**) + + (Display **5:00**) +

Dear Customer

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this instruction manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Familiarisation

1. Door locks
2. Viewing window
3. Interior light
4. Protective cover
5. Drive unit
6. Roller ring

Positioning the unit

- Always place the microwave oven on a stable, level and heat-resistant surface, ensuring that it is protected from any heat source or excessive humidity.
- Do not operate the appliance outdoors.
- Sufficient ventilation must be ensured at all times. Do not place any objects on the unit, and make sure that the following minimum distances from any wall or other object are maintained:

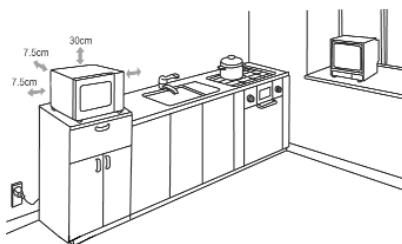
One side: 7.5 cm; other side unobstructed

Rear: 7.5 cm

Top: 30.0 cm

The feet on the base of the unit must not be removed.

The unit must not be installed inside a cupboard; when positioning the unit, also ensure that it is not placed directly underneath a cupboard or any other similar object.



Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Before using for the first time

- Remove any exterior and interior packaging materials. All these materials are suitable for recycling.
- After unpacking and every time before connecting the unit to the power supply, check the unit and its power cord carefully for any signs of damage. Also ensure that the door, including the viewing window and door locks, are not damaged or bent and that it closes firmly against the support. This is important to ensure that no microwave energy is allowed to escape during operation. For the same reason, the entire casing as well as the

inside of the oven must be carefully checked.

Should the unit show any signs of damage, it must not be used under any circumstances until it has been repaired by a qualified technician.

- **Do not remove** the protective film covering the inside of the door, nor the turntable drive unit or the grey-brown protective cover (4) next to the light on the right of the interior.
- Insert the roller ring and the glass turntable into the unit.
- Before the microwave appliance is used for the first time, let it heat up on the grill setting (without the microwave function activated) for approximately 10 minutes. This will remove the smell typically encountered when first switching on a grill. A little smoke may be emitted; this is quite normal, but ensure there is sufficient ventilation.

Note: Do not switch the unit on unless the food to be heated or cooked has been placed inside the oven. Operating the appliance empty could result in damage to the unit.


Important notes

- When heating liquids in your microwave oven, the liquid may heat up beyond boiling-point without visible evidence of bubbling. It is therefore important to exercise extreme caution when handling any containers, e.g. when removing them from the oven. The risk of such over-boiling may be reduced by placing a heat-resistant glass rod in the container during the heating process.
- Eggs in their shells or whole hard-boiled eggs must not be heated up in a microwave oven, since they may explode even after the microwave heating process has finished.
- **Caution:** It is also highly dangerous to heat up liquids or any kind of solid food items in closed containers in the unit, since there is a real danger of explosion.
- The contents of baby bottles or glass containers with baby food must be thoroughly stirred or shaken to ensure that the temperature is evenly distributed. **To avoid painful and dangerous scalding, always check the temperature before feeding a child.**
- When heating or cooking food contained or wrapped in combustible materials such as plastic or paper, there is a danger of those materials igniting. It is also possible that food will dry out or even ignite if the selected cooking time is excessive. Fat or oil are also inflammable substances. It is therefore important to supervise the appliance during operation. Highly volatile or inflammable liquids such as concentrated alcohol must of course not be heated up.
- Should any smoke be noticed during operation, keep the door closed to inhibit or smother any flames. Switch the unit off immediately and remove the plug from the wall socket.
- To prevent danger of burns, a suitable oven-cloth must always be used when removing food items from the oven, since the utensils and cooking containers heat up not only during use of the grill or hot-air functions, but also during microwave operation.
- Special food thermometers (as used in conventional baking ovens) are not suitable for use with microwave ovens.

Important safety instructions

- **Caution: certain types of food may tend to catch fire. Do not, under any circumstances,**

leave the appliance unattended when using the microwave, grill, hot-air or combination functions.

- This microwave oven is intended for the defrosting, heating and cooking of food only. No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** The use of the microwave oven by children without supervision must not be permitted, unless specific and clear instructions have been given prior to use, allowing the child not only to operate the microwave oven in a safe manner, but also to understand the dangers resulting from improper use or non-compliance with the instructions.
- **Warning** because of the high temperatures that occur during operation in the combination functions, children must not use the appliance unless they are properly supervised by an adult.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket:
 - before cleaning,
 - in case of any malfunction.
- **Caution:** The exterior surfaces of the appliance may become hot during operation. There is also a danger of steam being emitted through the ventilation  slots, with a consequent risk of scalding.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or come into contact with any heat sources. Do not let the power cord hang free, and keep it away from any hot parts.
- If the unit is not kept properly clean, deterioration in the quality of its surfaces may be caused, with possible subsequent shortening of its life-cycle, as well as potential risk to the user's safety.
- This microwave oven is intended for domestic use only and not for commercial applications. (Class B in compliance with EN 55011:1998+A1+A2)
- **Caution:** Any maintenance or repair work requiring the removal of any microwave radiation protection cover represents a serious hazard to unqualified persons. This includes the replacement of the special power cord or an interior light bulb. The unit must not be opened, except by qualified personnel. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

The microwave function (Group II in compliance with EN 55011:1998+A1+A2)

Electromagnetic energy is generated inside the unit, causing the molecules in the food (mainly water molecules) to oscillate and subsequently causing the food to become hot. Food with high water content will therefore heat up faster than relatively dry food. The heat is generated gradually inside the food. Any utensils, container or plates used are heated up only indirectly as a result of the food temperature.

Always use suitable kitchen utensils

- Do not place the food directly onto the glass turntable; always use a suitable plate or cooking container. Make sure that the container does not protrude over the rim of the glass turntable.
- Metal objects are to be avoided since microwaves are reflected from metal surfaces and might not reach the food to be cooked. Any metal in the oven might also cause sparks, resulting in possible damage to the unit.
- As a general rule, cutlery or metal containers must not be used in the microwave oven. Some food wrappings contain aluminium foil or wires underneath a layer of paper and are therefore also unsuitable for use with microwave appliances.
Should the use of aluminium foil be recommended in a recipe, ensure that the food is tightly wrapped in the aluminium foil (avoiding any air blisters). Ensure a **minimum distance of 2.5 cm** between the aluminium foil and the interior walls of the oven.
- Always make sure that the cooking container or plate used does not have any metal decoration, such as a gold rim, or colour containing metal particles. Lead crystal objects are also not suitable. Always make sure that the cooking containers used are not hollow in any part (e.g. in the handles). Porous materials may have absorbed water during cleaning and are again not suitable. Cooking containers or utensils made of 'Melamine' plastic material absorb energy and are also unsuitable.

- Using the microwave function

- Containers made from heat-resistant glass or porcelain, however, are well suited for use in microwave appliances.
- Plastic is suitable only if it is heat-resistant up to 180° C. Cooking bags etc. should be punctured to release any high pressure during cooking.
Cooking containers especially designed for use with microwave ovens are available at most kitchenware dealers.
- Cooking containers or plates can be tested for their suitability in a microwave appliance by placing the item (without any food) on the glass turntable, switching the unit on, adjusting the microwave power setting to 'High', and letting the appliance operate for approximately 20 seconds. Listen and watch carefully for crackling sounds and sparks. Should any be observed, switch the unit off immediately. It is also important to check the temperature of the container: a suitable container will only be lukewarm.

- Using the grill or hot-air function

- When using the grill or hot-air function, any heat-resistant containers or plates suitable for conventional ovens may be used. Do not use plastic items when the grill or hot-air function is used.
- The food to be cooked can be put directly on the grill rack, which is then placed on the glass turntable.

- Microwave/grill or microwave/hot-air combinations



- When using the microwave + grill or microwave + hot-air combinations, each function is activated alternately. The containers or plates must therefore be suitable for use in a microwave **as well as** being heat-resistant. Because of the relatively high temperatures, plastic items must not be used. The grill rack of this unit is also

suitable for use with the microwave. Make sure that container or plate used does not contain any metal parts.




Operation

General information on programming the unit

To ensure optimum results, this microwave oven uses state-of-the-art electronics.

- When any control button is pressed, the correct input is acknowledged by one beep signal.
- While a programme sequence is running, the current setting can be called up by pressing the appropriate key. E.g., if during the microwave programme the  key is pressed, the display will show the selected power setting.
- A programme can be interrupted or restarted by pressing the  key.


General operating sequence

- Place the food to be heated in a suitable container. Place the container onto the turntable in the oven.
 - When food is placed in the microwave, it should be covered to prevent it from drying out. Glass or plastic covers especially designed for use with microwave appliances are available at most kitchenware dealers.
 - When using the grill, hot-air or any of the combination functions, do not cover the food to be cooked. The grill rack may be put directly on the glass turntable with the food itself on the grill rack.
- Close the door and set the desired programme.
- As the programme is started, the turntable starts to rotate. During operation, the interior light remains on.
- If, during operation, the door is opened or the  key is pressed (e.g. to stir or to turn the food in order to ensure that the temperature is evenly distributed), the timer and programme functions are automatically suspended. The programme will automatically resume only after the door is closed again and the  key is pressed.
- Press  twice to interrupt the programme.
- 5 beeps indicate that the pre-programmed period has elapsed; at the same time, the interior lighting switches off.
- Open the door and remove the container with the food.
- In order to achieve an even heat distribution through the food, the container should be set aside for several minutes.
- The cooking times generally depend on several factors.
 - The microwaves penetrate the surface of the food. For larger pieces of food, a longer cooking time is therefore needed than for the same amount of food if cut into pieces. The food should also be evenly distributed on the plate.
 - To ensure that any germs in the food are safely destroyed, the food needs to be exposed to high temperatures for a sufficiently long period.
 - As a basic rule:
 - half the amount - half the time recommended (for the full amount).
 - double the amount - almost double the time recommended.








Setting the clock:

Once the unit has been connected to the power supply, the display shows '0:00' and an


acoustic signal is heard.


Note: The time display does not start counting, unless the clock has been set. The time setting process can be cancelled by pressing the  key.

The clock must be set when the appliance is connected for the first time, and also if a power failure has reset the clock.







1. Press  once or twice to select the 24- or 12-hour display. The display shows **24H** or **12H**.
2. Press  or  to set the correct hour. The hour must be in the range **0-23** (for 24H) or **1-12** (for 12H).
3. Press . The minute digits start flashing.
4. Press  or  to set the correct minutes. The set time must be in the range **0-59**.
5. Press  to finish setting the time. The symbol **:** flashes and the correct time is displayed.

