

***910.067**



ART.-NO. MW 007798

DE Gebrauchsanleitung

GB Instructions for use

FR Mode d'emploi

NL Gebruiksaanwijzing

Mikrowelle

Microwave oven

Four à micro-ondes

Magnetronoven

3

16

28

41

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß Ökodesign-Anforderungen (EU-Verordnung 2023/826) können mit dem QR-code oder unter dem Link '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>' abgerufen werden.

Technical information on the operating states in accordance with ecodesign requirements (EU Regulation 2023/826) can be accessed using the QR code or at the link '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Les informations techniques sur les états de fonctionnement conformément aux exigences d'écoconception (règlement européen 2023/826) peuvent être consultées avec le code QR ou sous le lien « <https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/> ».

Technische informatie over de bedrijfstoestanden volgens de eisen in overeenstemming met de vereisten voor ecologische ontwerpen (EU-verordening 2023/826) kan worden opgevraagd met de QR-code of via de link '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Puede acceder a la información técnica relativa a los estados de funcionamiento, conforme a los requisitos de diseño ecológico (Reglamento de la UE 2023/826) con el código QR o en el enlace « <https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/> ».

Le informazioni tecniche sulle condizioni di funzionamento in conformità con i requisiti di progettazione ecocompatibile (Regolamento UE 2023/826) sono disponibili scansionando il codice QR o al link '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Tekniske oplysninger om driftsbetingelserne i henhold til krav til miljøvenligt design (EU-forordning 2023/826) kan hentes med QR-koden eller via linket '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Teknisk information om driftsförhållandena enligt de ekologiska designkraven (EU-förordning 2023/826) kan hämtas med QR-koden eller under länken '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Ekosuunnitteluvaatimusten (EU:n asetus 2023/826) mukaiset tekniset tiedot käyttöolosuhteista voidaan hakea QR-koodilla tai linkistä '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

As informações técnicas sobre os estados de funcionamento de acordo com os requisitos de conceção ecológica (regulamento UE 2023/826) podem ser acedidas utilizando o código QR ou através da ligação '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Informacje techniczne dotyczące warunków pracy zgodnie z wymogami ekoprojektu (rozporządzenie UE 2023/826) można uzyskać za pomocą kodu QR lub pod linkiem '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

Οι τεχνικές πληροφορίες για τις συνθήκες λειτουργίας σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού (Κανονισμός ΕΕ 2023/826) μπορούν να ανακτηθούν με τον κωδικό QR ή στη σύνδεση '<https://severin.com/de-de/oekodesign-richtlinie/>'.

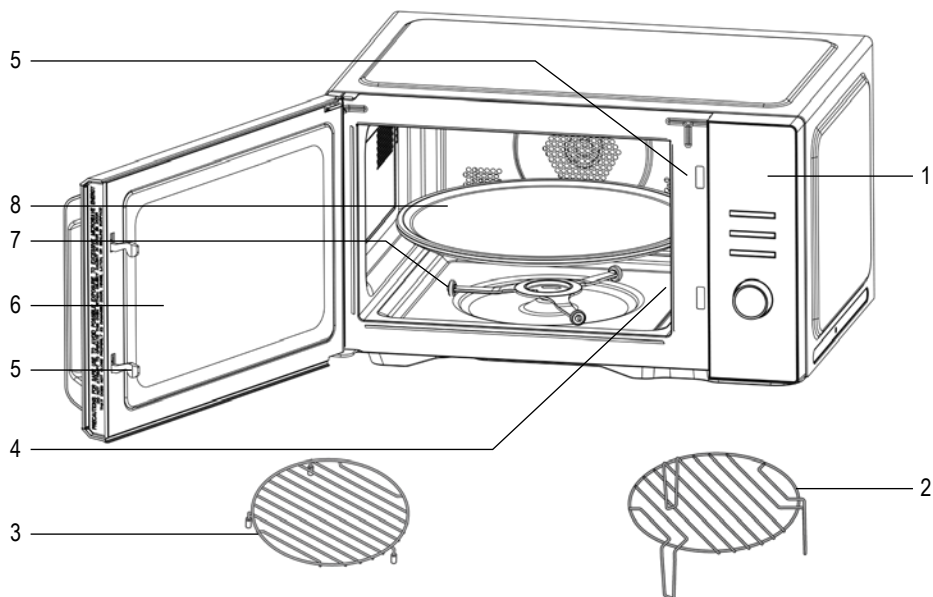


Mikrowelle

Liebe Kundin, lieber Kunde,

die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Mikrowellengerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Aufbau Gerät



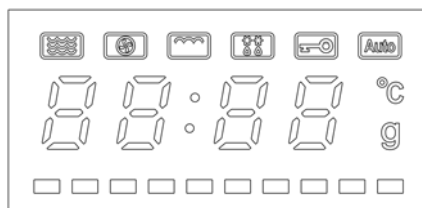
1. Bedienfeld
2. Hoher Grillrost
3. Tiefer Grillrost
4. Schutzabdeckung (rechte Innenraumseite)
5. Türverriegelung
6. Glastür
7. Antrieb
8. Glasdrehsteller

Aufbau Bedienfeld



Taste	Funktion
Microwave	Mikrowelle
Grill/Combi./Convec.	Kombinations-programme
Wgt./TimeDef.	Auftauen nach Gewicht oder Zeit
Clock/Timer	Uhrzeit / Timer
Stop/Cancel	Unterbrechen / Stopp
Start/+30Sec.	Starten/Quick-Start und 30 Sekunden Laufzeit hinzufügen
Drehknebel	Auswahl Zeit / Funktionen / Programme

Aufbau Display



Im Display werden die Uhrzeit bzw. die eingestellte Laufzeit und die ausgewählten Funktionen angezeigt.

	Automatik Programme
	Auftauen
	Kindersicherung
	Temperatur
	Gewicht
	Heißluft
	Grill
	Mikrowelle

Sicherheitshinweise

Wichtige Sicherheitsanweisungen
Sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

Anschluss

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

Aufstellen des Gerätes

- Das Mikrowellengerät nur freistehend auf eine ausreichend stabile, ebene und hitzebeständige Fläche stellen und vor hohen Temperaturen oder Feuchtigkeit schützen.
- Das Gerät nicht im Freien aufstellen.
- Die Aufstellfüße des Gerätes und eventuelle Abstandshalter dürfen nicht entfernt werden.
- Es muss eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet sein. Daher dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gelegt werden und zu den Wänden müssen folgende Abstände eingehalten werden:
Seiten: 20,0 cm
Hinten: 20,0 cm
Oben: 30,0 cm
- Das Gerät darf nicht in Einbaumöbel eingesetzt werden. Die Montage des Gerätes direkt unter einer Platte oder einem Schrank ist nicht erlaubt.
- Das Gerät darf nicht niedriger als 850 mm über dem Fußboden aufgestellt werden.

Wichtige Hinweise

- **Achtung: Speisen können sich entzünden. Daher das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.**
- Das Mikrowellengerät ist ausschließlich zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Das Trocknen von Speisen oder Kleidung und die Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen und Feuer führen und ist verboten.
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

- Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist. Metallene Behälter für Lebensmittel und Getränke sind für das Kochen mit Mikrowellen nicht erlaubt. Das Gerät darf mit keinem anderem als dem mitgelieferten Grillrost benutzt werden. Nähere Informationen können dem Abschnitt „*Geeignetes Geschirr verwenden*“ entnommen werden.
- **Warnhinweis!** Vor der Inbetriebnahme des Geräts sicherstellen, dass sich keine Gegenstände oder Utensilien im Garraum befinden, die nicht für die Verwendung in das Mikrowellengerät geeignet sind.
- **Warnhinweis!** Den Garraum nicht zur Aufbewahrung von brennbaren Produkten, Kochutensilien oder Lebensmitteln und Ähnlichem verwenden, wenn das Mikrowellengerät nicht in Gebrauch ist.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- **Warnung!** Wenn das Gerät mit der Grill- oder Kombinationsfunktion betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- Bei Nutzung der Grill- oder Kombinationsfunktion ist besondere Vorsicht geboten, um das Berühren der Heizelemente im Inneren der Mikrowelle zu vermeiden.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor jeder Reinigung,
 - bei Störungen während der Benutzung,
 - nach jedem Gebrauch.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen. Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.
- Die Anschlussleitung stets so verlegen, dass niemand darüber stolpert und das Gerät nicht heruntergerissen wird.

