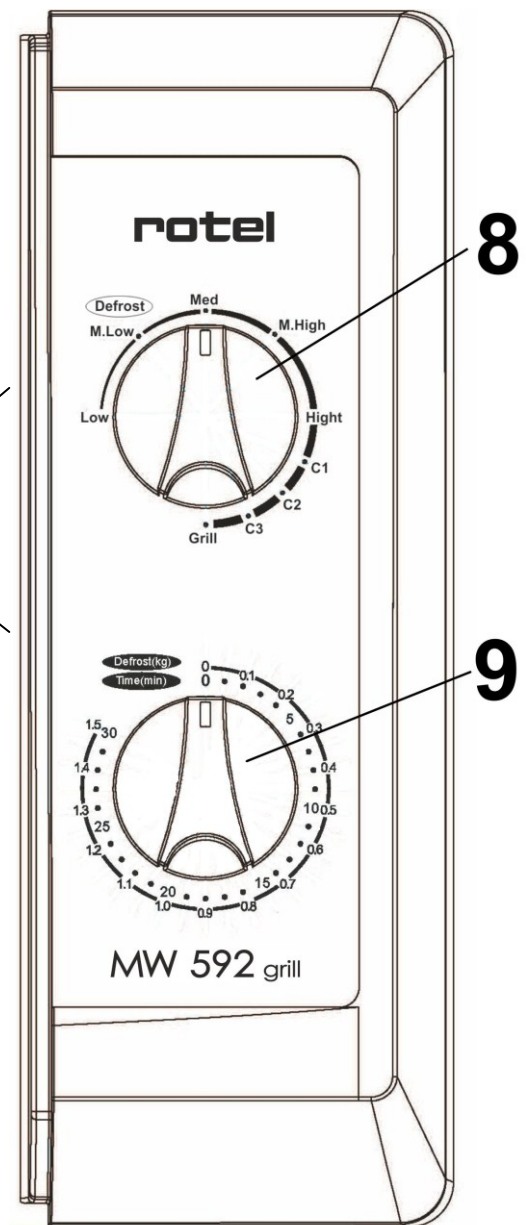
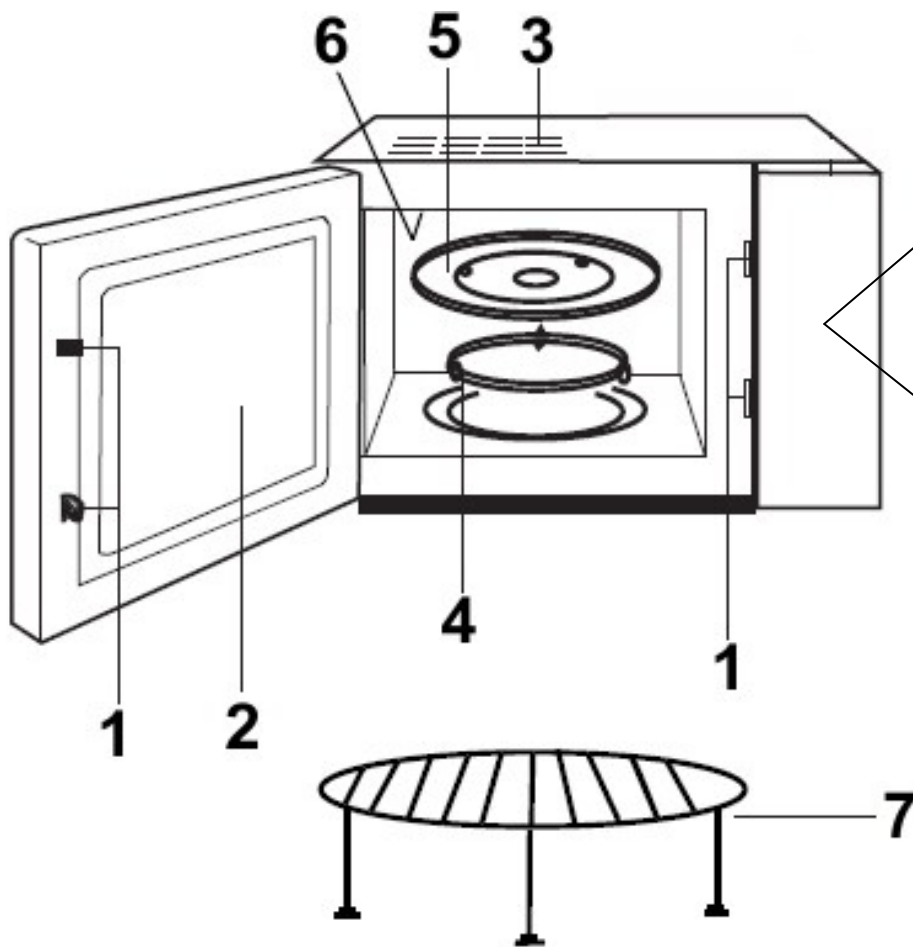