The microwave function

To programme the unit for cooking, the correct mode (microwave), the required power setting and the cooking time must be selected, before the programme sequence can be started. The power setting is selected by repeatedly pressing . The cooking time can be pre-set to a maximum of 95 minutes.

	Power settings			
	Power (P)	Display	Type	
1 x	900W	P100 (100%)	High	Heating up liquids, cooking
2 x	720W	P 80 (80%)	Medium high	Defrosting and heating up deep-frozen dishes
3 x	450W	P 50 (50%)	Medium	Cooking delicate food
4 x	270W	P 30 (30%)	Defrosting	Defrosting
5 x	90W	P 10 (10%)	Low	Defrosting delicate food



Example: to programme the microwave function for a cooking time of 5 minutes at 50% power.

1. Press  3 times. The display shows **P 50** and .
2. Press  or , until the display shows **5:00**.
3. Press . The symbol  starts flashing on the display.

Note: The following steps are used for setting the cooking time:












- 0 - 1 minute : 5-second steps
- 1 - 5 minutes : 10-second steps
- 5 - 10 minutes : 30-second steps
- 10 - 30 minutes : 1-minute steps
- 30 - 95 minutes : 5-minute steps

The hot-air function

With this function, hot air circulates inside the oven, achieving an even cooking and browning process. The pre-programmable temperature range for this unit is between 140°C and 230°C. The temperature is set by using the keys  and . The cooking time can be pre-set to a maximum of 95 minutes.

If required, the appliance may also be pre-heated. Select the desired temperature level and press 'Start'.

Example: the appliance is to be pre-heated to 200°C, followed by a cooking time of 30 minutes.

1. Press . **140°C** starts flashing on the display, and the symbol  appears.
2. Use the keys  and  to set the temperature to 200°C.
3. Press  to confirm the temperature setting.
4. Press  to start the pre-heating process.
5. The symbol  and the red indicator '**200°C**' will flash while pre-heating is in progress. As soon as the pre-set temperature has been reached, the red indicator '**200°C**' stops flashing.
6. Open the door, place the food inside the oven compartment and close the door again.
7. Press  or , until the display shows **30:00**.
8. Press  to start the cooking process. The symbol  flashes on the display; during the heating process, the red indicator '**200°C**' appears as well.











Note: Steps 4 and 5 can be omitted if pre-heating is not required.

The grill function

The grilling process uses radiation heat to process the food. This programme is suitable for cooking 'au gratin' or for grilling thin pieces of meat.

Select the desired grilling time. The grilling time can be pre-set to a maximum of 95 minutes. The power setting of the grill function cannot be changed. As the meat needs to be turned after one side is sufficiently browned, and taken out once it is done on both sides, this process should be closely monitored.



Example: programming the grill function for 30 minutes.










1. Press . **140°C** starts flashing on the display, and the symbol  appears.
2. Use the keys  and  to set the grill function. The indicator '**G-1**' flashes on the display; in addition, the symbol  appears.
3. Press  to confirm the grill function.
4. Use the keys  and  to set the required cooking time.
5. Press  to start the grill process. The symbol  flashes on the display.

Combination functions


When using the combination functions, the microwave, hot-air and grill functions are activated alternately at different time settings. Using the various combinations helps to reduce the overall cooking time. These programmes are useful for fish, potatoes, soufflés or cooking 'au gratin'.

Function	Display	Microwave	Grill	Hot air
Combi 1	C-1	●		●
Combi 2	C-2	●	●	
Combi 3	C-3		●	●
Combi 4	C-4	●	●	●

1. Press . **140°C** starts flashing on the display, and the symbol  appears.

2. Use the keys  and  to set the required combination functions. The indicator 'C-1', 'C-2', 'C-3' or 'C-4' starts flashing, and the corresponding symbol (, or , or ) appears.
3. Press  to confirm the selected combination.
4. Use the keys  and  to set the required cooking time.
5. Press  to start the cooking process. The corresponding symbol for the selected function flashes on the display.

Quick-programming

The most commonly used microwave time-settings can be called up simply by pressing . With this function, the microwave power setting is **always** 100%. Each press on the key adds 30 seconds to the cooking time.

Note: the cooking process starts as soon as the key is pressed for the first time.

Example: to programme the microwave function for a cooking time of 2 minutes at 100% power.

1. Press  4 times. The display shows **2:00**, and the symbol  starts flashing.









Defrost programme according to time or weight ()

This defrosting programme is useful for defrosting food by either setting the weight of the food to be defrosted, or by directly setting the defrosting time. For delicate food we recommend defrosting on the level 'Low' (see table Power setting), to ensure that the food is defrosted with an even, low temperature setting.

The indicator 'd-1' represents weight-based defrosting; 'd-2' represents time-based defrosting.

Helpful notes:







- The defrosting process should be interrupted at regular intervals and those food portions already defrosted should be taken out; this is to ensure that food already defrosted will not take away heat from food that still requires defrosting.
- Should the food not be completely defrosted after the pre-set defrosting time has elapsed, it is advisable to limit any further defrosting times to 1-minute periods until the food is fully defrosted.
- Food stored in plastic containers or wrapped in plastic should be left standing for a while after it has been taken from the freezer. Wait until the food can be easily detached from the plastic, before it is put into the oven inside a container suitable for use with microwave ovens.

1. Press  once or twice. The display shows 'd-1' or 'd-2' and, in addition, the symbols  and .
2. Use the keys  and  to set the weight of the food to be defrosted (between 100g and 2000g) or the desired defrosting time (between 00:05 and 95:00).
3. Press  to start the defrosting process. An acoustic signal is heard, and the symbols  and  start flashing.


Re-heating function








The re-heating function is useful for heating up ready-cooked meals. For programming, it is sufficient to indicate the type of food and the weight.











Type of food	Weight	Display
h-1 Re-heating	150g	150
	250g	250
	350g	350
	450g	450
	600g	600
h-2 1-course meal	250g	250
	350g	350
	450g	450
h-3 Beverage / coffee	1 (approx. 240g)	1
	2 (approx. 480g)	2
	3 (approx. 720g)	3
h-4 Bread rolls / pastries	1 (approx. 70g)	1
	2 (approx. 140g)	2
	3 (approx. 210g)	3

1. Press  until the appropriate type of food is shown ('h-1', 'h-2', 'h-3', 'h-4'). The display shows **AUTO** and .
2. Use the keys  and  to set the weight.
3. Press  to start the re-heating process. The symbols **AUTO** and  start flashing.

Automatic cooking programmes

These automatic cooking programmes are helpful when cooking food without having to select any particular settings, e.g. for power or cooking time. Once a programme has started, the currently selected function is indicated by the appropriate symbols on the display (e.g.  for microwave).

1. Press  to open the menu for the automatic cooking programmes.
2. Use the keys  and  to select from the desired programme from the menu. The display shows the corresponding programme symbol and 'A-1' to 'A-10'.
3. Press  to confirm the programme.
4. Use the keys  and  to set the desired weight.
5. Press  to start the programme.




Menu	Weight	Display
A-1  Fish	150 g	150
	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
	650 g	650
A-2  Soup	200 ml	200
	400 ml	400
	600 ml	600
A-3  Meat	150 g	150
	300 g	300
	450 g	450
	600 g	600
A-4  Bread	50 g	50
	100 g	100
	150 g	150
A-5  Pizza	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-6  Cake	475 g	475
A-7  Noodles / pasta	50 g (with cold water 450 g)	50
	100 g (with cold water 800 g)	100
	150 g (with cold water 1200 g)	150
A-8  Chicken/poultry	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
	1200 g	1200
A-9  Vegetables	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
A-10  Potatoes	230 g	1
	460 g	2
	690 g	3

Setting multiple programmes

The unit may be set for a maximum of 3 programmes running consecutively, e.g. defrosting, followed by microwave and then hot-air cooking. Any defrosting, microwave, grill or hot-air programmes as well as the combination of the programmes may be selected. Any defrosting

programme must of course run before any cooking programme can be started.









Example: to defrost food before it is cooked, first with the microwave function and then with the hot-air function.

1. Programme the defrost function (without pressing )
 2. Programme the microwave function (without pressing ).
 3. Programme the hot-air function.
 4. Press  . The display shows the appropriate symbols for the selected programmes.
- 5 beeps indicate that the entire programme has finished.

Hint: This memory function is especially helpful when using the microwave to cook food at different power settings. While a higher power setting is selected initially, the power can be reduced at a later stage in order to keep the food hot, and to ensure that the heat is evenly distributed when the food is already done.



Timer



The microwave can be pre-programmed in such a way that it starts operating at a pre-determined time. However, always check first that the time on the unit has been correctly set prior to using the timer delay function.

1. Set the time (see *Setting the clock*).
2. Set the desired programme. The unit allows you to set 3 programmes; however, none of the defrosting programmes can be selected with the timer delay. Do **not** press the  key **yet**.
3. Press  . The current time is displayed and the hour display flashes.
4. Use the keys  and  to select the desired hour setting (between 0-23 resp. 1-12) at which you want the unit to start operating.
5. Press  . The minute display flashes.
6. Use the keys  and  to select the desired minute setting (between 0-59) at which you want the unit to start operating.
7. Press  . The selected programme will start at the pre-programmed time, when 2 acoustic signals will be heard.

Childproof safety device:

This safety device prevents children from operating the appliance without supervision.

To activate the safety device, press  for 3 seconds. The symbol  appears on the display.

To switch off the safety device, press  again for 3 seconds. The symbol  disappears.

Note: Should you experience a problem switching the appliance on, first verify that the safety device is not activated.

Cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- Do not clean the unit with water. Make sure that no water - however small an amount - is allowed to enter the ventilation slots on the inside or outside of the unit. Do not use any steam cleaning appliances.
- The interior surfaces must be cleaned thoroughly after each cycle of use. The inside of the door as well as the door frames must be kept clean at all times.

- The entire unit may be wiped with a slightly damp lint-free cloth and a mild household detergent. Wipe thoroughly dry afterwards.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions. Commercially available sprays specifically developed for cleaning conventional baking ovens are not to be used.
- The glass turntable and roller ring are dishwasher-safe. The roller ring as well as the guiding track area underneath the glass turntable must be kept clean at all times.
- The grill rack may be cleaned in hot, soapy water.

Technical specifications

Outside dimensions: 520 mm (W) x 510 mm (D) x 335 mm (H)

Inside dimensions

- glass turntable: Ø 315 mm
- clearance above the glass turntable: 185 mm

Unit weight: approx. 19.3 kg

Operating voltage: 230V~ 50 Hz

Total power consumption:

- grill: 1100 W
- microwave: 1450 W
- hot-air: 2500 W
- microwave/grill combination: 1450 W

Microwave output: 90 W - 900 W

Disposal



Old or damaged units should be rendered unusable by removing the power cord.

