



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiokaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.

GEBRUIKSAANWIJZING

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE

MAGNETRON

T2144

FOUR MICRO ONDES

MIKROWELLENHERD

MICROWAVE OVEN

NL	
Handleiding	3 - 27
FR	
Notice d'utilisation	29 - 53
DE	
Anleitung	55 - 79
EN	
Manual	81 - 105

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés

Benutzte Piktogramme - Pictograms used



Belangrijk om te weten - Important à savoir
Wissenswertes - Important information



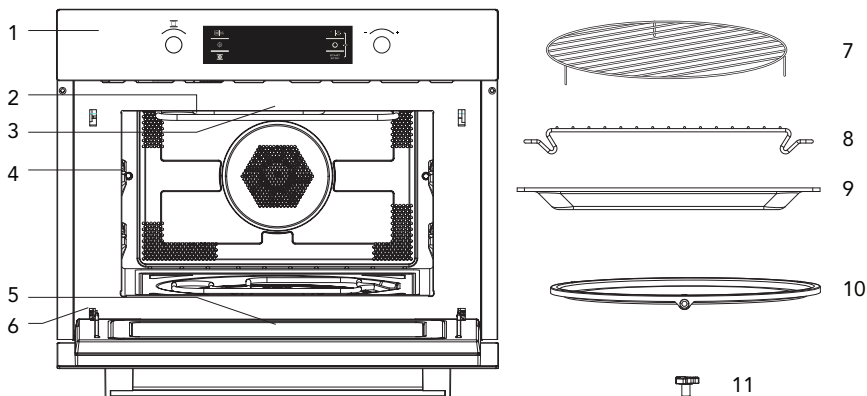
Tip - Conseil - Tipp - Tip

1 Uw combimagnetron	
1.1 Toestelbeschrijving	4
1.2 Bedieningspaneel	4
1.3 Inleiding	5
2 Veiligheidsvoorschriften	6
3 Vóór gebruik	
3.1 Vóór het eerste gebruik	7
3.2 De klok instellen	7
3.3 Testen	8
3.4 Wat wel, wat niet	8 - 9
4 Werking	9
5 Bediening	
5.1 Algemeen	10 - 11 - 12
5.2 Magnetronfuncties	13
5.3 Ovenfuncties	14
5.4 Combimagnetronfuncties	15
5.5 Automatische kookprogramma's	16 - 17
5.6 Voorverwarmen	18
5.7 Kinderslot	19
5.8 Pauze	19
6 Kooktips	20 - 21 - 22
7 Onderhoud	23
8 Storingen	24
9 Installatievoorschrift	
9.1 Technische gegevens	25
9.2 Productspecificaties	25
9.3 Elektrische aansluiting	25
9.4 Belangrijke aanwijzingen voor het installeren	25
9.5 Plaatsing	26
9.6 Inbouwmaten	26
9.7 Inbouwen	26
10 Bijlagen	27

1 Uw combimagnetron



1.1 Toestelbeschrijving



- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1. Bedieningspaneel | 7. Rond rooster |
| 2. Grillelement | 8. Rechthoekig rooster |
| 3. Lamp | 9. Glazen plateau |
| 4. Insteekniveau | 10. Draaiplateau |
| 5. Ruit magnetrondeur | 11. Aandrijving draaiplateau |
| 6. Scharnier | |

1.2 Bedieningspaneel



- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1. Functiekноп | 6. Klokttoets |
| 2. Vermogen-/gewichttoets | 7. Start-/pauzetoets |
| 3. Snel voorverwarmen toets | 8. Kinderslot |
| 4. Aan-/uittoets | 9. Selectieknop |
| 5. Temperatuur-/automenutoets | |



1.3 Inleiding

Koken in uw nieuwe combimagnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel. Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en het onderhoud van uw combimagnetron.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

Veel kookplezier!



Lees voor gebruik eerst de separate veiligheidsvoorschriften!

3.1 Vóór het eerste gebruik

Gebruik bij voorkeur het ovenrooster voor het bereiden van gerechten. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!

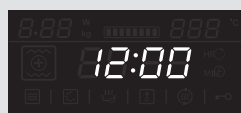
- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de combimagnetron op beschadigingen. Installeer de combimagnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Leg het draaiplateau in het midden van de ovenruimte met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. De combimagnetron mag niet gebruikt worden zonder draaiplateau.
- Sluit de combimagnetron op het elektriciteitsnet aan.

3.2 De klok instellen

Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet u eerst de klok instellen. In de display knippert '00:00'. De klok loopt zolang de combimagnetron op netspanning is aangesloten.



1. Draai aan de **selectieknop** om de tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59).
2. Na het instellen hoort u een geluidssignaal en de tijd stopt met knipperen.
De klok is ingesteld.



Opmerkingen



- Als u op een later tijdstip de tijd wilt wijzigen, moet u eerst lang op de **kloktoets** drukken. De actuele tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd. Draai aan de **selectieknop** om de nieuwe tijd in te stellen en druk vervolgens weer op de **kloktoets** ter bevestiging.
- Als u de tijd niet in de display wilt zien, drukt u kort op de **kloktoets**. De tijd verdwijnt.

3 Vóór gebruik



Druk nogmaals kort op de **klloktoets** en de tijd verschijnt weer in de display.

3.3 Testen

Plaats een glas water in de ovenruimte. Test de combimagnetron op juiste werking door de combimagnetron één minuut op de hoogste stand in te schakelen. Het water moet na afloop heet zijn.

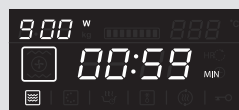
1. Zet de combimagnetron aan door op de **aan-/uittoets** te drukken.

De combimagnetron staat nu op het hoogste vermogen ingesteld (900 W). De tijd (1 minuut) knippert.

2. Druk op de **start-/pauzetoets**.

De combimagnetron schakelt in op de hoogste stand en de tijd telt af. Na afloop verschijnt de huidige tijd in de display en u hoort 5 keer een geluidssignaal.

De magnetron schakelt vanzelf uit.



START
STOP

3.4 Wat wel, wat niet

Als de combimagnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; de combimagnetron schakelt uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet. Druk na het sluiten van de deur op de **start-/pauzetoets** om de combimagnetron weer in te schakelen.



De combimagnetron is niet geschikt voor:

- het innemen van etenswaren;
- het verhitten van frituurolie;
- het koken van eieren in de schaal in verband met explosiegevaar (ook nadat de combimagnetron uitgeschakeld is).



Niet alle materialen mogen in de combimagnetron. In onderstaande tabel wordt aangegeven welke materialen u wel en niet mag gebruiken.

- **Voorzichtig!** Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de combimagnetron (let op serviesgoed met goud- of zilverkleurige randjes).
 - **Let op!** Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken alvorens deze in de combimagnetron te plaatsen.

Materiaal	Toegestaan
Papier	Ja
Aluminiumfolie	Ja
Huishoudfolie	Ja
Aluminium bakjes	Nee
Diepvries/combimagnetron servies	Ja
Hittebestendig plastic	Ja
Ongeglazuurd aardewerk	Nee
Geglazuurd aardewerk	Ja
Metalen kookgerei	Nee
Normaal glas	Ja
Pyrex, ander ovenvast glas en keramiek	Ja
Serviesgoed met metaalhoudende sierrand	Nee
Metalen sluitstrip	Nee
Kwikthermometer	Nee
Afgesloten pot	Nee
Fles met nauwe hals	Nee
Braadzakken	Ja

Hoe werkt de magnetron

Een magnetron is een kooktoestel dat door middel van microgolven voedsel verhit.

Microgolven zijn elektromagnetische golven, net zoals radio- en tv-golven. Een radio zet deze golven om in geluid. In een magnetron worden de golven omgezet in warmte.

De warmte ontstaat doordat de microgolven water- en vetmoleculen, die altijd in voedsel aanwezig zijn, snel laten bewegen. Hierdoor schuren de moleculen snel langs elkaar en ontstaat er wrijving. Deze wrijving veroorzaakt warmte (wrijf maar eens snel met uw handen langs elkaar).

De magnetron verhit voedsel zeer intensief, aangezien de golven direct het voedsel binnendringen. De golven warmen dus niet alleen de buitenkant van het gerecht op, maar dringen door tot de kern. Ten opzichte van de conventionele manier van koken is de bereidingstijd bij kleine hoeveelheden voedsel veel korter.

5.1 Algemeen

5.1.1 Magnetronvermogens

In onderstaande tabel ziet u uit welke vijf magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk het vermogen te wijzigen door op de desbetreffende toets te drukken (zie 5.2 en 5.4).

Vermogen	Gerecht
900 W	<ul style="list-style-type: none"> - Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
700 W	<ul style="list-style-type: none"> - Opwarmen - Koken van paddestoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
450 W	<ul style="list-style-type: none"> - Koken van rijst en soep
300 W	<ul style="list-style-type: none"> - Ontdooien - Chocola en boter smelten
100 W	<ul style="list-style-type: none"> - Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg

5.1.2 Temperatuur wijzigen








Tijdens gebruik is het mogelijk de temperatuur te wijzigen (zie 5.3 en 5.4). De status van de temperatuur is af te lezen in de LED-balk. De ingestelde temperatuur is bereikt als alle blokjes van de LED-balk verlicht zijn.











5.1.3 Kookduur wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk de kookduur te wijzigen (zie 5.3 en 5.4). De stappen voor het instellen van de kookduur zijn als volgt (de maximale kookduur is afhankelijk van de gekozen modus):

Instellen	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Stap	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

5.1.4 Alle functies

Functie		Modus		
	Magnetron		Magnetron	Magnetron (zie 5.2) Gebruik de magnetronfunctie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.
	Oven		Hetelucht	Hetelucht (zie 5.3) Met de hetelucht oven kunt u gerechten bereiden op dezelfde manier als in een traditionele oven. De magnetron wordt hierbij niet gebruikt. U wordt geadviseerd de oven voor te verwarmen tot de juiste temperatuur voordat u het gerecht in de oven plaatst.
			Grill met ventilator	Grill met ventilator (zie 5.3) Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden en tegelijkertijd een bruin korstje te geven.
			Hetelucht + Onderwarmte	Hetelucht + Onderwarmte (zie 5.3)
			Grill	Grill (zie 5.3) De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis.

Functie		Modus	
 + 	Magnetron + Oven		Hetelucht Magnetron + Hetelucht (zie 5.4) Gebruik deze functie om snel gerechten te braden.
			Grill met ventilator Magnetron + Grill met ventilator (zie 5.4)
			Hetelucht + Onderwarmte Magnetron + Hetelucht + Onderwarmte (zie 5.4)
			Grill Magnetron + Grill (zie 5.4) Deze functie is ideaal om snel gerechten te koken en tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kunt u er ook mee gratineren. De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De magnetron kookt en de grill braadt.
	Ontdooien		d01 + d02 Ontdooien (zie 5.5)
	Auto-programma's		P01 - P13 Automatische kookprogramma's (zie 5.5)
	Voorverwarmen	x	Voorverwarmen (zie 5.6)
	Kinderslot	x	Kinderslot (zie 5.7)



Opmerking

Zie pagina 20 t/m 22 voor kooktips en informatie over gerechten.

5.2 Magnetronfuncties



- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.
- **Waarschuwing!** Let op met babyvoeding:
 - **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
 - **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
- **Waarschuwing!** Bestek en serviesgoed kunnen heet zijn na gebruik van de magnetron.

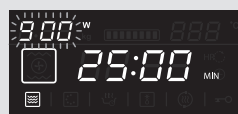


1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen.

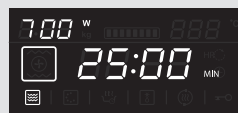
'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.



2. Draai aan de **selectieknop** om de kookduur in te stellen. De maximale kookduur is afhankelijk van het ingestelde vermogen.



3. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het magnetronvermogen in te instellen. '900' knippert in de display.



4. Draai aan de **selectieknop** om het magnetronvermogen in te stellen (tussen 100 W en 900 W). Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets** of wacht totdat het vermogen in de display stopt met knipperen. *U hoort een geluidssignaal.*



5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. *Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.*

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combimagnetron na 15 minuten automatisch uit.



5.3 Ovenfuncties

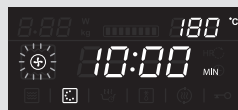


1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen.

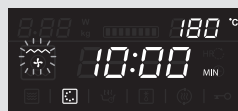
'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.



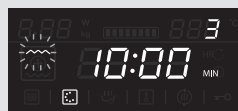
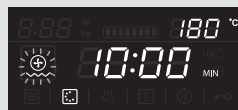
2. Draai de **functieknop** één positie naar rechts. Het 'heteluchtsymbool' knippert. Tijd en temperatuur verschijnen in de display en het ovenfunctie icoon is zichtbaar.



3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een modus te kiezen (zie de tabel op pagina 11). Als het symbool stopt met knipperen, is de gekozen modus actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.



4. U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**. De tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens de gewenste tijd/temperatuur/stand in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**.



De in te stellen tijd/temperatuur is afhankelijk van de gekozen modus.



5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combimagnetron na 15 minuten automatisch uit.

5.4 Combimagnetronfuncties

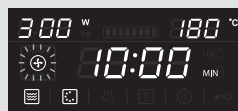


1. Druk op de **aan/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen.

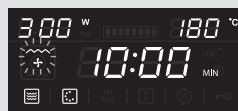
'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.



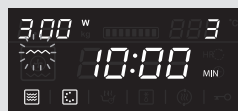
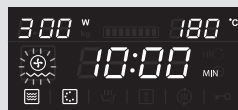
2. Draai de **functieknop** twee posities naar rechts. Het 'heteluchtsymbool' knippert. Tijd en temperatuur verschijnen in de display en het magnetronfunctie icoon en ovenfunctie icoon zijn zichtbaar.



3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een modus te kiezen (zie de tabel op pagina 12). Als het symbool stopt met knipperen, is de gekozen modus actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.



4. U kunt nu bij elke modus (indien gewenst) het vermogen, de tijd en/of de temperatuur wijzigen (bij de grill; stand 1, 2 of 3, waarbij 3 de hoogste stand is). Hiervoor drukt u op de **vermogen-/gewichttoets**, de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**. Het vermogen, de tijd of temperatuur (stand) gaat knipperen. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens het gewenste vermogen, de gewenste tijd en/of temperatuur/stand in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets**, de **kloktoets** of de **temperatuur-/automenutoets**.



Het in te stellen vermogen en de in te stellen tijd/temperatuur is afhankelijk van de gekozen modus.



