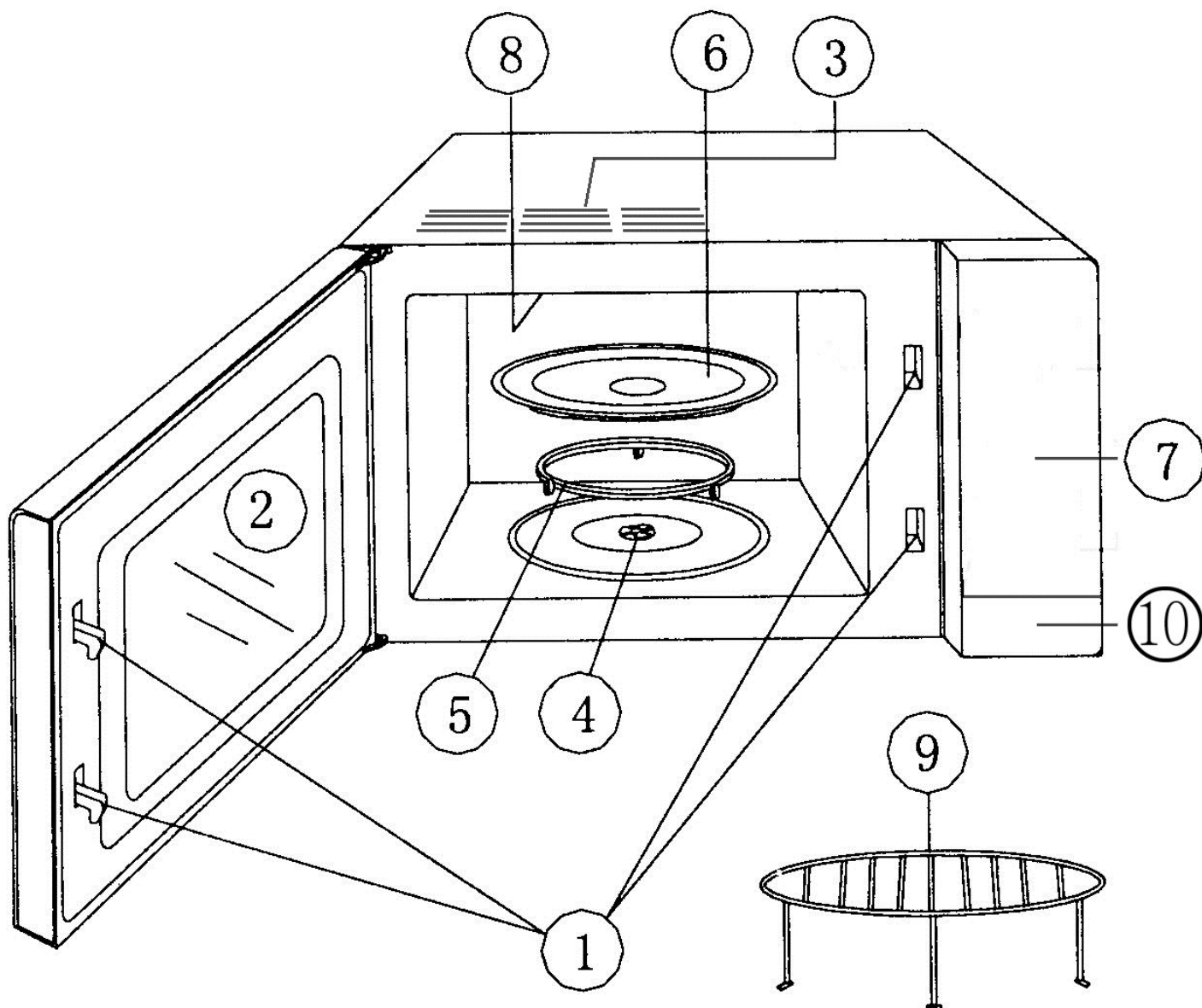


**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso**



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



Beschreibung der Bedienelemente

- 1. Türverschluss
- 2. Sichtfenster
- 3. Lüftungsgitter
- 4. Antriebsachse
- 5. Gleitring
- 6. Drehteller
- 7. Panel
- 8. Grillheizung
- 9. Grillständer
- 10. Türöffner