Should you be unsure about the recycling facilities available for such appliances in your area, please inquire at the relevant local authority department.




Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.


This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Exemples de programmation

Réchauffage d'un plat (350 g environ)

Appuyez 2x sur  (Affichage **h-2**) + appuyez 2x sur  2x (Affichage **350g**) + appuyez sur 






Cuisson aux micro-ondes à puissance maxi pendant 60 secondes

Appuyez 2x sur 






Cuisson aux micro-ondes à 80% de la puissance maxi (720 W) pendant 5 minutes

2x  +  (Affichage **5:00**) + 

Cuisson à chaleur tournante à 160°C pendant 45 minutes

 + 2x  (Affichage **160°C**) +  +  (Affichage **45:00**) + 

Cuisson au gril pendant 8 minutes

 + 5x  (Affichage **G-1**) +  +  (Affichage **8:00**) + 






Décongélation pendant 10 minutes (400g)

 (Affichage **d-1**) +  (Affichage **400g**) + 










Programme combiné, cuisson aux micro-ondes/au gril pendant 20 minutes

 + 3x  (Affichage **C-2**) +  +  (Affichage **20:00**) + 

Programme combiné, cuisson aux micro-ondes/à chaleur tournante pendant 30 minutes

 + 4x  (Affichage **C-1**) +  +  (Affichage **30:00**) + 

Décongélation pendant 4 minutes, cuisson aux micro-ondes pendant 6 minutes à puissance maximum (900W), suivi d'un grillage pendant 5 minutes

2x  (Affichage **d-2**) +  (Affichage **4:00**) +  +  (Affichage **6:00**) +  + 5x  (Affichage **G-1**) +  +  (Affichage **5:00**) + 

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions ci-après et conservez ce manuel d'instructions pour toute référence ultérieure. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec ces instructions.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Verrous de la porte
2. Hublot d'observation
3. Éclairage intérieur
4. Couvercle de protection
5. Axe d'entraînement
6. Anneau de rotation

Positionnement de l'appareil

- Installez toujours le four à micro-ondes sur une surface stable et plane, résistante à la chaleur et à l'abri de toute source de chaleur ou d'humidité excessive.

- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.

- Assurez une ventilation suffisante et constante. Ne placez aucun objet sur l'appareil et veillez à ce que les distances minimales suivantes soient respectées entre l'appareil et le mur ou tout autre objet :

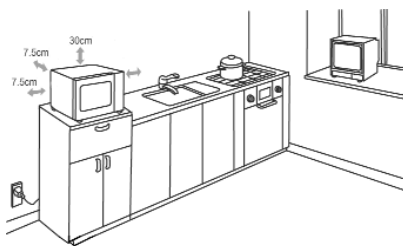
Un côté : 7.5 cm; sans obstruction de l'autre côté

A l'arrière: 7.5 cm

Au-dessus: 30.0 cm

Les pieds de l'appareil ne doivent pas être enlevés.

L'appareil ne doit pas être encastré dans un placard de cuisine. Évitez également de positionner l'appareil immédiatement dessous un élément ou autre objet analogue.



Branchement au secteur

L'appareil doit être branché exclusivement sur une prise de courant avec terre, installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme aux directives obligatoires inhérentes au marquage CE.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les emballages externes et internes. Les matériaux d'emballage peuvent être recyclés.
- Après le déballage et avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil et son cordon d'alimentation ne présentent aucun signe de détérioration. Vérifiez également que la porte, l'hublot d'observation et les verrous ne sont pas endommagés ou déformés

et que la porte se ferme parfaitement contre le montant. Ceci est important afin de prévenir toute émission d'énergie micro-ondes pendant le fonctionnement. Pour cette même raison, vérifiez soigneusement l'intégralité du boîtier et l'intérieur du four.

Si une détérioration quelconque est constatée, en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé avant d'être réparé par un technicien qualifié.

- **Ne retirez pas** le film de protection recouvrant l'intérieur de la porte; de même, ne retirez ni l'axe d'entraînement du plateau tournant ni le couvercle de protection (4) de couleur gris/brun à droite à l'intérieur du four, près du dispositif d'éclairage.
- Placez l'anneau de rotation et le plateau tournant en verre dans l'appareil.
- Avant la première utilisation du four à micro-ondes, laissez-le chauffer 10 minutes environ sur la fonction gril uniquement (sans que la fonction micro-ondes soit activée) afin d'éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage lors de la mise en route initiale de tout gril. Une légère fumée peut être dégagée; ceci est normal, mais prévoyez une aération suffisante.


Remarque : n'allumez pas l'appareil sans avoir placé au préalable les aliments à chauffer ou à cuire à l'intérieur du four. Tout fonctionnement de l'appareil à vide risque de l'endommager.

Remarques importantes

- Les liquides chauffés dans le four à micro-ondes peuvent chauffer au-delà de leur point d'ébullition sans l'apparition de bulles. Il est donc important de manipuler tous les récipients avec extrême prudence, par exemple lors qu'ils sont retirés du four. Ce risque de surchauffe peut être minimisé en introduisant une tige en verre résistant à la chaleur dans le récipient pendant le chauffage.
- Les œufs frais en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes car ils risquent d'éclater même après la fin du chauffage par micro-ondes.
- **Attention** : Il est également très dangereux de réchauffer dans l'appareil tout liquide ou aliment solide dans des récipients fermés car il existe un réel risque d'explosion.
- Le contenu des biberons ou des récipients en verre contenant des aliments pour bébés doit être soigneusement remué ou agité pour assurer une température uniforme. **Pour éviter toute brûlure, vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à l'enfant.**
- Le chauffage ou la cuisson d'aliments contenus ou emballés dans un emballage combustible, tel que le plastique ou le papier, présente un risque d'incendie. Les aliments peuvent également se dessécher, voire s'enflammer, si le temps de cuisson est excessif. Les graisses et huiles sont aussi des substances inflammables. Il est donc important de surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Bien entendu, les liquides très volatils et inflammables tels que l'alcool concentré ne doivent jamais être réchauffés.
- En cas d'émission de fumée pendant le fonctionnement, tenez la porte fermée pour retarder ou étouffer les flammes éventuelles. Éteignez immédiatement l'appareil, puis débranchez la fiche de la prise de courant.
- Pour éviter tout risque de brûlure, une manique doit toujours être utilisée pour retirer les aliments du four ; les ustensiles et récipients se réchauffent non seulement pendant la fonction gril et la cuisson à chaleur tournante, mais également pendant la cuisson aux micro-ondes.

- Les thermomètres à four (tels qu'utilisés dans les fours traditionnels) ne conviennent pas aux fours à micro-ondes.

Importantes consignes de sécurité

- **Attention : certains types d'aliments peuvent s'enflammer. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous utilisez les fonctions micro-ondes, gril ou chaleur tournante.**
- Ce four à micro-ondes a été conçu exclusivement pour la décongélation, le chauffage et la cuisson d'aliments. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou de la non-conformité aux présentes instructions.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention :** ne laissez pas les enfants utiliser le four à micro-ondes sans surveillance sans leur avoir donné auparavant des instructions claires et précises permettant à l'enfant non seulement d'utiliser le four à micro-ondes en toute sécurité mais également de comprendre les dangers résultant d'une utilisation impropre ou non-conforme aux instructions.
- **Avertissement** En raison des très hautes températures utilisées par les fonctions combinées, cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant:
 - avant tout nettoyage,
 - en cas de fonctionnement défectueux.
- **Attention :** les parois extérieures de l'appareil et l'intérieur du four deviennent chauds pendant le fonctionnement. Il existe également un risque d'émission de vapeur par les grilles de ventilation et, par conséquent, un risque de brûlure. 
- Ne pas laisser l'appareil, ou son cordon d'alimentation, entrer en contact avec une source de chaleur. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation et le tenir à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Gardez toujours l'appareil dans un état propre. Sinon, les surfaces de l'appareil peuvent être dégradées, ce qui peut écourter la durée de vie de l'appareil et provoquer un risque pour la sécurité de l'utilisateur.
- Ce four à micro-ondes est destiné exclusivement à un usage domestique et non pas à un usage professionnel. (Classe B conforme à la norme EN 55011:1998+A1+A2)
- **Attention :** toute intervention nécessitant l'enlèvement d'un dispositif de protection contre les rayons micro-ondes constitue un risque grave pour toute personne non compétente. Ceci comprend le remplacement du cordon d'alimentation spécial ou d'une ampoule intérieure. L'appareil ne doit pas être ouvert, sauf par un technicien compétent. Si une intervention s'avère nécessaire, retournez l'appareil à l'un de nos Services Après-Vente agréés dont vous trouverez les coordonnées en annexe de ce manuel.

La fonction micro-ondes (Groupe II conforme à la norme EN 55011:1998+A1+A2)

Une énergie électromagnétique est générée à l'intérieur de l'appareil, provoquant l'oscillation des molécules alimentaires (des molécules d'eau notamment), déclenchant la chauffe des aliments. Les aliments à forte teneur en eau se réchauffent donc plus rapidement

que les aliments secs. La chaleur est graduellement générée à l'intérieur des aliments. Les ustensiles, récipients ou plats utilisés sont chauffés indirectement en raison de la hausse de la température des aliments.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés

- Ne placez pas les aliments à même le plateau tournant en verre; utilisez toujours un plat ou un récipient de cuisson approprié. Assurez-vous que le récipient ne dépasse pas le bord du plateau tournant en verre.
- L'emploi d'objets en métal doit être évité car les surfaces métalliques réfléchissent les micro-ondes, qui risquent de ne pas atteindre les aliments destinés à la cuisson. Toute présence de métal dans le four risque également de provoquer des étincelles, qui risquent à leur tour d'endommager l'appareil.
- D'une manière générale, les couverts de table ou de cuisine ou récipients en métal ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Également, certains emballages alimentaires comportent de la feuille d'aluminium ou des fils métalliques sous une couche de papier et ne se prêtent donc pas à une utilisation dans les appareils à micro-ondes.
Si une recette conseille d'utiliser de la feuille d'aluminium, veillez à emballer soigneusement les aliments dans la feuille d'aluminium (en évitant les bulles d'air). Respectez un **espace minimal de 2.5 cm** entre la feuille d'aluminium et les parois intérieures du four.
- Assurez-vous toujours que le récipient ou le plat de cuisson utilisé ne comporte aucune décoration métallique telle qu'un bord doré ou de couleur, contenant des particules métalliques. Les objets en cristal de plomb sont également déconseillés. Assurez-vous toujours que les récipients de cuisson utilisés ne présentent aucun élément creux (par exemple les poignées). Des plats ou récipients de matière poreuse risquent d'absorber de l'eau pendant le nettoyage et sont donc également déconseillés. Les récipients ou ustensiles de cuisson en 'Mélamine' absorbent l'énergie et sont également déconseillés.