5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combimagnetron na 15 minuten automatisch uit.



5.5 Automatische kookprogramma's

Er zijn 15 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te kiezen en vervolgens het gewicht in te stellen. In het gekozen programma zijn het vermogen, de tijd en de temperatuur al vastgelegd.

Programma	Categorie	Item
d01 (ontdooien)**	Vlees, kip en vis	<i>U hoort een geluidssignaal, waarna de combimagnetron stopt. Draai het gerecht om en druk op de start-/pauzetoets om het ontdooiprogramma te vervolgen.</i>
d02 (ontdooien)**	Brood, gebak en fruit	
P01**	Groenten	Verse groenten
P02**	Bijgerechten	Gekookte aardappelen (geschild)
P03*	Bijgerechten	Gebakken aardappelen <i>U hoort een geluidssignaal. Draai de aardappelen om. De combimagnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.</i>
P04	Kip/vis	Stukjes kip/vis <i>U hoort een geluidssignaal. Draai de stukjes kip om. De combimagnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.</i>
P05*	Deegwaren	Cake
P06*	Deegwaren	Appeltaart
P07*	Deegwaren	Quiche
P08**	Verwarmen	Drinken/soep
P09**	Verwarmen	Bord eten
P10**	Verwarmen	Saus/stamppot/ovenshotel
P11*	Kant en klaar	Diepvries pizza
P12*	Kant en klaar	Bevroren ovenfriet <i>U hoort een geluidssignaal. Draai de ovenfriet om. De combimagnetron schakelt automatisch door naar de volgende fase.</i>
P13*	Kant en klaar	Bevroren lasagne



Let op!

- Bij de automatische kookprogramma's wordt gebruik gemaakt van de magnetron-functie. Gebruik geen metalen voorwerpen (zie pagina 9 voor een overzicht).
- Bij de programma's met een * wordt het toestel voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen staat de kookduur stil en brandt . Na het voorverwarmen klinkt er een geluidssignaal en knippert . Plaats het gerecht op de glazen bakplaat in de oven op inschuifniveau 1 en druk op start.
- Bij de programma's met ** wordt alleen gebruik gemaakt van de magnetronfunctie. Gebruik hiervoor altijd het draaiplateau met het ronde rooster voor optimale warmteverdeling.



1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen.

'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.



2. Draai de **functieknop** drie posities (d01) of vier posities (P01) naar rechts.

Tijd, gewicht en het eerste nummer van de automatische programma's verschijnen in de display en het ontdooi icoon/automatisch programma icoon is zichtbaar.



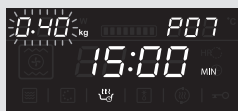
3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een automatisch kookprogramma te kiezen (zie de tabel op pagina 16).

Als het symbool stopt met knipperen, is het gekozen programma actief. U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.

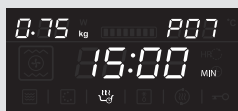


4. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het gewicht in te stellen.

Het gewicht knippert in de display.



5. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens een gewicht in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets**.



Het in te stellen gewicht is afhankelijk van het gekozen programma.



6. Druk op de **start-/pauzetoets** om het automatische kookprogramma te starten.

Bij de automatische programma's met een * (zie pagina 16) wordt het toestel voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen staat de kookduur stil en brandt . Na het voorverwarmen klinkt er een geluidssignaal en knippert . Plaats het gerecht op de glazen bakplaat in de oven op inschuifniveau 1 en druk op start.

Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combimagnetron na 15 minuten automatisch uit.

5.6 Voorverwarmen

De voorverwarmfunctie kan ingeschakeld worden vanuit de volgende functie's:

	Modus	Voorverwarmen
Magnetronfuncties	Magnetron	
Ovenfuncties	Hetelucht	x
	Grill met ventilator	x
	Hetelucht + Onderwarmte	x
	Grill	
Combimagnetronfuncties	Magnetron + Hetelucht	x
	Magnetron + Grill met ventilator	x
	Magnetron + Onderwarmte + Hetelucht	x
	Magnetron + Grill	



- De voorverwarmfunctie werkt alleen indien één van bovenstaande functies reeds gekozen is. Tijdens het voorverwarmen werkt de magnetron niet.
- U kunt de rest van de instellingen voor of na het kiezen van de voorverwarmfunctie aanpassen (zie 5.3 en 5.4).



**START
STOP**

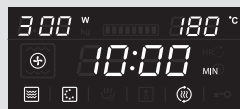
1. Druk op de **snel voorverwarmen toets**.

Het voorverwarm icoon verschijnt in de display.

2. Druk op de **start-/pauzetoets** om het voorverwarmen te starten.

Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is hoort u driemaal een geluidssignaal.

- Het voorverwarmen kan gestopt worden door de ovendeur te openen of op de aan-/uittoets te drukken.



**START
STOP**

3. Druk op de **start-/pauzetoets** om het vooraf ingestelde kookproces te starten.

Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de combimagnetron na 15 minuten automatisch uit.

5.7 Kinderslot

U kunt uw combimagnetron 'op slot' zetten, zodat het starten van de combimagnetron niet meer mogelijk is.

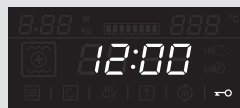
Let op:

Het kinderslot kan alleen ingeschakeld worden als de combimagnetron uitgeschakeld is.
De (huidige) tijd is zichtbaar in de display.

In werking stellen van het kinderslot:

1. Druk **gelijktijdig** op de **temperatuur-/automenutoets** en **start-/pauzetoets** en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

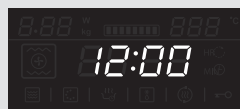
In de display verschijnt een sleutel icoon. Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.



Uitschakelen van het kinderslot:

1. Druk **gelijktijdig** op de **temperatuur-/automenutoets** en **start-/pauzetoets** en houd deze toetsen vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

In de display verdwijnt het sleutel icoon. De combimagnetron kan weer normaal worden gebruikt.



5.8 Pauze

Als uw combimagnetron in werking is, kunt u het toestel 'op pauze' zetten.

1. Druk op de **start-/pauzetoets**.

Het symbool van de ingestelde modus gaat knipperen.

2. Druk nogmaals op de **start-/pauzetoets** om het proces weer door te laten gaan.

Het symbool van de ingestelde modus stopt met knipperen.





Opwarmen en koken

- De combimagnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de combimagnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met combimagnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.
 - **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de combimagnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste combimagnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de combimagnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.
- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de combimagnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.



Ontdooien

- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik bij voorkeur het ovenrooster voor het bereiden van gerechten. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!



Factoren die van invloed zijn op het kookproces

- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de combimagnetron plaatst.
- Plaats, bij gebruik van de magnetron-/combimagnetronfuncties, eerst het ronde rooster op het draaiplateau. Plaats daarna het gerecht op het rooster. Op deze manier kan de warmte goed circuleren en is uw gerecht snel klaar.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de combimagnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Combimagnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt.
- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de combimagnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een 'bruinende' saus, zoals Worcestershire saus, sojaolie of barbecue saus.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

Basistechnieken



- **Plaatsen**
 - Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.
- **Roeren**
 - Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.
- **Omdraaien**
 - Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.

- **Prikken**

- Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de combimagnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.

- **Controleren**

- Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de combimagnetron.

- **Nagaren**

- Laat gerechten, nadat u ze uit de combimagnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

- **Invriezen**

- Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de combimagnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.



Koken van groente

- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente bij voorkeur met aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of combimagnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.



Koken van vis

Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees doorschijnend is geworden.

Houd uw toestel mooi



- De ovenruimte van uw apparaat is geëmailleerd. Door onjuist onderhoud kan roest in de ovenruimte ontstaan. Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor onderhoud en reiniging in acht.
- Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.
- Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.
- GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de combimagnetron schoon te maken.
- Als de afdichting van de combimagnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog. Zorg dat de afdekking van de microgolfdelers (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de combimagnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.



Wat moet ik doen als...

Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de combimagnetron, de combimagnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Controleer:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de combimagnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Is het draaiplateau in de combimagnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

9.1 Technische gegevens

Op het gegevensplaatje aan de binnenzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

9.2 Productspecificaties

Afmetingen toestel (bxdxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Inbouwmaten	560 mm x 550 mm x 450 mm
Combimagnetron inhoud	44 liter
Diameter draaiplateau	360 mm
Netvoeding	230 V / 50 Hz
Aansluitwaarde	3350 W
Combimagnetronvermogen	900 W

* Diepte is exclusief 20 mm dikte van het dashboard.

9.3 Elektrische aansluiting

Voor dit toestel is een netvoeding vereist van 230 V, 50 Hz wisselstroom. Het toestel heeft een netsnoer voorzien van aardeverbinding.



Let op! Voor veilig gebruik is het noodzakelijk dat het toestel correct geaard is. Sluit het toestel nooit aan op gelijkstroomvoeding. Verkeerd gebruik kan elektrische schokken tot gevolg hebben.



9.4 Belangrijke aanwijzingen voor het installeren

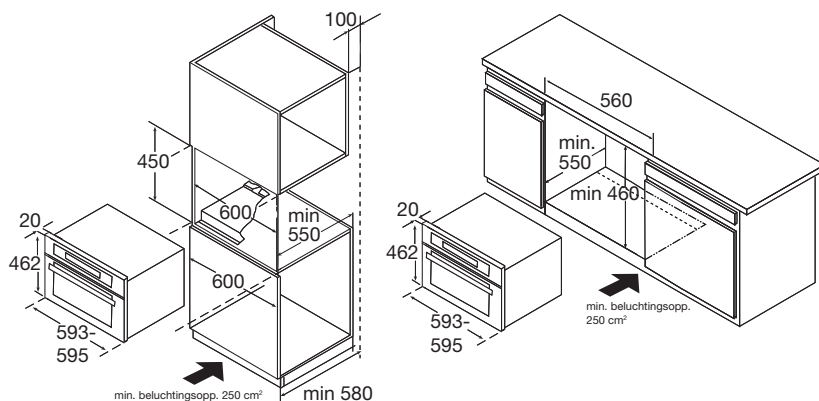
- Dit toestel is NIET bedoeld voor gebruik in een commerciële omgeving.
- Dit toestel mag alleen door een bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij moeten de bijgevoegde installatievoorschriften gevolgd worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. Uw groepen moeten afgezekerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- De stekker mag alleen vervangen worden door een bevoegd servicemonteur. Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de toevoerleiding voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters en verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.



9.5 Plaatsing

- **Levensgevaar!** De ommanteling van de combimagnetron nooit verwijderen. Het aanraken van interne onderdelen van dit toestel kan aanzienlijke verwonding en zelfs de dood tot gevolg hebben.
- Plaats de combimagnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de combimagnetron. Houd aan de achterzijde minimaal 10 cm ruimte vrij.
- Dek de ventilatieopeningen niet af.
- Verwijder de stelvoetjes nooit.
- Plaats de combimagnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de combimagnetron beïnvloeden.

9.6 Inbouwmaten



9.7 Inbouwen

- Draag en houd het toestel niet vast aan de handgreep van de deur. De handgreep houdt op den duur het gewicht van het toestel niet en kan afbreken.
1. Schuif de combimagnetron helemaal in de kast en zorg ervoor dat de combimagnetron in het midden staat.
 2. Open de deur en schroef (met bijgeleverde schroeven) de combimagnetron vast.

Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.



Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

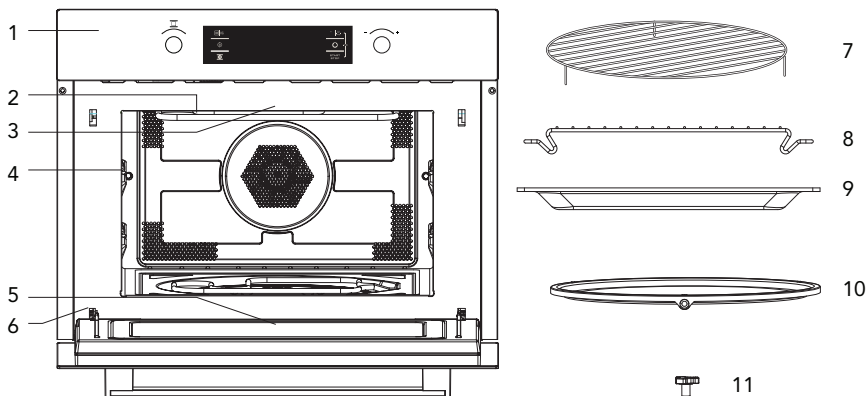


1	Votre four à micro-ondes multicuisson	
1.1	Description de l'appareil	30
1.2	Panneau de commande	30
1.3	Introduction	31
2	Consignes de sécurité	32
3	Avant utilisation	
3.1	Avant la première utilisation	33
3.2	Programmation de l'horloge	33
3.3	Tester	34
3.4	A faire et à ne pas faire	34 - 35
4	Fonctionnement	35
5	Opération	
5.1	Général	36 - 37 - 38
5.2	Fonctions du four à micro-ondes	39
5.3	Fonctions du four	40
5.4	Fonctions du four à micro-ondes multicuisson	41
5.5	Programmes de cuisson automatiques	42 - 43
5.6	Préchauffage	44
5.7	Sécurité enfants	45
5.8	Pause	45
6	Conseils de cuisson	46 - 47 - 48
7	Entretien	49
8	Pannes	50
9	Instructions d'installation	
9.1	Caractéristiques techniques	51
9.2	Spécifications de produit	52
9.3	Branchement électrique	51
9.4	Informations importantes sur l'installation	51
9.5	Emplacement	52
9.6	Dimensions d'encastrement	52
9.7	Encastrement	52
10	Annexe	53

1 Votre four à micro-ondes multicuisson



1.1 Description de l'appareil



- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1. Panneau de commande | 7. Le gril circulaire |
| 2. Élément de grille | 8. Le gril rectangle |
| 3. La lumière | 9. Plateau en verre |
| 4. Niveau d'étagère | 10. Plateau tournant |
| 5. La vitre de la porte | 11. La propulsion de plateau tournant |
| 6. La charnière | |

1.2 Panneau de commande



- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Bouton de fonction | 6. La touche de l'horloge |
| 2. La touche puissance / poids | 7. La touche démarrer / pause |
| 3. La touche préchauffage rapide | 8. La sécurité enfants |
| 4. La touche marche / arrêt | 9. Bouton de sélection |
| 5. La touche température / menu automatique | |



1.3 Introduction

Cuisiner avec votre nouveau four à micro-ondes multicuisson est simple et sûr. Vous servirez en un tour de main des plats délicieux. Le four est ultrasimple à utiliser, grâce aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

Vous trouverez dans ce manuel des informations à propos de l'installation, des mesures de sécurité, de l'utilisation et de l'entretien de votre four à micro-ondes.