Bedienungsanleitung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso

# MW 592 grill



Mikrowellengerät  
Four à Micro-ondes  
Forno Microonde



### Beschreibung der Bedienelemente

1. Türverschluss
2. Sichtfenster
3. Lüftungsgitter
4. Antriebsring
5. Drehteller
6. Grillheizung
7. Grillständer
8. Leistungsregler
9. Zeitschaltuhr

### Schéma du four

1. Système de verrouillage de la porte
2. Hublot
3. Orifice de ventilation
4. Anneau d'entraînement
5. Plateau tournant
6. Gril a quartz
7. Grille métallique
8. Bouton de Niveau
9. Bouton de minuterie

### Elenco delle parti e degli elementi di comando

1. Apertura di sicurezza dello sportello
2. Finestrella
3. Fori di ventilazione
4. Anello rotante
5. Piatto di vetro
6. Grill
7. Griglia in metallo
8. Manopola di Potenza
9. Manopola Timer

## Allgemeine Sicherheitshinweise

### Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung.

- Bitte bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf!
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt.
- Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Prüfen Sie das Kabel und das Gerät regelmässig auf Schäden. Ein Gerät ist bei Schäden jeglicher Art nicht in Betrieb zu nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
- Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.
- Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus wenn Sie es nicht benutzen, selbst wenn es nur für einen Moment ist.
- Verwenden Sie nur originales Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden oder damit in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Nicht ins Wasser greifen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

### Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät:

**ACHTUNG SIEDEVERZUG:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser, Suppe usw.) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefässes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen:

#### **Verbrennungsgefahr!**

Stellen Sie einen Glasstab oder einen ähnlichen, nicht metallischen Gegenstand in das Gefäss.

#### **Beachten Sie bitte folgendes:**

- 1. Ueberhitzen Sie die Speisen nicht**
  - 2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in den Ofen stellen. Nach der Halbzeit sollten Sie nochmals umrühren.**
  - 3. Nach dem Erwärmen sollten Sie es für kurze Zeit noch im Ofen lassen, dann rühren oder schütteln Sie es nochmals vorsichtig. Um sich nicht zu verbrennen prüfen Sie zuerst die Temperatur bevor Sie es trinken (vor allem bei Babynahrung).**
- Erwärmen Sie keine geschlossenen Speisen, wie Eier, Würste, Glaskonserven usw.. Explosionsgefahr!
  - Benutzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals metallisches Geschirr oder Geschirr mit Metallanteilen (z.B. Goldränder oder Drahtclips). Dies führt zur Beschädigung des Gerätes.
  - Benutzen Sie die Mikrowelle immer mit Drehteller und Gleitring.
  - Betreiben Sie Ihr Gerät niemals ohne Gargut im Garraum.
  - Bei Beschädigung von Türrahmen/Türdichtung oder benachbarter Teile darf das Gerät bis zur Reparatur durch einen Kundendiensttechniker nicht weiter betrieben werden.

- Kundendienstarbeiten oder anfallende Reparaturarbeiten dürfen nur durch einen durch den Hersteller geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
- Wenn Rauch festgestellt wird, Gerätetür geschlossen halten und das Gerät abschalten oder von der Energiezufuhr trennen.
- Das Gerät ist zu beaufsichtigen, wenn Speisen in Wegwerfbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmt oder gekocht werden.
- Der Inhalt von Flaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden. Temperatur ist vor dem Verzehr zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie rings um das Gerät einen Mindestabstand von 10 cm ein.
- Benutzen Sie im reinen Mikrowellenbetrieb niemals den Metall-Grillständer. Das Gerät nimmt sonst Schaden.

### **Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb**

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiss. Lassen Sie immer die Lüftungsschlitze frei.
- Im Grill- und Kombibetrieb stellen Sie den Grillständer auf den Drehteller und legen Sie das Gargut auf den Grillständer. So wird das Grillgut nah an den Grill gebracht.

### **Inbetriebnahme**

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller (5) auf dem Antriebsring (4) so, dass er ebenmässig aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien. Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230V, 50Hz.

### **Benutzung des Gerätes**

#### **Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:**

Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung. Somit ist das Gerät nicht zum Trocknen geeignet.

Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.

Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.

Erhitzen Sie nicht zu grosse Mengen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.

Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.

Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:

- auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
- schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
- bedingten Garen von Speisen

Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie:

- Glas, Porzellan, Keramik, Hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr

### **Bedienung Mikrowellenbetrieb**

1. Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäss mittig auf den Glasteller. Türe bitte schliessen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).
3. Stellen Sie die erforderliche Mikrowellenleistung ein (siehe Tabelle)
4. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die erforderliche Gardauer ein. Die Zeitangabe ist auf dem inneren Ring mit „Time“ gekennzeichnet.

5. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell die Gardauer einzuschätzen.  
Bitte beachten Sie: Die Bereitung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie dann nach. Mit Einstellen der Gardauer schaltet sich das Gerät ein. Die Garraumbeleuchtung leuchtet. Wenn Sie eine geringere Zeit als 3 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Knopf über die 10-Minuten-Marke hinaus und wieder zurück. Somit geht die Uhr genauer.
6. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus. Entnehmen Sie dann die Speise.