- Utilisation de la fonction micro-ondes

- Les récipients en verre ou en porcelaine résistants à la chaleur se prêtent parfaitement à une utilisation dans les appareils à micro-ondes.
- Le plastique peut être utilisé uniquement s'il offre une résistance à la chaleur jusqu'à 180° C. Les sacs de cuisson etc. doivent être percés de manière à éviter toute montée de la pression pendant la cuisson.

Des récipients de cuisson spécialement conçus pour l'utilisation dans les fours à micro-ondes sont disponibles dans le commerce.

- L'utilité des récipients ou plats de cuisson à l'utilisation dans un four à micro-ondes peut être vérifiée de la manière suivante : placez l'objet (vide d'aliments) sur le plateau tournant en verre; allumez l'appareil, réglez le four sur la puissance maximum, puis laissez-le fonctionner pendant 20 secondes environ. Écoutez et observez attentivement pour tout signe de crépitements ou d'étincelles. En présence de ceux-ci, éteignez immédiatement l'appareil. Il est également important de vérifier la température des récipients utilisés : un récipient adapté reste tiède.

- Utilisation de la fonction gril ou chaleur tournante

- Tout récipient ou plat résistant à la chaleur étudié pour les fours traditionnels peut



être utilisé avec les fonctions gril et chaleur tournante. L'utilisation d'articles en plastique pour le grillage ou la cuisson à chaleur tournante est interdite.

- Les aliments destinés à la cuisson doivent être posés à même la grille, qui est ensuite placée sur le plateau tournant en verre.
- **Utilisation des fonctions combinées micro-ondes/gril ou micro-ondes/chaleur tournante**
 - Lors de l'utilisation des fonctions combinées micro-ondes/gril ou micro-ondes/chaleur tournante, les fonctions micro-ondes et gril ou chaleur tournante sont activées en alternance. Les récipients ou plats doivent donc **à la fois** convenir à l'utilisation dans un appareil à micro-ondes **et** être résistants à la chaleur. A cause des températures relativement élevées, les articles en plastique ne doivent pas être utilisés. La grille de cet appareil est conçue pour une utilisation au four à micro-ondes. Assurez-vous que le récipient ou le plat utilisé ne contient aucun élément en métal.




Fonctionnement

Informations générales concernant la programmation de l'appareil

Pour un fonctionnement optimal, ce four à micro-ondes utilise des composants électroniques de dernière génération.

- A chaque pression sur une touche de commande, la validation de la commande est accompagnée d'un seul bip sonore.
- Pendant le déroulement d'un programme, les détails de la programmation peuvent être affichés en appuyant sur la touche concernée. Par exemple, en appuyant sur la touche  pendant un programme de cuisson aux micro-ondes, l'écran affiche la puissance programmée.
- La programmation peut être interrompue ou redémarrée en appuyant sur la touche .


Fonctionnement général

- Placez les aliments destinés à être chauffés dans un récipient approprié. Posez le récipient sur le plateau tournant du four.
 - Les aliments placés au four à micro-ondes doivent être couverts pour éviter leur dessèchement. Des couvercles en verre ou en plastique spécialement conçus pour une utilisation dans les appareils à micro-ondes sont disponibles dans le commerce.
 - Évitez, lors de l'utilisation des fonctions combinées micro-ondes/gril ou micro-ondes/chaleur tournante, de couvrir les aliments à cuire. La grille peut être posée à même le plateau tournant en verre, les aliments placés sur la grille.
- Fermez la porte, puis sélectionnez le programme désiré.
- Lorsque le programme démarre, le plateau commence à tourner. Pendant le fonctionnement, l'éclairage intérieur reste allumé.
- Si, pendant le fonctionnement, la touche  est pressée ou la porte est ouverte (par exemple, pour remuer les aliments afin d'assurer une bonne répartition de la température), l'appareil s'arrête et les fonctions de minuterie et de programmation sont suspendues. Pour reprendre le programme, refermez la porte et appuyez sur la touche .
- Appuyez deux fois sur la touche  pour interrompre le programme.
- 5 bips sonores indiquent la fin du temps préprogrammé ; l'éclairage intérieur s'éteint.








- Ouvrez la porte et retirez le récipient contenant les aliments.
- Laissez le récipient de côté pendant plusieurs minutes afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur dans les aliments.
- Le temps de cuisson dépend en général de plusieurs facteurs.
 - Les micro-ondes pénètrent la surface des aliments. Donc, pour les aliments en grandes portions, le temps de cuisson nécessaire sera plus long que pour des aliments en petits morceaux. De plus, les aliments doivent être uniformément répartis sur le plat.
 - Pour assurer la destruction de toute bactérie contenue dans les aliments, il est nécessaire d'exposer les aliments à des températures élevées pendant une durée suffisante.
 - Règle de base:
 - la moitié de la quantité - la moitié du temps recommandé pour la quantité totale.
 - le double de la quantité - presque le double du temps recommandé.

Programmation de l'horloge:


Au branchement au secteur, l'écran affiche '0:00' et l'appareil émet un signal sonore.


Remarque : L'horloge ne commence à fonctionner que lorsque l'heure a été réglée. Le réglage de l'heure peut être annulé en appuyant sur la touche .

L'horloge doit être mise à l'heure lors de la première mise en service et en cas de sa réinitialisation suite à une coupure de courant.

1. Appuyez une ou deux fois sur  pour sélectionner le format 24 H ou 12 H. L'écran affiche **24 H** ou **12 H**.
2. Appuyez sur  ou  pour régler les heures. La plage des heures en format 24 H est de **0** à **23** et en format 12 H de **1** à **12**.
3. Appuyez sur ; les chiffres des minutes clignotent.
4. Appuyez sur  ou  pour régler les minutes. La plage des minutes est de **0** à **59**.
5. Appuyez sur  pour terminer le réglage; le symbole ':' clignote et l'heure exacte est affichée.





La fonction micro-ondes

Pour programmer l'appareil pour la cuisson, et avant de pouvoir démarrer la séquence de programmation, vous devez sélectionner le mode (micro-ondes), la puissance et le temps de cuisson. La puissance est sélectionnée en appuyant à plusieurs reprises sur la touche . Le temps de cuisson est programmable jusqu'à 95 minutes maximum.

	Réglages de Puissance			
	Puissance (P)	Affichage	Niveau	
1 x	900W	P100 (100%)	Maximum	Réchauffage de liquides, cuisson
2 x	720W	P 80 (80%)	Élevé	Décongélation et réchauffage de plats surgelés
3 x	450W	P 50 (50%)	Moyen	Cuisson d'aliments délicats
4 x	270W	P 30 (30%)	Décongélation	Décongélation
5 x	90W	P 10 (10%)	Minimum	Décongélation d'aliments délicats

Exemple : programmer une cuisson aux micro-ondes à 50% de la puissance maximum pendant 5 minutes.



1. Appuyez 3 fois sur la touche . L'écran affiche **P 50** et .

- Appuyez sur la touche  ou , pour afficher **5:00**.
- Appuyez sur la touche . Le symbole  clignote alors à l'écran.












Remarque : Pour la programmation, le temps de cuisson est fractionné comme suit :

- | | |
|-----------------|---------------------------------|
| 0 – 1 minute | : par intervalle de 5 secondes |
| 1 – 5 minutes | : par intervalle de 10 secondes |
| 5 – 10 minutes | : par intervalle de 30 secondes |
| 10 – 30 minutes | : par intervalle de 1 minute |
| 30 – 95 minutes | : par intervalle de 5 minutes |

La fonction chaleur tournante

Cette fonction met en circulation l'air chaud à l'intérieur du four, assurant une cuisson régulière et des aliments parfaitement dorés. Cet appareil permet une programmation de la température entre 140°C et 230°C. La température est réglée à l'aide des touches  et . Le temps de cuisson est programmable jusqu'à 95 minutes maximum. L'appareil peut-être préchauffé si nécessaire. Sélectionnez le réglage de température désiré, puis appuyez sur le bouton de mise en marche.

Exemple: préchauffer l'appareil à 200°C, puis cuire pendant 30 minutes.









- Appuyez sur la touche . **140°C** clignote alors à l'écran et le symbole  s'affiche.
- Réglez la température sur 200°C à l'aide des touches  et .
- Appuyez sur  pour confirmer la programmation de la température.
- Appuyez sur  pour démarrer le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, le symbole  et le voyant rouge '**200°C**' clignotent. Lorsque la température programmée est atteinte, le voyant rouge '**200°C**' cesse de clignoter.
- Ouvrez la porte, placez les aliments à l'intérieur du four, puis refermez la porte.
- Appuyez sur  ou  pour afficher **30:00**.
- Appuyez sur  pour démarrer la cuisson: le symbole  clignote à l'écran. Pendant le chauffage, le voyant rouge '**200°C**' s'affiche également.



Remarque: Omettez les étapes 4 et 5 si la préchauffe n'est pas nécessaire.

La fonction gril

La fonction gril utilise la chaleur rayonnante pour cuire les aliments. Ce programme convient à la préparation de gratins ou au grillage de fines tranches de viande. Sélectionnez le temps de cuisson. La fonction gril est programmable jusqu'à 95 minutes maximum. La puissance du gril ne peut pas être modifiée. Ce processus doit être surveillé de près car la viande doit être retournée lorsque la première face est saisie, puis retirée dès que grillée.

Exemple : programmer le gril pour 30 minutes.












- Appuyez sur la touche . **140°C** clignote alors à l'écran et le symbole  s'affiche.
- Sélectionnez la fonction gril à l'aide des touches  et . Le voyant '**G-1**' clignote à l'écran et le symbole  s'affiche.
- Appuyez sur  pour confirmer la fonction gril.
- Programmez le temps de cuisson à l'aide des touches  et .

5. Appuyez sur  pour démarrer le gril; le symbole  clignote à l'écran.


Programmes combinés

Avec les programmes combinés, les fonctions micro-ondes, chaleur tournante et gril sont activées en alternance et pour des durées différentes. L'utilisation de ces combinaisons permettent une réduction du temps de cuisson. Ces programmes sont utiles pour la cuisson des poissons, pommes de terre, soufflés et des plats gratinés.