Description des organes de commande

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

Elenco delle parti e degli elementi di comando

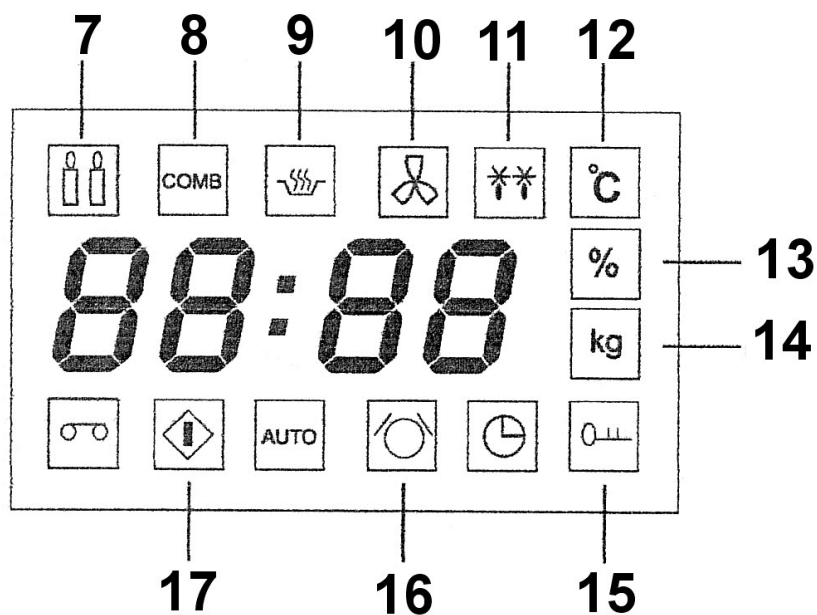
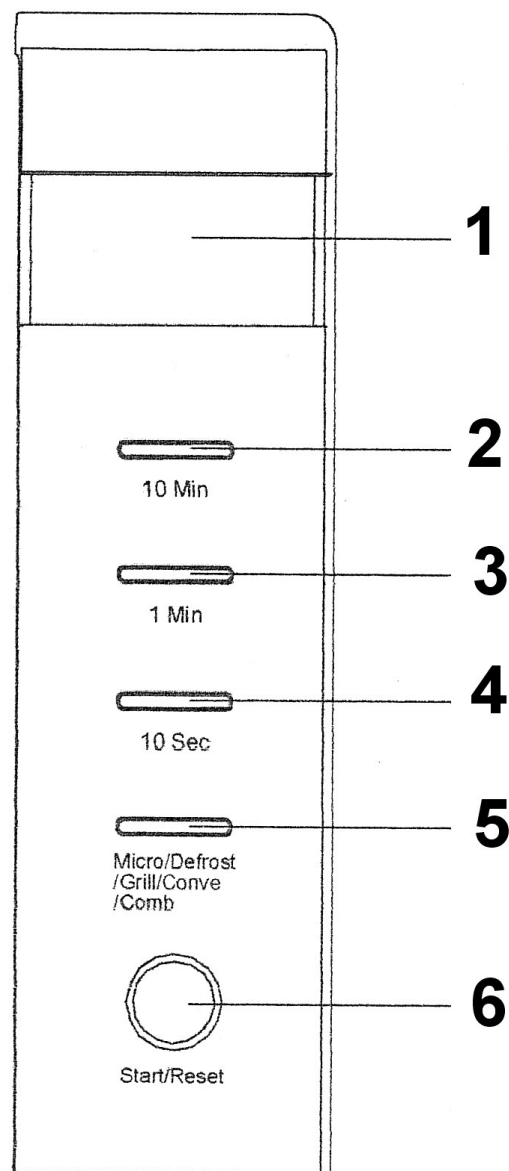
- 1. Sistema di sicurezza dello sportello
- 2. Finestrella
- 3. Fori di ventilazione
- 4. Base rotante
- 5. Anello rotante
- 6. Piatto girevole di vetro
- 7. Pannello
- 8. Grill
- 9. Griglia in metallo
- 10. Apriporta

Panel / panneau / pannello

1. Panel
2. 10 Min. Einstellung
3. 1 Min. Einstellung
4. 10 Sec. Einstellung
5. Programmtaste
6. Start/Reset Taste
7. Grill
8. Kombinationsprogramme
9. Mikrowelle
10. Umluft
11. Auftauung
12. Temperatur
13. Prozent
14. Gewicht (kg)
15. Kindersicherung
16. Zeit
17. Start

1. Panneau
2. Réglage 10 Min.
3. Réglage 1 Min.
4. Réglage 10 Sec.
5. Touche de programmes
6. Touche Start/Reset
7. Gril
8. Programme de combinaison
9. Micro-ondes
10. Air chaud
11. Décongélation
12. Température
13. Pour cent
14. Poids (kg)
15. Sécurité enfant
16. Temps
17. Start

1. Pannello
2. Tasto timer 10 min.
3. Tasto timer 1 min.
4. Tasto timer 10 sec.
5. Tasto programmi
6. Tasto Start/Reset
7. Grill
8. Programmi combinati
9. Microonde
10. Ventilazione
11. Scongelo
12. Temperatura
13. Percentuale
14. Peso (kg)
15. Sicurezza bambini
16. Tempo
17. Start



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.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie diese damit niemals unbeaufsichtigt. Wählen Sie den Standort Ihres Gerätes deshalb so, das Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben. 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, das 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. Die Temperatur ist vor dem Verzehr zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie rings um das Gerät einen Mindestabstand von 10 cm ein.

Hinweise zum Grill, Umluft- und Kombibetrieb

- Da im Grill- Umluft- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grill- und Umluftbetrieb 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 Grillbetrieb 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 so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und 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 für den Mikrowellenmodus 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 und Backen von Speisen

Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie:

- Glas, Porzellan, Keramik, Hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Verwenden Sie niemals metallisches Geschirr.