Leistungsstufe Mikrowelle		Leistung Mikrowelle	Anwendungsgebiet
High	Maximal	100% / 700W	Schnelles Erhitzen
M. High	Hoch	77% / 540 W	Zum Garen von z.B. Fleisch
Med	Mittel	55% / 390W	Fortkochen
M. Low / Defrost	Schwach	36% / 250W	Fortkochen / Auftauen von Gefriergut
Low	Warmhalten	17% / 120W	Schmelzen von Käse usw.

Leistungsstufe Mikrowelle/Grill	Leistung Grill	Leistung Mikrowelle	Anwendungsgebiet
Grill	100% / 800W	-	Grillen und überbacken
C1	83% / 664W	17% / 120W	Kochen und grillen
C2	72% / 570W	28% / 195W	Garen und bräunen
C3	60% / 480W	40% / 280W	Auftauen und anbräunen

### Mikrowelle und Grill

Beachten Sie für die Grill Einstellungen bitte die oben aufgeführte Tabelle „Leistungsstufe Mikrowelle/Grill“  
Der Garvorgang verläuft in Zyklen, das heisst, das Gerät schaltet immer zwischen Mikrowellen-Betrieb und Grill um.

Beispiel:

Mikrowellen-Garen      40%  
Grill                              60%

Bei einem Zyklus von 100 Sekunden läuft das Gerät die ersten 40 Sekunden im Mikrowellen-Betrieb, die verbleibenden 60 Sekunden im Grill-Betrieb.

### Häufigste Anwendungen

Getränk / Speise	Portionengrösse ca.	Zeit	Leistung
Getränke erhitzen	150 ml	1 – 2 Min.	High
Suppen + Sossen erhitzen	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	High
Tellermenüs aufwärmen	1 Teller	2 – 3 Min.	M.High
Aufläufe aufwärmen	1 Portion	5 – 8 Min.	Med / M.Low
Wähen od.Pizza auwärmen	1 Stück	1 – 2 Min.	High
Frischgemüse garen	200 – 300 g	7 – 8 Min.	High

Für Rezepte und deren Gardauer bedienen Sie sich bitte im Buchhandel eines Rezeptbuches für Mikrowellengeräte.

## **Auftauen**

1. Wägen Sie zuerst die gefrorenen Speisen.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie die Speisen in einem geeigneten Gefäss mittig auf den Glasteller. Tür schliessen.
3. Drehen Sie den Leistungsregler (8) auf „Defrost“
4. Drehen Sie die Zeitschaltuhr (9) auf die entsprechende Gewichtsanzeige. Diese finden Sie auf dem äusseren Ring um die Zeitschaltuhr mit „Defrost“ gekennzeichnet.
5. Nach Ablauf der Zeit schaltet das Gerät aus.

## **Reinigung**

Trennen Sie das Gerät vom Netz.

Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise in einem Spülbad.

Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung mit einem feuchten Tuch sorgfältig gereinigt werden.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neusten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten.

## **Störungen und deren Behebung**

**Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersichtstabelle nicht selber beheben können, wenden Sie sich an einen ausgebildeten Techniker.**

Gerät startet nicht	Ist das Gerät ans Stromnetz angeschlossen? Ist die Tür korrekt geschlossen? Ist die Garzeit eingegeben worden?
Funkenbildung	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? Ist kein Gargut im Gerät?
Gargut ungleichmässig gegart	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? Verwenden Sie den mitgelieferten Drehteller? Rühren oder wenden Sie die Speisen! War das Gargut komplett aufgetaut?
Gargut zerkocht	Wurden die Funktionsschalter korrekt bedient?
Gargut zu wenig gekocht	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? War das Gargut komplett aufgetaut? Wurden die Funktionsschalter korrekt bedient? Sind alle Lüftungsschlitze frei?
Ungleichmässiges Auftauen	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? Verwenden Sie den mitgelieferten Drehteller? Rühren oder wenden Sie die Speisen! Wurden die Funktionsschalter korrekt bedient? Sind alle Lüftungsschlitze frei? Öffnen Sie die Tür etwas und warten Sie 10 bis 15 Minuten zur Abkühlung des Gargutes.

## **Entsorgung:**

**Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen. Ausgediente Geräte sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden.**