Programme	Affichage	Micro-ondes	Gril	Chaleur tournante
Combi 1	C-1	●		●
Combi 2	C-2	●	●	
Combi 3	C-3		●	●
Combi 4	C-4	●	●	●

1. Appuyez sur la touche . **140°C** clignote alors à l'écran et le symbole  s'affiche.
2. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide des touches  et . Le voyant 'C-1', 'C-2', 'C-3' ou 'C-4' clignote et le symbole correspondant (, , ou ) s'affiche.
3. Appuyez sur  pour confirmer la sélection.
4. Programmez le temps de cuisson à l'aide des touches  et .
5. Appuyez sur  pour démarrer la cuisson; le symbole de la fonction en cours clignote à l'écran.

Programme rapide

Les temps de cuisson les plus utilisés peuvent être affichés en appuyant simplement sur la touche . Avec cette fonction, la puissance du micro-ondes est **toujours** pré réglée sur 100%. Chaque pression sur la touche augmente le temps de cuisson de 30 secondes. Remarque : la cuisson commence dès la première pression sur la touche.

Exemple : pour programmer la fonction micro-ondes pour un temps de cuisson de 2 minutes à 100% de la puissance.

1. Appuyez 4 fois sur . L'écran affiche **2:00**, et le symbole  clignote.









Programme de décongélation par durée ou selon le poids ()

Ce programme est utilisé pour la décongélation des aliments, en programmant soit le poids des aliments à décongeler, soit directement le temps de décongélation. Pour les aliments délicats, nous recommandons le niveau de décongélation 'Bas' (voir le tableau *Réglages de Puissance*), pour assurer une décongélation douce et homogène à basse puissance.

Le voyant 'd-1' indique une décongélation programmée par poids; 'd-2' indique une décongélation programmée par temps.

Observations utiles:







- Le processus de décongélation doit être interrompu à intervalles réguliers et les portions d'aliments déjà décongelées retirées, pour éviter que celles-ci n'absorbent la chaleur destinée à décongeler les aliments encore gelés.
- Si, après expiration du temps de décongélation préprogrammé, les aliments s'avèrent encore congelés, il est recommandé de continuer la décongélation en la limitant à des

- périodes de 1 minute, jusqu'à la décongélation complète.
- Après leur sortie du congélateur, les aliments conservés en conteneurs en plastique ou enveloppés dans du film en plastique doivent reposer quelque temps à température ambiante. Attendez que les aliments soient facilement détachables du film ou des parois du conteneur avant de les mettre au four dans un récipient pouvant passer au four à micro-ondes.
1. Appuyez une ou deux fois sur  ; l'écran affiche 'd-1' ou 'd-2' et les symboles  et .
 2. A l'aide des touches  et , programmez soit le poids des aliments à décongeler (entre 100 g et 2000 g), ou le temps de décongélation (entre 00:05 et 95:00).
 3. Appuyez sur  pour démarrer la décongélation; l'appareil émet un signal sonore et les symboles  et  clignotent à l'écran.


Fonction réchauffage


Cette fonction est utilisée pour le réchauffage des aliments déjà cuits. Il suffit de programmer le type d'aliment et son poids.







Type d'aliment	Poids	Affichage
h-1 Réchauffage	150g	150
	250g	250
	350g	350
	450g	450
	600g	600
h-2 Plat unique	250g	250
	350g	350
	450g	450
h-3 Boisson / café	1 (environ 240g)	1
	2 (environ 480g)	2
	3 (environ 720g)	3
h-4 Petits pain / pâtisserie	1 (environ 70g)	1
	2 (environ 140g)	2
	3 (environ 210g)	3











1. Appuyez sur  pour afficher le type d'aliment correspondant ('h-1', 'h-2', 'h-3', 'h-4'); l'écran affiche **AUTO** et .
2. Programmez le poids à l'aide des touches  et .
3. Appuyez sur  pour démarrer le réchauffage; les symboles **AUTO** et  clignotent.

Programmes de cuisson automatiques

Ces programmes de cuisson automatiques sont pratiques pour cuire les aliments sans devoir spécialement programmer, par exemple, le temps de cuisson ou la puissance. Au démarrage d'un programme, la fonction en cours est signalée par le symbole correspondant affiché à l'écran (ex.  pour micro-ondes).

1. Appuyez sur  pour afficher le menu des programmes de cuisson automatiques.




- Dans le menu, sélectionnez le programme souhaité à l'aide des touches  et  .
L'écran affiche le symbole du programme sélectionné, de 'A-1' à 'A-10'.
- Appuyez sur  pour confirmer la sélection.
- Programmez le poids à l'aide des touches  et  .
- Appuyez sur  pour démarrer le programme.

Carte	Poids	Affichage
A-1  Poisson	150 g	150
	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
	650 g	650
A-2  Soupe	200 ml	200
	400 ml	400
	600 ml	600
A-3  Viandes	150 g	150
	300 g	300
	450 g	450
	600 g	600
A-4  Pain	50 g	50
	100 g	100
	150 g	150
A-5  Pizza	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-6  Gâteaux	475 g	475
A-7  Nouilles	50 g (à l'eau fraîche 450 g)	50
	100 g (à l'eau fraîche 800 g)	100
	150 g (à l'eau fraîche 1200 g)	150
A-8  Volailles	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
	1200 g	1200
A-9  Légumes	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
A-10  Pommes de terre	230 g	1
	460 g	2
	690 g	3

Programmation de programmes multiples

L'appareil peut être programmé pour effectuer une suite de 3 programmes consécutifs, par exemple, décongélation suivi de cuisson aux micro-ondes puis cuisson à chaleur tournante. Tous les programmes de décongélation, micro-ondes, gril ou chaleur tournante peuvent être sélectionnés, ainsi que les programmes combinés. Bien évidemment, tout programme de décongélation doit s'exécuter avant qu'un programme de cuisson puisse être lancé.

Exemple: décongeler des aliments avant leur cuisson, d'abord aux micro-ondes, puis à chaleur tournante.









1. Programmez la fonction décongélation (sans appuyer sur la touche ).
2. Programmez la fonction micro-ondes (sans appuyer sur la touche ).
3. Programmez la fonction chaleur tournante.
4. Appuyez sur la touche . L'écran affiche les symboles des programmes sélectionnés.

5 bips sonores indiquent la fin de l'ensemble du programme.

Astuce: Cette fonction mémoire est surtout pratique pour la cuisson des aliments à des puissances différentes. Une forte puissance peut être sélectionnée pour commencer, suivie d'une puissance réduite lorsque les aliments sont cuits pour assurer la garde au chaud et la distribution uniforme de la chaleur.



Minuterie



Il est possible de programmer le four à micro-ondes pour qu'il se mette en marche à une heure prédéfinie. Il est important cependant de vérifier que l'horloge du four est à l'heure avant d'utiliser la fonction minuterie.

1. Réglez l'heure (voir *Programmation de l'horloge*).
2. Sélectionnez le programme désiré; avec la fonction minuterie, vous pouvez sélectionner 3 programmes à l'exception des programmes de décongélation. **Ne pas** appuyer sur la touche  pour l'instant.
3. Appuyez sur ; l'heure actuelle est affichée et le chiffre des heures clignote.
4. Réglez les heures de l'heure de démarrage à l'aide des touches  et  (entre 0 et 23, ou 1 et 12, selon le format).
5. Appuyez sur ; le chiffre des minutes clignote.
6. Réglez les minutes de l'heure de démarrage à l'aide des touches  et  (entre 0 et 59).
7. Appuyez sur . Le programme sélectionné démarrera à l'heure programmée, 2 signaux sonore annonçant son démarrage.

Dispositif de verrouillage de sécurité enfants:

Ce dispositif de verrouillage empêche les enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.

Pour activer le dispositif de verrouillage, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. L'écran affiche le symbole .

Pour désactiver le dispositif de verrouillage, appuyez de nouveau sur la touche  pendant 3 secondes. Le symbole  disparaît de l'écran.

Remarque : En cas de problème lors de la mise en marche de l'appareil, vérifiez d'abord que le dispositif de verrouillage n'est pas activé.

Entretien et nettoyage en général

- Avant tout nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise secteur et qu'il s'est complètement refroidi.
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'eau. Empêchez toute pénétration d'eau (aussi minime soit-elle) dans les grilles de ventilation à l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. L'utilisation de nettoyeurs à vapeur pour nettoyer ce four est interdite.
- Les parois intérieures doivent être soigneusement nettoyées après chaque cycle de fonctionnement. La face intérieure et le châssis de la porte, ainsi que le cadre, doivent être maintenus propres.
- L'appareil dans son intégrité peut être essuyé à l'aide d'un chiffon non pelucheux légèrement humide et d'un détergent doux, puis soigneusement séché.
- Ne pas utiliser de produit d'entretien abrasif ou concentré. L'utilisation de nettoyeurs aérosols pour fours traditionnels est interdite.
- Le plateau tournant en verre et l'anneau de rotation sont lavables au lave-vaisselle. L'anneau de rotation, ainsi que le sillon situé sous le plateau tournant en verre, doivent être maintenus propres.
- La grille peut être nettoyée à l'eau chaude savonneuse.

Fiche technique

Dimensions extérieures: 520 mm (L) x 510 mm (P) x 335 mm (H)

Dimensions intérieures

- plateau tournant en verre: Ø 315 mm
- espace libre au-dessus du plateau tournant en verre: 185mm

Poids de l'appareil: environ 19.3 kilos

Tension de service: 230V ~ 50 Hz

Consommation totale d'énergie:

- gril: 1100 W
- micro-ondes: 1450 W
- chaleur tournante: 2500 W
- combinaison micro-ondes/gril: 1450 W

Réglages de la puissance des micro-ondes: 90 W - 900 W

Mise au rebut



Les appareils usagés ou endommagés doivent être rendus inutilisables en retirant le cordon d'alimentation. Si les installations locales de recyclage de ce type d'appareil vous sont inconnues, contactez les services compétents de votre municipalité.




Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi.

Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agrèées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifièe par le vendeur.

