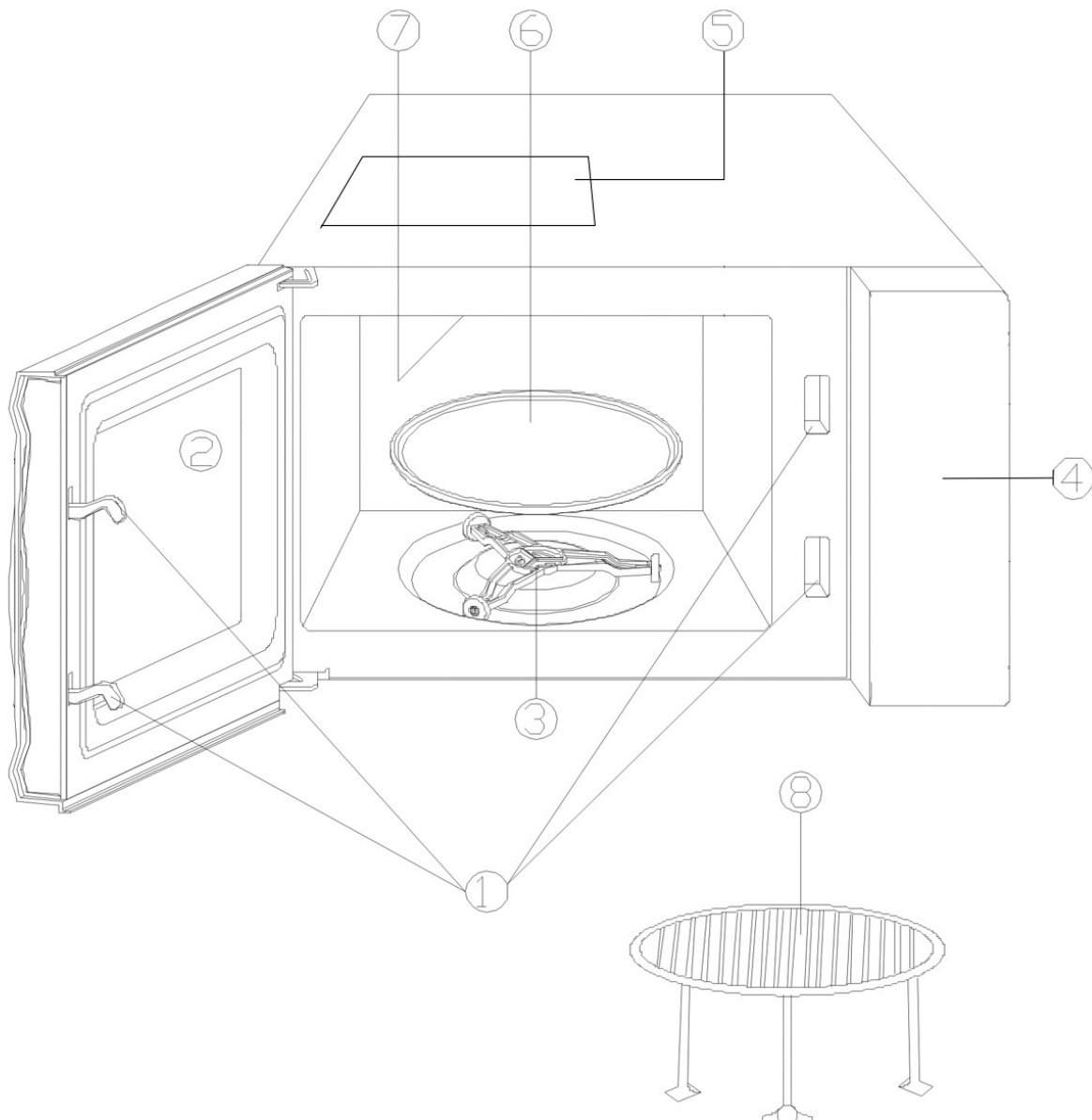


**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso**

MW 718G digital



**Mikrowellengerät
Four à micro-ondes
Forno Microonde**



Beschreibung der Bedienelemente

1. Türverschluss
2. Sichtfenster
3. Antriebsachse
4. Panel
5. Lüftungsgitter
6. Drehteller
7. Grillheizung
8. Grillständer