## Consignes générales de sécurité

### Avant de mettre en service cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi

- Bien conserver ce mode d'emploi, le bon de garantie et si possible également le carton avec l'emballage intérieur!
- L'appareil est destiné exclusivement à l'usage privé et ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.
- Toujours retirer la fiche de la prise de courant, si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous montez des accessoires, si vous le nettoyez ou si un dérangement survient.
- Mettre d'abord l'appareil hors tension. Tirer sur la fiche et non sur le câble.
- Les enfants et les personnes qui, en raison d'une incapacité physique, sensorielle ou psychique ou par inexpérience ou méconnaissance, ne seraient pas en mesure de se servir de l'appareil en toute sécurité ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Veillez à ce que le câble ne pende pas.
- Contrôler régulièrement si le câble et l'appareil ne sont pas endommagés. S'il y a un dommage quelconque, l'appareil ne doit pas être mis en marche.
- Ne pas réparer vous-même l'appareil et faire appel à un spécialiste agréé.
- A fin d'éviter les mises en péril, un câble d'alimentation défectueux ne peut être remplacé que par le fabricant, notre service après-vente ou une personne ayant une qualification comparable.
- Tenir l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, du rayonnement solaire direct, de l'humidité, des arêtes vives et des choses semblables.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le surveiller! Mettre toujours l'appareil hors tension quand vous ne l'utilisez pas, même si ce n'est que pour un moment.
- N'utiliser que des accessoires d'origine.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre (à l'extérieur).
- L'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans de l'eau ou être en contact avec de l'eau. Ne pas utiliser l'appareil en ayant les mains mouillées ou humides.
- Si l'appareil devait devenir humide ou mouillé, retirer immédiatement la fiche hors de la prise. Ne pas toucher l'eau!
- N'utiliser l'appareil qu'aux fins prévues.

### Consigne spéciale de sécurité pour cet appareil :

**ATTENTION, RETARD A L'EBULLITION:** Lors de la cuisson, en particulier en réchauffant des liquides (eau, soupe etc.), il peut arriver que la température d'ébullition soit certes atteinte mais que les bulles de vapeur caractéristiques ne montent pas encore. Ce phénomène, connu sous le nom de retard à l'ébullition, peut provoquer la formation subite de bulles de vapeur et ainsi un débordement lorsque que l'on remue un peu le récipient en le retirant.

#### **Risque de se brûler!**

Déposer une tige de verre ou quelque chose de semblable dans le récipient, pas d'objet métallique.

#### **Veillez observer ce qui suit :**

- 1. Ne pas surchauffer les aliments**
  - 2. Remuer le liquide avant de placer le récipient dans le four. Remuer de nouveau, une fois que la moitié du temps est écoulée**
  - 3. Après avoir réchauffé, laisser reposer un bref moment dans le four, puis remuer ou mélanger de nouveau avec précaution. Pour éviter de se brûler, vérifier d'abord la température avant de boire le liquide (surtout quand il s'agit d'aliments pour bébés)**
- Ne pas réchauffer d'aliments fermés tels que des œufs dans leur coquille, des saucisses, des conserves sous verre etc. Risque d'explosion!
  - Ne jamais placer de vaisselle métallique ou de vaisselle comprenant des parties métalliques dans le four micro-ondes (par ex. bords en or ou clips en fil métallique). Ceci se traduirait par un endommagement de l'appareil.
  - Toujours utiliser le four micro-ondes avec un plateau tournant et un anneau glissant.
  - Ne jamais utiliser votre appareil sans déposer de produit à cuire dans l'espace de cuisson.

- Si le cadre de porte/joint de porte ou des pièces voisines sont endommagés, l'appareil ne doit plus être utilisé avant que le technicien du service après-vente ne l'ait réparé.
- Les travaux de service après-vente ou de réparation ne peuvent être effectués que par un technicien de service après-vente formé par le fabricant.
- Si on constate la présence de fumée, maintenir fermée la porte de l'appareil, arrêter celui-ci ou le couper de la source d'énergie.
- L'appareil doit être surveillé quand on procède au réchauffement ou à la cuisson d'aliments dans des récipients jetables en matière synthétique, en papier ou en d'autres matériaux combustibles.
- Mélanger ou remuer le contenu de biberons et de verres avec aliments pour nourrissons avant de le consommer. Contrôler la température avant la consommation, afin d'éviter de se brûler.
- Garder une distance minimale de 10 cm par rapport à l'appareil.
- Ne jamais utiliser de grille métallique pour une exploitation aux micro-ondes, sinon l'appareil subira des dommages.

### **Consignes pour les modes gril et combiné**

- Comme de la chaleur par rayonnement est utilisée dans les modes gril et combiné, veuillez ne vous servir que de vaisselle résistant à la chaleur.
- En mode gril uniquement, vous pouvez également utiliser de la vaisselle en métal ou en aluminium, mais toutefois pas en mode combiné ou micro-ondes.
- Ne rien déposer sur le dessus du boîtier. Celui-ci devient chaud. Toujours laisser libres les fentes d'aération.
- En mode gril et combiné, placer la grille sur le plateau tournant et déposer le produit à griller sur la grille. Ainsi, l'aliment à griller sera plus proche du gril.

### **Mise en service**

Retirer tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, les débarrasser et déposer l'anneau glissant au milieu. Positionner le plateau de verre (5) sur l'anneau d'entraînement (4) de façon à ce qu'il repose bien à plat. Contrôler si l'appareil ne présente pas de dommages visibles, en particulier au niveau de la porte. En présence de dommages quelconques, n'utiliser en aucun cas l'appareil.

Afin de ne pas perturber le fonctionnement d'autres appareils, ne pas placer votre four micro-ondes à proximité d'autres appareils électriques.

Retirer les feuilles protectrices adhérant éventuellement au boîtier. Introduire la fiche dans une prise de courant de sécurité 230V, 50Hz.