Programmeringsvoorbeelden

Opwarmen van een 1-gang maaltijd (ongeveer 350g)

Druk 2 maal op  (Display **h-2**) + druk 2 maal op  (Display **350g**) + druk op 






Magnetron aan op maximum vermogen gedurende 60 seconden

Druk 2 maal op 






Magnetron aan gedurende 5 minuten bij 80% vermogen (720 W)

2x  +  (Display **5:00**) + 

Hete-lucht functie aan gedurende 45 minuten op 160°C

 + 2x  (Display **160°C**) +  +  (Display **45:00**) + 






8 minuten grilleertijd

 + 5x  (Display **G-1**) +  +  (Display **8:00**) + 

Ontdooifunctie aan gedurende 10 minuten (400g)

 (Display **d-1**) +  (Display **400g**) + 










Combinatie microwave/grill aan gedurende 20 minuten

 + 3x  (Display **C-2**) +  +  (Display **20:00**) + 

Combinatie microwave/hete-lucht aan gedurende 30 minuten

 + 4x  (Display **C-1**) +  +  (Display **30:00**) + 

Ontdooifunctie aan gedurende 4 minuten, magnetron aan gedurende 6 minuten bij 100% vermogen (900W), gevolgd door 5 minuten grilleertijd

2x  (Display **d-2**) +  (Display **4:00**) +  +  (Display **6:00**) +  + 5x  (Display **G-1**) +  +  (Display **5:00**) + 

Beste klant,

Voordat men de combimagnetron gebruikt, moet men de gebruiksaanwijzing goed doorlezen en deze bewaren voor later gebruik. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

Opbouw

1. Deursluitingen
2. Kijkvenster
3. Binnenverlichting
4. Beschermende afdekking
5. Aandrijffunit
6. Rolring

Aufstellen des Gerätes

- Plaats de combimagnetron altijd op een stabiele en vlakke, hittebestendige ondergrond en zorg ervoor dat deze beschermd is tegen hitte en vochtigheid.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Zorg voor voldoende ventilatie. Plaats nooit voorwerpen op het apparaat en zorg ervoor dat er voldoende ruimte aanwezig is tussen het apparaat, de muur en andere voorwerpen:

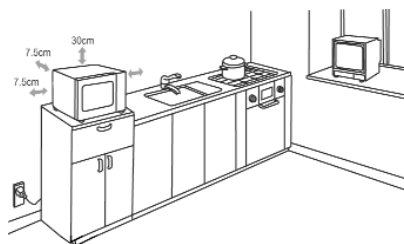
Eèn kant: 7.5 cm; andere kant
onbelemmerd

Achterkant: 7.5 cm

Bovenkant: 30.0 cm

De poten aan de onderkant van het apparaat mogen niet verwijderd worden.

Het apparaat mag nooit in een kast geplaatst worden. Wanneer men het apparaat neerzet, moet men ervoor zorgen dat het niet direct onder een keukenkastje of een ander voorwerp geplaatst wordt.



Aansluiting

Deze combimagnetron mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning zoals aangegeven op het typeplaatje. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder al het pakmateriaal aan de buiten- en binnenkant. Al deze materialen zijn geschikt voor recycling.
- Controleer na het uitpakken en elke keer wanneer men het apparaat aansluit op het stopcontact, het apparaat en het snoer op eventuele beschadigingen. Zorg ervoor dat de

deur (inclusief het kijkvenster en de deursluitingen) niet beschadigd of verbogen zijn en sluit de deur stevig in het deurframe. Dit is belangrijk om te voorkomen dat er geen microgolven vrijkomen tijdens het gebruik. Tevens moet men de behuizing van buiten en van binnen controleren om dezelfde redenen.

In geval van schade dit apparaat niet gebruiken totdat het gerepareerd is door een gekwalificeerd monteur.

- **Verwijder nooit** de zelfklevende, beschermende folie aan de binnenkant van de deur, aan de draaitafelunit, noch de grijsbruine afdekking (4) naast de verlichting aan de rechterkant van het interieur.
- Installeer de rolring en het glazen draaiplateau in het apparaat.
- Laat voordat men de combimagnetron gebruikt, het apparaat ongeveer 10 minuten opwarmen op de grillstand (zonder dat de magnetronfunctie geactiveerd is). Dit doet de geur verwijderen die normaal aanwezig is, wanneer men de grill voor de eerste keer gebruikt. Een kleine hoeveelheid rook zal zichtbaar zijn. Dit is normaal, maar zorg voor voldoende ventilatie.

Let op: Schakel het apparaat nooit aan tenzij het voedsel dat men wil koken of opwarmen in de combimagnetron geplaatst is. Gebruik van dit apparaat wanneer het leeg is, kan schade veroorzaken aan het apparaat.


Belangrijke aanwijzingen

- Wanneer men vloeistoffen opwarmt in de combimagnetron kan de vloeistof het kookpunt bereiken zonder dat dit zichtbaar wordt. Het is daarom erg belangrijk dat men zeer voorzichtig is met het aanpakken van bakjes tijdens het verwijderen ervan uit het apparaat.
Om overkoken te voorkomen, kan men een hittebestendige glazen staaf in een bakje plaatsen tijdens het verhittingsproces.
- Eieren in hun schaal of hele hardgekookte eieren mag men nooit in de combimagnetron opwarmen. Er is een grote kans dat deze exploderen zelfs als het opwarmingsproces al klaar is.
- **Pas op:** Het is ook zeer gevaarlijk om vloeistoffen of vast voedsel op te warmen in afgesloten bakjes daar ook hier het gevaar voor explosie zeer groot is.
- De inhoud van babyflessen of van glazen potjes met babyvoedsel moet goed geroerd of geschud worden om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig verdeeld wordt. **Om pijn en gevaarlijke verbrandingen te voorkomen, moet men altijd de temperatuur controleren voordat men het kind te eten geeft.**
- Wanneer men voedsel opwarmt of kookt dat verpakt is in brandbare materialen zoals plastic of papier, dan bestaat er gevaar dat deze materialen ontbranden. Het is tevens mogelijk dat voedsel uitdroogt of ontbrandt wanneer de gekozen kooktijd te lang is. Vet en olie zijn ook zeer brandbare stoffen. Het is daarom zeer belangrijk om bij het apparaat te blijven wanneer het in gebruik is. Zeer brandbare stoffen zoals geconcentreerde alcohol mogen natuurlijk nooit verhit worden.
- Wanneer er rook zichtbaar is tijdens gebruik, moet men de deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Om gevaar van verbranding te voorkomen moet men altijd een pannenlap gebruiken wanneer men voedsel uit de magnetron verwijderd. Keukengerei zal niet alleen heet

worden tijdens gebruik van de grill- en hete-lucht functies maar ook tijdens gebruik van de magnetron.

- Speciale voedselthermometers (zoals gebruikt in gewone bakovens) zijn niet geschikt voor gebruik in magnetrons.

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- **Attentie: bepaalde voedselsoorten kunnen tot ontbranding overgaan. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer men de magnetron-, grill-, hete-lucht- of de combinatiefuncties gebruikt.**
- De magnetronfunctie is alleen geschikt voor ontdooien, opwarmen en koken van voedsel. Geen verantwoordelijkheid wordt geaccepteerd wanneer er schade ontstaat tijdens onjuist gebruik van het apparaat of wanneer men de gebruiksaanwijzing niet volgt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Pas op:** Laat kinderen alleen de combimagnetron gebruiken onder begeleiding van een volwassene, tenzij men zeer duidelijke instructies heeft gegeven over het veilig gebruik van de combimagnetron. Zorg ervoor dat men duidelijk uitlegt welke gevaren er verbonden zijn aan het gebruik van de magnetron.
- **Waarschuwing** vanwege de hoge temperaturen welke ontstaan tijdens het gebruik in de combinatie functies, moeten kinderen dit apparaat niet gebruiken zonder begeleiding van een volwassene.
- Schakel het apparaat altijd uit na gebruik en verwijder de stekker uit het stopcontact:
 - voor het schoonmaken,
 - in geval van problemen.
- **Let op:** De buitenkant van dit apparaat kan zeer heet worden tijdens gebruik. Er kan stoom uitgestoten worden via de ventilatiegaten: **gevaar voor verbranding.** 
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen. Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met een hete ondergrond. Laat het snoer nooit los hangen.
- Wanneer de unit niet goed schoongemaakt wordt, zal de kwaliteit van de oppervlaktes verminderen, met mogelijk als gevolg een verkorting in levenscyclus, zowel als mogelijk gevaar voor de gebruiker.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. (Klas B overeenkomstig met EN 55011:1998+A1+A2)
- **Pas op:** Ieder onderhouds- of reparatiewerk dat aan de combimagnetron gedaan wordt waarbij men de beschermende platen moet verwijderen, is zeer gevaarlijk voor ongetrainde personen. Dit is inclusief de vernieuwing van het speciale snoer of het verwisselen van de binnenlamp. De magnetron mag nooit opengeschroefd worden behalve door getraind personeel. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan op aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres staat vermeld op de garantiekaart.

De magnetronfunctie (Groep II overeenkomstig met EN 55011:1998+A1+A2)

In dit apparaat wordt electromagnetische energie opgewekt, waardoor de moleculen in het voedsel (voornamelijk watermoleculen) versnellen en ervoor zorgen dat het voedsel warm wordt. Voedsel met een hoog watergehalte zal daarom sneller heet worden dan droog voedsel. De hitte wordt geleidelijk opgebouwd in het voedsel. Keukengerei, bakjes en borden die gebruikt worden, worden alleen heet vanwege het hete voedsel.

Gebruik altijd geschikt keukengerei

- Plaats voedsel nooit direct op het glazen draaiplateau. Gebruik altijd een geschikt bord of een bakje. Zorg ervoor dat het bakje niet buiten de rand van het glazen draaiplateau steekt.
- Metalen voorwerpen mogen nooit gebruikt worden in de magnetron daar deze de straling reflecteren waardoor het voedsel niet kan koken of opwarmen. Metalen voorwerpen veroorzaken ook vonken die schade aan het apparaat kunnen veroorzaken.
- Als vaste regel moet men geen metalen voorwerpen of aluminiumfolie gebruiken in de magnetron. Sommige verpakkingen hebben aluminiumfolie of metalen draden onder een laag papier en zijn daarom niet geschikt voor de magnetron.

Wanneer men in een recept aluminiumfolie moet gebruiken, zorg dan dat het voedsel goed luchtdicht is ingepakt en dat er voldoende ruimte, minimaal een **afstand van 2,5 cm**, tussen de aluminiumfolie en de binnenwand van de magnetron aanwezig is.

- Let er altijd op dat bakjes of borden geen metalen decoratie hebben zoals gouden randen of gekleurde metalen deeltjes. Loodkristallen voorwerpen zijn ook niet geschikt. Zorg er altijd voor dat bakjes geen holle onderdelen hebben (zoals in de handvaten). Poreus materiaal kan water hebben geabsorbeerd tijdens het schoonmaken en is daarom ook niet geschikt. Bakjes en keukengerei gemaakt van "melamine" kunststof absorberen energie en zijn ook niet geschikt.

- Gebruik van de magnetronfunctie

- Bakjes gemaakt van hittebestendig glas of porselein zijn zeer geschikt voor gebruik in de magnetron.

- Kunststof is alleen geschikt wanneer het hittebestendig is tot een temperatuur van 180 °C. Plasticfolie etc. moet doorgeprikt worden om ervoor te zorgen dat de hoge druk weg kan tijdens het koken.