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

Aufwärmen/Kochen

Programmtaste (5)

Mit dieser Taste werden alle Programme, wie in der Tabelle aufgeführt, abgerufen.

Drücken der Programmtaste	Anzeige Display	Bedeutung	Anwendungsgebiet
1x	P100	Leistung Mikrowelle 100% / 800W	Schnelles erhitzen
2x	P 70	Leistung Mikrowelle 70% / 560W	Zum Garen z.Bsp. von Fleisch
3x	P 50	Leistung Mikrowelle 50% / 400W	Weiter kochen
4x	P 30	Leistung Mikrowelle 30% / 240W	Auftauen von Gefrorenem
5x	P 10	Leistung Mikrowelle 10% / 80W	Schmelzen von Käse usw.
6x	d EF	Defrost Programm	Auftauungsprogramm
7x	G - 1	Grill	Grillieren
8x	220	220 °C	Backen/Wärmen mit Umluft
9x	200	200 °C	Backen/Wärmen mit Umluft
10x	180	180 °C	Backen/Wärmen mit Umluft
11x	160	160 °C	Backen/Wärmen mit Umluft
12x	140	140 °C	Backen/Wärmen mit Umluft
13x	C - 1	Kombination 1	Umluft + Mikrowelle
14x	C - 2	Kombination 2	Grill + Umluft
15x	C - 3	Kombination 3	Grill + Mikrowelle

Mikrowelle

Einfache Mikrowelleneinstellung

1. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Kochgut z.Bsp. eine Tasse Milch in die Mitte des Glastellers. Tür gut schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).
2. Sobald Sie die „Start“ Taste betätigen schaltet das Gerät ein und erwärmt den Inhalt automatisch für 1 Minute im Mikrowellenmodus bei 100% Leistung
3. Ist die Kochzeit abgelaufen ertönen fünf Signale. Sie können die Tür jetzt öffnen und die Tasse herausnehmen. (Bitte beachten Sie beim Erwärmen von Flüssigkeiten unseren speziellen Sicherheitshinweis: Achtung Siedeverzug).

Manuelle Zeiteinstellung

Die Zeit kann auch mit dem Timer auf 10 Sekunden genau eingestellt werden. Bitte beachten Sie, dass die Leistung nach der Zeiteinstellung nicht mehr verändert werden kann:

1. Kochgut in die Mikrowelle stellen und Tür schließen.
2. Stellen Sie mit der Programmtaste (5) die gewünschte Leistung ein wenn diese weniger als 100% sein soll. (70%-10%)
3. Stellen Sie mit den Zeittasten (2-4) die gewünschte Kochzeit ein. Die gewählte Eingabe erscheint auf dem Display. Sie können bis zu max.60 Minuten einstellen.
4. Nachdem Sie die gewünschte Kochzeit eingestellt haben können Sie die Starttaste (6) betätigen.
Beachten Sie: Wenn Sie etwas falsches eingestellt haben oder das laufende Programm unterbrechen möchten, drücken Sie die Start/Reset Taste (6) (die Leistung wird dabei automatisch wieder auf 100% gestellt).

Häufigste Anwendungen

Getränk / Speise	Portionengrösse ca.	Zeit	Leistung
Getränke erhitzen	150 ml	1 – 2 Min.	100% / 800W
Suppen + Sossen	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	100% / 800W
Tellermenüs aufwärmen	1 Teller	2 – 3 Min.	70% / 560W
Aufläufe aufwärmen	1 Portion	5 – 8 Min.	30% / 240W
Wähen od. Pizza	1 Stück	1 – 2 Min.	100% / 800W
Fleisch allgem. auftauen	Zeitang. in Min.pro 450g	6 – 11 Min.	30% / 240W
Fisch allgem. auftauen	Zeitang. in Min.pro 450 g	3 – 5 Min.	30% / 240W
Brot auftauen	gross / klein	5 – 7 / 6 – 8 Min.	30% / 240W
Brötchen auftauen	1 Stk.	10 – 20 <u>Sek.</u>	30% / 240W
Frischteig auftauen	Zeitang. in Min.pro 225g	1 Min.	30% / 240W
Frischgemüse garen	200 – 300 g	7 – 8 Min.	100% / 800W

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. Drücken Sie die Programmtaste (5) 6mal bis das Symbol „dEF“ auf dem Display erscheint.
3. Geben Sie jetzt das Gewicht mit den Tasten (3) für Kilogramm und (4) für Gramm ein. Wenn Sie also eine Speise mit 1.3 kg haben, drücken Sie einmal die Taste (3) und dreimal die Taste (4). Sie können ein Maximum von 2.0 kg eingeben.
4. Drücken Sie die Starttaste (6). Die Mikrowelle stellt die benötigte Zeit von selber ein.