### **Utilisation de l'appareil**

#### **Ce qu'il faut savoir sur le fonctionnement en mode micro-ondes :**

Votre appareil travaille par rayonnement à micro-ondes, lequel réchauffe en un temps très court les particules d'eau contenues dans les aliments. Il n'y a là aucune émission de chaleur et l'aliment devient à peine marron. Cet appareil ne convient donc pas pour le séchage.

Ne réchauffer que des aliments avec cet appareil.

L'appareil ne convient pas pour la cuisson en graisse flottante.

Ne pas réchauffer de trop grandes quantités en une fois; sinon l'appareil perdra de son efficacité.

Les micro-ondes produisent une énergie immédiate et totale. Un réchauffage préliminaire n'est donc pas nécessaire.

Le four micro-ondes ne remplace pas votre ancien four : il sert essentiellement à :

- décongeler des produits surgelés/congelés
- chauffer/réchauffer rapidement des aliments ou des boissons
- cuire/mijoter des plats dans certaines conditions

N'utiliser que de la vaisselle appropriée, tels que :

- verre, porcelaine, céramique, matière synthétique résistant à la chaleur ou une vaisselle spécialement adaptée aux micro-ondes.

### **Utilisation**

1. Mettez l'aliment à chauffer dans un plat approprié.
2. Ouvrez la porte et placez le récipient au milieu du plateau en verre. Ayez soin de refermer correctement la porte (pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne qu'avec la porte bien fermée).



3. Programmez la puissance micro-ondes nécessaire (voir tableau).
4. Réglez la minuterie en fonction du temps de chauffe requis. Le temps est indiqué sur l'anneau intérieur «Time».
5. La durée de réchauffement s'accorde à la quantité et à la nature du contenu. Avec un peu de pratique, vous apprendrez vite à évaluer le temps de traitement.  
 A bien considérer : la préparation dans un four à micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four à chaleur. En cas d'incertitude, réglez une durée courte et réchauffez encore si nécessaire.  
 Une fois la durée programmée, l'appareil se met se marche automatiquement. L'éclairage s'allume.  
 Si vous souhaitez programmer un temps inférieur à 3 minutes, tournez le bouton au-delà du repère 10 minutes puis revenez en arrière. L'horloge est alors plus précise.
6. L'appareil s'arrête à l'expiration du temps. Retirez maintenant l'aliment du four.

Niveau de puissance Micro-ondes	Niveau Micro-ondes	
High	100% / 700W	Puissance maximale
M. High	77% / 540 W	Cuire de la viande
Med	55% / 390W	Cuire des petites portions
M. Low / Defrost	36% / 250W	Cuire des petites portions / Décongeler
Low	17% / 120W	Tenir au chaud

Niveau de puissance Micro-ondes/gril	Niveau gril	Niveau Micro-ondes	
Grill	100% / 800W	-	Griller et gratiner
C1	83% / 664W	17% / 120W	Cuire et griller
C2	72% / 570W	28% / 195W	Faire cuire et faire tevenir
C3	60% / 480W	40% / 280W	Décongeler et faire blondir

### Micro-ondes et Gril

Pour le réglage du gril, nous vous prions de considérer le tableau précédent intitulé « Fonction Gril seul ».

La cuisson se fait en cycles, c'est-à-dire l'appareil change entre la fonction micro-ondes et gril.

Par exemple :

Micro-ondes – cuisson 40%

Gril 60%

Lors d'un cycle de 100 secondes, L'appareil fonctionne en micro-ondes pendant Les premiers 40 secondes, ensuite il change au gril pour les 70 secondes restantes.

### Utilisation fréquent

Aliment	Quantité ca.	Temps	Niveau de puissance
Boissons échauffer	150 ml	1 – 2 Min.	High
Soupe + Sauce échauffer	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	High
Assiettes indiv. réchauffer	1 assiette	2 – 3 Min.	M.High
Plats non mélang. réchauf.	1 portion	5 – 8 Min.	Med / M.Low
Pizza réchauffer	1 quartier	1 – 2 Min.	High
Cuisson de légumes frais	200 – 300 g	7 – 8 Min.	High

Nous vous invitons à choisir en librairie un livre de cuisine spécial micro-ondes, avec recettes et temps de cuisson correspondants.

## Décongélation

1. Pesez d'abord les aliments congelés.
2. Ouvrez la porte et posez les aliments dans un récipient approprié au centre du plateau en verre. Refermez la porte.
3. Tournez le bouton de niveau (8) sur la position «Defrost».
4. Réglez le poids correspondant en tournant le bouton de minuterie (9). Les poids, signalés par «Defrost», sont indiqués sur l'anneau extérieur autour de l'indicateur de temps.
5. Une fois le temps écoulé, l'appareil se met à l'arrêt.

## Nettoyage

Débranchez l'appareil. Nettoyez la cavité après chaque usage avec une lavette légèrement humide. Nettoyez les accessoires de manière habituelle dans une eau de vaisselle.

Le cadre de la porte, son joint d'étanchéité et les parties voisines doivent être soigneusement nettoyés en cas de salissure avec un chiffon humide.

Cet appareil répond aux normes CE et est construit conformément aux plus récentes instructions techniques en matière de sécurité.