Conservez bien ce manuel pour permettre à un autre utilisateur éventuel d'en tirer aussi profit.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

2 Consignes de sécurité



Veuillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !

3.1 Avant la première utilisation

Utilisez de préférence la grille du four pour préparer des plats.

Ne placez jamais de plats froids (congelés) directement sur le plateau tournant en verre. Des différences de température peuvent provoquer des fissures!

- Ouvrez la porte. Enlevez l'emballage, et vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé. N'installez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé. Contactez dans ce cas votre fournisseur.
- Enlevez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez l'enceinte du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasif ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Placez le plateau tournant au centre de l'enceinte du four avec la rainure prévue pour l'entraînement vers le bas. Le four micro-ondes ne doit pas être utilisé sans le plateau tournant.
- Raccordez l'appareil au secteur.

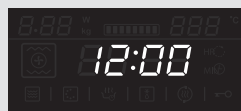
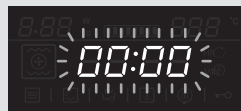
3.2 Programmation de l'horloge

Après le raccordement de votre appareil, vous devrez régler l'heure. Dans l'affichage '00:00' clignote. L'horloge fonctionne lorsque le four à micro-ondes multicuisson est raccordé au secteur.



1. Tournez le **bouton de sélection** pour régler l'heure (entre minuit et 23h59).
2. Une fois le réglage effectué, un signal sonore est émis et l'heure cesse de clignoter.

L'horloge est réglée.



Remarques



- Si vous souhaitez modifier l'heure par la suite, vous devez d'abord maintenir la **touche de l'horloge** enfoncée. L'heure disparaît et l'affichage se met à clignoter. Faites tourner le **bouton de sélection** pour modifier l'heure et appuyez sur la **touche de l'horloge** pour confirmer le réglage.
- Si vous ne souhaitez pas afficher l'heure, appuyez brièvement sur la **touche de l'horloge**. L'heure disparaît. Si vous appuyez une nouvelle fois brièvement sur la **touche de l'horloge**, l'heure réapparaît à l'écran.

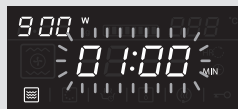
3.3 Tester

Testez le four à micro-ondes pour savoir s'il fonctionne correctement. Placez un verre d'eau dans l'enceinte du four. Enclenchez le four sur la position la plus élevée pour qu'il fonctionne une minute. A terme, l'eau doit être chaude.



1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour allumer le four à micro-ondes multicuisson.

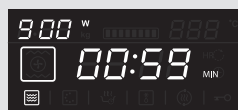
Le four à micro-ondes est alors réglé sur la puissance maximale (900 W). La durée clignote (une minute).



START
STOP

2. Appuyez sur **la touche démarrer / pause**.

Le four à micro-ondes multicuisson est réglé sur la position maximale et le décompte commence. Une fois le décompte terminé, l'heure s'affiche à l'écran et un signal sonore est émis cinq fois. Le four à micro-ondes s'éteint automatiquement.



3.4 A faire et à ne pas faire

La porte peut être ouverte lorsque le four à micro-ondes est allumé ; le four à micro-ondes s'éteint et le temps de cuisson réglé s'arrête. Après avoir refermé la porte, appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour rallumer le four à micro-ondes.



Le four à micro-ondes ne convient pas pour :

- la stérilisation de bocaux d'aliments ;
- le réchauffement d'huile de friture ;
- la cuisson d'oeufs à la coque, qui exploseraient en raison de l'augmentation de la pression.



Certains matériaux ne sont pas admis dans le four à micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique quels sont les matériaux que vous pouvez utiliser ou non.

- **Attention !** Utiliser uniquement des couverts et de la vaisselle appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes (attention à la vaisselle à bord dorés ou argentés).
 - **Attention !** Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four.

Matériaux	Admis
Papier	Oui
Alu	Oui
Film étirable	Oui
Bacs en alu	Non
Service congélateur / micro-ondes	Oui
Plastique thermorésistant	Oui
Poterie brute	Non
Faïence	Oui
Ustensiles de cuisine en métal	Non
Verre normal	Oui
Pyrex, autre plat pour four et céramique	Oui
Assiettes avec bord décoratif en métal	Non
Bande de fermeture en métal	Non
Thermomètre	Non
Pot fermé	Non
Bouteille à goulet étroit	Non
Sacs de cuisson	Oui

Comment fonctionne le four à micro-ondes

Un four à micro-ondes est un appareil de cuisson qui chauffe l'aliment par le truchement de microondes. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques, tout comme les ondes radiophoniques et télévisées. Une radio transforme ces ondes en son. Dans un four à micro-ondes, ces ondes sont converties en chaleur.

La chaleur se déploie en raison du mouvement oscillatoire que les micro-ondes font subir aux molécules de graisse et d'eau qui se trouvent toujours dans les aliments. Les molécules sont donc amenées à se frotter les unes contre les autres. Et c'est ce frottement qui produit de la chaleur (frottez, par exemple, rapidement vos mains l'une contre l'autre).

Le four à micro-ondes réchauffe l'aliment d'une manière très intensive du fait que les ondes s'introduisent directement dans l'aliment. Les ondes ne réchauffent donc pas seulement l'extérieur du produit, comme c'est le cas dans la cuisine traditionnelle, mais s'infiltre à l'intérieur. Par rapport à la méthode conventionnelle de cuisson, le temps de préparation est beaucoup plus court en cas de petites quantités.

5.1 Général

5.1.1 Puissances pour le four à micro-ondes

Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir quelles sont les 5 puissances micro-ondes que vous pouvez sélectionner et les produits qui sont appropriés pour telle puissance. Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la puissance en appuyant sur la touche correspondante (voir 5.2 et 5.4).

Puissances	Produit
900 W	<ul style="list-style-type: none"> - Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
700 W	<ul style="list-style-type: none"> - Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats à base d'oeufs et de fromage
450 W	<ul style="list-style-type: none"> - Cuire du riz, de la soupe
300 W	<ul style="list-style-type: none"> - Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
100 W	<ul style="list-style-type: none"> - Décongeler des produits sensibles/fragiles - Décongeler des produits présentant des formes irrégulières - Faire fondre de la glace - Faire gonfler de la pâte

5.1.2 Modification de la température








Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la puissance (reportez-vous aux sections 5.3 et 5.4). Le statut de la température est visible dans la barre à diodes. La température définie est atteinte lorsque tous les blocs de la barre à diodes sont éclairés.











5.1.3 Modification de la durée de cuisson

Lors de l'utilisation, il est possible de modifier la durée de cuisson (reportez-vous aux sections 5.3 et 5.4). Pour régler la durée de cuisson, suivez les étapes suivantes (la durée de cuisson maximale varie en fonction du mode sélectionné) :

Régler	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Étapes	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

5.1.4 Toute la fonctions

Function		Mode		
	Micro-ondes		Micro-ondes	Micro-ondes (voir 5.2) La fonction micro-ondes permet de cuisiner et de réchauffer des légumes, des pommes de terre, du riz, du poisson et de la viande.
	Four		Air chaud	Air chaud (voir 5.3) Le four à air chaud vous permet de préparer des plats de la même manière que dans un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est alors pas utilisée. Nous vous recommandons de préchauffer le four à la bonne température avant de mettre le plat dans le four.
			Gril avec ventilateur	Gril avec ventilateur (voir 5.3) Cette fonction vous permet de cuire mais également de faire dorer les plats.
			Air chaud + Chaleur par le bas	Air chaud + Chaleur par le bas (voir 5.3)
			Gril	Gril (voir 5.3) Le grill convient parfaitement à la préparation de fines tranches de viande et de poisson.

Function		Mode		
 + 	Micro-ondes + Four		Air chaud	Micro-ondes + Air chaud (voir 5.4) Cette fonction vous permet de faire cuire rapidement des plats.
			Gril avec ventilateur	Micro-ondes + Gril avec ventilateur (voir 5.4)
			Air chaud + Chaleur par le bas	Micro-ondes + Air chaud + Chaleur par le bas (voir 5.4)
			Gril	Micro-ondes + Gril (voir 5.4) Cette fonction est parfaite pour cuisiner rapidement des plats, mais également les faire dorer. Elle permet aussi de les faire gratiner. Le four à micro-ondes et le grill fonctionnent en même temps. Le four à micro-ondes cuit et le grill fait rôtir.
	Décongélation		d01 + d02	Décongélation (voir 5.5)
	Auto programmes		P01 - P13	Cuisson automatique (voir 5.5)
	Préchauffer		x	Préchauffer (voir 5.6)
	La sécurité enfants		x	La sécurité enfants (voir 5.7)



Remarque

Voir les pages 42 à 44 pour recevoir des conseils de cuisson et des informations sur les plats.

5.2 Fonctions du four à micro-ondes



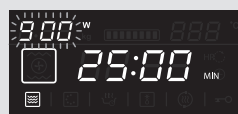
- **Avertissement !** Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuiller synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.
- **Avertissement !** Attention aliments pour bébés :
 - **Attention !** Secouer les biberons ou remuer le contenu des pots pour bébés après les avoir réchauffés.
 - **Attention !** Vérifier la température des aliments avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.
- **Avertissement !** Les couverts et la vaisselle sortant du four à micro-ondes peuvent être brûlants.



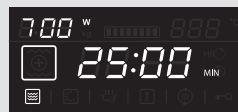
1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
' 01:00 ' clignote à l'écran et l'icône de la fonction micro-ondes s'affiche.



2. Tournez **le bouton de sélection** pour régler la durée de cuisson. La durée de cuisson maximale varie en fonction de la puissance sélectionnée.



3. Appuyez sur **la touche puissance / poids** pour régler la puissance du four à micro-ondes.
' 900 ' clignote à l'écran.



4. Tournez **le bouton de sélection** pour régler la puissance du four à micro-ondes (de 100 W à 900 W). Appuyez de nouveau sur **la touche puissance / poids** pour confirmer ou attendez que la puissance affichée à l'écran cesse de clignoter.
Un signal sonore est émis.
5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson.
Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s'éteint automatiquement.

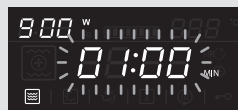


Si vous n'appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

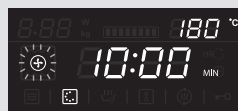
5.3 Fonctions du four



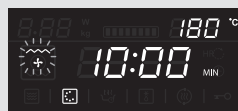
1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
' 01:00 ' clignote à l'écran et l'icône de la fonction micro-ondes s'affiche.



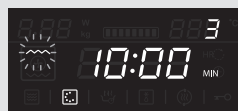
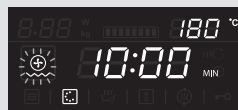
2. Tournez **le bouton de fonction** d'un cran vers la droite.
Le symbole air chaud clignote. La durée et la température s'affichent à l'écran et l'icône de la fonction four apparaît.



3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un mode (reportez-vous au tableau de la page 37). Le mode sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l'étape précédente en tournant le bouton de fonction d'un cran vers la gauche.



4. Vous pouvez maintenant modifier la durée et/ou la température de chaque mode (au niveau du grill, position 1, 2 ou 3, la position 3 étant la plus élevée). Pour ce faire, appuyez sur **la touche de l'horloge** ou sur **la touche température / menu automatique**. La durée ou la température (position) se met à clignoter. Sélectionnez ensuite la durée/température/position souhaitée à l'aide du **bouton de sélection**. Appuyez de nouveau sur **la touche de l'horloge** ou sur **la touche température / menu automatique** pour confirmer le réglage.



La durée/température à définir varie en fonction du mode sélectionné.

**START
STOP**

5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson.
Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s'éteint automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

5.4 Fonctions du four à micro-ondes multicuisson

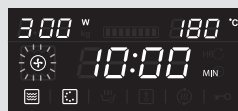


1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.

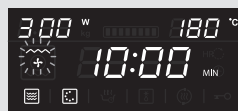
' 01:00 ' clignote à l'écran et l'icône de la fonction micro-ondes s'affiche.



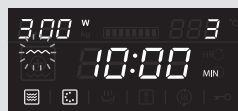
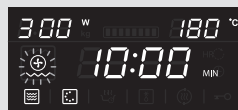
2. Tournez **le bouton de fonction** de deux crans vers la droite. Le symbole air chaud clignote. La durée et la température s'affichent à l'écran et les icônes de la fonction four à micro-ondes et de la fonction four apparaissent.



3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un mode (reportez-vous au tableau de la page 42). Le mode sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l'étape précédente en tournant le bouton de fonction d'un cran vers la gauche.



4. Vous pouvez maintenant modifier la puissance, la durée et/ou la température de chaque mode (au niveau du grill, position 1, 2 ou 3, la position 3 étant la plus élevée). Pour ce faire, appuyez sur **la touche puissance / poids**, sur **la touche de l'horloge** ou sur **la touche température / menu automatique**. La puissance, la durée ou la température (position) se met à clignoter. Sélectionnez ensuite la puissance, la durée et/ou la température/position souhaitées à l'aide du **bouton de sélection**. Appuyez de nouveau sur **la touche puissance / poids**, sur **la touche de l'horloge** ou sur **la touche température / menu automatique** pour confirmer le réglage.



La puissance et la durée/température à définir varient en fonction du mode sélectionné.

**START
STOP**

5. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer la cuisson. Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s'éteint automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.



5.5 Programmes de cuisson automatiques

Quinze programmes de cuisson automatiques sont disponibles. Il vous suffit de sélectionner un programme et de définir le poids. La puissance, la durée et la température sont prédéfinies pour chaque programme.

Programme	Catégorie	Détail
d01 (décongélation)**	Viande, poulet et poisson	<i>Un signal sonore est émis, puis le four à micro-ondes s'arrête. Retournez le plat et appuyez sur la touche démarrer / pause pour poursuivre le programme de décongélation.</i>
d02 (décongélation)**	Pain, cake, fruits	
P01**	Légumes	Légumes frais
P02**	Plats d'accompagnement	Pommes de terres cuit (pelées)
P03*	Plats d'accompagnement	Pommes de terres griller <i>Un signal sonore est émis. Retournez la terres griller. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.</i>
P04	Poulet / poisson	Morceaux (poulet et poisson) <i>Un signal sonore est émis. Retournez la viande/le poisson. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.</i>
P05*	Pâtes	Cake
P06*	Pâtes	Tarte aux pommes
P07*	Pâtes	Quiche
P08**	Réchauffer	Boissons/soupe
P09**	Réchauffer	Assiette composée
P10**	Réchauffer	Sauce/purée de légumes/plat au four
P11*	Plats cuisinés	Pizza surgelée
P12*	Plats cuisinés	Frites congelées à cuire au four <i>Un signal sonore est émis. Retournez les frites. Le four à micro-ondes active automatiquement la phase suivante.</i>
P13*	Plats cuisinés	Lasagne surgelée



Attention !