Grill

Die Grill-Leistung ist bei diesem Gerät immer bei 100%, dass heisst ca. 1000W. Wenn Sie also nur grillen möchten gehen Sie wie folgt vor:

1. Grillgut in die Mikrowelle auf den Grillständer legen und Türe schliessen.
2. Drücken Sie die Programmtaste (5) 7mal bis das Symbol „G-1“ auf dem Display erscheint.
3. Stellen Sie mit den Zeittasten (2-4) die gewünschte Kochzeit ein. Die gewählte Eingabe erscheint auf dem Display. Sie können bis zu max.60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die Starttaste (6)

Umluft

- Sie können dieses Gerät auch als ganz normalen Umluftofen benützen. Beachten Sie aber, dass er nicht ihren herkömmlichen Backofen ersetzen kann. Grössere Speisen sollten Sie weiterhin im normalen Ofen backen.
- Dieses Gerät ist im Umluftmodus vor allem dafür geeignet, Brötchen oder kleinere Fertigprodukte wie Pizza, Schinkengipfeli usw. aufzubacken.
- Es gibt fünf Temperaturen die eingestellt werden können: 220°C, 200°C, 180°C, 160°C und 140°C.

1. Wählen Sie die Ofentemperatur durch Drücken der Programmtaste (5) 8 - 12mal (siehe Tabelle vorherige Seite).
2. Wenn Sie Vorheizen möchten, drücken Sie jetzt die Starttaste (6). Wenn die Temperatur erreicht ist, hört das Gerät auf zu arbeiten.
3. Legen Sie die Speisen auf den Grillständer, schliessen Sie die Türe und geben Sie erneut die gewünschte Temperatur ein.
4. Wenn Sie wünschen, können Sie jetzt die Backzeit mit den Tasten (2 - 4) einstellen.
5. Drücken Sie die Starttaste (6). Der Heizvorgang läuft weiter.

Kombinationen

C - 1 : Umluft und Mikrowelle

Diese Kombination braucht man zum Rösten und Backen usw. Das Gerät schaltet zwischen Mikrowellen- und Umluft-Betrieb um (200°C Umluft + 50% Mikrowelle). Verwenden Sie kein metallisches Geschirr.

1. Kochgut in das Gerät stellen und Türe schliessen
2. Drücken Sie die Programmtaste (5) 13mal bis das Symbol „C-1“ auf dem Display erscheint.
3. Stellen Sie mit den Zeittasten (2-4) die gewünschte Kochzeit ein. Die gewählte Eingabe erscheint auf dem Display. Sie können bis zu max.60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die Starttaste (6) und das Programm wird gestartet.

C - 2 : Grill und Umluft

Diese Kombination braucht man zum knusprigen braten und backen usw. Es eignet sich hervorragend um Brötchen, Käseküchlein, Schinkengipfeli usw aufzubacken (beachten Sie die Zeitangaben auf der jeweiligen Verpackung).

Das Gerät schaltet zwischen Grill- und Umluft-Betrieb um (220°C Umluft + 50% Grill).

Bei diesem Programm ist es von Vorteil, wenn Sie zuerst das Gerät vorheizen. Geben Sie also bei der Zeiteingabe (Punkt 2) ca. ¼ Stunde mehr ein.

1. Drücken Sie die Programmtaste (5) 14mal bis das Symbol „C-2“ auf dem Display erscheint.
2. Stellen Sie mit den Zeittasten (2-4) die gewünschte Kochzeit (inkl. Vorheizzeit) ein. Die gewählte Eingabe erscheint auf dem Display. Sie können bis zu max.60 Minuten einstellen.
3. Drücken Sie die Starttaste (6).
4. Sobald die Vorheizzeit abgelaufen ist können Sie das Programm unterbrechen in dem Sie die Türe öffnen.
5. Legen Sie das Kochgut auf den Grillständer, schliessen Sie die Türe und drücken Sie erneut die Starttaste (6). Das Programm läuft weiter.

C - 3 : Grill und Mikrowelle

Diese Kombination braucht man zum schnellen knusprig braten usw. Das Gerät schaltet zwischen Grill- und Mikrowellenbetrieb um (50% Grill + 50% Mikrowelle). Verwenden Sie kein metallisches Geschirr.

1. Kochgut in das Gerät stellen und Türe schliessen
2. Drücken Sie die Programmtaste (5) 15mal bis das Symbol „C-3“ auf dem Display erscheint.
3. Stellen Sie mit den Zeittasten (2-4) die gewünschte Kochzeit ein. Die gewählte Eingabe erscheint auf dem Display. Sie können bis zu max.60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die Starttaste (6) und das Programm wird gestartet.

Stop/Reset

- Um ein laufendes Programm abubrechen, müssen Sie nur die Start/Resettaste (6) drücken.
- Wenn Sie das Programm nur unterbrechen möchten, können Sie die Tür öffnen. Schliesse Sie die Türe wieder und drücken Sie die Start/Resettaste (6) und das Programm läuft weiter.
- Wenn Sie während des Programmierens einen Fehler gemacht haben, können Sie alles wieder auf 0 stellen indem Sie die Start/Resettaste (6) ein- oder zweimal drücken.

Kindersicherung

Drücken Sie die Tasten „1Min“ (3) und „10Sec“ (4) zusammen für etwa 2 Sekunden bis ein Signal ertönt. Im Display wird die Sicherung angezeigt.

Um die Sicherung wieder auszuschalten drücken Sie wieder beide Tasten zusammen (ca.2sec) bis das Signal wieder ertönt.