- Den Netzstecker direkt an die Steckdose anschließen. Falls die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, darauf achten, dass das Kabel für die maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausgelegt ist.
- **Warnung!** Das Gerät kann an berührbaren Oberflächen heiß werden und an den Entlüftungsöffnungen kann heißer Dampf austreten. Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät erst ausreichend abkühlen lassen, bevor es transportiert wird.
- Weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenen Flammen zu nahe kommen.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen und von heißen Geräteteilen fernhalten.
- Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste sollten entfernt werden.
- Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Alterung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer nachteilig beeinflusst und möglicherweise zu einer Gefährdungssituation führt. Die Türdichtungen, den Garraum mit dem Glasteller und die angrenzenden Teile nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen. Nähere Angaben zur Reinigung und Benutzer-Wartung können dem Abschnitt „*Reinigung*“ entnommen werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Das Gerät darf nur mit eingesetztem Glasdrehsteller benutzt werden.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie zum Beispiel:
 - Personalküchenbereichen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen,
 - in Frühstückspensionen.
- **Warnhinweis!** Es ist für jeden gefährlich, ausgenommen für eine dafür ausgebildete Person, jegliche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die das Entfernen einer Abdeckung erfordert, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt. Dies gilt auch für den Austausch der speziellen Anschlussleitung oder der Beleuchtung. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe separate Garantieerklärung).
- Eine Erwärmung von Getränken mit der Mikrowelle kann zu einem verzögert ausbrechenden Kochen führen. Die üblicherweise auftretenden Dampfblasen treten nicht auf, obwohl der Siedepunkt schon erreicht ist. Daher ist beim Hantieren mit dem Behälter, z.B. bei der Entnahme aus dem Gerät, besondere Vorsicht geboten.

- Eier mit Schale oder ganze hart gekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- **Warnhinweis!** Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt werden, damit eine gleichmäßige Temperaturverteilung entsteht. Anschließend muss die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden!
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, besteht die Gefahr, dass dieses Material sich entzündet. Ebenso können Speisen austrocknen und sich entzünden, wenn eine zu lange Einschaltzeit gewählt wurde. Fette oder Öle können sich ebenfalls entzünden. Daher muss das eingeschaltete Gerät laufend überwacht werden. Brennbare Flüssigkeiten, z.B. konzentrierter Alkohol, dürfen nicht erwärmt werden.
- Wenn Rauch festgestellt wird, ist die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken. Das Gerät sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Bei der Entnahme der Speisen aus dem Garraum geeignete Topflappen benutzen. Nicht nur im Grillbetrieb wird das Geschirr heiß, sondern auch im Mikrowellenbetrieb, da die heiße Speise auch das Geschirr erwärmt.
- Speisethermometer dürfen nicht benutzt werden.

Vor der Inbetriebnahme

- Das Gerät und die Anschlussleitung nach dem Auspacken und vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen überprüfen.
- **Warnhinweis!** Die Tür, inkl. Sichtfenster, Türdichtung und Türverriegelungen, darf nicht verbogen oder beschädigt sein, damit keine Mikrowellenstrahlung austreten kann. Dies gilt auch für das gesamte Gehäuse und die Garraumwände. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- Sämtliches Verpackungsmaterial, Schutzfolien, eventuelle Werbeaufkleber und alle Einlagen aus dem Gerät entfernen. Den Klebestreifen über dem Antrieb entfernen. Das Typenschild darf nicht entfernt werden. Das Verpackungsmaterial ist recycelbar.
- Die Gummistopfen am tiefen Grillrost **nicht** entfernen!
- Die aufgeklebte Schutzfolie der Türinnenseite oder die graubraune Schutzabdeckung (4) neben der Innenraumbeleuchtung an der rechten Garraumseite nicht entfernen.
- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch wie unter '**Reinigung**' beschrieben ist reinigen.
- Den Antrieb, den Rollring und den Glasteller in das Gerät setzen.
- Das Gerät nie ohne den Rollring/Antrieb und den Glasdrehteller betreiben.

- **Hinweis: Das Gerät niemals ohne Inhalt in Betrieb nehmen.** Das Gerät könnte sonst beschädigt werden.
- Das Gerät bei der ersten Inbetriebnahme in der Grillstufe (ohne Mikrowelle!) für 10 Minuten aufheizen. Hierbei kann ein leichter Geruch entstehen, daher für eine ausreichende Belüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.

ISM-Gerät

Dieses Produkt ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte (industrielle, wissenschaftliche, medizinische) in denen Radiofrequenzenergie entsteht und/oder in Form von elektromagnetischer Ausstrahlung zur Bearbeitung von Material benutzt wird, sowie Funkenerosionsgeräte. Klasse B sind Geräte für den Hausgebrauch oder Geräte an Stromversorgungsnetzen, die Wohngebäude speisen.

Funktion der Mikrowelle (Gruppe II nach EN 55011)

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

Geeignetes Geschirr verwenden

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

Mikrowellenbetrieb

- Geschirr aus hitzebeständigem Glas oder Porzellan eignet sich gut für den Mikrowellenbetrieb.
- Kunststoff kann verwendet werden, wenn er hitzebeständig ist.
- Bratschläuche oder -beutel sollten mit Löchern versehen werden, damit ein Druckanstieg vermieden wird.
- Im Handel ist spezielles Mikrowellengeschirr aus Kunststoff erhältlich.

Grillbetrieb oder Heißluftbetrieb

- Für den Grillbetrieb oder Heißluftbetrieb können alle hitzebeständigen Geschirrarten und Behälter verwendet werden, die auch für einen herkömmlichen Backofen geeignet sind.
- Kunststoffgeschirr darf im Grill- bzw. Heißluftbetrieb nicht verwendet werden!

Kombinationen Mikrowelle-Grill

- Im Kombinationsbetrieb werden die Mikrowelle und der Grill wechselweise zugeschaltet. Daher muss das Geschirr mikrowellengeeignet und hitzebeständig sein.
- Kunststoffgeschirr kann aufgrund der hohen Temperaturen nicht benutzt werden.
- Das Geschirr darf kein Metall enthalten.

Grillrost

- Der Grillrost darf im Mikrowellen- und Kombinationsbetrieb **nicht** benutzt werden.
- **Achtung! Nicht die Gummistopfen am tiefen Grillrost entfernen!**
- Den Grillrost auf den Glasdrehteller stellen.
- Das Gargut kann direkt auf den Grillrost gelegt werden.

Einstellen der Uhrzeit

- Nachdem das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wurde, zeigt das Display **0:00** an und ein Signalton ertönt.
 - Die Taste **Clock/Timer** drücken. Die Minutenanzeige blinkt.
 - Den Drehknebel drehen, um die korrekte Stunde einzustellen.
 - Die Taste **Clock/Timer** drücken. Die Minutenanzeige blinkt.
 - Den Drehknebel drehen, um die korrekten Minuten einzustellen.
 - Die Taste **Clock/Timer** drücken, um die Uhrzeiteinstellung abzuschließen. ':' blinkt und die Uhrzeit wird angezeigt.
- Bei Unterbrechung der Stromversorgung muss die Uhrzeit neu eingestellt werden.

Kurzzeitwecker

- Die Taste **Clock/Timer** zweimal drücken. Das Display zeigt **00:00** an.
- Den Drehknebel drehen, um eine Zeit von 1 bis 95 Minuten einzustellen.
- Die Taste Symbol **Start/+30Sec.** drücken. Die Zeit wird heruntergezählt. Nach Ablauf ertönen Signaltöne.

Kindersicherung

- Die Kindersicherung verhindert, dass Kinder das Gerät unerwünscht in Betrieb nehmen können.
- Zum Einschalten der Kindersicherung die Taste **Stop/Cancel** ca. 3 Sekunden lang drücken. In der Anzeige erscheint .
- Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, die Taste **Stop/Cancel** erneut ca. 3 Sekunden lang drücken. Im Display erlischt .
- Hinweis: Lässt sich das Gerät nicht in Betrieb nehmen, überprüfen, ob die Kindersicherung eingeschaltet ist.

Allgemeine Bedienfolge

- Die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr geben und auf den Glasdrehteller stellen.
- Speisen im Mikrowellenbetrieb abdecken, damit ein Austrocknen verhindert wird. Mikrowellengeeignete Abdeckhauben aus Glas oder Kunststoff sind im Handel erhältlich.
- Im Kombinations-, Grill- oder Heißluftbetrieb keine Abdeckung verwenden.
- Die Tür schließen und gewünschtes Programm einstellen.

- Hinweis:
Die Zählschritte beim Einstellen der Garzeit sind wie folgt:

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

- Zum Start einer Programmierung die Taste **Start/+30sec.** drücken.
- Nach dem Starten des Programms wird die Beleuchtung zugeschaltet.
- Wenn während des Garvorgangs die Tür geöffnet oder **Stop/Cancel** gedrückt wird, um z.B. die Speise zur gleichmäßigen Wärmeverteilung umzurühren, wird das Gerät abgeschaltet und die eingestellte Garzeit so lange angehalten. Nachdem die Tür wieder geschlossen und **Start/+30sec.** wurde, läuft die Zeit weiter und der Garvorgang wird fortgesetzt.
- Zum Abbrechen des Programms zweimal **Stop/Cancel** drücken.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönen Signaltöne, die Beleuchtung im Gerät erlischt und im Display erscheint **0:00**.
- Die Tür öffnen und das Geschirr mit der Speise entnehmen.
- Die Speise noch einige Minuten ruhen lassen, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilen kann.

Abkühlfunktion

Das Gerät hat eine automatische Abkühlfunktion.