- Les programmes de cuisson automatique utilisent la fonction micro-ondes. N'utilisez pas d'ustensiles en métal (voir l'aperçu à la page 35).
- Pour les programmes suivis d'un * incluent, le four est préchauffé. Le temps de cuisson et à l'arrêt pendant le préchauffage et  est allumé. Un signal sonore est émis une fois le préchauffage terminé et  clignote. Enfourez le plat sur la plaque de cuisson en verre au niveau 1, puis appuyez sur START.
- Les programmes suivis de ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes. Pour une répartition optimale de la chaleur, utilisez toujours avec ces programmes le plateau tournant avec le gril circulaire.

5 Opération



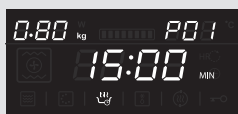
1. Appuyez sur **la touche marche / arrêt** pour activer la fonction micro-ondes.
' 01:00 ' clignote à l'écran et l'icône de la fonction micro-ondes s'affiche.



2. Tournez **le bouton de fonction** de trois crans (d01) ou de quatre crans (P01) vers la droite.
La durée, le poids et le premier numéro des programmes automatiques s'affichent à l'écran et l'icône de décongélation/programme automatique apparaît.

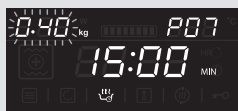


3. Tournez **le bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un programme de cuisson automatique (reportez-vous au tableau de la page 42). Le programme sélectionné est activé lorsque le symbole cesse de clignoter. Vous pouvez retourner à l'étape précédente en tournant le bouton de fonction d'un cran vers la gauche.



4. Appuyez sur **la touche puissance / poids** pour définir le poids.

Le poids clignote à l'écran.



5. Définissez ensuite le poids à l'aide du **bouton de sélection**. Appuyez de nouveau sur **la touche puissance / poids** pour confirmer le réglage.





Le poids à définir varie en fonction du programme sélectionné.



6. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le programme de cuisson automatique.

Pour les programmes suivis d'un * incluent, le four est préchauffé (voir page 42).

Le temps de cuisson et à l'arrêt pendant le préchauffage et  est allumé. Un signal sonore est émis une fois le préchauffage terminé et  clignote. Enfourez le plat sur la plaque de cuisson en verre au niveau 1, puis appuyez sur START.

Une fois la cuisson terminée, cinq signaux sonores sont émis. Le ventilateur continue à tourner pendant quelques temps et s'éteint automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

5.6 Préchauffage

Il est possible d'activer le préchauffage à partir des fonctions suivantes :

	Mode	Préchauffage
Fonctions du four à micro-ondes	Micro-ondes	
Fonctions du four	Air chaud	x
	Gril avec ventilateur	x
	Air chaud + Chaleur par le bas	x
	Gril	
Fonctions du four à micro-ondes multicuisson	Micro-ondes + Air chaud	x
	Micro-ondes + Gril avec ventilateur	x
	Micro-ondes + Chaleur par le bas + Air chaud	x
	Micro-ondes + Gril	



- Le préchauffage ne fonctionne que lorsqu'une des fonctions ci-dessus est sélectionnée. Le micro-ondes ne fonctionne pas pendant le préchauffage.
- Vous pouvez modifier les autres réglages avant ou après la sélection de la fonction de préchauffage (reportez-vous aux sections 5.3 et 5.4).



START
STOP

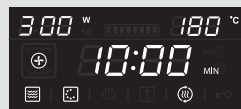
1. Appuyez sur **la touche de préchauffage rapide**.

L'icône de préchauffage s'affiche à l'écran.

2. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le préchauffage.

Une fois la température définie atteinte, un signal sonore est émis trois fois.

- Il est possible d'arrêter le préchauffage en ouvrant la porte du four ou en appuyant sur la touche marche/arrêt.



START
STOP

3. Appuyez sur **la touche démarrer / pause** pour démarrer le processus de cuisson préalablement défini.

Si vous n'appuyez pas sur **la touche démarrer / pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes.

5.7 Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller votre micro-ondes pour éviter toute mise en service.

Attention :

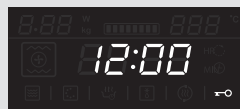
Le dispositif de sécurité enfant ne peut être activé que lorsque le four à micro-ondes est éteint.

L'heure s'affiche à l'écran.

Mise en service de la sécurité enfants :

1. Maintenez **les touches température / menu automatique et démarrer / pause** enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.

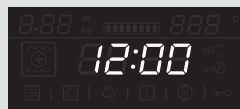
L'écran indique une ' serrure '. Toutes les fonctions de commande sont mises hors service.



Mise hors service de la sécurité enfants :

1. Maintenez **les touches température / menu automatique et démarrer / pause** enfoncées jusqu'à ce qu'un signal sonore soit émis.

La ' serrure ' disparaît à l'écran. Il est possible d'utiliser normalement le micro-ondes.



5.8 Pause

Si le four à micro-ondes multicuisson est en cours de fonctionnement, vous pouvez le mettre ' sur pause '.

**START
STOP**

1. Appuyez sur **la touche démarrer / pause**.
Le symbole du mode sélectionné se met à clignoter.
2. Appuyez de nouveau sur **la touche démarrer / pause** pour reprendre le processus.
Le symbole du mode sélectionné cesse de clignoter.



Réchauffer et cuire



- L'intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Le temps de cuisson sera plus long plus la quantité placée dans le micro-ondes est importante.
- Les produits plats sont souvent plus vite chauds que les produits petits et hauts.
- Couvrez de préférence les produits avec, par exemple, un film à micro-ondes ou un couvercle adéquat. Enlevez prudemment le film ou le couvercle.
 - **Attention !** La vapeur qui s'échappe peut être très chaude !
- Humectez les produits qui risquent de se dessécher très vite. Mettez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans l'eau froide avant de les placer dans le micro-ondes. Vous évitez ainsi la formation d'une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez une ou deux fois les produits.
- Pour réchauffer des produits déjà prêts, choisissez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- En cas de cuisson au micro-ondes, vous n'avez pas besoin d'utiliser beaucoup d'eau, ni de sel et d'épices. Il est préférable d'ajouter le sel à la fin de la cuisson. Vous évitez ainsi que le produit ne se dessèche.
- Après arrêt du micro-ondes, le produit continue à cuire pendant quelques instants. Veuillez tenir compte de ce point en ne réchauffant pas trop longtemps le produit.
- **Attention !** Si vous devez chauffer des petites quantités de poudre (séchage des herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le micro-ondes pour éviter que ce produit ne prenne feu.



Décongélation

- Décongelez toujours de grosses pièces compactes en utilisant le programme de décongélation. Comme le produit se décongèle régulièrement, vous ne risquez pas de vous trouver face à une partie extérieure desséchée et à un centre congelé.
- Pour que le processus de décongélation aille plus vite, il est recommandé de diviser le produit en morceaux.
- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.
- En cas de décongélation de produits ayant des formes inégales, couvrez les parties fines après que la moitié du temps de décongélation soit passée.
- Utilisez de préférence la grille du four pour préparer des plats. Ne placez jamais de plats froids (congelés) directement sur le plateau tournant en verre. Des différences de température peuvent provoquer des fissures!



Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson

- La température des ingrédients a une influence sur le temps de préparation. Un repas froid a besoin d'un temps de cuisson plus long qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Des produits légers et poreux cuisent plus vite que des produits lourds et massifs comme, par exemple, les ragoûts et les roulades. Attention : lors de la préparation de produits poreux et légers, les bords se séchent vite et sont vite durs.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparés les uns des autres, de préférence en cercle dans le four à micro-ondes.
- Placez toujours le gril circulaire sur le plateau tournant si vous utilisez les fonctionnalités de micro-ondes / micro-ondes multicuisson. Ensuite, placez les produits sur le gril. De cette manière, la chaleur peut circuler correctement et vos produits sont prêts rapidement.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrez, par exemple, les pattes et les ailes de poulet avec de l'aluminium.
- Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 3 cm dans le produit. Le cœur de gros produits se réchauffe du fait que la chaleur qui se trouve dans la partie chauffée (extérieure), se répartit à l'intérieur. Les produits fins et ronds sont très vite réchauffés et sont donc plus vite prêts.
- Si la viande ou la volaille reste plus longtemps dans le micro-ondes que 15 minutes, elle brunira légèrement. Les produits qui ont besoin d'un temps de préparation plus court, peuvent être enduits de sauce 'faisant dorer' (sauce Worcestershire, huile de soja ou sauce barbecue).
- Le papier sulfurisé évite les éclaboussures. Les produits retiennent aussi mieux la chaleur ainsi.

Techniques de base



- **Placement**
 - Placez sur le plateau pivotant les pièces plus grosses vers l'extérieur. Les produits qui se trouvent sur la partie extérieure du plateau pivotant, reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.
- **Mélanger**
 - En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur vu que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.
- **Retourner**
 - Retournez régulièrement les produits de grosse taille. Ils cuisent plus régulièrement et plus vite.



- **Piquer**
 - Des produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (oeufs, crustacés et fruits) éclatent dans le micro-ondes. En piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.
- **Contrôler**
 - Les produits cuisent vite. En raison de ce point, effectuez un contrôle régulier. Retirez les produits du micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.
- **Poursuite de la cuisson**
 - Après avoir retiré les produits du micro-ondes, ne les découvrez pas avant 3 à 10 minutes environ. Les produits poursuivent encore leur cuisson. Ne couvrez pas les produits ayant une croûte sèche, comme le cake.
- **Congélation**
 - Lors de la congélation, évitez d'utiliser de l'aluminium ou des bacs en aluminium ; congelez des produits plus plats.



Cuisson des légumes

- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans l'eau froide pendant quelques instants pour qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez les légumes sur ce plat de telle manière que vous n'ayez pas une grosse épaisseur.
- Faites cuire les légumes avec un petit d'eau à moins.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels qui sont naturellement présents dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte de l'après-cuisson.
- Contrôlez avec un bâtonnet ou une fourchette si le légume est cuit.



Cuisson de poisson

Le poisson doit cuire de façon régulière. En raison de cela, enclenchez la puissance sur 30% en cas de poissons fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, vous pouvez programmer sans problème un peu plus haut la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit. Le poisson est cuit lorsque la chair n'est plus transparente.

Entretien de votre appareil



- Le compartiment de cuisson de votre appareil est en émail. Un entretien incorrect peut provoquer la corrosion du compartiment de cuisson. Consultez les instructions d'entretien et de nettoyage présentées dans le manuel d'instructions.
- Le sel est très abrasif. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer dans divers endroits.
- Les sauces acides, comme le ketchup et la moutarde, ou les aliments salés (par exemple, les rôtis salés contiennent du chlorure et des acides). Ces produits affectent la surface en acier inoxydable. Nettoyez le compartiment de cuisson après chaque utilisation.
- NE PAS utiliser de nettoyeur abrasif ou de grattoir tranchant pour nettoyer la porte du four, car ceux-ci peuvent rayer la surface de la vitre (le cas échéant), ce qui peut avoir pour conséquence de la faire éclater.
- NE JAMAIS UTILISER de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur pour nettoyer le four.
- Si le joint situé à l'extérieur du compartiment de cuisson est très sale, la porte du compartiment de cuisson ne fermera plus correctement durant le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'avant des appareils adjacents. Maintenez le joint propre.



- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec. Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.
- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments. Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson
- Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.
- Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essayez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.



Que faire si...

Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four microondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayez d'abord de chercher les causes de la panne avant d'appeler le service après-vente.

Vous pouvez faire cela en vous aidant des points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y-a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine correct ?
- Le plateau tournant est dans le four micro-ondes ?
- Les points d'aération ne sont-ils pas bloqués ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant l'opération ?
- Est-ce que la sécurité enfants a été enclenchée ?

9.1 Caractéristiques techniques

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées dans l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

9.2 Specifications de produit

Dimensions (lpxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Dimensions d'encastrement	560 mm x 550 mm x 450 mm
Contenu four micro-ondes	44 liter
Diamètre plateau tournant	360 mm
Alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance connectée	3350 W
Sortie four micro-ondes	900 W

* Profondeur de 20 mm du panneau de commande non incluse.

9.3 Branchement électrique

Cet appareil exige un branchement sur le réseau de 230 V, 50 Hz courant alternatif. Le fil électrique de l'appareil est équipé d'une prise de terre.



Attention! L'appareil doit toujours être mis à la terre et il ne faut en aucun cas le brancher sur une alimentation à courant continu. Un mauvais usage risque de provoquer un choc électrique.



9.4 Informations importantes sur l'installation

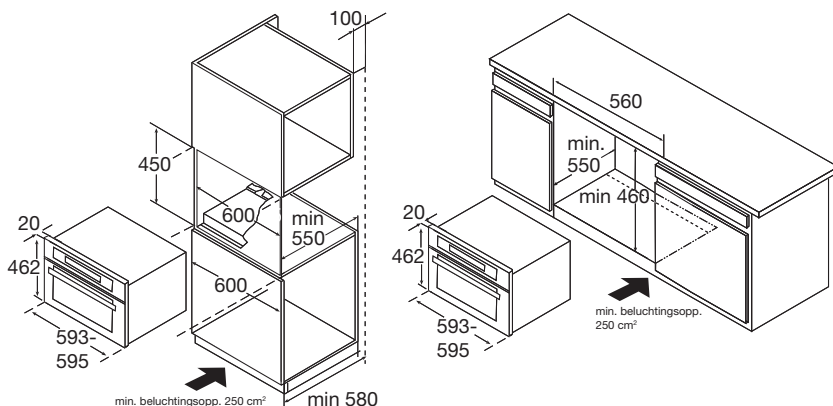
- Le présent appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans un environnement commercial.
- Veuillez respecter les instructions d'installation fournies et noter que l'installation du présent appareil devra être effectuée par un technicien qualifié.
- L'appareil détient une fiche qui doit être connectée à une prise murale mise à la terre et bien installée. La protection par fusible doit être de 16 ampères.
- Au cas où une nouvelle prise serait nécessaire, seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer la connexion du câble et l'installation. Au cas où la fiche ne serait plus accessible après installation, un appareil de sectionnement de pôles devra être présent sur le site d'installation avec un intervalle de contact de 3 mm au moins.
- Toute utilisation d'adaptateurs, de barrettes multibroches et de cordons prolongateurs est interdite. Une surcharge peut déclencher un incendie.