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 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.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne jamais laisser ceux-ci sans surveillance. C'est pourquoi vous devez choisir l'emplacement de votre appareil de manière à ce que les enfants ne puissent avoir accès à l'appareil. 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!
 - En mode de micro-ondes, ne jamais user de vaisselle métallique ou de vaisselle comprenant des parties métalliques (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.

Consignes pour les modes gril, air chaud et combiné

- Comme de la chaleur par rayonnement est utilisée dans les modes gril, air chaud et combiné, veuillez ne vous servir que de vaisselle résistant à la chaleur.
- En mode gril et circulation d'air 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 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 sur l'axe d'entraînement, de manière à ce que celui-ci s'engage dans les évidements de l'axe d'entraînement et repose droit.
- 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 pour la mode micro-ondes.

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.
- Ne jamais utiliser de vaisselle en métal.

Pour des recettes et leur temps de cuisson en mode micro-ondes, se procurer en librairie un livre de recettes pour fours à micro-ondes.

Réchauffer / cuire

Touche de programmes (5)

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

Presser la touche de programmes	Affichage à l'écran	Signification	Domaine d'application
1x	P100	Puissance du micro-ondes 100%	Chauffage rapide
2x	P70	Puissance du micro-ondes 70%	Pour cuire, par. Ex de la viande
3x	P50	Puissance du micro-ondes 50%	Prolonger une cuisson
4x	P30	Puissance du micro-ondes 30%	Dégeler des produits congelés
5x	P10	Puissance du micro-ondes 10%	Faire fondre du fromage, etc.
6x	d EF	Defrost Programm	Programme de décongélation
7x	G – 1	Gril	Griller
8x	220	220°C	Cuire / chauffer avec air chaud
9x	200	200°C	Cuire / chauffer avec air chaud
10x	180	180°C	Cuire / chauffer avec air chaud
11x	160	160°C	Cuire / chauffer avec air chaud
12x	140	140°C	Cuire / chauffer avec air chaud
13x	C - 1	Combinaison 1	Air chaud + micro-ondes
14x	C - 2	Combinaison 2	Gril + air chaud
15x	C - 3	Combinaison 3	Gril + micro-ondes

Micro-ondes

Réglage automatique du temps

1. Ouvrir la porte et placer le produit à cuire, par ex. une tasse de lait, au centre du plateau de verre. Bien refermer la porte. (Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne travaille que si la porte est bien fermée).
2. L'appareil démarre dès que la touche 'Start' a été actionnée et commence automatiquement à réchauffer le contenu pour une durée de 1 minute à 100% de puissance.
3. Cinq signaux acoustiques retentissent dès que le temps de cuisson est écoulé. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte et ressortir la tasse, (Veuillez tenir compte de notre consigne de sécurité particulière: 'Attention retard à l'ébullition', lorsque vous réchauffez des liquides).

Réglage manuel du temps

Le temps peut également être réglé exactement à 10 secondes au moyen de la minuterie. Veuillez noter que ceci ne fonctionne que si la puissance du micro-ondes a été d'abord réglée.

1. Placer le produit à cuire dans le four micro-ondes puis refermer la porte
2. Au moyen de la touche de programmes (5), régler la puissance requise si elle doit être inférieure à 100% (70% - 10%)
3. Au moyen des touches de réglages de durée (2-4), régler la durée souhaitée. La durée choisie s'affiche à l'écran. Vous pouvez régler au maximum jusqu'à 60 minutes.
4. Après avoir réglé le temps de cuisson désiré, actionner la touche 'Start' (6)
5. Note: si vous avez réglé quelque chose de faux ou si vous souhaitez interrompre le programme en cours, pressez la touche „Start/Reset“ (6) (La puissance se réglera automatiquement de nouveau à 100%).

Utilisations fréquentes

Aliment	Quantité approx.	Temps	Niveau de puissance
Boissons: échauffer	150 ml	1 – 2 min.	100% / 800W
Soupe + Sauce: échauffer	200 – 300 ml	3 – 4 min.	100% / 800W
Assiettes indiv.: réchauffer	1 assiette	2 – 3 min.	70% / 560W
Plats non mélang.: réchauf.	1 portion	5 – 8 min.	30% / 240W
Pizza: réchauffer	1 quartier	1 – 2 min.	100% / 800W
Viande général: décongeler	minutes / 450g	6 – 11 min.	30% / 240W
Poisson général: décongeler	minutes / 450g	3 – 5 min.	30% / 240W
Pain: décongeler	grand / petit	5 – 7 / 6 – 8 min.	30% / 240W
Petit pain: décongeler	1 piece	10 – 20 sec.	30% / 240W
Pâte non cuite: décongeler	minutes / 225g	1 min.	30% / 240W
Légumes frais: cuisson	200 – 300 g	7 – 8 min.	100% / 800W

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 l'aliment congelé, le placer dans le micro-ondes et fermer la porte.
2. Presser 6 fois sur la touche de programmes (5) jusqu'à ce que le symbole „dEF“ apparaisse à l'écran.
3. Entrer maintenant le poids au moyen de la touche (3) pour les kilogrammes et (4) pour les grammes. Si votre aliment pèse 1,3 kg, presser une fois sur la touche (3) et trois fois sur la touche (4). Le poids maximal est de 2 kg.
4. Presser sur la touche Start (6). Le micro-onde règle automatiquement la durée nécessaire.