Wenn das Gerät länger als fünf Minuten betrieben wird, schaltet sich in den letzten 15 Sekunden des Kochvorganges bei einigen Funktionen der Ventilator ein, um das Gerät zu kühlen.

Grillroste

- Die Grillroste dürfen nur im Heißluft- und Grillbetrieb benutzt werden.
- **Achtung! Nicht die Gummistopfen am tiefen Grillrost entfernen!**

- Die Grillroste auf den Glasdrehsteller stellen. Das Gargut kann direkt auf die Grillroste gelegt werden.
- Der hohe Grillrost wird für die Zubereitung von Pizza empfohlen. Für alle anderen Zubereitungen den tiefen Grillrost benutzen.

Garen/Erwärmen mit Mikrowellen

Beim Garen/Erwärmen mit Mikrowellen werden die Lebensmittel direkt im Inneren erwärmt.

- Die Taste **Microwave** so oft drücken, bis die gewünschte Leistung angezeigt wird (siehe nachstehende Tabelle) und mit **Start/+30sec.** bestätigen.
- Dann mithilfe des Drehreglers die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Den Garvorgang durch Drücken der Taste **Start/+30sec.** starten.
- Die zu garende/erwärmende Speise ggf. ab und zu umrühren, damit sie sich gleichmäßig erwärmen kann.
- Wird während des Garvorgangs die Taste **Microwave** gedrückt, wird im Display die eingestellte Leistung angezeigt.

Grill/ Combi./ Convec.	Leistung (W)	Leistung (%)	Anzeige	Typ	Verwendung
1 x drücken	1000 W	100	P100	Hoch	Flüssigkeiten erhitzen, Garen
2 x	800 W	80	P-80		Eingefrorene Gerichte auftauen und erhitzen
3 x	500 W	50	P-50	Mittelhoch	Garen von empfindlichen Lebensmitteln
4 x	300 W	30	P-30	Gering	Auftauen von Lebensmitteln
5 x	100 W	10	P-10	Sehr gering	Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln

Quick-Programm / Garen mit Mikrowellen

- Durch Drücken der Taste **Start/+30sec.** wird der Garvorgang direkt gestartet.
- Die Mikrowellenleistung beträgt 100 %.
- Durch jeden Druck auf **Start/+30sec.** wird die Laufzeit um 30 Sekunden erhöht.

Grillen

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

- Die Taste **Grill/Combi./Convec.** einmal drücken. Im Display erscheint G-1. Mit **Start/+30Sec.** bestätigen.
- Dann mithilfe des Drehreglers die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Den Garvorgang durch Drücken der Taste **Start/+30Sec.** starten.
- Nach der Hälfte der Garzeit ertönen zwei Signaltöne. Falls gewünscht das Lebensmittel drehen und den Garvorgang durch Drücken der Taste **Start/+30Sec.** fortsetzen.
- Das Lebensmittel beim Grillen beobachten, um nach Erreichen einer ausreichenden Bräunung dieses zu wenden bzw. bei einer ausreichenden Garung zu entnehmen.

Kombinationsprogramme Mikrowelle, Grill und Heißluft

Die Kombinationsprogramme eignen sich zum Garen von Geflügel, Fisch und Gratin.

- Die Taste **Grill/Combi./Convec.** mehrfach drücken:
Zweimal drücken: **C-1** → Kombination Mikrowelle und Heißluft
Dreimal drücken: **C-2** → Kombination Mikrowelle und Grill
Viermal drücken: **C-3** → Kombination Grill und Heißluft
Fünfmal drücken: **C-4** → Kombination Mikrowelle, Grill, Heißluft
- Mit **Start/+30Sec.** bestätigen.
- Dann mithilfe des Drehreglers die gewünschte Garzeit einstellen. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
- Den Garvorgang durch Drücken der Taste **Start/+30Sec.** starten.
- Nach der Hälfte der Garzeit ertönen zwei Signaltöne. Falls gewünscht das Lebensmittel drehen und den Garvorgang durch Drücken der Taste **Start/+30Sec.** fortsetzen.
- Das Lebensmittel beim Grillen beobachten, um nach Erreichen einer ausreichenden Bräunung dieses zu wenden bzw. bei einer ausreichenden Garung zu entnehmen.

Heißluft mit Vorheizen

Beim Garen mit Heißluft zirkuliert heiße Luft im Garraum, um eine gleichmäßige Garung und Bräunung zu erzielen. Heißluft eignet sich besonders gut zur Zubereitung von Pizza oder ähnlichen Gerichten.

- Die Taste **Grill/Combi./Convec.** einmal drücken. Im Display erscheint G-1.
- Dann mithilfe des Drehreglers die gewünschte Gartemperatur zwischen 150 und 240 °C auswählen und die Taste **Start/+30Sec.** zweimal drücken, um die Temperatur zu bestätigen und das Vorheizen zu starten.
- Ist die ausgewählte Temperatur erreicht, ertönen zwei Signaltöne und im Display blinkt die Temperatur.
- Dann das Gargut einlegen und die Zubereitungszeit durch Drehen des Drehreglers einstellen.
- Die Taste **Start/+30Sec.** drücken, um die Zubereitung zu starten.
- Das Lebensmittel während der Zubereitung beobachten, um nach Erreichen einer ausreichenden Bräunung dieses zu wenden bzw. bei einer ausreichenden Garung zu entnehmen.
- Wird nach dem Vorheizen keine Zubereitungszeit eingestellt, ertönen nach fünf Minuten Signaltöne und das Vorheizen wird beendet.

Heißluft ohne Vorheizen

- Die Taste **Grill/Combi/Convec** einmal drücken. Im Display erscheint G-1.
- Dann mithilfe des Drehreglers die gewünschte Gartemperatur zwischen 150 und 240 °C auswählen.
- Die Taste **Start/+30Sec.** drücken, um die Temperatur zu bestätigen.
- Dann die Zubereitungszeit durch Drehen des Drehreglers einstellen.
- Die Taste **Start/+30Sec.** drücken, um die Zubereitung zu starten.

Auftauen nach Gewicht

- Die Taste **Wgt./TimeDef.** einmal drücken. Im Display erscheint dEF1.
- Mithilfe des Drehreglers das Gewicht des Lebensmittels einstellen (zwischen 100 – 2000 g).
- Die Taste **Start/+30Sec.** drücken, um das Auftauen zu starten.

Auftauen nach Zeit

- Die Taste **Wgt./TimeDef.** zweimal drücken. Im Display erscheint dEF2.
- Mithilfe des Drehreglers das Gewicht des Lebensmittels einstellen (zwischen 5 und 95 Minuten).
- Die Taste **Start/+30Sec.** drücken, um das Auftauen zu starten.

Hinweise:

- Nach der Hälfte der Zeit ertönen Signaltöne. Die bereits aufgetauten Lebensmittel entnehmen, bzw. das aufzutauende Gargut wenden.
- Danach die Taste **Start/+30Sec.** drücken, um den Auftauvorgang fortzusetzen.
- Wenn nach Ablauf der Zeit das Lebensmittel noch nicht aufgetaut ist, das Gerät in 1-Minuten-Schritten programmieren, bis es endgültig aufgetaut ist.
- Wenn sich das Lebensmittel in einem nicht mikrowellengeeigneten Plastikbehälter befindet, erst nur so lange auftauen, bis das Lebensmittel aus dem Plastikbehälter entfernt werden kann, um dann mikrowellensicheres Geschirr zu verwenden.

Mehrere Programme programmieren

Das Gerät kann zwei verschiedene Programme direkt nacheinander ausführen, ohne dass es neu gestartet werden muss; zum Beispiel ein Gericht zunächst mit Mikrowelle garen und dann mit Grill überbacken. Als Programme können die Mikrowellen-, Heißluft, Grill- und Kombinationsprogramme gewählt werden. Die Automatik-Koch- und das Quickprogramm können hierbei nicht gewählt werden.

- Die Taste für das jeweilige Programm so oft drücken, bis die gewünschte Leistung/Temperatur angezeigt wird. Mit der Taste **Start/+30Sec.** bestätigen.
- Mithilfe des Drehreglers die gewünschte Garzeit einstellen.
- Dann die Taste für das nächste Programm so oft drücken, bis die gewünschte Leistung/Temperatur angezeigt wird. Mit der Taste **Start/+30Sec.** bestätigen.
- Mithilfe des Drehreglers die gewünschte Garzeit einstellen.
- Den Garvorgang durch Drücken der Taste **Start/+30Sec.** starten.
- Das Gerät startet die Garvorgänge nacheinander.

Tipp!

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

Automatik-Koch- und Auftauprogramme

Durch die Automatik-Koch- und Auftauprogramme können Lebensmittel gegart und aufgetaut werden ohne die Leistung oder die Garzeit einzustellen.