9.5 Emplacement

- **Danger de mort !** Ne jamais enlever l'enceinte du four à micro-ondes. Le contact avec les composants interne de l'appareil risque d'entraîner des blessures graves ou même la mort.
- Mettez le four micro-ondes sur une surface solide et plate.
- Veillez à une aération suffisante autour du four à micro-ondes. Observez un espace de 10 cm à l'arrière.
- Ne couvrez pas les volets d'aération.
- Les pieds de réglage ne doivent pas être enlevés.
- Ne mettez pas le four micro-ondes à proximité de sources de chaleur.
- Des émetteurs ou des récepteurs tels que radios et téléviseurs peuvent influencer le fonctionnement du four micro-ondes.

9.6 Dimensions d'encastrement



9.7 Encastrement

- Ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et peut céder.
1. Faites glisser le four à micro-ondes jusqu'au fond de l'armoire d'encastrement en veillant à ce qu'il soit au milieu.
 2. Ouvrez la porte du four et fixez-le (avec la vis fournie).

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil. Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives. Les autorités de votre pays pourront vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

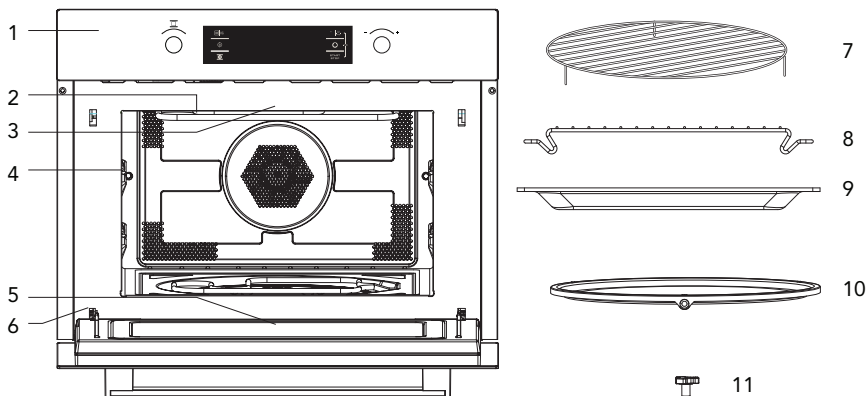


Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.



1 Ihre Kombimikrowelle	
1.1 Beschreibung	56
1.2 Bedienfeld	56
1.3 Einleitung	57
2 Sicherheitsvorschriften	58
3 Bevor Sie die Mikrowelle benutzen	
3.1 Bevor Sie die Mikrowelle benutzen	59
3.2 Die Uhr einstellen	59
3.3 Testen	60
3.4 Ja und nein	60 - 61
4 Wirkung	61
5 Bedienung	
5.1 Allgemein	62 - 63 - 64
5.2 Mikrowellefunktionen	65
5.3 Ofenfunktionen	66
5.4 Kombimikrowellenfunktionen	67
5.5 Automatischen Kochprogramme	68 - 69
5.6 Vorheizen	70
5.7 Kindersicherung	71
5.8 Pause	71
6 Gartips	72 - 73 - 74
7 Pflege	75
8 Störungen	76
9 Installationsanweisung	
9.1 Technische Daten	77
9.2 Produktspezifikationen	77
9.3 Elektrischer Anschluß	77
9.4 Wichtige Hinweise zur Installation	77
9.5 Aufstellung	78
9.6 Einbaumaße	78
9.7 Installieren	78
10 Anlage	79

1.1 Beschreibung



- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Bedienfeld | 7. Rundes Rost |
| 2. Grill | 8. Ofenrost |
| 3. Beleuchtung | 9. Glasplatte |
| 4. Ebene | 10. Drehscheibe |
| 5. Glas Mikrowellentür | 11. Antrieb Drehscheibe |
| 6. Scharnier | |

1.2 Bedienfeld



- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1. Funktionsknopf | 6. Uhrtaste |
| 2. Leistungs-/Gewichttaste | 7. Start-/Pausetaste |
| 3. Taste 'Schnell Vorheizen' | 8. Kindersicherung |
| 4. Taste Ein/Aus | 9. Auswahlknopf |
| 5. Taste Temperatur/Automenue | |



1.3 Einleitung

Das Garen in Ihrer neuen Kombimikrowelle ist sicher und komfortabel. Im Handumdrehen bringen Sie die herrlichsten Gerichte auf den Tisch. Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen, dank seiner automatischen Gar- und Auftauprogramme.

In dieser Anleitung finden Sie Informationen zur Installation, Sicherheit, Bedienung und Wartung Ihrer Kombimikrowelle.

Lesen Sie erst die Gebrauchsanweisung aufmerksam und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um sie später zu Rate ziehen zu können.

Viel Spaß beim Kochen!



Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!

3 Bevor Sie die Mikrowelle benutzen



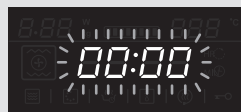
3.1 Bevor Sie die Mikrowelle benutzen

Verwenden Sie vorzugsweise den Herdrost zum Zubereiten von Speisen. Stellen Sie kalte (Tiefkühl-) Speisen niemals unmittelbar auf den Glasdrehteller. Dieser kann durch Temperaturunterschiede zerspringen!

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und untersuchen Sie die Mikrowelle auf Beschädigungen. Installieren Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel verwenden.
- Legen Sie die Drehscheibe in die Mitte des Garraums mit der Aussparung für den Antrieb nach unten. Die Mikrowelle darf nicht ohne Drehscheibe verwendet werden.
- Schließen Sie die Mikrowelle an das Stromnetz an.

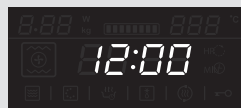
3.2 Die Uhr einstellen

Wenn die Mikrowelle erstmals an das Netz angeschlossen wird, müssen Sie zuerst die Uhrzeit einstellen. Im Display blinkt '00:00'. Die Uhr läuft, solange die Kombimikrowelle am Netzstrom angeschlossen ist.



1. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Zeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59).
2. Nach dem Einstellen hören Sie ein akustisches Signal und die Zeit hört auf zu blinken.

Die Uhr ist jetzt eingestellt



Anmerkungen



- Wenn Sie die Zeit später ändern möchten, müssen Sie dazu zuerst lang auf **die Uhrtaste** drücken. Die aktuelle Zeit verschwindet und die Zeitanzeige beginnt zu blinken. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die neue Zeit einzustellen und drücken Sie anschließend erneut zur Bestätigung auf **die Uhrtaste**.
- Wenn Sie nicht wünschen, dass die Zeit im Display angezeigt wird, drücken Sie kurz auf **die Uhrtaste**. Die Zeit wird ausgeblendet. Drücken Sie erneut kurz auf **die Uhrtaste**: Die Zeit wird wieder im Display angezeigt.



3.3 Testen

Testen Sie die richtige Funktion des Mikrowellengerätes. Stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Schalten Sie das Gerät eine Minute auf der höchsten Stufe ein. Das Wasser muß nach Ablauf heiß sein.



1. Schalten Sie die Kombimikrowelle ein, indem Sie auf **die Taste Ein/Aus** drücken.

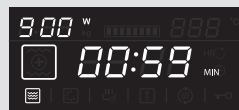
Die Kombimikrowelle ist jetzt auf die höchste Leistung eingestellt (900 W). Die Zeit (1 Minute) blinkt.



START
STOP

2. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**.

Die Kombimikrowelle wird auf der höchsten Stufe eingeschaltet und die Zeit wird abwärts gezählt. Nach Ablauf der Zeit wird im Display die aktuelle Uhrzeit angezeigt und es ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Die Mikrowelle wird automatisch ausgeschaltet.



3.4 Ja und nein

Wenn die Mikrowelle eingeschaltet ist, kann die Tür geöffnet werden; die Mikrowelle wird ausgeschaltet und die eingestellte Zeit wird angehalten. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür auf **die Start-/Pausetaste** um die Mikrowelle wieder einzuschalten.



Die Mikrowelle eignet sich nicht zum:

- Einmachen von Lebensmitteln;
- Erhitzen von Fritierfett;
- Kochen von Eiern in der Schale (diese zerplatzen durch den entstehenden Überdruck).

Nicht alle Materialien können in die Mikrowelle gestellt werden. Aus nachstehender Tabelle können Sie entnehmen, welche Materialien geeignet sind und welche nicht.



- **Vorsicht!** Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Besteck und Geschirr (achten Sie auf Geschirr mit goldenen oder silbernen Rändern).
 - **Achtung!** Metallklemmen oder Verschlüsse, die Metalldrähte enthalten, entfernen.

Material	Erlaubt
Papier	Ja
Alufolie	Ja
Frischhaltefolie	Ja
Alubehälter	Nein
Tiefkühl-/Mikrowellengeschirr	Ja
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja
Unglasiertes Steingut	Nein
Glasiertes Steingut	Ja
Metallkochgerät	Nein
Normalglas	Ja
Pyrex und sonstiges feuerfestes Glas und Keramik	Ja
Tischgeschirr mit Metalldekor	Nein
Metallverschlüsse	Nein
Quecksilberthermometer	Nein
Verschlossener Topf	Nein
Flasche mit schmalem Hals	Nein
Bratbeutel	Ja

Wie funktioniert das Mikrowellengerät

Ein Mikrowellengerät ist ein Kochgerät, das mit Mikrowellen Speisen erhitzt. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, die mit Radio- und Fernsehwellen zu vergleichen sind. Ein Radio setzt diese Wellen in einen Ton um. In einem Mikrowellengerät werden die Wellen in Wärme umgesetzt.

Die Wärme entsteht dadurch, daß die Mikrowellen die in allen Speisen vorhandenen Wasser- und Fettmoleküle beschleunigen. Die Moleküle berühren sich in hohem Tempo, wodurch Reibung entsteht. Und Reibung erzeugt Wärme. (Sie merken es, wenn Sie schnell Ihre Hände reiben).

Das Mikrowellengerät erwärmt Speisen sehr intensiv, da die Wellen direkt in die Speisen eindringen. Die Mikrowellen erwärmen somit nicht nur die Außenseite, wie dies beim konventionellen Garen der Fall ist, sondern dringen tief in die Speisen ein. Deshalb ist die Zubereitungszeit bei kleinen Mengen gegenüber dem herkömmlichen Garen viel kürzer.

5.1 Allgemein

5.1.1 Mikrowellenleistungsstufen

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, aus welchen 5 Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte die Leistungsstufen geeignet sind. Es ist möglich, während des Betriebs die Leistung zu ändern; drücken Sie dazu auf die jeweilige Taste. (siehe 5.2 und 5.4).

Leistung	Gericht
900 W	<ul style="list-style-type: none"> - Wasser kochen, erhitzen - Garen von Huhn, Fisch, Gemüse
700 W	<ul style="list-style-type: none"> - Erwärmen - Garen von Pilzen, Schalentieren - Garen von Gerichten, die Ei und Käse enthalten
450 W	<ul style="list-style-type: none"> - Kochen von Reis, Suppe
300 W	<ul style="list-style-type: none"> - Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
100 W	<ul style="list-style-type: none"> - Auftauen von empfindlichen Gerichten - Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten - Speiseeis weich machen - Teig gehen lassen

5.1.2 Ändern der Temperatur








Es ist möglich, während des Betriebs die Temperatur zu ändern (vgl. 5.3 und 5.4). Der Status der Temperatur kann an der LED-Leiste abgelesen werden. Die eingestellte Temperatur ist erreicht, wenn alle Segmente der LED-Leiste leuchten.











5.1.3 Ändern der Kochdauer

Es ist möglich, während des Betriebs die Kochdauer zu ändern (vgl. 5.3 und 5.4). Die Zeit wird folgendermaßen eingestellt (Die maximale Kochdauer hängt von dem gewählten Modus ab):

Einstellen	0 - 1 Min.	1 - 5 Min.	5 - 15 Min.	15 - 60 Min.	60 Min.+
Stufe	1 Sec.	10 Sec.	30 Sec.	1 Min.	5 Min.

5.1.4 Alle Funktionen

Funktion		Modus		
	Mikrowelle		Mikrowelle	Mikrowelle (siehe 5.2) Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.
	Ofen		Heißluft	Heißluft (siehe 5.3) Mit dem Heißluftofen können Sie Speisen auf dieselbe Weise zubereiten, wie in einem herkömmlichen Herd. Die Mikrowellenfunktion wird dabei nicht verwendet. Es wird empfohlen, den Ofen auf die korrekte Temperatur vorzuheizen, bevor Sie die Speisen einstellen.
			Grill mit Ventilator	Grill mit Ventilator (siehe 5.3) Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen gleichmäßig zu braten und für eine schöne braune Kruste zu sorgen.
			Heißluft + Unterhitze	Heißluft + Unterhitze (siehe 5.3)
			Grill	Grill (siehe 5.3) Der Grill ist hervorragend für die Zubereitung dünner Fleisch- und Fischstücke geeignet.

Funktion		Modus		
 + 	Mikrowelle + Ofen		Heißluft	Mikrowelle + Heißluft (siehe 5.4) Verwenden Sie diese Funktion, um Speisen schnell zu braten.
			Grill mit Ventilator	Mikrowelle + Grill mit Ventilator (siehe 5.4)
			Heißluft + Unterhitze	Mikrowelle + Heißluft + Unterhitze (siehe 5.4)
			Grill	Mikrowelle + Grill (siehe 5.4) Ideal für die schnelle Zubereitung von Speisen und zum Erreichen einer schönen braunen Kruste geeignet. Darüber hinaus können Sie damit auch gratinieren. Mikrowelle und Grill können gleichzeitig verwendet werden. Die Mikrowelle erhitzt/kocht die Speisen, während der Grill für ein gutes Bratergebnis sorgt.
	Auftauen		d01 + d02	Auftauen (siehe 5.5)
	Auto-programme		P01 - P13	Automatische Kochprogramme (siehe 5.5)
	Vorheizen		x	Vorheizen (siehe 5.6)
	Kindersicherung		x	Kindersicherung (siehe 5.7)

Bemerkung

Siehe Seite 72, 73 und 74 für Gartips und Information über Gerichte.