Description des organes de commande

1. Système de verrouillage de la porte
2. Hublot
3. Axe d'entraînement
4. Panel
5. Orifice de ventilation
6. Plateau tournant
7. Gril à quartz
8. Grille métallique

Elenco delle parti e degli elementi di comando

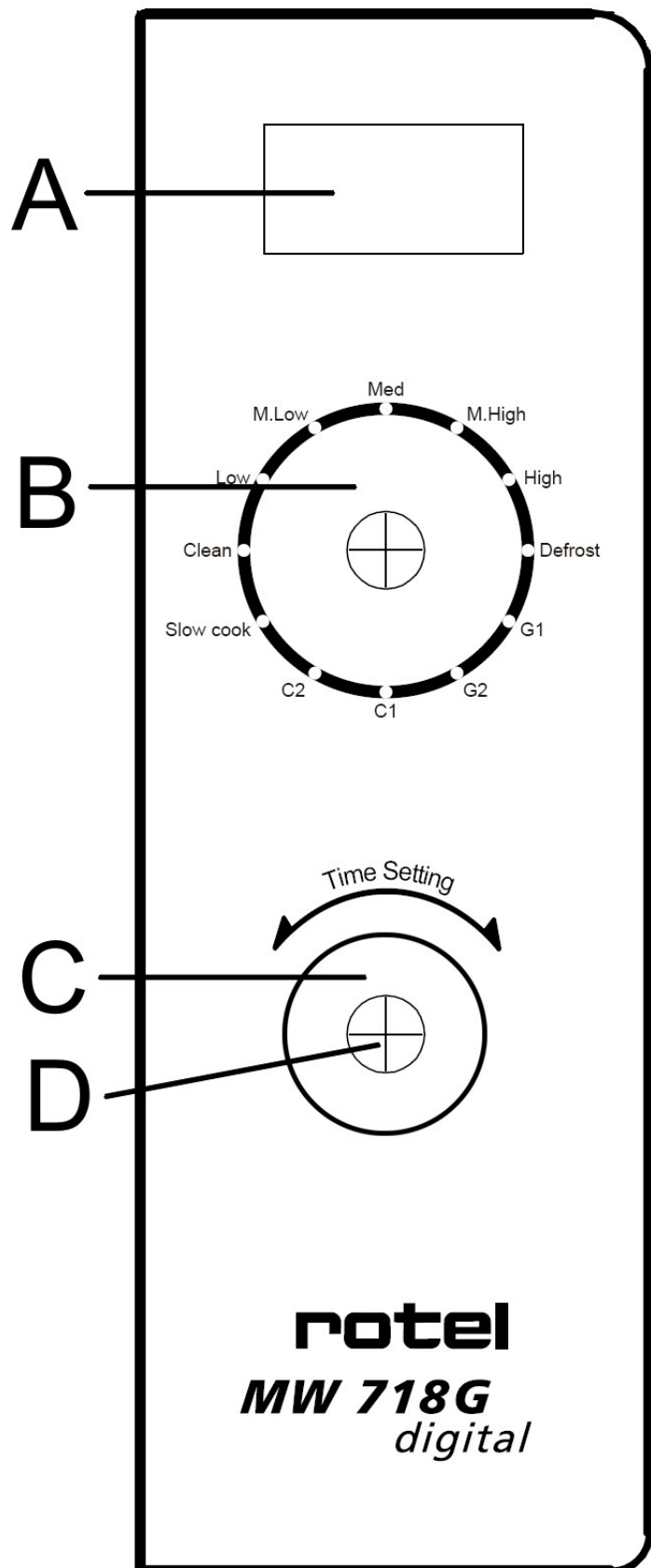
1. Sistema di sicurezza dello sportello
2. Finestrella
3. Base ruotante
4. Pannello
5. Fori di ventilazione
6. Piatto girevole di vetro
7. Grill
8. Griglia in metallo

Panel / panneau / pannello

- A. Display
- B. Programmregler
- C. Zeitregler
- D. Start/Reset Taste

- A. Afficheur
- B. Bouton de niveau et de programmes
- C. Bouton de minuterie
- D. Touche Start/Reset

- A. Display
- B. Manopola di potenza e programmi
- C. Manopola Timer
- D. Tasto Start/Reset



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 original 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 Antriebsachse.
 - 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. Die 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 und packen Sie es aus. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser gerade 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.