Sous réserve de modifications techniques.

## Defaillances/remèdes

**S'il se produit une défaillance technique à laquelle le tableau ci-dessous ne vous permet pas de remédier, adressez-vous au technicien.**

L'appareil ne se met pas en marche	l'appareil est-il branché à une prise? la porte est-elle correctement fermée? avez-vous introduit le temps de cuisson
Production d'étincelles	utilisez-vous une vaisselle appropriée? avez-vous mis des aliments dans le four?
Cuisson irrégulière	utilisez-vous une vaisselle appropriée? utilisez-vous le plateau fournant livré avec le four? remuez ou fournez les aliments! les aliments étaient-ils entièrement décongelés?
Les aliments sont trop cuits	avez-vous correctement utilisé les boutons de commande?
Les aliments ne sont pas assez cuits	utilisez-vous une vaisselle appropriée? les aliments étaient-ils entièrement décongelés? avez-vous correctement utilisé les boutons de commande? toutes les fentes d'aération sont-elles libres?
Décongélation irrégulière	utilisez-vous une vaisselle appropriée? utilisez-vous le plateau fournant livré avec le four? remuez ou fournez les aliments! avez-vous correctement utilisé les boutons de commande? toutes les fentes d'aération sont-elles libres? qu'à ce que les aliments soient refroidis.

## Elimination

**Rendez inutilisable tout appareil hors d'usage. Retirez la fiche de la prise et sectionnez le cordon d'alimentation. Nous vous conseillons de déposer tout appareil hors d'usage à votre centre de collecte communal.**

## Consigli generali di sicurezza

### Prima di mettere in funzione l'apparecchio vi preghiamo di leggere con attenzione queste istruzioni d'uso

- Custodite con cura queste istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino di cassa e, se possibile, lo scatolone e gli imballi per gli accessori!
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato e non all'uso per scopi commerciali.
- Se non usate l'apparecchio o se l'apparecchio è guasto, estraete sempre la spina dalla presa di corrente ed accantonate gli accessori puliti.
- Prima di estrarre la spina, spegnete l'apparecchio. Non estraete la spina tirandola per il cavo.
- Le persone, compresi i bambini, che per le loro possibilità fisiche, sensoriali o mentali o per la loro mancanza di esperienza o ignoranza, non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, non devono usarlo senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile.
- Prestate attenzione affinché il cavo elettrico non penzoli pericolosamente.
- Controllate regolarmente l'apparecchio ed il cavo rispettivo, assicurandovi che non abbiano subito alcun danno. Quando un apparecchio ha un danno qualsiasi, esso non può essere messo in funzione.
- Non riparate da soli l'apparecchio, ma rivolgetevi ad una persona specializzata ed autorizzata.
- Per evitare pericoli, un cavo di collegamento difettoso va unicamente sostituito con un altro cavo avente funzione uguale ed idonea, ad opera del costruttore, del nostro servizio clienti o di una persona con qualifica analoga.
- Tenete lontano l'apparecchio ed il cavo da fonti di calore, dai raggi diretti del sole, dall'umidità, da spigoli taglienti o simili.
- Non usate l'apparecchio senza tenerlo sotto controllo. Spegnetelo sempre se non lo usate, anche se si trattasse di una breve pausa.
- Usate unicamente accessori originali.
- Non usate l'apparecchio all'aperto.
- L'apparecchio non va per alcun motivo immerso in acqua o altri liquidi, oppure venire in contatto con questi. Non usate l'apparecchio se avete le mani umide o bagnate.
- Se l'apparecchio fosse umido o bagnato, togliete immediatamente la spina dalla presa. Non toccate le parti bagnate!
- Usate l'apparecchio unicamente per lo scopo per il quale è stato costruito.

### Consigli di sicurezza particolari per questo apparecchio.

**ATTENZIONE: RITARDO D'EBOLLIZIONE:** Durante la cottura ed in particolare riscaldando liquidi (acqua, minestre, ecc.) può succedere che la temperatura d'ebollizione sia stata raggiunta, senza che le tipiche bolle d'aria si siano ancora formate. Il liquido non si riscalda uniformemente e questo ritardo del fenomeno d'ebollizione può causare, se si estrae il liquido dall'apparecchio muovendolo un poco, un'ebollizione improvvisa con trabocco del liquido.

#### **Pericolo di ustioni!**

Mettere nel contenitore del liquido una bacchetta di vetro o di materiale analogo, non metallico.

Tenete presente quanto segue:

- 1. Non surriscaldare gli alimenti.**
  - 2. Agitate il liquido prima di metterlo nel forno. A metà tempo di cottura dovrete rimescolare ancora.**
  - 3. Dopo avere completato il riscaldamento, dovrete lasciare l'alimento nel forno ancora per un breve tempo e successivamente agitarlo o mescolarlo con attenzione ancora una volta. Per non scottarvi prima di berlo, controllate la temperatura (questo vale particolarmente per gli alimenti per neonati).**
- Non riscaldate alimenti chiusi quali uova, insaccati, vetri contenenti conserve ecc. Esiste un reale pericolo d'esplosione!
  - Usando le microonde, non utilizzate mai stoviglie metalliche o con parti metalliche (bordi dorati o clips). Queste possono danneggiare l'apparecchio.
  - Usate il forno a microonde con il tavolo rotante e l'anello girevole.
  - Non fate funzionare l'apparecchio vuoto, ossia senza alimenti.