5.2 Mikrowellefunktionen



- **Warnung!** Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofflöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.
- **Warnung!** Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
 - **Achtung!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
 - **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.
- **Warnung!** Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein.



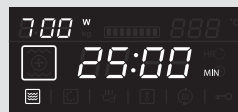
1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.



2. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Kochdauer einzustellen. Die maximale Kochdauer hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.



3. Drücken Sie auf **die Leistungs-/Gewichttaste**, um die Mikrowellenleistung einzustellen.
Im Display blinkt '900'.



4. Drehen Sie an **dem Auswahlknopf**, um die Mikrowellenleistung einzustellen (zwischen 100 W und 900 W).
Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichttaste** oder warten Sie, bis die Leistung im Display aufhört zu blinken.
Es ertönt ein akustisches Signal.



5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

5.3 Ofenfunktionen

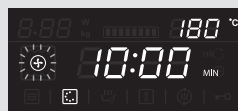


1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.

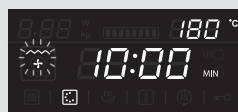


2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um eine Position nach rechts.

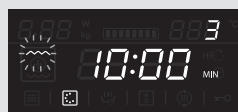
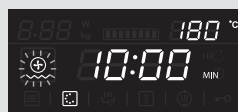
Das 'Heißluftsymbol' blinkt. Zeit, Temperatur und das Symbol für die Ofenfunktion werden im Display angezeigt.



3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 63). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist der gewählte Modus aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den Funktionsknopf um eine Position nach links drehen.



4. Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist). Drücken Sie hierzu auf **die Uhraste** oder **die Taste Temperatur/Automenü**. Die Zeit oder die Temperatur beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit **dem Auswahlknopf** die gewünschte Zeit/Temperatur ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Uhraste** oder **die Taste Temperatur/Automenü**.



Die einstellbare Zeit/Temperatur hängt von dem ausgewählten Modus ab.



5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

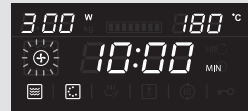
5.4 Kombimikrowellenfunktionen



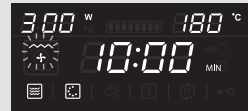
1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.



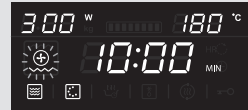
2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um zwei Positionen nach rechts.
Das 'Heißluftsymbol' blinkt. Zeit, Temperatur, das Symbol für die Mikrowellenfunktion und die Ofenfunktion werden im Display angezeigt.



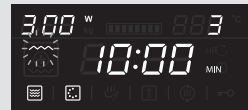
3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um einen Modus auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 64). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist der gewählte Modus aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den Funktionsknopf um eine Position nach links drehen.



4. Sie können jetzt bei jedem Modus (falls gewünscht) die Leistung, die Zeit und/oder die Temperatur ändern (beim Grill Stufe 1, 2 oder 3, wobei 3 die höchste Stufe ist).



Drücken Sie hierzu auf **die Leistungs-/Gewichttaste, die Urtaste oder die Taste Temperatur/Automenü**. Die Leistung, die Zeit oder die Temperatur (Stufe) beginnt zu blinken. Anschließend stellen Sie mit **dem Auswahlknopf** die gewünschte Leistung, Zeit oder Temperatur/Stufe ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichttaste, die Urtaste oder die Taste Temperatur/Automenü**.



Die einstellbare Leistung, Zeit und Temperatur hängen von dem ausgewählten Modus ab.



5. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Kochvorgang zu starten.
Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.



5.5 Automatischen Kochprogramme

Es stehen 15 automatische Kochprogramme zur Verfügung. Sie müssen lediglich das Programm auswählen und anschließend das Gewicht einstellen. In dem ausgewählten Programm sind Leistung, Zeit und Temperatur bereits voreingestellt.

Programm	Kategorie	Unterkategorie
d01 (auftauen)**	Fleisch, Hähnchen und Fish	<i>Es ertönt ein akustisches Signal und die Kombimikrowelle stoppt. Drehen Sie die Speisen um und drücken Sie auf die Start-/Pausetaste, um das Auftauprogramm fortzusetzen.</i>
d02 (auftauen)**	Brot, Kuchen und Obst	
P01**	Gemüse	Frische Gemüse
P02**	Beilagen	Gekochte Kartoffeln (Geschält)
P03*	Beilagen	Gebackten Kartoffeln <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Kartoffeln um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P04*	Hähnchen und Fish	Stücke Hähnchen und Fish <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Geflügelstücke um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P05*	Teigwaren	Cake
P06*	Teigwaren	Apfelkuchen
P07*	Teigwaren	Quiche
P08**	Aufwärmen	Getränk / Suppe
P09**	Aufwärmen	Teller mit Speisen
P10**	Aufwärmen	Soße/Eintopf
P11*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Pizz
P12*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Ofen-Pommes Frites <i>Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie die Pommes Frites um. Die Kombimikrowelle schaltet automatisch zur nächsten Phase weiter.</i>
P13*	Fertiggerichte	Tiefgefrorene Lasagne



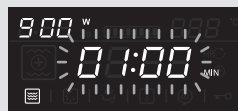
Achtung!

- Bei den automatischen Kochprogrammen wird die Mikrowellenfunktion verwendet. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall (vgl. S. 67 für eine Übersicht).
- Bei den mit einem * gekennzeichneten Programmen wird das Gerät vorgeheizt. Während des Vorheizens steht die Kochdauer still und die Anzeige zeigt das Symbol . Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal und es blinkt das Symbol . Setzen Sie die Speisen auf die Glasplatte, schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen und drücken Sie auf "Start".
- Bei den mit ** gekennzeichneten Programmen wird nur die Mikrowellenfunktion verwendet. Verwenden Sie hierbei immer die Drehscheibe mit dem runden Rost für eine optimale Wärmeverteilung.

5 Bedienung



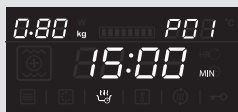
1. Drücken Sie auf **die Taste Ein/Aus**, um die Mikrowellenfunktion einzuschalten.
Im Display blinkt '01:00' und das Symbol für die Mikrowellenfunktion wird angezeigt.



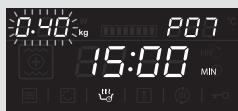
2. Drehen Sie **den Funktionsknopf** um drei Positionen (d01) oder um vier Positionen (P01) nach rechts.
Im Display werden Zeit, Gewicht und die erste Nummer der automatischen Programme sowie das Auftausymbol/Automatisch Kochprogrammsymbol angezeigt.



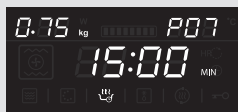
3. Drehen Sie **den Auswahlknopf** nach rechts, um ein automatisches Kochprogramm auszuwählen (vgl. die Tabelle auf Seite 68). Wenn das Symbol zu blinken aufhört, ist das gewählte Programm aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie den Funktionsknopf um eine Position nach links drehen.



4. Drücken Sie auf **die Leistungs-/Gewichttaste**, um das Gewicht einzustellen.
Im Display blinkt das Gewicht.





5. Stellen Sie anschließend mit **dem Auswahlknopf** das Gewicht ein. Drücken Sie zur Bestätigung erneut auf **die Leistungs-/Gewichttaste**.



Das einstellbare Gewicht hängt von dem gewählten Programm ab.



6. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um das automatische Kochprogramm zu starten.

Bei den mit einem * gekennzeichneten Programmen wird das Gerät vorgeheizt (siehe Seite 68). Während des Vorheizens steht die Kochdauer still und die Anzeige zeigt das Symbol . Nach dem Vorheizen ertönt ein akustisches Signal und es blinkt das Symbol . Setzen Sie die Speisen auf die Glasplatte, schieben Sie sie auf Ebene 1 in den Ofen und drücken Sie auf "Start".

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein 5-maliges akustisches Signal. Der Ventilator dreht sich noch eine Weile weiter und wird dann automatisch ausgeschaltet.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

5.6 Vorheizen

Die Vorheizfunktion kann mithilfe der folgenden Funktionen eingeschaltet werden:

	Modus	Vorheizen
Mikrowellenfunktionen	Mikrowelle	
Ofenfunktionen	Heißluft	x
	Grill mit Ventilator	x
	Heißluft + Unterhitze	x
	Grill	
Kombimikrowellenfunktionen	Mikrowelle + Heißluft	x
	Mikrowelle + Grill mit Ventilator	x
	Mikrowelle + Unterhitze + Heißluft	x
	Mikrowelle + Grill	



- Die Vorheizfunktion kann nur verwendet werden, wenn eine der oben aufgeführten Funktionen bereits ausgewählt wurde. Während des Vorheizens arbeitet die Mikrowellenfunktion nicht.
- Sie können die übrigen Einstellungen vor oder nach der Auswahl der Vorheizfunktion vornehmen (vgl. 5.3 und 5.4).

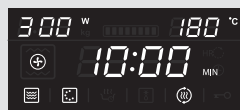


**START
STOP**

- Drücken Sie auf **die Taste 'Schnell Vorheizen'**.
Im Display wird das Symbol für die Vorheizfunktion angezeigt.

- Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den Vorheizvorgang zu starten.
Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein dreimaliges akustisches Signal.

- Sie können das Vorheizen stoppen, indem Sie die Ofentür öffnen oder auf die Taste Ein/Aus drücken.



**START
STOP**

- Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**, um den vorher eingestellten Kochvorgang zu starten.

Wenn Sie nicht auf **die Start-/Pausetaste** drücken, wird die Kombimikrowelle nach 15 Minuten automatisch ausgeschaltet.

5.7 Kindersicherung

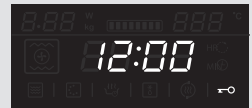
Sie können Ihr Mikrowellengerät "verriegeln", so daß das Gerät nicht mehr in Betrieb gesetzt werden kann.

Achtung:

Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn die Kombimikrowelle ausgeschaltet ist. Im Display wird die (aktuelle) Uhrzeit angezeigt.

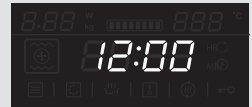
Inbetriebsetzung der Kindersicherung:

1. Drücken Sie **gleichzeitig** auf **die Taste Temperatur/Automenü** und **die Start-/Pausetaste** und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Im Display erscheint eine Illustration (ein Schloß). Alle Bedienungsfunktionen sind außer Betrieb gesetzt.



Ausschalten der Kindersicherung:

1. Drücken Sie **gleichzeitig** auf **die Taste Temperatur/Automenü** und **die Start-/Pausetaste** und halten Sie diese Tasten gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Im Display verschwindet die Illustration. Das Mikrowellengerät kann wieder normal benutzt werden.



5.8 Pause

Wenn Ihre Kombimikrowelle in Betrieb ist, können Sie das Gerät "pausieren" lassen.

1. Drücken Sie auf **die Start-/Pausetaste**. Das Symbol des eingestellten Modus beginnt zu blinken.
2. Drücken Sie erneut auf **die Start-/Pausetaste**, um den Vorgang fortzusetzen. Das Symbol des eingestellten Modus hört auf zu blinken.





Erwärmen und Garen



- Die Mikrowelle erwärmt die Speisen immer mit derselben Intensität. Je mehr Gargut Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Garzeit.
- Flache Speisen sind schneller warm als schmale, hohe Speisen.
- Gerichte vorzugsweise mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel zudecken. Nach Ablauf der Garzeit die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen.
 - **Achtung!** Der frei werdende Dampf kann sehr heiß sein!
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Stellen Sie Kartoffeln und Gemüse erst kurz in kaltes Wasser, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Damit wird vermieden, daß sich an der Oberfläche eine Haut bildet.
- Zur Erzielung eines gleichmäßigen Ergebnisses empfiehlt es sich, Speisen ein- bis zweimal umzurühren oder zu wenden.
- Wählen Sie zum Erwärmen von bereits zubereiteten Gerichten immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Beim Mikrowellengaren brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz und Gewürze beizugeben. Salz können Sie am besten nach Ablauf beigeben. Damit vermeiden Sie, daß die Speise Feuchtigkeit abscheidet.
- Nach dem Ausschalten gart die Speise noch etwas nach. Berücksichtigen Sie dies, damit das Gericht nicht zu lange erwärmt wird.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Erwärmen von kleinen Mengen pulverförmiger Produkte (z.B. beim Trocknen von Kräutern) immer einen Becher Wasser in das Gerät. Sonst besteht die Gefahr der Selbstentzündung.



Auftauen

- Tauen Sie große und kompakte Stücken immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch allmähliches und gleichmäßiges Auftauen wird vermieden, daß die Speise außen austrocknet und innen noch gefroren ist.
- Damit der Auftauvorgang schneller verläuft, empfiehlt es sich, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu verteilen.
- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit zudecken oder mit Alufolie umwickeln.
- Verwenden Sie vorzugsweise den Herdrost zum Zubereiten von Speisen. Stellen Sie kalte (Tiefkühl-) Speisen niemals unmittelbar auf den Glasdrehteller. Dieser kann durch Temperaturunterschiede zerspringen!



Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben

- Die Temperatur der Zutaten ist ausschlaggebend für die Zubereitungszeit. Kaltes Gargut braucht eine längere Garzeit als Gargut bei Zimmertemperatur.
- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Schmorgerichte und Rollbraten. Passen Sie bei der Zubereitung von leichten, porösen Gerichten auf. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Speisen werden gleichmäßig erwärmt, wenn Sie diese über den Garraum verteilen, vorzugsweise kreisförmig.
- Legen Sie das Runde Rost auf die Drehscheibe wenn Sie die Mikrowellen-/ Kombimikrowellefunktion benutzen. Legen Sie dann die Speisen auf dem Rost. Die Wärme wird jetzt gut zirkuliert und Ihre Speisen sind schnell fertig.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Alufolie blockiert die Mikrowellen. Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird vermieden, daß sie zu schnell garen.
- Mikrowellen dringen bis ungefähr 3 cm in das Gericht ein. Der Kern von dicken Speisen wird dadurch erhitzt, daß sich die Wärme von außen nach innen ausbreitet.
- Fleisch und Geflügel, das länger als ca. 15 Minuten im Mikrowellengerät gegart wird, erhält eine leichte Bräunung. Speisen mit kürzerer Zubereitungszeit können Sie vorher mit einer "bräunenden" Soße einreiben, wie z.B. Worcestershire-Soße, Sojaöl oder Grillsoße.
- Fettfreies Papier verhindert Fettspritzer. Die Speisen halten auch besser die Wärme fest.