Aufwärmen/Kochen

Programmregler (B)

Mit diesem Regler werden alle Programme, wie in der Tabelle aufgeführt, abgerufen.

Beschriftung	Anzeige Display	Bedeutung	Anwendungsgebiet
High	P-5	Leistung Mikrowelle 100% / 700W	Schnelles erhitzen
M.High	P-4	Leistung Mikrowelle 70% / 490W	Zum Garen z.Bsp. von Fleisch
Med	P-3	Leistung Mikrowelle 50% / 350W	Weiter kochen
M.Low	P-2	Leistung Mikrowelle 30% / 210W	Auftauen von Gefrorenem
Low	P-1	Leistung Mikrowelle 10% / 70W	Schmelzen von Käse usw.
Defrost	dEF	Defrost Programm	Auftauungsprogramm
G1	G - 1	Grill 100%	Grillieren
G2	G - 2	Grill 50%	Grillieren
C1	C - 1	Kombination 1	55% Mikrowelle + 45% Grill
C2	C - 2	Kombination 2	30% Mikrowelle + 70% Grill
Slow cook	Sc	Langsames Kochen	
Clean	CL	Ventilation	

Mikrowelle

1. Kochgut in die Mikrowelle stellen und Türe schliessen.
2. Drehen Sie den Programmregler (B) auf die gewünschte Position (Low – High)
3. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit dem Zeitregler (C) ein. Drehen Sie den Knopf nach rechts. Auf dem Display erscheint die Kochzeit in 10 Sekunden Abständen. Sie können so bis zu max.60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D) drücken.

Beachten Sie: Wenn Sie das laufende Programm unterbrechen möchten, drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D). Dies gilt für jedes Programm.

Häufigste Anwendungen

Getränk / Speise	Portionengröße ca.	Zeit	Leistung
Getränke erhitzen	150 ml	1 – 2 Min.	100% / 700W
Suppen + Saucen erhitzen	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	100% / 700W
Tellermenüs aufwärmen	1 Teller	2 – 3 Min.	70% / 490W
Aufläufe aufwärmen	1 Portion	5 – 8 Min.	30% / 210W
Wähen od.Pizza aufwärm.	1 Stück	1 – 2 Min.	100% / 700W
Frischgemüse garen	200 – 300 g	7 – 8 Min.	100% / 700W

Beachten Sie, dass dies nur circa Angaben sind. Die Zeiten und Leistungen können individuell angepasst werden.

Auftauen

Dieses Gerät hat ein automatisches Auftauungs-Programm. Sie müssen nur das Gewicht der Speise eingeben.

1. Gefrorene Speise zuerst abwägen, in die Mikrowelle stellen und die Türe schliessen.
2. Drehen Sie den Programmregler (B) auf die Position „Defrost“.
3. Drehen Sie den Zeitregler (C) nach rechts bis das genaue Gewicht, welches in 100gr. Schritten angezeigt wird, im Display erscheint.
4. Drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D). Die Mikrowelle stellt die benötigte Zeit von selber ein. Sie können so Speisen bis zu 2 kg Gewicht auftauen.

Grill / Kombination

Grill

Bei der Grill-Leistung können Sie wählen zwischen 100% (Programm G1) oder 50% (Programm G2). Wenn Sie also nur grillen möchten gehen Sie wie folgt vor:

1. Grillgut in die Mikrowelle auf den Grillständer legen und Türe schliessen.
2. Drehen Sie den Programmregler (B) auf die gewünschte Position (G1 oder G2)
3. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit dem Zeitregler (C) ein. Drehen Sie den Knopf nach rechts. Auf dem Display erscheint die Kochzeit in 10 Sekunden Abständen. Sie können so bis zu max.60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D)

Kombination

Die Kombinationen braucht man zum schnellen knusprig braten usw. Das Gerät schaltet zwischen Grill- und Mikrowellenbetrieb um (C1= 45%Grill + 55%Mikrowelle / C2 = 70%Grill + 30%Mikrowelle). Verwenden Sie kein metallisches Geschirr.