- Den Drehknebel nach rechts drehen, bis im Display das gewünschte Programm aus der nachfolgenden Tabelle angezeigt wird. Die Taste **Start/+30Sec.** drücken.
- Durch Drehen des Drehknebels die passende Menge (siehe Tabelle) auswählen.
- Die Taste **Start/+30Sec.** drücken, um das Programm zu starten.
- Im Display wird nun die Laufzeit des Programms angezeigt.

Menü	Menge / Gewicht / Stück	Display
 A-1 Getränke	120 ml	120
	240 ml	240
	360 ml	360
 A-2 Brötchen (Tiefkühl / 50 g/ Stück)	1	1
	2	2
	3	3
	4	4
A-3 Lasagne (Tiefkühl)	400 g	400
 A-4 Gebackene Kartoffeln (mittlere Größe)	1	1
	2	2
	3	3
 A-5 Brathähnchen	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
	1200 g	1200
 A-6 Pizza	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
 A-7 Kuchen	ca. 475 g	475

Zubereitungshinweise

A-1 Getränke:

Zum Aufwärmen von Getränken, zum Erhitzen von Wasser für Tee oder Instantkaffee

A-2 Brötchen:

Zum Aufbacken von Tiefkühlbrötchen. Die Anweisung des Herstellers beachten.

A-3 Lasagne:

Fertig zubereitete, tiefgekühlte Lasagne auf einem grill- und mikrowellengeeigneten Teller auf den Drehteller stellen.

A-4 Gebackene Kartoffeln:

Rohe Kartoffeln mit Schale auf einen mikrowellengeeigneten Teller auf den Drehteller stellen.

A-5 Brathähnchen:

Ganzes Hähnchen auf einem grill- und mikrowellengeeigneten Teller auf den Drehteller stellen.

Nach Ablauf von der Hälfte der Laufzeit ertönen Signaltöne und der Garvorgang stoppt. Das Gargut wenden und die Taste

Start/+30Sec. drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

A-6 Pizza:

Zum Backen von Pizza auf dem Grillrost. Bei Tiefkühlpizza die Angaben auf der Verpackung bezüglich der Vorheizzeit

beachten. Das Gerät nach Angaben des Herstellers vorheizen, danach Automatikprogramm wählen.

A-7 Kuchen:

Zum Backen von einfachen Rührkuchen mit einem Gewicht von ca. 475 g. Das Programm startet die Vorheizfunktion

automatisch. Sobald Signaltöne ertönen, ist das Vorheizen beendet. Dann den Kuchenteig in eine hitzebeständige runde

Backform geben und die Form auf den Drehteller stellen. Die Taste **Start/+30Sec.** erneut drücken.

Beleuchtung

Bei geöffneter Tür und bei Betrieb des Gerätes ist die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Ist ein Programm beendet, erlischt die Lampe.

Reinigung

- Die Mikrowelle sollte regelmäßig gereinigt und eventuelle Lebensmittelreste nach jedem Gebrauch entfernt werden.
- Vor jeder Reinigung das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und ausreichend abkühlen lassen.
- Das Gerät darf nicht mit Wasser behandelt werden. Es darf kein Wasser in die Lüftungsöffnungen innen oder außen am Gerät eindringen. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
- Zur Reinigung des gesamten Gerätes eignen sich ein nur leicht angefeuchtetes weiches Tuch und etwas Spülmittel. Anschließend mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Keine Scheuermittel oder andere aggressive Reinigungsmittel benutzen. Backofenreinigungsspray darf nicht verwendet werden.
- Den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen. Die Türinnenseite, der Türrahmen und der Glasdrehteller müssen stets sauber gehalten werden.
- Den Grillrost im heißen Spülwasser reinigen. Die Einzelteile nicht in der Spülmaschine reinigen.

Sonstige Hinweise

Technische Daten

Abmessungen außen : 523 mm (L) x 452 mm (T) x 300 mm (H)

Abmessungen innen :

• Innenraum : 355 mm (L) x 336 mm (T) x 241 mm (H)

• Höhe über dem Glasdrehteller : 218 mm

• Glasdrehteller : Ø 315 mm

Gerätegewicht : ca. 18,1 kg

Betriebsspannung : 230 V~ 50 Hz

Leistungsaufnahme gesamt : 2100 W

- Grill : 1000 W

- Mikrowelle : 1550 W

- Heißluft : 2100 W

Abgabeleistung

- Mikrowelle : 100 - 1000 W

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service Center/Ersatzteilshop“ bestellt werden.

Entsorgung



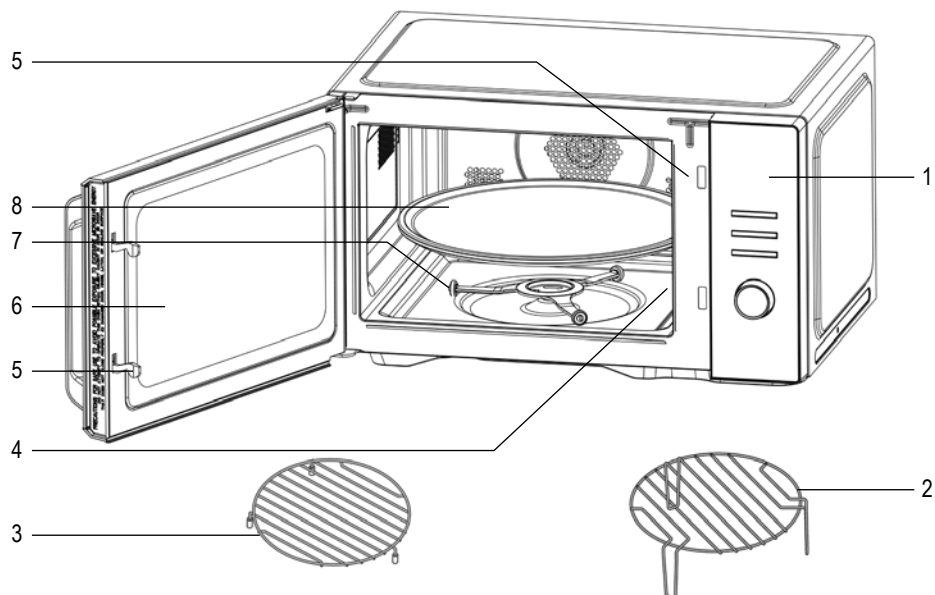
Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Microwave oven

Dear Customer,

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

Parts of the appliance



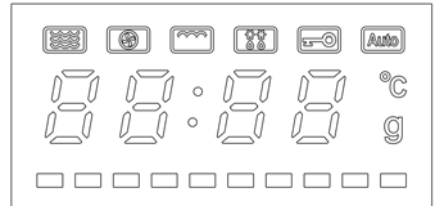
1. Control panel
2. High grill rack
3. Low grill rack
4. Waveguide cover (right-hand side of the cavity)
5. Door lock
6. Glass door
7. Drive
8. Glass turntable

Control panel detail



Button	Function
Microwave	Microwave
Grill/Combi./Convec.	Combination programs
Wgt./TimeDef.	Defrost by weight or time
Clock/Timer	Clock/Timer
Stop/Cancel	Pause/Stop
Start/+30Sec.	Start/Quick start and add 30 seconds cooking time
Drehknebel	Select time/functions/programs

Display



The display shows the current time of the day or, during operation, the running time programmed and functions selected.

	Automatic programmes
	Defrost
	Childproof safety device
	Temperature
	Weight
	Convection
	Grill function
	Microwave function

Important safety instructions

Read the following instructions carefully and keep this instruction manual for future reference.

Connection to the mains supply

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

Positioning the unit

- Always place the microwave oven free-standing on a stable, level and heat-resistant surface and ensure it is protected from any heat sources or excessive humidity.
- Do not operate the appliance outdoors.
- The feet of the appliance and any spacers must not be removed.
- Sufficient ventilation must be ensured at all times. Do not place any objects on the unit, and make sure that the following minimum distances from any wall or other object are maintained:
Sides: 20.0 cm
Rear: 20.0 cm
Top: 30.0 cm
- The appliance must not be installed in built-in furniture. Mounting the device directly under a panel or cabinet is not permitted.
- Make sure the appliance is placed at least 850 mm above the floor.

Important notes

- **Caution: Certain types of food may tend to catch fire. Do not leave the appliance unattended while in use.**
- The microwave oven is solely designed for defrosting, heating and cooking food. Drying food or clothing and warming up heating pads, slippers, sponges, damp cleaning cloths and similar items can lead to injuries, inflammation or fire and is prohibited.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- Only cookware suitable for use in microwave cooking appliances may be used. Never use metal containers for food and beverages for microwave cooking. The

appliance must not be used with any grill rack other than the one supplied.
For detailed information, please refer to section *Always use suitable kitchen utensils*.