Grundtechniken

- **Einlegen**
 - Legen Sie dickere Stücken auf dem Drehteller nach außen. Speisen, die außen auf dem Drehteller liegen, erhalten die meisten Mikrowellen.
- **Rühren**
 - Durch regelmäßiges Rühren von Gerichten verbreitet sich die gespeicherte Wärme. Rühren Sie immer von außen nach innen, da die Außenseite des Gerichtes immer zuerst warm wird.
- **Wenden**
 - Große, dicke Speisen regelmäßig wenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.

- **Anstechen**
 - Speisen mit einer Haut oder Schale wie Eigelb, Schalentiere und Obst platzen im Mikrowellengerät. Wenn Sie sie mit einer Gabel oder Holzstäbchen mehrmals anstechen, wird dies vermieden.
- **Kontrollieren**
 - Gerichte garen schnell. Kontrollieren Sie darum regelmäßig. Nehmen Sie Gerichte, kurz bevor sie gar sind, aus dem Gerät heraus.
- **Nachgaren**
 - Lassen Sie Gerichte im allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen, nachdem sie aus dem Gerät herausgenommen wurden. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trocknen Kruste wie Rührkuchen nicht abdecken.
- **Einfrieren**
 - Beim Einfrieren können Sie schon das Auftauen im Mikrowellengerät berücksichtigen, indem Sie keine Alufolie oder -behälter benutzen, sondern die Speisen in flachen Portionen einfrieren.



Garen von Gemüse

- Verwenden Sie möglichst Frischgemüse. Wenn Gemüse nicht mehr knackig ist, weil es zu lange gelegen hat, können Sie es ein Weilchen in kaltes Wasser legen, so daß es sich wieder vollsaugen kann.
- Benutzen Sie zum Garen von Gemüse eine große Schale, so daß der Boden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt werden kann.
- Garen Sie Gemüse mit dem anhängenden Tropfwasser.
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie zu.
- Geben Sie kein Salz bei. Die natürlichen Salze geben dem Gemüse meistens genügend Eigengeschmack. Falls doch Salz gewünscht wird, salzen Sie dann nach dem Garen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie die Nachgarzeit.
- Kontrollieren Sie mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen, ob das Gemüse gar ist.



Garen von Fisch

Fisch muß allmählich gar werden. Schalten Sie darum bei dünnen, fetten Fischen oder kleinen Portionen eine Leistung von 30% ein. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie jedoch ein Nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fleisch undurchsichtig geworden ist.

Pflege Ihres Gerätes



- Der Ofenraum Ihres Geräts besteht aus Emaille. Falsche Wartung kann zu Rost im Ofenraum führen. Folgen Sie den Hinweisen zu Wartung und Reinigung der Gebrauchsanweisung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn sich Salz im Ofenraum absetzt, können örtlich Rostflecken entstehen.
- Scharfe Saucen, wie Ketchup oder Senf, oder gesalzene Speisen wie etwa Pökelfleisch, enthalten Inhaltsstoffen, die die Oberfläche angreifen können. Daher müssen Sie den Ofenraum nach Gebrauch immer reinigen.
- VERWENDEN SIE KEINE groben Scheuermittel oder Metallscheuergeräte für die Reinigung der Glastür des Ofens. Die Oberfläche wird hierdurch verkratzt, was zum Bruch des Glases führen kann.
- VERWENDEN SIE KEINEN Hochdruck- oder Dampfreiniger zur Reinigung der Mikrowelle.
- Wenn die Abdichtung an der Außenseite des Ofens stark verschmutzt ist, schließt die Ofentür nicht richtig. Die angrenzenden Vorderseiten von Möbeln können beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.



- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus. Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.



Was ist zu tun, wenn...

Wenn die Garergebnisse nicht den Wünschen entsprechen, im Gerät Funken überspringen, das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie dann erst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Nachstehende Punkte sind zu kontrollieren:

- Ist der Stecker ganz in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungsdauer gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nichts zu suchen haben?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Ist der Drehscheibe im Gerät?
- Sind die Lüftungsöffnungen nicht versperrt?
- Ist das Gericht genug aufgetaut?
- Haben Sie das Gericht während der Zubereitung gewendet oder gerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

9.1 Technische Daten

Auf der Datenplakette an der Innenseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

9.2 Produktspezifikationen

Maße Gerät (BxTxH)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Maße für Einbauen	560 mm x 550 mm x 450 mm
Mikrowellenvolumen	44 liter
Durchmesser Drehscheibe	360 mm
Netzspannung	230 V / 50 Hz
Anschlußwert	3350 W
Mikrowelleleistung	900 W

* Die Tiefe schließt nicht die Dicke des Dashboards (20 mm) ein.

9.3 Elektrischer Anschluß

Für dieses Gerät ist eine Netzspannung von 230 V, 50 Hz Wechselstrom erforderlich. Das Gerät verfügt über ein Netzkabel mit Erdungsanschluss.



Achtung! Das Gerät muß immer geerdet sein und darf unter keinen Umständen an ein Gleichstromnetz angeschlossen werden. Falscher Gebrauch kann zu Stromschlägen führen.



9.4 Wichtige Hinweise zur Installation

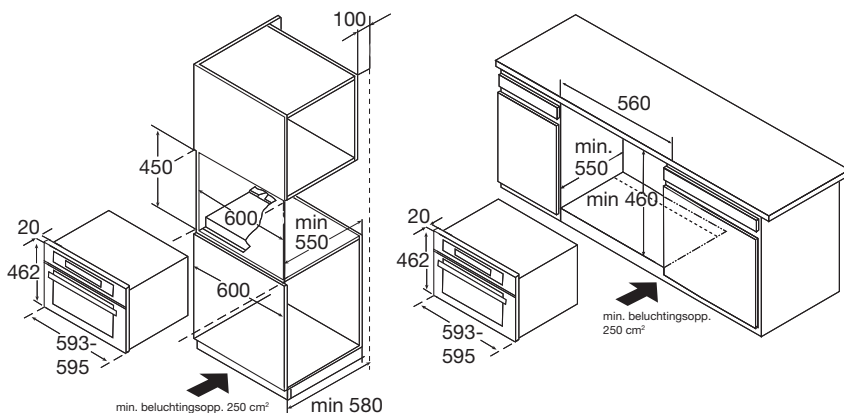
- Dieses Gerät ist NICHT zur Benutzung für gewerbliche Zwecke gedacht.
- Beachten Sie die mitgelieferten Installationsanweisungen und sorgen Sie dafür, dass das Gerät von einem autorisierten Techniker installiert wird.
- Das Gerät ist mit einem Stecker versehen und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden. Der Sicherungsschutz hat 16 A zu betragen (L- oder B-Typ Miniatur-Trennschalter).
- Wenn eine neue Steckdose erforderlich ist, sind Installation und Kabelanschluss von einem anerkannten Elektriker auszuführen. Wenn der Stecker nach der Installation nicht mehr erreichbar ist, muss eine Poltrennung am Installationsort mit einem minimalen Kontaktabstand von 3 mm vorzusehen.
- Adapter, Steckerleisten und Verlängerungskabel sind nicht zu benutzen. Überlastung kann Brand verursachen.



9.5 Aufstellung

- **Lebensgefahr!** Entfernen Sie niemals die Ummantelung der Mikrowelle. Das Berühren interner Teile dieses Geräts kann zu erheblichen Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einem stabilen und flachen Untergrund auf.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung rund um das Mikrowellengerät. Das Gerät muß an der Rückwand mindestens 10 cm Freiraum haben.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sender und Empfänger wie Radios und Fernseher können die Funktion des Gerätes beeinflussen.

9.6 Einbaumaße



9.7 Installieren

- Sie dürfen das Gerät nicht am Türgriff ziehen oder festhalten. Der Türgriff hält auf Dauer nicht das Gewicht des Geräts und kann abbrechen.
1. Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in den Schrank und achten Sie darauf, dass sie in der Mitte steht.
 2. Öffnen Sie die Tür und schrauben Sie die Mikrowelle mit der mitgelieferten Schrauben fest.

Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.



Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

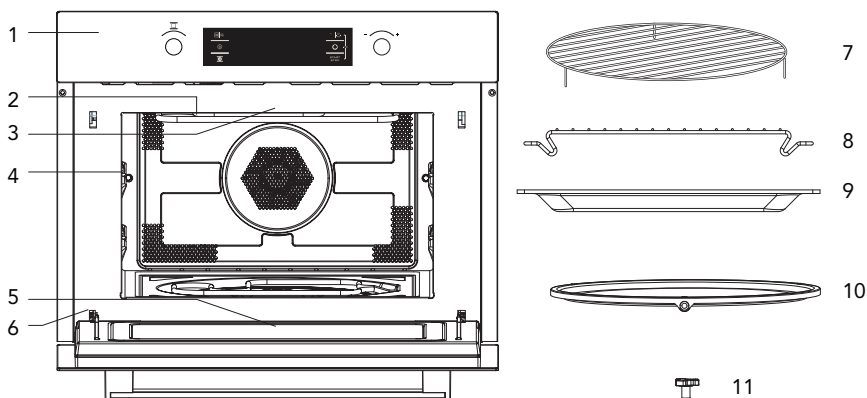


1 Your combi microwave oven	
1.1 Appliance description	82
1.2 Control panel	82
1.3 Introduction	83
2 Safety instructions	84
3 Before use	
3.1 Before you begin	85
3.2 Setting the clock	85
3.3 Testing	86
3.4 Do's and don'ts	86 - 87
4 Working	87
5 Operation	
5.1 General	88 - 89 - 90
5.2 Microwave functions	91
5.3 Oven functions	92
5.4 Combi microwave functions	93
5.5 Automatic cooking programs	94 - 95
5.6 Preheating	96
5.7 Childlock	97
5.8 Pause	97
6 Cooking tips	98 - 99 - 100
7 Maintenance	101
8 Faults	102
9 Installation instructions	
9.1 Technical information	103
9.2 Product specifications	103
9.3 Electrical connection	103
9.4 Important information about installing	103
9.5 Placement	104
9.6 Installation dimensions	104
9.7 Building in	104
10 Appendix	105

1 Your combi microwave oven



1.1 Appliance description



- | | |
|------------------|--------------------------|
| 1. Control panel | 7. Round wire rack |
| 2. Grill element | 8. Rectangular wire rack |
| 3. Light | 9. Glass tray |
| 4. Level | 10. Turntable |
| 5. Door glass | 11. Turntable shaft |
| 6. Hinge | |

1.2 Control panel



- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| 1. Function knob | 6. Clock button |
| 2. Power/weight button | 7. Start/pause button |
| 3. Quickly preheating button | 8. Childlock |
| 4. On/off button | 9. Selection knob |
| 5. Temperature/automenu button | |



1.3 Introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

Enjoy your cooking!

2 Safety instructions



Read the separate safety instructions before using the device!

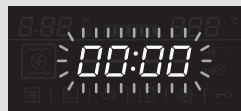
3.1 Before you begin

Preferably use the oven grid when preparing meals. Never place cold (frozen) meals directly on the glass turntable. The difference in temperature may cause it to crack!

- Open the door and remove the packaging material. Do not install the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.
- Place the turntable in the middle of the microwave oven with the indentation for the driving mechanism downwards.
- Connect the combi microwave oven to the mains supply.

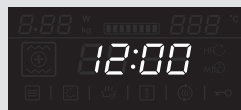
3.2 Setting the clock

When the power is first supplied to the microwave oven, you must set the clock. In the display '00:00' will blink. The clock will work as long as the microwave oven is connected to the mains.



1. Turn the **selection button** to set the right time (between 00:00 and 23:59).
2. After you have set the right time, you will hear a beep and the time stops blinking.

The clock has been set.



Notes



- If you want to change the time later on, you have to press and hold the **clock button**. The actual time disappears and then the time will blink in the display. Turn the **selection button** to set the new time and press the **clock button** again to confirm the setting.
- If you do not want to see the clock in the display, press the **clock button** briefly. The time disappears. Press the **clock button** again, and the clock appears in the display again.



3.3 Testing



Check if the microwave oven is working correctly. Put a glass of water in the oven space. Switch the microwave oven on for 1 minute on its highest setting. After 1 minute, the water should be hot.



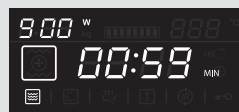
1. Switch on the combi microwave oven by pressing the **on/off button**.

The combi microwave oven is now set to the highest power (900 W). The time (1 minute) is blinking.



2. Press the **start/pause button**.

The combi microwave oven starts to operate in the highest setting and the time counts down. When the cook time has ended the current time will appear in the display and you will hear 5 beeps. The combi microwave oven switches off automatically.



3.4 Do's and don'ts

The door may be opened when the microwave oven is switched on; the microwave oven switches off and the time stops. After closing the door, press the **start/pause button** to continue the cooking.



The microwave oven is not suitable for:

- preserving food;
- heating oil for deep-fat frying;
- boiling eggs in their shells, these are liable to explode (even after the microwave oven is switched off).



Not all materials are suitable for use in the microwave oven. The table below shows which materials you can use and which you cannot.

- **Warning!** Only use utensils and dishes suitable for use in the microwave oven. Take care with dishes with metallic decorations.
 - **Caution!** Remove metallic twist-ties from paper or plastic containers and bags before placing them in the microwave oven.

Material	Permitted
Paper	Yes
Aluminium foil	Yes
Cling film	Yes
Aluminium trays	No
Freezer / microwave dishes	Yes
Heat-resistant plastic	Yes
Unglazed pottery	No
Glazed pottery	Yes
Metal cooking utensils	No
Normal glass	Yes
Pyrex and other ovenproof glass and ceramics	Yes
Dishes with metallic decoration	No
Metallic twist-ties	No
Mercury thermometer	No
Sealed pots	No
Bottle with narrow neck	No
Roasting bags	Yes

How the microwave oven works

A microwave oven is a cooking appliance that uses microwaves to heat food. Microwaves are electromagnetic waves, just like radio and television waves. A radio converts these waves into sound, whereas a microwave oven converts them into heat.

The heat arises because the microwaves cause water and fat molecules, that are always present in food, to move quickly. The molecules slide past each other quickly and friction occurs. This friction causes heat (try rubbing your hands together quickly).

The microwave oven heats food very intensively, because the microwaves penetrate the food directly. The waves do not just heat the outside of the food, but get right inside the food. Compared to conventional methods of cooking, with small quantities, the cooking time is much shorter.