Kookgerei dat speciaal ontworpen is voor gebruik in de magnetron is te verkrijgen bij de meeste huishoudspeciaalzaken.

- Bakjes en borden kunnen getest worden om te zien of ze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Plaats het voorwerp (zonder voedsel) op het glazen draaiplateau; schakel het apparaat aan, zet het op "Hoog" en laat het apparaat ongeveer 20 seconden draaien. Luister of krakende geluiden te horen zijn en kijk goed uit voor kleine vonkjes. Wanneer men deze verschijnselen waarneemt, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit. Het is ook zeer belangrijk om de temperatuur van het keukengerei te controleren. Een geschikt bord of bakje zal alleen maar een beetje warm worden.

- Gebruik van de grill of hete-lucht-functie

- Wanneer men de grill- of hete-luchtfuncties gebruikt, mag men hittebestendig keukengerei gebruiken dat geschikt is voor gewone ovens. Gebruik geen kunststof

materiaal wanneer men de grill gebruikt.

- Het voedsel dat men wil koken wordt direct op het grillrek geplaatst welke dan op de glazen draaiplaat geplaatst wordt.



- **Gebruik van magnetron/grill- of magnetron/hete-lucht-combinatiefuncties**

- Wanneer men de magnetron/grill-combinatie of de magnetron/hete-lucht-combinatie gebruikt zullen de magnetron en grill- of hete-lucht-functie na elkaar werken. Het keukengerei moet daarom geschikt zijn voor de magnetron **en** tevens hittebestendig zijn. Vanwege de hoge temperatuur is het beter om geen kunststof te gebruiken. Het grillrek van deze unit is geschikt voor de microwave oven. Zorg ervoor dat de containers die men gebruikt geen metalen onderdelen bevatten.




Gebruik

Algemene informatie over programmering van het apparaat

Voor optimale resultaten, deze microwave oven gebruikt ultramoderne elektronica

- Als op gelijk welke bedieningsknop is gedrukt, wordt de correcte invoer door één pieptoon bevestigd.
- Als een programmareeks in uitvoering is, kan de in gebruik zijnde instelling zichtbaar worden gemaakt door op de bijbehorende toets te drukken. B.v., als tijdens het magnetronprogramma op  wordt gedrukt, zal de geselecteerde vermogensinstelling visueel worden weergegeven.
- Een programma kan worden onderbroken of opnieuw worden gestart door op  te drukken.


Algemene volgorde van bediening

- Plaats het voedsel dat opgewarmd moet worden in een geschikt bakje. Plaats het bakje op het draaiplateau van de magnetron.
 - Wanneer voedsel wordt gekookt met gebruik van microgolven moet het afgedekt worden om uitdrogen te voorkomen. Glazen of kunststof deksels geschikt voor gebruik in magnetrons zijn te verkrijgen bij huishoudspeciaalzaken.
 - Wanneer men de magnetron/grill-combinatie of de magnetron/hete-lucht combinatie gebruikt, mag men het voedsel niet afdekken. Het voedsel wordt direct op het grillrek geplaatst welke dan op de glazen draaiplaat geplaatst wordt.
- Sluit de deur en kies het gewenste programma.
- Wanneer men het programma activeert, begint het draaiplateau te draaien; als het apparaat in werking is zal de binnenverlichting aanblijven.
- Als de deur wordt geopend wanneer het apparaat in werking is of op  wordt gedrukt, (b.v. om het voedsel te roeren of om te draaien teneinde er zeker van te zijn dat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld), zullen de timer- en programmafuncties worden onderbroken. Wanneer nodig, mag de kooktijd verandert worden. Het programma zal alleen automatisch verder gaan nadat de deur gesloten is en op de  toets wordt gedrukt.
- Druk tweemaal op  om het programma te onderbreken .
- 5 pieptonen geven aan dat de voorgeprogrammeerde tijd is verstreken; op hetzelfde moment zal de binnenverlichting worden uitgeschakeld.
- Open de deur en verwijder het bakje met voedsel.
- Om te zorgen dat de warmte gelijkmatig over het voedsel verdeeld wordt kan men het








- voedsel enkele minuten laten staan.
- De kooktijd hangt af van verschillende factoren.
 - De microgolven zullen door het oppervlak van het voedsel gaan. Voor grote stukken voedsel zal een langere kooktijd nodig zijn dan voor dezelfde hoeveelheid voedsel in kleine stukken gesneden. Zorg er ook voor dat het voedsel gelijkmatig over het bord wordt uitgespreid.
 - Om te zorgen dat alle bacteriën in het voedsel vernietigd worden, moet het voedsel blootgesteld worden aan een hoge temperatuur gedurende een lange periode.
 - Als regel geldt: halve hoeveelheid - halve tijd.
dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.

Instellen van de klok:


Wanneer de klok op het powernet is aangesloten, geeft deze '0:00' aan en zal men een akoestisch signaal horen.


Let op: De tijd display begint niet te tellen totdat de klok is ingesteld. Het tijd instel proces kan gestopt worden door op de  toets te drukken.

Na een stroomstoring moet de klok opnieuw worden ingesteld.





1. Druk op  èèn of twee keer om een 24- of 12-uur display te kiezen. De display geeft **24H** of **12H** aan.
2. Druk op  of  om het juiste uur in te stellen. Het uur moet tussen **0-23** (voor 24H) of **1-12** (voor 12H) zijn.
3. Druk op . De minuut nummers beginnen te knippen.
4. Druk op  of  om de juiste minuten in te stellen. De ingestelde tijd moet tussen **0-59** zijn.
5. Druk op  om het tijd instellen te voltooien. Het ':' symbool knippert en de juiste tijd zal aangeven worden.

De magnetronfunctie

Voordat de programmareeks voor koken gestart wordt, moet het apparaat geprogrammeerd worden door de juiste stand (microwave), het benodigde vermogen en de kooktijd te selecteren. Het vermogen wordt geselecteerd door bij herhaling op  te drukken. De kooktijd kan ingesteld worden tot een maximum van 95 minuten.

	Vermogensinstellingen			
	Vermogen (P)	Display	Type	
1 x	900W	P100 (100%)	Hoog	Opwarmen vloeistoffen, koken
2 x	720W	P 80 (80%)	Middelhoog	Ontdooien en opwarmen diepvriesmaaltijden
3 x	450W	P 50 (50%)	Midden	Koken fijn voedsel
4 x	270W	P 30 (30%)	Ontdooien	Ontdooien
5 x	90W	P 10 (10%)	Laag	Ontdooien fijn voedsel



Voorbeeld: Om de magnetronfunctie voor een kooktijd van 5 minuten bij 50% vermogen te programmeren.

1. Druk op  3 keer. De display zal **P 50** en  aangeven.
2. Druk op  of , totdat de display **5:00** aangeeft.
3. Druk op . Het symbool  begint te knippen op de display.

Let op: De volgende stappen worden gebruikt voor het instellen van de kooktijd:












0 – 1 minuut	:	5-seconden stappen
1 – 5 minuten	:	10-seconden stappen
5 – 10 minuten	:	30-seconden stappen
10 – 30 minuten	:	1-minuut stappen
30 – 95 minuten	:	5-minuut stappen

Hete-lucht-functie

Met deze functie zal hete lucht door het apparaat circuleren. Hierbij wordt een gelijkmatig kook- en bruiningsproces bereikt. Het voorprogrammeerbare temperatuur bereik van dit apparaat is tussen 140°C en 230°C. De temperatuur is ingesteld met gebruik van de  en  toetsen. De kooktijd kan ingesteld worden tot een maximum van 95 minuten.

Indien gewenst wordt de oven voorverwarmd. Kies het gewenste temperatuurniveau en druk “Start”.

Voorbeeld: Het apparaat moet worden voorverwarmd tot 200 °C, gevolgd door een grilltijd van 30 minuten.

1. Druk op  . 140°C begint te knipperen op de display, en het symbool  wordt zichtbaar.
2. Gebruik de  en  toetsen om de temperatuur naar 200°C te zetten.
3. Druk op  om de temperatuur stand vast te leggen.
4. Druk op  om het opwarm proces te starten.
5. Het  symbool en de rode indicatie ‘200°C’ zal knipperen als het voorverwarmings proces gestart is. Wanneer de voorgeprogrammeerde temperatuur bereikt is, zal de rode indicatie ‘200°C’ stoppen met knipperen.
6. Open de deur, plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.
7. Druk op  of  , totdat de display 30:00 aangeeft.
8. Druk op  om het kookproces te starten. Het symbool  knippert op de display; tijdens het verwarmingsproces, zal de rode indicatie ‘200°C’.ook zichtbaar worden.









Noot: Stap 4 en 5 kan achterwege gelaten worden als voorverwarmen niet nodig is.

De grillfunctie

Het grillproces maakt gebruik van stralingshitte om het voedsel te bewerken. Dit programma is geschikt voor het koken van gegratineerde gerechten of voor het grillen van dunne stukken vlees.

Kies de gewenste grilltijd. De grilltijd kan ingesteld worden tot een maximum van 95 minuten. Het vermogen van de grillfunctie kan niet gewijzigd worden. Omdat het vlees omgedraaid moet worden als één zijde voldoende gebruid is en het uit de magnetron genomen moet worden als beide kanten gaar zijn, moet dit hele proces goed in de gaten gehouden worden.

Voorbeeld: Programmeer de grillfunctie voor 30 minuten.












1. Druk op  . 140°C begint te knipperen op de display, en het symbool  wordt zichtbaar.
2. Gebruik de  en  toets om de grill functie te kiezen. De indicatie ‘G-1’ knippert op de display; als toevoeging, zal het symbool  zichtbaar worden.
3. Druk op  om de grill functie vast te leggen.
4. Gebruik de  en  toetsen om de gewenste kooktijd in te stellen.

5. Druk op  om het grill proces te starten. Het symbool  zal knipperen op de display.


Combinatie functies

Wanneer men de combinatie functies gebruikt, zullen de microwave, hete/lucht en grill functies afwisselend met verschillende tijd standen starten. Gebruik van de verschillende combinatie zal helpen de gehele kooktijd te verlagen. Deze programma's zijn nuttig voor vis, aardappels, soufflés of 'au gratin' koken.