1. Kochgut in das Gerät stellen und Türe schliessen
2. Drehen Sie den Programmregler (B) auf die gewünschte Position (C1 oder C2)
3. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit dem Zeitregler (C) ein. Drehen Sie den Knopf nach rechts. Auf dem Display erscheint die Kochzeit in 10 Sekunden Abständen. Sie können so bis zu max.60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D)

Langsames Kochen

Das Gerät verfügt über eine Einstellung mit der Sie Speisen langsam kochen können. Das Gerät arbeitet im Mikrowellen-Modus High (100%) aber die einzelnen Zyklen werden um rund 65% gekürzt.

1. Kochgut in das Gerät stellen und Türe schliessen
2. Drehen Sie den Programmregler (B) auf die Position „Slow cook“
3. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit dem Zeitregler (C) ein. Drehen Sie den Knopf nach rechts. Auf dem Display erscheint die Kochzeit in 5 Min. Abständen. Sie können so bis zu max. 180 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D)

Kindersicherung

Das Display muss „0.00“ anzeigen um die Kindersicherung zu aktivieren:

- Wenn im Display ein Programm angezeigt ist, drehen Sie den Zeitregler (C) kurz nach rechts und drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D) zweimal in kurzen Abständen (das Gerät schaltet kurz ein und wieder aus).
- Das Display zeigt jetzt „0.00“.
- Drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D) solange (ca. 3sec) bis ein Signal ertönt. Im Display wird die Sicherung angezeigt.
- Um die Sicherung wieder auszuschalten drücken Sie wieder die „Start/Reset“ Taste solange (ca.3sec) bis das Signal wieder ertönt.

Reinigung

Um den Innenraum von schlechten Gerüchen zu befreien können Sie das Programm „Clean“ einstellen (arbeitet nur mit dem Ventilator):

1. Der Garraum muss leer sein.
2. Drehen Sie den Programmregler (B) auf die Position „Clean“
3. Stellen Sie mit dem Zeitregler (C) die gewünschte Reinigungszeit ein (1-15 Min.).
4. Drücken Sie die „Start/Reset“ Taste (D)

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 Türe 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 Türe 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 l'axe d'entraînement.
- 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. Positionner le plateau de verre sur l'axe d'entraînement 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.

Réchauffer / cuire

Bouton de programmes (B)

Comme l'indique le tableau ci-dessous, cette bouton permet de sélectionner tous les programmes.

Marquage	Affichage à l'écran	Signification	Domaine d'application
High	P-5	Puissance du micro-ondes 100% / 700W	Chauffage rapide
M.High	P-4	Puissance du micro-ondes 70% / 490W	Pour cuire, par. Ex de la viande
Med	P-3	Puissance du micro-ondes 50% / 350W	Prolonger une cuisson
M.Low	P-2	Puissance du micro-ondes 30% / 210W	Dégeler des produits congelés
Low	P-1	Puissance du micro-ondes 10% / 70W	Faire fondre du fromage, etc.
Defrost	dEF	Defrost Programm	Programme de décongélation
G1	G - 1	Gril 100%	Griller
G2	G - 2	Gril 50%	Griller
C1	C - 1	Combinaison 2	45% Gril + 55% micro-ondes
C2	C - 2	Combinaison 3	70% Gril + 30% micro-ondes
Slow cook	Sc	Cuisson lente	
Clean	CL	Ventilation	

Microondes

1. Placer le produit à cuire dans le four micro-ondes puis refermer la porte
2. Tourner le bouton de niveau et de programmes (B) sur la position désirée (Low-High).
3. Régler le temps de cuisson désiré au moyen du bouton tournant (C). Tourner le bouton vers la droite. Le temps de cuisson s'affiche à l'écran en divisions de 10 secondes. Vous pouvez ainsi régler le temps jusqu'à 60 minutes au maximum.
4. Actionner la touche 'Start/Reset' (D).