5.1 General

5.1.1 Microwave power levels

You can see from the table below from which five power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable. During use it is possible to change the power by pressing the **power/weight button** (see 5.2 and 5.4).

Power level	Food
900 W	<ul style="list-style-type: none"> - Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
700 W	<ul style="list-style-type: none"> - Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
450 W	<ul style="list-style-type: none"> - Cooking rice, soup
300 W	<ul style="list-style-type: none"> - Defrosting - Melting chocolate and butter
100 W	<ul style="list-style-type: none"> - Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise

5.1.2 Changing the temperature








During use it is possible to change the temperature (see 5.3 and 5.4). The temperature status can be viewed in the LED status bar. The set temperature is reached when all LED units in the status bar are lit.

5.1.3 Changing the cooking time

During use it is possible to change the cooking time (see 5.3 and 5.4). The step quantities for adjusting the time are as follow (the maximum cooking time that can be set depends on the chosen mode):











Adjust	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 60 min.	60 min.+
Step	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

5.1.4 All functions

Function		Mode		
	Microwave		Microwave	Microwave (see 5.2) Use the microwave function to cook and reheat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.
	Oven		Hot air	Hot air (see 5.3) With hot air you can prepare meals in the same way as you do with a conventional oven. The microwave is not activated. You are advised to preheat the oven before putting the meal in the oven.
			Grill with fan	Grill with fan (see 5.3) Use this function to roast meals evenly and at the same time give the meal a brown crust.
			Hot air + Bottom heat	Hot air + Bottom heat (see 5.3)
			Grill	Grill (see 5.3) The grill is very suitable to prepare thin pieces of meat and fish.

5 Operation



Function		Mode		
 + 	Microwave + Oven		Hot air	Microwave + Hot air (see 5.4) Use this function to roast meals quickly.
			Grill with fan	Microwave + Grill with fan (see 5.4)
			Hot air + Bottom heat	Microwave + Hot air + Bottom heat (see 5.4)
			Grill	Microwave + Grill (see 5.4) Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust (also au gratin). The microwave and the grill are activated at the same time. The microwave is cooking and the grill is roasting.
	Defrost		d01 + d02	Defrost (see 5.5)
	Auto-programs		P01 - P13	Automatic cooking programs (see 5.5)
	Preheat		x	Preheat (see 5.6)
	Childlock		x	Childlock (see 5.7)

Note

See page 98, 99 and 100 for cooking tips and information about food.



5.2 Microwave functions



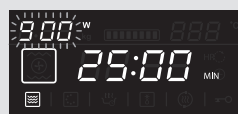
- **Warning!** Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.
- **Warning!** Take care with baby food and jars:
 - **Caution!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
 - **Caution!** Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.
- **Warning!** Utensils can be hot after use in the microwave oven!



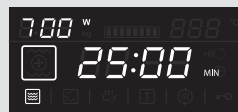
1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
'01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.



2. Turn the **selection button** to set the cooking time. The max. cooking time depends on the power that has been set.



3. Press the **power/weight button** to adjust the microwave power.
'900' is blinking in the display.



4. Turn the **selection button** to set the microwave power (between 100 W and 900 W). Press the **power/weight button** again to confirm the setting or wait for the power to stop blinking in the display.
You will hear a beep.



5. Press the **start/pause button** to start the cooking process.
When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

5.3 Oven functions



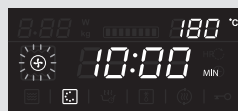
1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.

'01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.

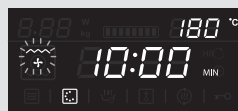


2. Turn the **function knob** one position to the right.

The hot air icon is blinking. Time, temperature and the oven icon are shown in the display.

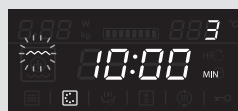
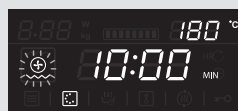


3. Turn the **selection knob** to the right to choose a mode (see the table on page 89). If the symbols stops blinking, the chosen mode has been activated. You can go back one step by turning the function knob one position to the left.



4. You can adjust the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the **clock button** or the **temperature/automenu button**.

The time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the **selection knob** you can set the preferred time and/or temperature (grill setting). To confirm the setting, press the **clock button** or the **temperature/automenu button** again.



The time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.



5. Press the **start/pause button** to start the cooking process.

When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

5.4 Combi microwave functions

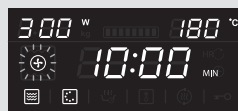


1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.

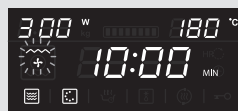
'01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.



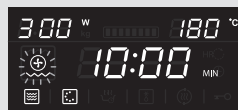
2. Turn the **function knob** two positions to the right. The hot air icon is blinking. Time, temperature, the microwave icon and the oven icon are shown in the display.



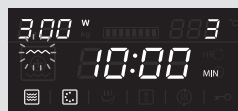
3. Turn the **selection knob** to the right to choose a mode (see the table on page 90). If the symbols stops blinking, the chosen mode has been activated. You can go back one step by turning the function knob one position to the left.



4. You can adjust the power, the time and/or the temperature in every mode (grill; setting 1, 2 or 3, 3 is the highest setting). Press the **power/weight button**, the **clock button** or the **temperature/automenu button**.



The power, time or temperature (grill setting 1, 2 or 3) is blinking. By turning the **selection knob** you can set the desired powerlevel, time and/or temperature (grill setting).



To confirm the setting, press the **power/weight button**, the **clock button** or the **temperature/automenu button** again.

The power, time and temperature that can be set depends on the mode that you have chosen.



5. Press the **start/pause button** to start the cooking process. When the cooking process is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.



5.5 Automatic cooking programs

There are 15 automatic cooking programs. You only have to choose the program and set the weight. The power, the time and the temperature are already set.

Program	Category	Item
d01 (defrost)**	Meat, poultry and fish	<i>If you hear a beep, the combi microwave oven stops. Turn the food and press the start/pause button to continue the defrosting program.</i>
d02 (defrost)**	Bread, cake and fruit	
P01**	Vegetables	Fresh vegetables
P02**	Side dishes	Potatoes - peeled/cooked
P03*	Side dishes	Potatoes - roasted <i>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.</i>
P04	Poultry/fish	Chicken pieces/fish pieces <i>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.</i>
P05*	Bakery	Cake
P06*	Bakery	Apple pie
P07*	Bakery	Quiche
P08**	Reheat	Drink/soup
P09**	Reheat	Plated meal
P10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P11*	Convenience	Frozen - pizza
P12*	Convenience	Oven chips <i>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next fase automatically.</i>
P13*	Convenience	Frozen - lasagne



Attention!

- During the automatic cooking programmes, the microwave function is switched on. Therefore do not use metal utensils (for a complete overview, see p. 95).
- The programmes with a * are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol  is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol  will blink. Put the dish on the glass baking tray, and insert it in the oven on level 1. Press start.
- The programmes with ** only use the microwave function. Always use the turntable with the round wire rack for optimal heat distribution.

5 Operation



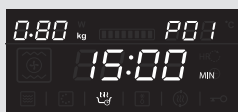
1. Press the **on/off button** to activate the microwave function.
'01:00' is blinking in the display and the microwave icon appears in the display.



2. Turn the **function knob** three positions (d01) or four positions (P01) to the right.
Time, weight, the first number of the automatic programs and the defrost icon/automatic cooking program icon are shown in the display.



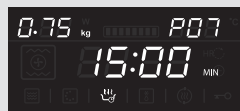
3. Turn the **selection knob** to the right to choose an automatic cooking program (see the table on page 96).
If the symbols stops blinking, the chosen program has been activated. You can go back one step by turning the function knob one position to the left.



4. Press the **power/weight button** to set the weight.
The weight is blinking in the display.



5. With the **selection knob** you set the right weight. Press the **power/weight button** again to confirm the setting.



The weight that can be set depends on the program that you have chosen.



6. Press the **start/pause button** to start the automatic cooking program.

The programmes with a * are preheated (see page 96). During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol (⌚) is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol (⌚) will blink. Put the dish on the glass baking tray, and insert it in the oven on level 1. Press start.

When the cooking program is ready, you will hear 5 beeps. The fan continues to operate for some time and then stops automatically.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

5.6 Preheating

The preheating function can be activated after you have chosen one of the following functions:

	Mode	Preheating
Microwave functions	Microwave	
Oven functions	Hot air	x
	Grill with fan	x
	Hot air + Bottom heat	x
	Grill	
Combi microwave functions	Microwave + Hot air	x
	Microwave + Grill with fan	x
	Microwave + Bottom heat + Hot air	x
	Microwave + Grill	

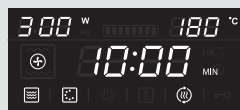


- The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
- You can adjust the other settings before or after choosing the preheating function (see 5.3 and 5.4).



**START
STOP**

1. Press the **quickly preheat button**.
The prehaet icon appears in the display.
2. Press the **start/pause button** to start the preheating.
If the right temperature is reached, you will hear three beeps.



- You can stop the preheating by opening the oven door or by pressing the on/off button.

**START
STOP**

3. Press the **start/pause button** to start the previously set cooking process.

If you do not press the **start/pause button**, the combi microwave oven switches itself off automatically after 15 minutes.

5.7 Childlock

You can 'lock' your combi microwave oven, to prevent a cooking process from starting.

Attention:

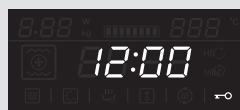
You can only activate the childlock if the combi microwave oven is switched off.

The (current) time appears in the display.

Activating the childlock:

1. Press the **temperature/auto menu button** and **start/pause button** at the same time and hold the buttons until you hear a beep.

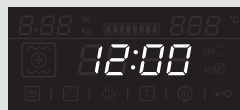
In the display a key icon appears. You cannot operate the combi microwave oven.



Deactivating the childlock:

1. Press the **temperature/auto menu button** and **start/pause button** at the same time and hold the buttons until you hear a beep.

In the display the key icon disappears. You can now operate the combi microwave oven again.



5.8 Pause

If your combi microwave oven is working, you can set it to 'pause'.

1. Press the **start/pause button**.
The symbol of the mode that has been set is blinking.
2. Press the **start/pause button** again to start the process again.
The symbol of the mode that has been set stops blinking.

START
STOP



Heating and cooking

- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.
 - **Caution!** Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.
- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.
- **Caution!** When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.



Defrosting

- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.
- Preferably use the oven grid when preparing meals. Never place cold (frozen) meals directly on the glass turntable. The difference in temperature may cause it to crack!



Factors that affect the cooking process

- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- When using microwave-/combi microwave functions, first position the round wire rack on the turntable and then place the dish on the wire rack. This way, the heat can circulate properly and your dish will be done in no time.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.
- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

Basic techniques



- **Arranging food**
 - Place thicker pieces on the edge on the turntable. Foods placed on the edge of the turntable receive the most microwaves.
- **Stirring**
 - By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.
- **Turning**
 - Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.
- **Pricking**
 - Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.



- **Checking**
 - Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.
- **Standing**
 - Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.
- **Freezing**
 - When freezing foods, you can already allow for them being defrosted easily in the microwave by not using aluminium foil or trays and by freezing flatter portions.



Cooking vegetables

- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.



Cooking fish

Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.



Keeping your appliance neat

- The cooking compartment in your appliance is made of enamel. Improper care can lead to corrosion in the cooking compartment. Refer to the care and cleaning instructions in the instruction manual.
- Salts are very abrasive. If salt is deposited in the cooking compartment, rust could develop in places.
- Acidic sauces, such as ketchup and mustard, or salted foods, e.g. cured roasts, contain chloride and acids. These affect the stainless steel surface. Clean the cooking compartment after each use.
- DO NOT use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass (if provided).
- DO NOT use a steam cleaner to clean the microwave oven.
- If the seal on the outside of the cooking compartment is very dirty, the cooking compartment door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Keep the seal clean.



- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.



What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Is the turntable in the microwave oven?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?

9.1 Technical information

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

9.2 Product specifications

External dimensions (wxdxh)	593-595 mm x 550 mm* x 460 mm
Building in dimensions	560 mm x 550 mm x 450 mm
Oven capacity	44 liter
Turntable diameter	360 mm
Rated voltage	230 V / 50 Hz
Rated input power	3350 W
Rated output power	900 W

* Depth excluding the 20 mm depth of the dashboard.

9.3 Electrical connection

This appliance requires a mains power supply of 230 V, 50 Hz alternating current.
The device has a grounded power cord.



Caution! The appliance must be grounded and under no circumstances should it be connected to a direct current supply. Incorrect use could cause an electric shock.



9.4 Important information about installing

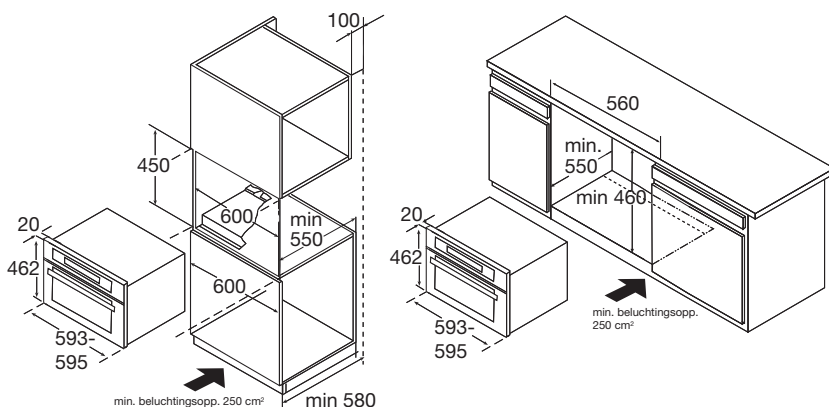
- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 16 amps (L or B-type miniature circuit breakers).
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multiway strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.



9.5 Placement

- **Danger!** Do not disassemble this appliance. Touching internal components of this appliance can cause serious personal injury or death.
- Place the microwave oven on a firm, flat surface.
- Make sure that there is sufficient ventilation around the microwave oven. At the rear keep at least 10 cm free.
- Do not cover the air vents.
- The adjustable feet should not be removed.
- Do not place the microwave oven near a heat source.
- Transmitting and receiving equipment such as radios and televisions can affect the operation of the microwave oven.

9.6 Installation dimensions



9.7 Building in

- **Do not** hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
 2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.

Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin.

This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to dealer providing this service.



a

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