Gril

La puissance du gril sur cet appareil est toujours de 100%, c'est-à-dire env. 1000W. 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. Presser 7 fois sur la touche de programmes (5) jusqu'à ce que le symbole « G -1» apparaisse à l'écran.
3. Au moyen des touches de réglage de durée (2-4), régler la durée souhaitée. La durée choisie s'affiche à l'écran. Vous pouvez régler au maximum jusqu'à 60 minutes.
4. Presser sur la touche Start (6)

Air chaud

- Vous pouvez également utiliser cet appareil comme un four à air chaud normal. Observez cependant qu'il ne peut pas remplacer votre four usuel. Continuez à cuire les aliments de plus grande taille dans un four normal.
- Le mode air chaud de cet appareil se prête surtout à la cuisson de petits pains ou de petits produits préparés tels que pizzas, croissants au jambon, etc..
- Il est possible de régler cinq températures différentes : 220°C, 200°C, 180°C, 160°C et 140°C.

1. Choisir la température du four en pressant 8 – 12 fois (voir tableau en page précédente) sur la touche de programmes (5).
2. Si vous désirez préchauffer, presser maintenant sur la touche Start (6). L'appareil arrête de chauffer une fois la température atteinte.
3. Placer les aliments sur la grille métallique, fermer la porte et réintroduire la température souhaitée.
4. Si vous le voulez, vous pouvez régler maintenant le temps de cuisson (2 – 4).

5. Presser sur la touche Start (6). Le processus de chauffe continue.

Combinaisons

C – 1 : Air chaud et micro-ondes

On utilise cette combinaison pour rissoler et cuire, etc. L'appareil travaille en variant entre les deux modes micro-ondes et air-chaud (200°C Air chaud + 50% micro-ondes). Ne pas utiliser de vaisselle en métal.

1. Placer l'aliment dans l'appareil et fermer la porte.
2. Presser 13 fois sur la touche de programmes (5) jusqu'à ce que le symbole « C -1» apparaisse à l'écran.
3. Au moyen des touches de réglage de durée (2 - 4), régler la durée souhaitée. La durée choisie s'affiche à l'écran. Vous pouvez régler au maximum jusqu'à 60 minutes.
4. Presser sur la touche Start (6) et le programme se met en marche.

C – 2 : Gril et air chaud

On utilise cette combinaison pour faire rôtir en vue d'obtenir une croûte et cuire en dorant, etc. Elle se prête parfaitement à la cuisson de petits pains, de ramequins au fromage, de croissants aux jambons, etc. (observer les durées de cuisson indiquées sur les emballages). L'appareil travaille en variant entre les deux modes gril et air chaud (220°C air chaud et 50% gril).

Avec ce programme, il est avantageux de préchauffer l'appareil au préalable. Entrer de la sorte env. ¼ heure supplémentaire lors du réglage de la durée de cuisson (Point 2).

1. Presser 14 fois sur la touche de programmes (5) jusqu'à ce que le symbole « C -2» apparaisse à l'écran.
2. Au moyen des touches de réglage de durée (2 - 4), régler la durée souhaitée (y compris temps de préchauffage). La durée choisie s'affiche à l'écran. Vous pouvez régler au maximum jusqu'à 60 minutes.
3. Presser sur la touche Start (6) et le programme se met en marche.

C – 3 : Gril et micro-ondes

On utilise cette combinaison pour faire rôtir rapidement en vue d'obtenir une croûte, etc. L'appareil travaille en variant entre les deux modes gril et micro-ondes (50% gril + 50% micro-ondes). Ne pas utiliser de vaisselle en métal.

1. Placer l'aliment dans l'appareil et fermer la porte.
2. Presser 15 fois sur la touche de programmes (5) jusqu'à ce que le symbole « C -3» apparaisse à l'écran.
3. Au moyen des touches de réglage de durée (2 - 4), régler la durée souhaitée. La durée choisie s'affiche à l'écran. Vous pouvez régler au maximum jusqu'à 60 minutes.
4. Presser sur la touche Start (6) et le programme se met en marche.

Stop/Reset

- Pour arrêter un programme en cours d'exécution, presser sur la touche Start/Reset (6).
- Si vous ne désirez qu'interrompre le programme, ouvrir la porte. Refermer la porte et presser sur Start / Reset (6) et le programme continue.
- Si vous avez commis une erreur lors de la programmation, vous pouvez tout remettre à zéro en pressant la touche Start / Reset (6) une ou deux fois.

Sécurité enfants

Presser ensemble les touches « 1Min » (3) et « 10sec » (4) durant environ 2 secondes jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'écran affiche que la sécurité est en marche.

Pour déclencher la sécurité, presser à nouveau les deux touches ensemble (env. 2 secondes) jusqu'à une nouvelle émission du signal sonore.

Nettoyage

Débranchez l'appareil du secteur.