- In caso di danni al telaio dello sportello o alle sue guarnizioni e parti adiacenti, l'apparecchio non può essere usato senza essere stato riparato da un tecnico del servizio clienti.
- I lavori prestati dal servizio clienti vanno effettuati unicamente da un tecnico addestrato dalla casa.
- Se si sviluppasse del fumo, tenete lo sportello dell'apparecchio chiuso e spegnetelo o separatelo dall'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio va ben sorvegliato quando si riscaldano o si cuociono alimenti contenuti in contenitori a perdere di carta, plastica, o altri materiali combustibili.
- Prima della consumazione, gli alimenti per neonati contenuti in bottiglie o bicchieri vanno mescolati o agitati. Prima del loro consumo occorre controllarne la temperatura per evitare il pericolo di scottature.
- Attorno all'apparecchio deve sempre esistere uno spazio libero di 10 cm.
- Facendo funzionare il forno con le sole microonde, non usate mai il supporto metallico del grill. Danneggereste l'apparecchio.

### **Consigli per l'uso con grill e combinato**

- Dato che per il funzionamento con il grill e quello combinato si usa calore di irradiazione combinato, vi preghiamo di utilizzare unicamente delle stoviglie resistenti al calore.
- Per il solo esercizio con il grill potete anche usare stoviglie metalliche ed in alluminio, ma non per funzionamento combinato o a microonde.
- Non mettetele sulla parte alta del corpo del forno. Questa si riscalda. Lasciate sempre libere le feritoie per la ventilazione.
- In caso di esercizio con il grill o combinato, mettete il supporto del grill sul piatto rotante e mettete la pietanza sul supporto. Così la pietanza si troverà vicina al grill.

### **Messa in funzione**

Togliete tutti gli accessori che si trovano all'interno del forno, togliete l'imballaggio e piazzate l'anello rotante nel centro. Posizionate il piatto in vetro (5) sull'anello rotante (4) in modo che poggi in piano. Controllate l'apparecchio per accertarvi che non abbia subito danni visibili, specialmente in corrispondenza dello sportello. L'apparecchio non va assolutamente usato in caso rilevaste danni di qualsiasi tipo.

Per evitare disturbi ed interferenze durante il funzionamento, non mettete il forno nelle vicinanze d'altri apparecchi elettronici.

Togliete eventualmente i fogli protettivi che aderiscono al corpo del forno. Innestate la spina in una presa di corrente a 230 V, 50 Hz correttamente montata e provvista di contatto di terra.

### **Utilizzo dell'apparecchio**

#### **Informazioni utili per il funzionamento**

Il vostro apparecchio lavora con irradiazioni di microonde che scaldano molto rapidamente le particelle d'acqua contenute negli alimenti. Non si tratta di un'irradiazione termica e quindi la pietanza praticamente non imbrunisce. L'apparecchio non è pertanto adatto ad asciugare.

Riscaldare solo alimenti con questo apparecchio.

L'apparecchio non è adatto a cuocere in presenza di grassi fluidi.

Non riscaldate quantità troppo grandi in una sola volta. In questo caso l'apparecchio perde la sua efficienza.

Le microonde liberano immediatamente tutta l'energia. Un preriscaldamento risulta pertanto inutile.

Il forno a microonde non sostituisce il vostro vecchio forno. Esso serve principalmente a:

- Sgelare alimenti congelati e surgelati.
- Riscaldare rapidamente pietanze e bevande.
- Cuocere pietanze in certe condizioni.

Utilizzate unicamente stoviglie adatte come:

- Vetro, porcellana, ceramica, materie plastiche resistenti al calore o stoviglie fatte appositamente per i forni a microonde.

-

#### **Istruzioni per l'uso**

1. Mettete gli alimenti da scaldare in un recipiente adatto.
2. Aprite la porta e collocate il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudete p.f. la porta. (per motivi di sicurezza l'apparecchio funziona solo con la porta ben chiusa).
3. Inserite la potenza necessaria del microonde (vedi tabella).

4. Con il timer selezionate il tempo di cottura necessario. L'indicazione del tempo è contrassegnata da "Time" sull'anello interno.
5. La durata della cottura è basata sulla quantità e la consistenza del contenuto. Con un pò di esercizio imparate in fretta a valutare il tempo di cottura ideale. Osservate p.f. quanto segue: La cottura nel microonde avviene molto più in fretta che non con una cucina tradizionale. Se non siete sicuri, regolate un tempo di cottura ridotto, se necessario, potete poi prolungare il tempo.  
Con la regolazione del tempo di cottura l'apparecchio si mette in funzione. Si accende inoltre l'illuminazione del vano cottura. Se volete impostare un tempo inferiore a 3 minuti, girate il timer oltre il limite di 10 minuti e poi indietro. Così, il timer funziona in modo più preciso.
6. Alla scadenza del tempo l'apparecchio si disinserisce. Ora togliete gli alimenti.