- **Warning!** Before operating the appliance, ensure that no objects or utensils unsuitable for use in the microwave oven are present in the cooking compartment.
- **Warning!** Do not use the cooking compartment to store flammable products, cooking utensils, food or similar items when the microwave oven is not in use.
- This appliance is not intended to be used with an external timer or a separate remote control.
- The appliance may be used by children aged 8 and above, as well as by individuals with reduced physical, sensory, or cognitive capabilities, or those with limited experience or knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and fully understand the associated risks.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are being supervised.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Warning!** If the appliance is operated with the grill or combination function, children may only use the appliance under adult supervision due to the temperatures that occur.
- When using the grill or combination function, particular care must be taken to avoid touching the heating elements inside the microwave.
- To avoid any risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it in a liquid.
- Always switch the appliance off and remove the plug from the wall socket:
 - before cleaning,
 - in case of any malfunction,
 - after each use.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself. Never touch the mains plug with wet hands.
- Always route the power cord in such a way that nobody can trip over it and the appliance cannot be accidentally pulled down.
- Plug the appliance directly into a wall socket. If an extension cable is necessary, ensure that it is rated to handle the appliance's maximum power consumption.
- **Warning!** The appliance may become hot on accessible surfaces, and hot steam may escape from the ventilation openings. Risk of burns!
- Allow the appliance to cool down sufficiently before transporting it.

- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or come into contact with any heat sources.
- Do not let the power cord hang free, and keep it away from any hot parts.
- The appliance should be cleaned regularly, and any food residue should be removed.
- Inadequate cleanliness of the cooking appliance can lead to surface ageing, which may adversely affect its lifespan and potentially result in a hazardous situation. After each use, clean the door seals, the cooking compartment with the glass turntable and adjacent parts with a damp cloth. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section "*Cleaning*".
- The appliance must not be cleaned using a steam cleaner.
- Never use the appliance when the glass turntable is not in place!
- This appliance is intended for household use and similar applications, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices, and other work environments,
 - agricultural premises,
 - use by guests in hotels, motels, and other residential facilities,
 - in bed-and breakfast type environments.
- **Warning!** Any maintenance or repair work requiring the removal of any microwave radiation protection cover represents a serious hazard to unqualified persons. The unit must not be opened, except by qualified personnel. This also applies to replacing the special connecting cable or the lighting. If repairs are needed, please contact our customer service by phone or e-mail (see separate warranty statement).
- When heating liquids in your microwave oven, the liquid may heat up beyond boiling-point without visible evidence of bubbling. It is therefore important to exercise extreme caution when handling any containers, e.g. when removing them from the oven.
- Eggs in their shells or whole hard-boiled eggs must not be heated up in a microwave oven, since they may explode even after the microwave heating process has finished.
- **Warning!** Liquids or other food items must not be heated in sealed containers, as they may easily explode.
- The contents of baby bottles or glass containers with baby food must be thoroughly stirred or shaken to ensure that the temperature is evenly distributed. **To avoid painful and dangerous scalding, always check the temperature before feeding a child.**
- When heating or cooking food contained or wrapped in combustible materials such as plastic or paper, there is a danger of those materials igniting. It is also possible

that food will dry out or even ignite if the selected cooking time is excessive. Fat or oil are also inflammable substances. It is therefore important to supervise the appliance during operation. Highly volatile or inflammable liquids such as concentrated alcohol must of course not be heated up.

- Should any smoke be noticed during operation, keep the door closed to inhibit or smother any flames. Switch the unit off immediately and remove the plug from the wall socket.
- Use suitable pot holders when removing the food from the cooking space. The dishes not only get hot during the grill function, but also with the microwave function since the hot food also heats the dishes.
- Food thermometers must not be used.

Before first use

- After unpacking and every time before connecting the unit to the power supply, check the unit and its power cord carefully for any signs of damage.
- **Warning!** Ensure that the door, including the inspection window, door seals and locks, are not damaged or bent and that it closes firmly against the support. This is important to ensure that no microwave energy is allowed to escape during operation. For the same reason, the entire casing as well as the inside of the oven must be carefully checked.

In the event of damage, do not operate the appliance until it has been repaired by a person trained to do so.

- Remove all packaging materials, protective films, promotional stickers, and inserts from inside the appliance. Remove the adhesive strip over the drive. The nameplate must not be removed. Packaging materials are recyclable.
- Do **not** remove the rubber stoppers from the low grill rack!
- Do **not** remove the protective film applied to the inside of the door or the grey-brown protective cover (4) located next to the interior light on the right side of the cooking compartment.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Before the appliance is used for the first time, or after extended periods of non-use, it should be thoroughly cleaned as described in the section **Cleaning**.
- Insert the drive, the roller ring and the glass turntable into the appliance.
- Never operate the appliance without the roller ring/drive and the glass turntable.
- **Note: Do not switch the unit on unless the food to be heated or cooked has been placed inside the oven.** Operating the appliance empty could result in damage to the unit.
- When using the appliance for the first time, heat it up on the grill setting (without microwave!) For 10 minutes. A slight odor can arise, so ensure sufficient ventilation through open windows or balcony doors.

ISM Device

This product is an ISM device of Group 2 Class B. Group 2 includes all ISM devices (industrial, scientific, medical), as well as spark-erosion devices, in which radio frequency energy is generated and/or is utilised in the form of electromagnetic radiation for processing materials. Class B are devices for household use or devices on power supply networks that feed residential buildings.

The microwave function (Group II in compliance with EN 55011)

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

Always use suitable kitchen utensils

- Do not place the food to be cooked directly on the glass turntable, but use suitable dishes. The dishes must not extend beyond the glass turntable.
- Metal objects are to be avoided since microwaves are reflected from metal surfaces and might not reach the food to be cooked. Any metal in the oven could also cause sparks, resulting in possible damage to the unit.
- As a general rule, cutlery or metal containers must not be used in the microwave oven. Some food wrappings contain aluminium foil or wires underneath a layer of paper and are therefore also unsuitable for use with microwave appliances. Should the use of aluminium foil be recommended in a recipe, ensure that the food is tightly wrapped in the aluminium foil (avoiding any air blisters). Ensure a **minimum distance of 2.5 cm** between the aluminium foil and the interior walls of the oven.
- Always make sure that the cooking container or plate used does not contain any metal decoration such as a gold rim or colour containing metal particles. Lead crystal objects are also not suitable. Always make sure that no parts of the cooking containers used are hollow (e.g. the handles). Porous materials may have absorbed water during cleaning and are again not suitable. Cooking containers or utensils made of 'Melamine' plastic material absorb energy and are also unsuitable.

Microwave function

- Containers made from heat-resistant glass or porcelain are well suitable for use in microwave appliances.
- Plastic is suitable only if it is heat-resistant.
- Cooking bags etc. should be punctured to be able to release any high pressure during cooking.
- Plastic cooking containers especially designed for use with microwave ovens are available at most kitchenware dealers.

Grill or convection operation

- For grill or convection operation, you may use any heat-resistant cookware and containers that are suitable for a conventional oven.
- Plastic containers must not be used in grill or convection mode!

Microwave and grill combinations

- In combination operation, the microwave and grill are alternately switched on. Therefore, the dishes must be microwaveable and heat-resistant.
- Plastic dishes cannot be used due to the high temperatures.
- The dishes must not contain any metal.

Grill rack

- The grill rack must **not** be used during microwave or combination cooking modes.
- **Attention! Do not remove the rubber stoppers from the low grill rack!**
- Place the grill rack on the glass turntable.
- The food can be placed directly on the grill rack.

Operation

Setting the time

- Once the appliance is connected to the mains supply, the display will show **0:00** and an audible signal will sound.
 - Press the **Clock/Timer** button. The hour digits will flash.
 - Turn the rotary control to set the correct hour.
 - Press the **Clock/Timer** button. The minute indicator flashes.
 - Turn the rotary control to set the correct minutes.
 - Press the **Clock/Timer** button to confirm the clock setting. ":" flashes and the time is displayed.
- After a power failure, the clock must be re-set.

Kitchen timer

- Press the **Clock/Timer** button twice. The display shows 00:00.
- Turn the rotary control to set a time between 1 and 95 minutes.
- Press the **Start/+30Sec.** button. The countdown begins. When the set time has elapsed, audible signals will sound.

Childproof safety device

- This safety device prevents children from operating the appliance without supervision.
- To activate the safety device, press **Stop/Cancel** for 3 seconds. The indicator  appears on the display.
- To switch off the safety device, press **Stop/Cancel** again for 3 seconds. The indicator  goes out.
- Note: Should you experience a problem when switching the appliance on, first verify that the safety device is not activated.

General operating sequence

- Place the food to be heated into suitable cookware and set it on the glass turntable.
- When food is placed in the microwave, it should be covered to prevent it from drying out. Glass or plastic covers especially designed for use with microwave appliances are available at most kitchenware dealers.
- When using the grill, hot-air or any of the combination functions, do not cover the food to be cooked.
- Close the door and set the desired programme.

Note:

The following steps are used for setting the cooking time:

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

- To start a program, press the **Start/+30Sec.** button.
- As the programme is started, the interior light comes on.
- If the door is opened or **Stop/Cancel** is pressed during cooking, for example, to stir the food for more even heating, the appliance stops and the set cooking time is paused. Once the door is closed again and **Start/+30sec.** is pressed, the countdown resumes and cooking continues.
- Press **Stop/Cancel** twice to interrupt the programme.
- Beep signals indicates that the pre-programmed cooking time has elapsed; at the same time, the interior lighting switches off and the display shows **0:00**.
- Open the door and remove the container with the food.
- In order to achieve an even heat distribution through the food, the container should be set aside for several minutes.