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

Nettoyez 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.

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.
- Non lasciate i bambini incustoditi e proteggeteli contro i pericoli presenti negli elettrodomestici. Scegliete per l'apparecchio un luogo inaccessibile ai bambini. 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 surriscaldate 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 l'anello rotante.
 - 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.

Consigli per l'uso con grill, ventilazione e combinato

- Dato che per il funzionamento con il grill, la ventilazione 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 e la ventilazione 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, 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 sull'asse di rotazione in modo che esso s'incastri nelle sedi apposite e si trovi in posizione orizzontale.
- 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 riscaldare 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 per il funzionamento a microonde.

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

- Scongelerare 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.
- Non utilizzate mai stoviglie metalliche.

Per le ricette e la relativa durata di cottura al microonde, servitevi di un libro di ricette specifico per forni a microonde, normalmente disponibile in libreria.

Riscaldare/cuocere

Tasto programmi (5)

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

Premendo il tasto programmi	Indicazione display	Significato	Applicazione / Uso
1 volta	P100	Potenza microonde 100% / 800W	Riscaldamento rapido
2 volte	P 70	Potenza microonde 70% / 560W	Cottura, ad esempio carne
3 volte	P 50	Potenza microonde 50% / 400W	Ulteriore cottura
4 volte	P 30	Potenza microonde 30% / 240W	Scongelo di cibi surgelati
5 volte	P 10	Potenza microonde 10% / 80W	Per fondere formaggi ecc.
6 volte	d EF	Programma Defrost	Programma di scongelamento
7 volte	G - 1	Grill	Per grigliare e gratinare
8 volte	220	220 °C	Cottura al forno/Riscaldamento con ventilazione
9 volte	200	200 °C	Cottura al forno/Riscaldamento con ventilazione
10 volte	180	180 °C	Cottura al forno/Riscaldamento con ventilazione
11 volte	160	160 °C	Cottura al forno/Riscaldamento con ventilazione
12 volte	140	140 °C	Cottura al forno/Riscaldamento con ventilazione
13 volte	C - 1	Combinazione 1	Ventilazione e microonde
14 volte	C - 2	Combinazione 2	Grill e ventilazione
15 volte	C - 3	Combinazione 3	Grill e microonde

Microonde

Regolazione automatica del tempo

1. Aprite lo sportello e ponete l'alimento da cuocere, ad es. una tazza di latte, nel centro del piatto di vetro. Chiudete bene lo sportello (per motivi di sicurezza, l'apparecchio funziona solo quando lo sportello è chiuso).
2. Non appena premete sul pulsante "Start" l'apparecchio si accende riscaldando la pietanza automaticamente per 1 minuto al 100% della potenza.
3. Se il tempo di cottura è trascorso, si sentono 5 segnali acustici. Potete ora aprire lo sportello ed estrarre la tazza (riscaldando dei liquidi vi preghiamo di prestare attenzione al nostro capitolo. Attenzione ritardo d'ebollizione).

Regolazione manuale del tempo

Il tempo può anche essere regolato con il timer, con una precisione di 10 secondi. Questo funziona unicamente se viene dapprima inserita la potenza del microonde.

1. Riponete la pietanza nel forno a microonde e chiudete lo sportello.
2. Impostate la potenza desiderata mediante il tasto programmi (5), se la potenza necessaria è inferiore al 100%. (70%-10%)
3. Impostate il tempo di cottura desiderato con i tasti timer (2-4). L'impostazione prescelta apparirà sul display. È possibile impostare al massimo 60 minuti.
4. Dopo avere assegnato il tempo di cottura desiderato, potete premere il pulsante "Start" (6).

Attenzione: se avete sbagliato la regolazione o se volete interrompere il programma corrente, premete il tasto "Start/Reset" (6) (la potenza viene impostata automaticamente di nuovo al 100%).

Applicazione

Bibite / Alimenti	Quantità ca.	Tempo	Potenza
Bibite da riscaldare	150 ml	1 – 2 Min.	100% / 800W
Minestre + Salse	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	100% / 800W
Piatti pronti da riscaldare	1 piatto	2 – 3 Min.	70% / 560W
Pietanze gratinate	1 porzione	5 – 8 Min.	30% / 240W
Torte o Pizze	1 pezzo	1 – 2 Min.	100% / 800W
Scongellamento carne	min. per 450gr	6 – 11 Min.	30% / 240W
Scongellamento pesce	min. per 450gr	3 – 5 Min.	30% / 240W
Scongellamento pane	grande / piccolo	5 – 7 / 6 – 8 Min.	30% / 240W
Scongellamento panini	1 pezzo	10 – 20 <u>Sec.</u>	30% / 240W
Scongell. pasta fresca	min. per 225gr	1 Min.	30% / 240W
Cuocere verdure	200 – 300 gr	7 – 8 Min.	100% / 800W

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 innanzitutto la pietanza surgelata, mettetela nel microonde e chiudete lo sportello.
2. Premete 6 volte il tasto programmi (5) fino alla visualizzazione del simbolo "dEF" sul display.
3. Indicate ora il peso con il tasto (3) per i chilogrammi e il tasto (4) per i grammi. In caso di pietanza di 1,3 kg, premete una volta il tasto (3) e tre volte il tasto (4). È possibile inserire al massimo 2.0 kg.
4. Premete il tasto Start (6). Il microonde imposterà automaticamente il tempo necessario.