<b>Livello Potenza Microonde</b>	<b>Potenza Microonde</b>	
High	100% / 700W	Massima potenza per cuocere rapidamente
M. High	77% / 540 W	Cuocere carne
Med	55% / 390W	Cottura per esempio
M. Low / Defrost	36% / 250W	Cottura per esempio / Scongellare
Low	17% / 120W	Mantenere in caldo

<b>Livello potenza Grill / Microonde</b>	<b>Potenza Grill</b>	<b>Potenza Microonde</b>	
Grill	100% / 800W	-	Grigliare e cratinare
C1	83% / 664W	17% / 120W	Cucinare e grigliare
C2	72% / 570W	28% / 195W	Cuocere e brunire
C3	60% / 480W	40% / 280W	Sgelare e abbrunire

### Microonde / Grille

Per la funzione „Grill“ vogliate osservare p.f. la sovrastante tabella „Potenza Solo per Grill“

Il procedimento si svolge in cicli, ciò significa che l'apparecchio cambia da microonde a grill o viceversa.

Esempio:

Microonde 40 %

Grill 60 %

Ciò significa che per un procedimento di 100 sec. i primi 40 sec. l'apparecchio funziona come microonde nei successivi 60 sec. come grill.

### Applicazione

<b>Bibite / Alimenti</b>	<b>Quantita.ca</b>	<b>Tempo</b>	<b>Potenza</b>
Bibite da riscaldare	150 ml	1 – 2 Min.	High
Minestre + Salse	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	High
Piatti pronti da riscaldare	1 piatto	2 – 3 Min.	M.High
Pietanze gratinate	1 porzione	5 – 8 Min.	Med / M.Low
Torte o Pizze	1 pezzo	1 – 2 Min.	High
Cuocere verdure	200 – 300 g	7 – 8 Min.	High

Per ricette e relativi tempi di cottura acquistate p.f. in libreria un libro di ricette per apparecchi a microonde.

## Scongelare

1. Prima pesate gli alimenti congelati.
2. Aprite il portello, mettete gli alimenti in un recipiente adatto e collocatelo al centro del piatto di vetro. Chiudete il portello.
3. Portate la manopola di potenza (8) su "Defrost".
4. Ruotate la manopola timer (9) sull'indicazione di peso corrispondente che si trova sull'anello esterno intorno alla manopola timer contrassegnato con "Defrost".
5. Allo scadere del tempo l'apparecchio si spegne.

## Pulizia

Staccate l'apparecchio dalla rete.

Dopo l'utilizzo pulite il vano cottura con un panno leggermente umido.

Pulite gli accessori in modo usuale in acqua calda.

Il telaio e la guarnizione della porta oltre alle parti circostanti – se sporchi – vanno puliti scrupolosamente con un panno umido.

Questo apparecchio corrisponde alle direttive vigenti CE ed è costruito secondo le ultime norme sulla sicurezza.

Cambiamenti tecnici riservati.

## Disturbi/soluzioni

**Se non fosse possibile eliminare il disturbo con l'aiuto di questa tabella, rivolgersi al più vicino Centro di servizio.**

Il forno non funziona	Il forno è collegato alla rete? lo sportello è chiuso in modo corretto? Il tempo di cottura è stato selezionato?
Si formano scintille	Le stoviglie usate sono appropriate? Il forno è vuoto?
I cibi non sono cotti uniformemente	Le stoviglie usate sono appropriate? Il piatto rotante è in posizione? Mescolare o girare il cibo! La pietanza era interamente scongelata?
I cibi sono stracotti	Le funzioni sono state impostate in modo corretto?
I cibi non sono cotti abbastanza	Le stoviglie usate sono appropriate? La pietanza era interamente scongelata? Le funzioni sono state impostate in modo corretto? Le aperture di ventilazione sono ostruite?
Lo scongelamento non è uniforme	Le stoviglie usate sono appropriate? Il piatto rotante è in posizione? Mescolare o girare il cibo! Le funzioni sono state impostate in modo corretto? Le aperture di ventilazione sono ostruite? Aprire lo sportello e lasciare raffreddare per 10 - 15 minuti.

## Smaltimento:

**Rendere inutilizzabili gli apparecchi non più in uso. Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.**

**Consegnare gli apparecchi fuori uso a un centro di raccolta idoneo.**

## **2 Jahre Garantie / 2 années de garantie / 2 anni di garanzia**

### **Garantiepflichtung**

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte.

Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl.

Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz).

Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten).

Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

### **Obligation de garantie**

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée.

Nous éliminons toutes les déficiences dues à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix.

La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles).

Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous).

Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

### **Impegno di garanzia**

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia.

Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione.

Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale).

Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso).

L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

---

Servicestation:

Rotel AG

Tel: 062 787 77 00

Service après-vente:

Parkstrasse 43

e-mail: office@rotel.ch

Servizio Assistenza :

5012 Schönenwerd