Cooling-off function

This microwave oven has an automatic cooling feature.

If the appliance operates for longer than five minutes, the fan will automatically switch on during the last 15 seconds of certain cooking cycles to cool the appliance.

Grill racks

- The grill racks may only be used in convection and grill mode.
- **Attention! Do not remove the rubber stoppers from the low grill rack!**
- Place the grill racks on the glass turntable. Food can be placed directly on the grill racks.
- The high grill rack is recommended for pizza preparation. Use the low grill rack for all other dishes.

Cooking/heating with microwaves

When cooking/heating with microwaves, the heating directly affects the inside of the food.

- Press the **Microwave** button repeatedly until the required power level appears on the display (see the table below), then confirm with the **Start/+30Sec.** button.
- Then use the rotary control to set the desired cooking time. The cooking time can be pre-set to a maximum of 95 minutes.
- Start the cooking cycle by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- To ensure that the heat is evenly distributed, the food being cooked or heated should be occasionally stirred.
- If the **Microwave** button is pressed during the cooking process, the display will show the selected power setting.

Grill/ Combi./ Convec.	Power (W)	Power (%)	Display	Type	Use
Press 1 x	1000 W	100	P100	High	Heating up liquids, cooking
2 x	800 W	80	P-80		Defrosting and heating up deep-frozen dishes
3 x	500 W	50	P-50	Medium high	Cooking delicate food
4 x	300 W	30	P-30	Low	Defrosting food
5 x	100 W	10	P-10	Very low	Defrosting sensitive food

Quick program / Microwave cooking

- Press the **Start/+30Sec.** button to start the cooking cycle immediately.
- The microwave power setting is always 100 %.
- Each additional press of **Start/+30Sec.** increases the cooking time by 30 seconds.

Grill function

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

- Press the **Grill/Combi./Convec.** button once. The display shows G-1. Confirm by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- Then use the rotary control to select the desired cooking time. The maximum programmable cooking time is 95 minutes.
- Start the cooking cycle by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- Halfway through the cooking time, two audible signals will sound. If desired, flip the food and continue cooking by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- As the meat needs to be turned after one side is sufficiently browned, and taken out once it is done on both sides, this process should be closely monitored.

Combination programs: Microwave, Grill, and Convection

These programmes are suitable for cooking poultry, fish or cooking 'au gratin'.

- Press the **Grill/Combi./Convec.** button repeatedly:
Press twice: **C-1** → Combination: Microwave and Convection
Press three times: **C-2** → Combination: Microwave and Grill
Press four times: **C-3** → Combination: Grill and Convection
Press five times: **C-4** → Combination: Microwave, Grill, and Convection
- Confirm by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- Then use the rotary control to select the desired cooking time. The maximum programmable cooking time is 95 minutes.
- Start the cooking cycle by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- Halfway through the cooking time, two audible signals will sound. If desired, flip the food and continue cooking by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- As the food needs to be turned after one side is sufficiently browned, and taken out once it is done on both sides, this process should be closely monitored.

Convection with preheating

With this function, hot air circulates inside the oven, achieving an even cooking and browning process. Hot-air cooking is especially suitable for cooking pizza or similar dishes.

- Press the **Grill/Combi./Convec.** button once. The display shows G-1.
- Use the rotary control to select the desired cooking temperature between 150 and 240 °C, then press the **Start/+30Sec.** button twice to confirm the temperature and start preheating.
- Once the set temperature is reached, two audible signals will sound and the temperature will flash on the display.
- Place the food inside the appliance and set the cooking time using the rotary control.
- Press the **Start/+30Sec.** button to begin cooking.
- As the food needs to be turned after one side is sufficiently browned, and taken out once it is done on both sides, this process should be closely monitored.
- If no cooking time is set after preheating, audible signals will sound after five minutes, and preheating will end.

Convection without preheating

- Press the **Grill/Combi./Convec.** button once. The display shows G-1.
- Use the rotary control to select the desired cooking temperature between 150 and 240 °C.
- Press the **Start/+30Sec.** button to confirm the temperature.
- Set the cooking time using the rotary control.
- Press the **Start/+30Sec.** button to begin cooking.

Defrost by weight

- Press the **Wgt./TimeDef.** button once. The display shows dEF1.
- Use the rotary control to set the weight of the food (between 100 and 2000 g).
- Press the **Start/+30Sec.** button to begin defrosting.

Defrost by time

- Press the **Wgt./TimeDef.** button twice. The display shows dEF2.
- Use the rotary control to set the defrosting time (between 5 and 95 minutes).
- Press the **Start/+30Sec.** button to begin defrosting.

Notes:

- Halfway through the defrosting time, audible signals will sound. Remove any already defrosted food, or flip the food to be defrosted.
- Then, press the **Start/+30Sec.** button to resume defrosting.
- If the food is not fully defrosted after the set time, extend the defrosting time in 1-minute increments until it is completely defrosted.
- If the food is in a non-microwave-safe plastic container, defrost just long enough to remove the food, then continue defrosting in microwave-safe cookware.

Setting multiple programmes

The microwave can be set for 2 separate programmes to run consecutively without having to restart the unit in-between; eg regular cooking with the microwave function first, followed by cooking 'au gratin' using the grill. This multiple-programme feature can be used with any of the microwave, hot-air, grill and combination functions. The automatic cooking programmes and the quick-programme are not suitable for multiple programming.

- Press the button for the particular programme repeatedly until the desired power setting/temperature is shown. Confirm by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- Use the rotary control to select the desired cooking time.
- Now press the button for the next programme repeatedly until the desired power setting/temperature is shown. Confirm by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- Use the rotary control to select the desired cooking time.
- Start the cooking cycle by pressing the **Start/+30Sec.** button.
- The appliance starts the cooking cycles one after another.

Hint:

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

Automatic cooking and defrosting programmes

These programmes are helpful when cooking or heating up food without having to select any particular settings, e.g. for power or cooking time.

- Turn the rotary control to the right until the required program appears on the display (see the following table). Press the **Start/+30Sec.** button.
- Turn the rotary control to select the correct quantity (see table).
- Press the **Start/+30Sec.** button to start the program.
- The display shows the selected programme running time.

Menu	Quantity/Weight/Pieces	Display
 A-1 Beverages	120 ml	120
	240 ml	240
	360 ml	360
 A-2 Bread rolls (frozen / 50 g each)	1	1
	2	2
	3	3
	4	4
A-3 Lasagne (frozen)	400 g	400
 A-4 Baked potatoes (medium size)	1	1
	2	2
	3	3
 A-5 Roast chicken	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
	1200 g	1200
 A-6 Pizza	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
 A-7 Cake	approx. 475 g	475

General instructions

A-1 Beverages:

To heat up beverages and hot water for tea or instant coffee.

A-2 Bread rolls:

For baking frozen bread rolls. Follow the manufacturer's instructions.

A-3 Lasagne:

Place ready-prepared frozen lasagne on a grill- and microwave-safe plate on the turntable.

A-4 Baked potatoes:

Place raw potatoes with skin on a microwave-safe plate on the turntable.

A-5 Roast chicken:

Place a whole chicken on a grill- and microwave-safe plate on the turntable.

Halfway through the cooking time, audible signals will sound and the cooking process will pause. Flip the food and press the **Start/+30Sec.** button to continue cooking.

A-6 Pizza:

For baking pizza on the grill rack. For frozen pizza, follow the preheating instructions on the packaging. Preheat the appliance as instructed by the manufacturer, then select the automatic program.

A-7 Cake:

For baking simple sponge cakes (approx. 475 g). Preheating starts automatically when the program is selected. Once audible signals sound, preheating is complete. Pour the cake batter into a heat-resistant round baking tin and place it on the turntable. Press the **Start/+30Sec.** button again.

Interior lighting

The interior light comes on when the door is opened; it also remains on during operation. It goes out once a programme has finished.

Cleaning

- The microwave should be cleaned regularly, removing any food residue right away after use.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- Do not clean the unit with water: ensure that no water is allowed to enter the ventilation slots on the inside or outside of the unit. Do not use any steam cleaning appliances for cleaning.
- The entire unit may be wiped with a slightly damp lint-free cloth and a mild household detergent. Wipe thoroughly dry afterwards.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions. Commercially available cleaning sprays for conventional baking ovens are not to be used.
- Clean the cooking chamber after each use. Always keep the inside of the door, the door frame and the glass turntable clean.
- Clean the grill rack in hot soapy water. Do not clean individual parts in the dishwasher.