Note: Si vous souhaitez interrompre le programme en cours, pressez la touche „Start/Reset“ (D). Ceci est valable pour chaque programme

Utilisations fréquentes

Aliment	Quantité approx.	Temps	Niveau de puissance
Boissons: échauffer	150 ml	1 – 2 min.	100% / 700W
Soupe + Sauce: échauffer	200 – 300 ml	3 – 4 min.	100% / 700W
Assiettes indiv.: réchauffer	1 assiette	2 – 3 min.	80% / 490W
Plats non mélang.: réchauf.	1 portion	5 – 8 min.	40% / 210W
Pizza: réchauffer	1 quartier	1 – 2 min.	100% / 700W
Légumes frais: cuisson	200 – 300 g	7 – 8 min.	100% / 700W

Observer qu'il ne s'agit que de valeurs indicatives. Les durées et puissances peuvent être adaptées individuellement.

Décongélation

Cet appareil est équipé d'un programme de décongélation automatique. Il vous faut seulement entrer le poids de l'aliment.

1. Peser d'abord l'aliment congelé, le mettre dans le four micro-ondes puis refermer la porte.
2. Tourner le bouton de niveau et de programmes (B) sur la position «Defrost».
3. Tourner le bouton de minuterie (C) vers la droite jusqu'à ce que le poids exact, indiqué en segments de 100 g, apparaisse sur l'afficheur.
4. Presser la touche 'Start/Reset' (D). Le four micro-ondes règle lui-même le temps nécessaire. Vous pouvez ainsi décongeler des aliments pesant jusqu'à 2 kg.

Gril / Combinaison

Gril

Pour la puissance du gril, vous pouvez choisir entre 100% (programme G-1) ou 50% (programme G-2). Si vous voulez seulement griller, procédez comme suit :

1. Placer l'aliment à griller dans le micro-ondes sur la grille métallique et fermer la porte.
2. Tourner le bouton de niveau et de programmes (B) sur la position désirée (G1 ou G2).
3. Régler le temps de cuisson désiré au moyen du bouton tournant (C). Tourner le bouton vers la droite. Le temps de cuisson s'affiche à l'écran en divisions de 10 secondes. Vous pouvez ainsi régler le temps jusqu'à 60 minutes au maximum.
4. Actionner la touche 'Start/Reset' (D).

Combinaison

On utilise les combinaisons pour faire rôtir rapidement en vue d'obtenir une croûte, etc. L'appareil travaille en variant entre les deux modes gril et micro-ondes (C-1 = 45% gril + 55% micro-ondes / C-2 = 70% gril + 30% micro-ondes). Ne pas utiliser de vaisselle en métal.

1. Placer l'aliment dans l'appareil et fermer la porte.
2. Tourner le bouton de niveau et de programmes (B) sur la position désirée (C1 ou C2).
3. Régler le temps de cuisson désiré au moyen du bouton tournant (C). Tourner le bouton vers la droite. Le temps de cuisson s'affiche à l'écran en divisions de 10 secondes. Vous pouvez ainsi régler le temps jusqu'à 60 minutes au maximum.
4. Actionner la touche 'Start/Reset' (D).

Cuisson lente

L'appareil dispose d'un réglage vous permettant de cuire les aliments lentement. L'appareil travaille en mode micro-ondes High (100%) mais les différents cycles sont raccourcis d'environ 65%.

1. Placer l'aliment dans l'appareil et fermer la porte.
2. Tourner le bouton de niveau et de programmes (B) sur la position «Slow cook».
3. Régler le temps de cuisson désiré au moyen du bouton tournant (C). Tourner le bouton vers la droite. Le temps de cuisson s'affiche à l'écran en divisions de 5 min. Vous pouvez ainsi régler le temps jusqu'à 180 minutes au maximum.
4. Actionner la touche 'Start/Reset' (D).