Functie	Display	Microwave	Grill	Hete lucht
Combi 1	C-1	●		●
Combi 2	C-2	●	●	
Combi 3	C-3		●	●
Combi 4	C-4	●	●	●

1. Druk op . **140°C** begint te knipperen op de display, en het symbool  wordt zichtbaar.
2. Gebruik de  en  toetsen om de gewenste combinatie functies in te stellen. De indicaties 'C-1', 'C-2', 'C-3' of 'C-4' beginnen te knipperen, en het corresponderende (, of , of ) symbool wordt zichtbaar.
3. Druk op  om de gekozen combinatie vast te leggen.
4. Gebruik de  en  toetsen om de gewenste kooktijd in te stellen.
5. Druk op  om het kookproces te starten. Het corresponderende symbool voor de gekozen functie knippert op de display.

Snelprogramma

De meest gebruikte magnetronprogramma's kunnen worden opgeroepen door alleen op  te drukken. Met deze functie is de magnetron-vermogensinstelling **altijd** 100%. Iedere keer dat men op de toets drukt zal er 30 seconden bij de kooktijd komen.

Note: het kookproces begint onmiddellijk nadat de toets voor de eerste keer is ingedrukt.

Voorbeeld: Om de magnetronfunctie voor een kooktijd van 2 minuten te programmeren bij 100% vermogen.

1. Druk 4 keer op . De display geeft **2:00** aan en het  symbool zal knipperen.









Ontdooiprogramma volgens tijd of gewicht ()

Het ontdooiprogramma is nuttig voor het ontdooien van voedsel door het gewicht van het te ontdooien voedsel in te voeren, of door rechtstreeks de ontdooitijd in te voeren. Voor fijn voedsel bevelen wij ontdooien op de 'Lage' level aan (zie tabel *Power zetting*), om te zorgen dat het voedsel met een gelijkmatige lage temperatuur stand ontdooit.

De indicatie 'd-1' vertegenwoordigd gewicht gebaseert ontdooien; 'd-2' vertegenwoordigd tijd gebaseert ontdooien.

Nuttige tips:







- Het ontdooiproces moet met regelmatige tussenpozen worden onderbroken en de porties voedsel die reeds ontdooid zijn, moeten uit de magnetron worden verwijderd. Dit voorkomt dat voedsel dat al is ontdooid tijdens het verder ontdooien niet wordt verwarmd.

- Voor het geval het voedsel niet helemaal is ontdooid als de voorgeprogrammeerde ontdooitijd verstreken is, dan verdient het aanbeveling eventuele verdere ontdooitijden steeds met perioden van niet meer dan 1-minuut te verlengen tot het voedsel helemaal is ontdooid.
 - Men moet voedsel dat in kunststof bakjes is opgeslagen of in plastic is verpakt een poosje laten staan nadat het uit de diepvriezer is gehaald. Wacht tot het voedsel gemakkelijk van het plastic kan worden losgemaakt voordat het in een bakje wordt gedaan, dat geschikt is voor magnetrons.
1. Druk op  eenmaal of tweemaal. De display geeft 'd-1' of 'd-2' aan, en ook, de symbolen  en .
 2. Gebruik de  en  toetsen om het gewicht in te stellen van het voedsel wat men wil ontdooien (tussen 100g en 2000g) of de gewenste ontdooitijd (tussen 00:05 en 95:00).
 3. Druk op  om het ontdooi proces te starten. Een akoestisch signaal is hoorbaar, en de symbolen  en  beginnen te knipperen

Opwarmfunctie


De opwarmfunctie is bruikbaar voor het opwarmen van voorgekookte maaltijden. Voor programmeren, is het genoeg om het soort voedsel en het gewicht aan te geven.








Soort voedsel	Gewicht	Display
h-1 Opwarmen	150g	150
	250g	250
	350g	350
	450g	450
	600g	600
h-2 1-gang maaltijd	250g	250
	350g	350
	450g	450
h-3 Drank / koffie	1 (ongeveer 240g)	1
	2 (ongeveer 480g)	2
	3 (ongeveer 720g)	3
h-4 Broodjes / gebakjes	1 (ongeveer 70g)	1
	2 (ongeveer 140g)	2
	3 (ongeveer 210g)	3











1. Druk op  totdat het geschikte voedseltype is aangeven ('h-1', 'h-2', 'h-3', 'h-4'). De display geeft **AUTO** en  aan.
2. Gebruik de  en  toetsen om het gewicht in te stellen.
3. Druk op  om het opwarmproces te starten. De symbolen **AUTO** en  beginnen te knipperen.

Automatische kookprogramma's

Deze automatische kookprogramma's zijn nuttig als voedsel gekookt wordt zonder dat specifieke instellingen geprogrammeerd hoeven te worden zoals vermogen of kooktijd.

Wanneer een programma gestart is, zal de huidige gekozen functie aangeven worden door het geschikte symbool op de display (d.w.z.  voor microwave).

1. Druk op  om het menu voor de automatische kookprogramma's te openen.
2. Gebruik de  en  toetsen om het gewenste programma van het menu te kiezen. De display geeft het overeenkomende programma symbool aan 'A-1' tot 'A-10'.
3. Druk op  om het programma vast te leggen.
4. Gebruik de  en  toetsen om het gewenste gewicht vast te leggen.
5. Druk op  om het programma te starten.




Menu	Gewicht	Display
A-1  Vis	150 g	150
	250 g	250
	350 g	350
	450 g	450
	650 g	650
A-2  Soep	200 ml	200
	400 ml	400
	600 ml	600
A-3  Vlees	150 g	150
	300 g	300
	450 g	450
	600 g	600
A-4  Brood	50 g	50
	100 g	100
	150 g	150
A-5  Pizza	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
A-6  Cakes	475 g	475
A-7  Noedels, pasta	50 g (met koud water 450 g)	50
	100 g (met koud water 800 g)	100
	150 g (met koud water 1200 g)	150
A-8  Gevogelte	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
	1200 g	1200
A-9  Groenten	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
A-10  Aardappels	230 g	1
	460 g	2
	690 g	3

Instelling van meervoudige programma's

De magnetron kan worden ingesteld tot een maximum van 3 programma's die in tijd op elkaar volgend zijn. Met andere woorden, ontdooien gevolgd door in de magnetron zetten en daarna met hete-lucht koken. Er kan een keuze worden gemaakt uit een willekeurig ontdooi-, magnetron-, grill- of hete-lucht programma, als uit een combinatie van de

programma's. Het spreekt voor zich dat een -ontdooi programma moet hebben plaatsgevonden voordat met een kookprogramma kan worden gestart.

Voorbeeld: om voedsel te ontdooien voordat het gekookt wordt eerst de magnetronfunctie gebruiken en daarna de hete-lucht functie.









1. Programmeer de ontdooifunctie (zonder op  te drukken).
2. Programmeer de magnetronfunctie (zonder op  te drukken).
3. Programmeer de hete-lucht functie.
4. Druk op . Het display geeft de correcte symbolen voor de geselecteerde programma's weer.

5 Pieptonen geven aan dat het hele programma beëindigd is.

Tip: Deze geheugenfunctie is vooral nuttig als de magnetron wordt gebruikt om voedsel te koken bij verschillende vermogensinstellingen. Als aanvankelijk een hogere vermogensinstelling geselecteerd wordt, kan het vermogen in een later stadium worden verlaagd om het voedsel warm te houden en om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig verdeeld blijft als het voedsel gereed is.



Tijdklok



De microwave kan zodanig voorgeprogrammeert worden dat het zal starten op een vastgestelde tijd. Echter, controleer altijd eerst of de tijd op het apparaat juist is ingesteld voordat men de tijdklok functie gebruikt.

1. Zet de tijd (zie *zetten van de klok*).
2. Zet het gewenste programma. De unit geeft de mogelijkheid om 3 programmas in te stellen; echter, geen van de ontdooiprogrammas kunnen uitgekozen worden met de tijdklok. Druk **nooit** op de  toets.
3. Druk op . De huidige tijd word aangegeven en de uur display zal knipperen.
4. Gebruik de  en  toetsen om het gewenste uur in te stellen (tussen 0-23 resp. 1-12) waar men de unit op wil laten starten.
5. Druk op . De minuten display zal knipperen.
6. Gebruik de  en  toetsen om de gewenste minuten in te stellen (tussen 0-59) waar men de unit op wil laten starten.
7. Druk op . Het gewenste programma zal starten op de voorgeprogrammeerde tijd, wanneer 2 akoestische signalen hoorbaar zullen zijn.

Veiligheidsinrichting voor kinderen:

Deze veiligheidsinrichting dient om te voorkomen dat kinderen het apparaat zonder toezicht in werking stellen.

Om de veiligheidsinrichting te activeren, druk op  gedurende 3 seconden. Het  symbool (sluitsymbool) wordt op het display weergegeven.

Om de veiligheidsinrichting uit te schakelen, druk opnieuw op  gedurende 3 seconden. Het  symbool verdwijnt van het display.

Noot: Ingeval u met het apparaat een schakelprobleem heeft, eerst controleren of de veiligheidsinrichting niet geactiveerd is.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Voordat men het apparaat schoonmaakt moet men zorgen dat de stekker uit het stopcontact is gehaald en het apparaat volledig is afgekoeld.

- Maak het apparaat niet schoon met water. Zorg ervoor dat geen water - hoe klein de hoeveelheid ook is - in de ventilatiegaten komt aan de binnen- of buitenkant van het apparaat. Gebruik geen stoomapparaten voor het schoonmaken.
- De binnenkant moet schoongemaakt worden na ieder gebruik. De binnenkant van de deur en het deurframe moet altijd schoongemaakt worden.
- Het hele apparaat mag schoongemaakt worden met een vochtige pluisvrije doek en een zachte huishoudzeep. Veeg goed droog hierna.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Spuitbussen die speciaal ontworpen zijn voor het schoonmaken van gewone ovens mogen niet gebruikt worden.
- Het glazen draaiplateau en de rolring zijn geschikt voor de vaatwasmachine. De rolring en het oppervlak onder het glazen draaiplateau moeten altijd schoongehouden worden.
- De grillrek mag met warm water en zeep worden gereinigd.

Technical specifications

Buitenmaten: 520 mm (W) x 510 mm (D) x 335 mm (H)

Binnenmaten

- glazen draaiplateau: Ø 315 mm
- ruimte boven het glazen draaiplateau: 185mm

Gewicht apparaat: ca. 19,3 kg

Gebruiksvoltage: 230V~ 50 Hz

Totaal stroomgebruik:

- grill: 1100 W
- magnetron: 1450 W
- hete-lucht oven: 2500 W
- magnetron/grill-combinatie: 1450 W

Opbrengst magnetronvermogen: 90 W - 900 W

Weggoeien

Oude of beschadigde apparaten moeten onbruikbaar gemaakt worden door de kabel te verwijderen. Neem contact op met de plaatselijke gemeente als u niet weet waar u uw afgedankte apparaat ter recycling aan kunt bieden.

Garantieverklaring



Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.