Additional information

Technical specifications

Outside dimensions : 523 mm (W) x 452 mm (D) x 300 mm (H)

Inside dimensions : 355 mm (W) x 336 mm (D) x 241 mm (H)

- Height above the glass turntable : 218 mm
- Glass turntable : Ø 315 mm

Unit weight : 18.1 kg

Operating voltage : 230 V~ 50 Hz

Total power consumption : 2100 W

- grill : 1000 W
- microwave : 1550 W
- hot-air function : 2100 W

Microwave output : 100 - 1000 W



Disposal

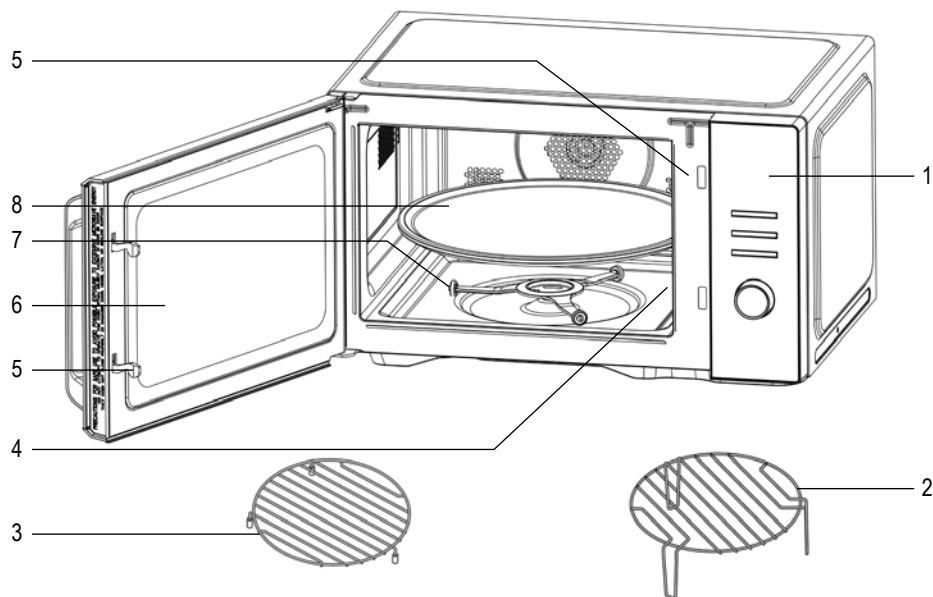
Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Four à micro-ondes

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser ce four à micro-ondes, lisez attentivement les instructions suivantes et conservez le présent manuel d'instructions pour toute référence ultérieure. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Description de l'appareil



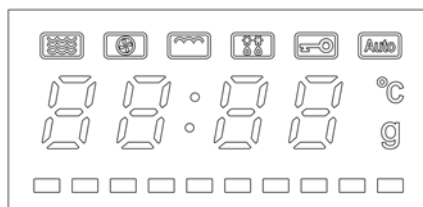
1. Tableau de commande
2. Grille supérieure
3. Grille inférieure
4. Couverture de protection (côté droit de la cavité intérieure)
5. Verrouillage de porte
6. Porte vitrée
7. Axe d'entraînement
8. Plateau tournant en verre

Tableau de commande



Bouton	Fonction
Microwave	Micro-ondes
Grill/Combi./Convec.	Programmes combinés
Wgt./TimeDef.	Décongélation selon le poids ou le temps
Clock/Timer	Heure / Minuteur
Stop/Cancel	Interrompre / Arrêter
Start/+30Sec.	Démarrer/Démarrage rapide et ajouter 30 secondes de durée de fonctionnement
Drehknebel	Sélection du temps / Fonctions / Programmes

Écran d'affichage



Cet écran d'affichage indique l'heure de la journée ou, pendant le fonctionnement de l'appareil, le temps de cuisson programmé et les fonctions sélectionnées.

Auto	Programmes automatiques
	Décongélation
	Dispositif de sécurité pour la
	protection des enfants
	Poids
	Convection
	Fonction gril
	Fonction micro-ondes

Instructions de sécurité importantes

Lisez attentivement les instructions ci-après et conservez ce manuel d'instructions pour toute référence ultérieure.

Branchement au secteur

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

Positionnement de l'appareil

- Placez le four à micro-ondes sur une surface suffisamment stable, plane et résistante à la chaleur et protégez-le des températures élevées ou de l'humidité.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Les pieds réglables de l'appareil et les entretoises éventuelles ne doivent pas être retirés.
- Assurez une ventilation suffisante et constante. Ne placez aucun objet sur l'appareil et veillez à ce que les distances minimales suivantes soient respectées entre l'appareil et le mur ou tout autre objet :
 - Côtés: 20,0 cm
 - A l'arrière: 20,0 cm
 - Au-dessus: 30,0 cm
- L'appareil ne doit pas être utilisé dans des meubles encastrés. N'installez pas l'appareil directement sous une plaque ou un placard.
- L'appareil ne doit pas être placé à moins de 850 mm au-dessus du sol.

Remarques importantes

- **Attention : Certains types d'aliments peuvent s'enflammer. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.**
- Ce four à micro-ondes est exclusivement conçu pour décongeler, réchauffer et cuire des aliments. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides et d'articles similaires peut provoquer des blessures, des inflammations et des incendies et est interdit.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation erronée ou de la non-conformité aux présentes instructions.
- Seule la vaisselle adaptée à l'utilisation dans les fours à micro-ondes peut être

utilisée. Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pour la cuisson au micro-ondes. L'appareil ne doit pas être utilisé avec une grille autre que celle fournie.

Pour des informations plus détaillées, veuillez vous référer au paragraphe *Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés*.

- **Avertissement !** Avant de mettre l'appareil en service, assurez-vous qu'il n'y a pas d'objets ou d'ustensiles dans l'espace de cuisson qui ne sont pas adaptés pour être utilisés dans le four à micro-ondes.
- **Avertissement !** Ne pas utiliser l'espace de cuisson pour stocker des produits inflammables, des ustensiles de cuisine ou des aliments, etc., lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de commande à distance séparé.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention !** Si l'appareil est utilisé avec la fonction grill ou la fonction combinée, les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures atteintes.
- Lors de l'utilisation du grill ou de la fonction combinée, des précautions particulières doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du micro-ondes.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant:
 - avant tout nettoyage,
 - en cas de fonctionnement défectueux.
 - Après chaque utilisation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche. Ne touchez pas la fiche avec les mains mouillées.
- Posez toujours le câble de raccordement de manière à ce que personne ne puisse

trébucher dessus et que l'appareil ne puisse être arraché.

- Branchez la fiche secteur directement à la prise murale. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, veillez à ce que celle-ci soit adaptée à la puissance maximale absorbée par l'appareil.
- **Avertissement !** L'appareil peut devenir chaud au toucher sur les surfaces accessibles et de la vapeur chaude peut s'échapper des orifices d'aération. Risque de brûlures !
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le transporter.
- Ne pas laisser l'appareil, ou son cordon d'alimentation, entrer en contact avec une source de chaleur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation et le tenir à l'écart des parties chaudes de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement l'appareil de cuisson et retirez les restes d'aliments.
- Un nettoyage inapproprié de l'appareil de cuisson peut entraîner un vieillissement de la surface, ce qui affecte négativement la durée d'utilisation et peut entraîner une situation dangereuse. Nettoyez les joints des portes, la cavité de cuisson avec le plateau en verre et les parties adjacentes à l'aide d'un chiffon humide après chaque utilisation. Des informations plus détaillées sur le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur sont disponibles dans la section « *Nettoyage* ».
- Il est déconseillé de nettoyer l'appareil en utilisant un jet d'eau.
- N'utilisez l'appareil qu'avec le plateau tournant en verre bien en place.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail,
 - dans les exploitations agricoles,
 - les clients d'hôtels, de motels et d'autres établissements d'hébergement,
 - et dans des maisons d'hôtes.
- **Avertissement !** Il est dangereux pour quiconque, à l'exception d'une personne formée à cet effet, d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un couvercle assurant la protection contre l'exposition aux rayonnements de l'énergie des micro-ondes. Ceci comprend le remplacement du cordon d'alimentation spécial ou d'une ampoule intérieure. Par conséquent, pour toute réparation, contactez notre service clientèle par téléphone ou par e-mail (voir la déclaration de garantie séparée).
- Les liquides chauffés dans le four à micro-ondes peuvent chauffer au-delà de leur point d'ébullition sans l'apparition de bulles. Il est donc important de manipuler tous les récipients avec extrême prudence, par exemple lors qu'ils sont retirés du four.

- Les œufs frais en coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans un four à micro-ondes car ils risquent d'éclater même après la fin du chauffage par micro-ondes.
- **Avertissement !** Ne chauffez pas les liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés, car ils peuvent facilement exploser.
- Le contenu des biberons ou des récipients en verre contenant des aliments pour bébés doit être soigneusement remué ou agité pour assurer une température uniforme. **Pour éviter toute brûlure, vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à l'enfant.**
- Le chauffage ou la cuisson d'aliments contenus ou emballés dans un emballage combustible, tel que le plastique ou le papier, présente un risque d'incendie. Les aliments peuvent également se dessécher, voire s'enflammer, si le temps de cuisson est excessif. Les graisses et huiles sont aussi des substances inflammables. Il est donc important de surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Bien entendu, les liquides très volatils et inflammables tels que l'alcool concentré ne doivent jamais être réchauffés.
- Si de la fumée est détectée, la porte doit être maintenue fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes. Éteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le.
- Utilisez des maniques appropriées pour retirer les aliments de l'espace de cuisson. Les plats chauffent non seulement en mode grill, mais également en mode micro-ondes car les aliments chauds réchauffent également les plats.
- N'utilisez pas de thermomètre à aliments.