Grill

In questo apparecchio, la funzione del grill è sempre al 100%, cioè a ca. 1000W. 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. Premete 7 volte il tasto programmi (5) fino alla visualizzazione del simbolo "G-1" sul display.
3. Indicate il tempo di cottura desiderato mediante i tasti timer (2-4). Il tempo inserito apparirà sul display. È possibile inserire fino a 60 minuti al massimo.
4. Premete il tasto Start (6).

Ventilazione

- Questo apparecchio può essere utilizzato anche come un normale forno ventilato. Tuttavia, non può sostituire il vostro forno normale. Le pietanze più grandi dovranno continuare ad essere preparate nel forno normale.
- La modalità di ventilazione di questo forno è adatta soprattutto alla preparazione di panini o piccoli prodotti pronti, come pizette, cornetti al prosciutto ecc.
- È possibile impostare cinque temperature: 220°C, 200°C, 180°C, 160°C e 140°C.

1. Selezionate la temperatura del forno premendo 8 - 12 volte il tasto programmi (5) (vedi tabella alla pagina precedente).
2. Per preriscaldare il forno premere subito il tasto Start (6). Al raggiungimento della temperatura, il forno smette di riscaldare.
3. Mettete le pietanze sulla griglia in metallo, chiudete lo sportello e inserite nuovamente la temperatura desiderata.
4. Se necessario è possibile impostare dunque il tempo di cottura mediante i tasti timer (2 - 4).
5. Premete il tasto Start (6). Il riscaldamento riprende.

Combinazioni

C - 1 : ventilazione e microonde

Questa combinazione serve per arrostitire, cuocere ecc. L'apparecchio passa dal funzionamento a microonde alla ventilazione e viceversa (ventilazione 200°C + microonde 50%). Non utilizzate stoviglie metalliche.

1. Mettete le pietanze in forno e chiudete lo sportello.
2. Premete 13 volte il tasto programmi (5) fino alla visualizzazione del simbolo "C-1" sul display.
3. Indicate il tempo di cottura desiderato mediante i tasti timer (2-4). Il tempo inserito apparirà sul display. È possibile inserire fino a 60 minuti al massimo.
4. Premete il tasto Start (6) per avviare il programma.

C - 2 : grill e ventilazione

Questa combinazione serve per gratinare, cuocere ecc. È particolarmente adatta per cuocere panini, tortini al formaggio, cornetti al prosciutto ecc. (osservate i tempi di cottura indicati sulle confezioni).

L'apparecchio passa dal funzionamento con grill alla ventilazione e viceversa (ventilazione 220°C + grill 50%).

Per questo programma è consigliabile preriscaldare il forno, inserendo un tempo supplementare (punto 2) di circa ¼ d'ora.

1. Premete 14 volte il tasto programmi (5) fino alla visualizzazione del simbolo "C-2" sul display.
2. Indicate il tempo di cottura desiderato (incluso il preriscaldamento) mediante i tasti timer (2-4). Il tempo inserito apparirà sul display. È possibile inserire fino a 60 minuti al massimo.
3. Premete il tasto Start (6).
4. Al termine del tempo di preriscaldamento è possibile interrompere il programma aprendo lo sportello.
5. Mettete le pietanze sulla griglia in metallo, chiudete lo sportello e premete nuovamente il tasto Start (6). Il programma riprende.

C - 3 : grill e microonde

Questa combinazione serve per gratinare e cuocere rapidamente ecc. L'apparecchio passa dal funzionamento con grill al microonde e viceversa (grill 50% + microonde 50%). Non utilizzate stoviglie metalliche.

1. Mettete le pietanze in forno e chiudete lo sportello.
2. Premete 15 volte il tasto programmi (5) fino alla visualizzazione del simbolo "C-3" sul display.
3. Indicate il tempo di cottura desiderato mediante i tasti timer (2-4). Il tempo inserito apparirà sul display. È possibile inserire fino a 60 minuti al massimo.
4. Premete il tasto Start (6) per avviare il programma.

Stop/Reset

- Per interrompere un programma in corso, basta premere il tasto Start/Reset (6).
- Per interrompere il programma solo temporaneamente, basta aprire lo sportello. Per riprendere il programma, chiudete lo sportello e premete il tasto Start/Reset (6).
- In caso di errore durante la programmazione, è possibile azzerare il tutto premendo una o due volte il tasto Start/Reset (6).

Sicurezza bambini

Premete contemporaneamente i tasti "1Min" (3) e "10Sec" (4) per 2 secondi circa fino ad udire un segnale acustico. Sul display apparirà il simbolo del blocco di sicurezza.

Per disattivare il blocco premete nuovamente questi due tasti contemporaneamente (circa 2 sec.) fino ad udire il segnale acustico.

Pulizia

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.

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 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:
Service après-vente:
Servizio Assistenza :

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