Sécurité enfants

L'afficheur doit indiquer «0.00» pour activer la sécurité enfants:

- Si un programme apparaît sur l'afficheur, tourner brièvement le bouton de minuterie (C) vers la droite puis presser la touche «Start/Reset» (D) deux fois à brefs intervalles (l'appareil s'enclenche brièvement et se déclenche de nouveau).
- L'afficheur indique maintenant «0.00».
- Presser la touche „Start/Reset“ (D) jusqu'à (env. 3 sec.) ce qu'un signal retentisse. La sécurité s'affichera sur l'afficheur.
- Pour désactiver la sécurité, presser de nouveau la touche „Start/Reset“ (D) jusqu'à (env. 3 sec.) ce que le signal retentisse de nouveau.

Nettoyage

Pour éliminer les mauvaises odeurs dans l'espace de cuisson, vous pouvez régler l'appareil sur le programme «Clean».

1. L'espace de cuisson doit être vide.
2. Tourner le bouton de niveau et de programmes (B) sur la position «Clean».
3. Régler le bouton de minuterie (C) sur le temps de nettoyage désiré (1-15 minutes)
4. Actionner la touche 'Start/Reset' (D).

Débranchez l'appareil du secteur.

Nettoyer l'espace de cuisson après utilisation au moyen d'un chiffon un peu humide.

Nettoyer l'accessoire comme d'habitude dans un bain de rinçage.

Le cadre de porte / joint de porte ainsi que les pièces voisines doivent être nettoyés soigneusement au moyen d'un chiffon humide en cas de salissure.

Cet appareil est conforme aux directives CE en vigueur et a été construit selon les dernières prescriptions techniques relatives à la sécurité.

Sous réserve de modifications techniques.

Défaillances/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 piatto girevole di vetro e il base ruotante.
 - 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 funzionamento con il grill potete anche usare stoviglie metalliche ed in alluminio, ma non per il 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 nella camera del forno. Posizionate il piatto in vetro sull'asse di rotazione 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:

- Scongellare 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.

Riscaldare/cuocere

Manopola programmi (B)

Questo manopola consente di richiamare tutti i programmi indicati nella seguente tabella.

Scritta	Indicazione display	Significato	Applicazione / Uso
High	P-5	Potenza microonde 100% / 700W	Riscaldamento rapido
M.High	P-4	Potenza microonde 70% / 490W	Cottura, ad esempio carne
Med	P-3	Potenza microonde 50% / 350W	Ulteriore cottura
M.Low	P-2	Potenza microonde 30% / 210W	Scongellamento di cibi surgelati
Low	P-1	Potenza microonde 10% / 70W	Per fondere formaggi ecc.
Defrost	dEF	Programma Defrost	Programma di scongelamento
G1	G - 1	Grill 100%	Per grigliare
G2	G - 2	Grill 50%	Per grigliare
C1	C - 1	Combinazione 2	45% Grill e 55% microonde
C2	C - 2	Combinazione 3	70% Grill e 30% microonde
Slow cook	Sc	Cottura lenta	
Clean	CL	Ventilazione	

Regolazione manuale del tempo

1. Riponete la pietanza nel forno a microonde e chiudete lo sportello.
2. Ruotate la manopola di potenza e programmi (B) sulla posizione desiderata (Low – High)
3. Impostate il tempo di cottura desiderato con il manopola timer (C). L'impostazione prescelta apparirà sul display. È possibile impostare al massimo 60 minuti.
4. Premere il pulsante "Start/Reset" (D).

Attenzione: se volete interrompere il programma corrente, premete il tasto "Start/Reset" (D). Ciò vale per ogni programma.

Applicazione

Bibite / Alimenti	Quantità ca.	Tempo	Potenza
Bibite da riscaldare	150 ml	1 – 2 Min.	100% / 700W
Minestre + Salse	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	100% / 700W
Piatti pronti da riscaldare	1 piatto	2 – 3 Min.	70% / 490W
Pietanze gratinate	1 porzione	5 – 8 Min.	30% / 210W
Torte o Pizze	1 pezzo	1 – 2 Min.	100% / 700W
Cuocere verdure	200 – 300 gr	7 – 8 Min.	100% / 700W

Attenzione: i dati forniti sono soltanto indicativi. Il tempo e la potenza possono essere modificati in base alle esigenze individuali.

Scongellare

Questo apparecchio dispone di un programma di scongelamento automatico. Dovete solo immettere il peso della pietanza.

1. Pesate prima la pietanza congelata, ponetela nel forno a microonde e chiudete lo sportello.
2. Ruotate la manopola di potenza e programmi (B) sulla posizione „Defrost“
3. Ruotate la manopola timer (C) verso destra finché sul display non appaia il peso esatto, indicato con intervalli di 100 g.
4. Premete il pulsante "Start/Reset" (D). Il forno a microonde regolerà da solo il tempo necessario a sgelare. Potete così scongelare fino ad un massimo di 2 kg di alimenti.

Grill / Combinazione

Grill

Per la potenza del grill potete scegliere tra 100% (Programma G-1) o 50% (Programma G-2). Se volete solo grigliare procedete come segue:

1. Inserite la pietanza da grigliare o gratinare nel microonde sulla griglia in metallo e chiudete lo sportello.
2. Ruotate la manopola di potenza e programmi (B) sulla posizione desiderata (G1 o G2)
3. Impostate il tempo di cottura desiderato con la manopola timer (C). L'impostazione prescelta apparirà sul display. È possibile impostare al massimo 60 minuti.
4. Premere il pulsante "Start/Reset" (D).

Combinazione

Queste combinazioni servono per gratinare e cuocere rapidamente ecc. L'apparecchio passa dal funzionamento con grill alle microonde e viceversa (C-1= 45%grill + 55%microonde / C-2 = 70%grill + 30%microonde). Non utilizzate stoviglie metalliche.

1. Mettete le pietanze in forno e chiudete lo sportello.
2. Ruotate la manopola di potenza e programmi (B) sulla posizione desiderata (C1 o C2)
3. Impostate il tempo di cottura desiderato con il manopola timer (C). L'impostazione prescelta apparirà sul display. È possibile impostare al massimo 60 minuti.
4. Premere il pulsante "Start/Reset" (D).

Cottura lenta

L'apparecchio dispone di una regolazione con cui potete cuocere le pietanze lentamente. L'apparecchio lavora in modalità microonde High (100%) ma i singoli cicli vengono accorciati di circa il 65%.

1. Mettete le pietanze in forno e chiudete lo sportello.
2. Ruotate la manopola di potenza e programmi (B) sulla posizione „Slow cook”
3. Impostate il tempo di cottura desiderato con il manopola timer (C). L'impostazione prescelta apparirà sul display. È possibile impostare al massimo 180 minuti.
4. Premere il pulsante "Start/Reset" (D).

Sicurezza bambini

Per attivare la sicurezza bambini, il display deve indicare „0.00”:

- Se nel display è indicato un programma, ruotate brevemente la manopola timer verso destra e premete il tasto „Start/Reset” (D) per due volte con breve intervallo (l'apparecchio si accende per breve tempo e si spegne di nuovo).
- Il display indica ora „0.00”
- Premete il tasto “Stop/Cancel” (ca. 3sec.) fintanto che risuona il segnale. Nel display viene visualizzata la sicurezza.
- Per disinserire la sicurezza premete di nuovo il tasto “Stop/Cancel” (ca. 3sec.) fintanto che il segnale risuona di nuovo.

Pulizia

Per liberare il vano interno da cattivi odori, potete impostare il programma „Clean” (funziona con il solo ventilatore):

1. La camera del forno deve essere vuota.
2. Ruotate la manopola di potenza e programmi (B) sulla posizione „Clean”
3. Con la manopola timer (C) impostate il tempo di pulizia desiderato (1-15 min.).
4. Premere il pulsante "Start/Reset" (D).

Staccare l'apparecchio dalla rete.

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

Pulite gli accessori come d'abitudine nel lavandino.

Il telaio e la guarnizione della porta e le parti adiacenti, quando sono sporchi, devono essere puliti accuratamente con un panno umido.

Questo apparecchio corrisponde alle direttive CE in materia e viene realizzato secondo le ultime normative 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

Garantieverpflichtung

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 défauts dus 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:
Service après-vente:
Servizio Assistenza :

Rotel AG
Parkstrasse 43
5012 Schönenwerd
Tel: 062 787 77 00 / e-mail: office@rotel.ch