Avant la première utilisation

- Après le déballage et avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil et son cordon d'alimentation ne présentent aucun signe de détérioration.
- **Avertissement !** Vérifiez que la porte, l'hublot d'observation, les joints de la porte et les verrous ne sont pas endommagés ou déformés et que la porte se ferme parfaitement contre le montant. Ceci est important afin de prévenir toute émission d'énergie micro-ondes pendant le fonctionnement. Pour cette même raison, vérifiez soigneusement l'intégralité du boîtier et l'intérieur du four.

En cas de dommages, l'appareil ne doit pas être mis en marche avant d'avoir été réparé par une personne formée à cet effet.

- Retirez tous les matériaux d'emballage, les films protecteurs, les autocollants publicitaires éventuels et tous les inserts de l'appareil. Retirez le ruban adhésif qui se trouve sur l'entraînement. Ne pas retirer la plaque signalétique. Le matériau d'emballage est recyclable.
- Ne retirez **pas** les bouchons en caoutchouc situés sur la grille inférieure du barbecue !
- Ne retirez **pas** le film de protection collé sur la face intérieure de la porte ou le couvercle de protection gris-brun (4) à côté de l'éclairage intérieur sur le côté droit de l'espace de cuisson.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant la première utilisation, ou après toute période prolongée de non utilisation, l'appareil doit être soigneusement nettoyé en suivant la méthode décrite au paragraphe **Nettoyage**.

- Placez l'entraînement, la bague de roulement et le plateau en verre dans l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans la bague de roulement/l'entraînement et le plateau tournant en verre.
- **Remarque : N'allumez pas l'appareil sans avoir placé au préalable les aliments à chauffer ou à cuire à l'intérieur du four.** Tout fonctionnement de l'appareil à vide risque de l'endommager.
- Lors de la première utilisation de l'appareil, faire chauffer avec la fonction grill (et pas micro-ondes !) pendant 10 minutes. Il peut y avoir une légère odeur, s'assurer donc de la bonne ventilation en ouvrant les fenêtres ou portes-fenêtres.

Appareil ISM

Ce produit est un équipement ISM du groupe 2, classe B. Le groupe 2 regroupe tous les équipements ISM (industriels, scientifiques, médicaux) dont l'énergie radiofréquence est générée et/ou utilisée sous forme de rayonnements électromagnétiques pour le traitement de matériaux et les équipements d'électroérosion. La Classe B regroupe les équipements adaptés à un usage domestique ou des équipements directement branchés à un réseau d'alimentation électrique alimentant les bâtiments résidentiels.

La fonction micro-ondes (Groupe II conforme à la norme EN 55011)

Une énergie électromagnétique est générée à l'intérieur de l'appareil, provoquant l'oscillation des molécules alimentaires (des molécules d'eau notamment), déclenchant la chauffe des aliments. Les aliments à forte teneur en eau se réchauffent donc plus rapidement que les aliments secs. La chaleur est graduellement générée à l'intérieur des aliments. Les ustensiles, récipients ou plats utilisés sont chauffés indirectement en raison de la hausse de la température des aliments.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés

- Ne placez pas les aliments à cuire en contact direct avec le plateau tournant en verre, utilisez de la vaisselle appropriée aux micro-ondes. La vaisselle ne doit pas dépasser du plateau tournant en verre.
- L'emploi d'objets en métal doit être évité car les surfaces métalliques réfléchissent les micro-ondes, qui risquent de ne pas atteindre les aliments destinés à la cuisson. Toute présence de métal dans le four risque également de provoquer des étincelles, qui risquent à leur tour d'endommager l'appareil.
- D'une manière générale, les couverts de table ou de cuisine ou récipients en métal ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Certains emballages alimentaires comportent de la feuille d'aluminium ou des fils métalliques sous une couche de papier et ne se prêtent donc également pas à l'utilisation avec les appareils à micro-ondes. Si une recette conseille d'utiliser de la feuille d'aluminium, veillez à emballer soigneusement les aliments dans la feuille d'aluminium (en évitant les bulles d'air). **Respectez un espace minimal de 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois intérieures du four.**
- Assurez-vous toujours que le récipient ou le plat de cuisson utilisé ne comporte aucune décoration métallique telle qu'un bord doré ou de couleur, contenant des particules métalliques. Les objets en cristal de plomb sont également déconseillés. Assurez-vous toujours que les récipients de cuisson utilisés ne présentent aucun élément creux (par exemple les poignées). Les substances poreuses risquent d'absorber de l'eau pendant le nettoyage et sont donc également déconseillées. Les récipients ou ustensiles de cuisson en 'mélamine' absorbent l'énergie et sont également déconseillés.

Fonction micro-ondes

- Les récipients en verre ou en porcelaine résistants à la chaleur, se prêtent parfaitement à l'utilisation dans les appareils à micro-ondes.
- Le plastique peut être utilisé uniquement s'il résiste à la chaleur.
- Les sacs de cuisson etc. seront percés de manière à libérer toute pression élevée pendant la cuisson.
- Des récipients de cuisson spécialement conçus pour l'utilisation avec les fours à micro-ondes sont disponibles dans la plupart des magasins d'articles de cuisine.

Mode Grill ou mode Convection

- Pour la fonction Grill ou Convection, vous pouvez utiliser tous les types de vaisselle et récipients résistants à la chaleur qui conviennent également à un four traditionnel.
- Les plats en plastique ne doivent pas être utilisés dans le barbecue ou en mode Convection !

Combinaisons micro-ondes/grill

- En mode combiné, la fonction micro-ondes et la fonction grill s'activent par alternance. Par conséquent, la vaisselle doit être résistante aux micro-ondes et à la chaleur.
- Il n'est pas possible d'utiliser de la vaisselle en plastique en raison des températures élevées.

- La vaisselle ne doit pas contenir de métal.

Grille

- La grille ne doit **pas** être utilisée en mode micro-ondes ni en mode combiné.
- **Attention ! Ne retirez pas les bouchons en caoutchouc situés au niveau de la grille inférieure du barbecue !**
- Placez la grille sur le plateau tournant en verre.
- Les aliments peuvent être placés directement sur la grille.

Fonctionnement

Réglage de l'heure

- Une fois l'appareil branché à l'alimentation électrique, l'écran affiche **0:00** et un signal sonore retentit.
 - Appuyez sur la touche **Horloge/Minuteur**. L'affichage des heures clignote.
 - Tournez le bouton rotatif pour régler l'heure correcte.
 - Appuyez sur la touche **Horloge/Minuteur**. Les minutes clignotent.
 - Tournez le bouton rotatif pour régler les minutes correctes.
 - Appuyez sur la touche **Horloge/Minuteur**. pour terminer le réglage de l'heure. « : » clignote et l'heure s'affiche.
- À la suite d'une coupure de courant, l'horloge doit à nouveau être réglée.

Minuteur

- Appuyez deux fois sur la touche **Horloge/Minuteur**. L'écran affiche **00:00**.
- Tournez le bouton rotatif pour régler un temps de 1 à 95 minutes.
- Appuyez sur la touche symbole **Démarrer/+30Sec.** Le compte à rebours a commencé. À la fin du temps, des signaux sonores retentissent.

Dispositif de sécurité pour la protection des enfants

- Ce dispositif de sécurité empêche les enfants de faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Pour activer le dispositif de sécurité, appuyez pendant 3 secondes sur la touche **Stop/Cancel**. Le symbole  s'affiche à l'écran.
- Pour désactiver le dispositif de sécurité, appuyez de nouveau sur la touche **Stop/Cancel** pendant 3 secondes. Le symbole  disparaît.
- Note : En cas de problème lors de la mise en route de l'appareil, vérifiez d'abord que le dispositif de sécurité n'est pas activé.

Fonctionnement général

- Placez les aliments à réchauffer dans un récipient approprié et déposez-les sur le plateau tournant en verre.
- Les aliments placés au four à micro-ondes doivent être couverts pour éviter leur dessèchement. Des couvercles en verre ou en plastique spécialement conçus pour une utilisation dans les appareils à micro-ondes sont disponibles dans le commerce.
- Ne pas couvrir les aliments à cuire lors des cuissons au gril, à la chaleur traditionnelle ou toutes cuissons combinées.
- Fermez la porte, puis sélectionnez le programme désiré.

Remarque :

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

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

- Pour démarrer un programme, appuyez sur la touche **Démarrer/+30sec.**
- Lorsque le programme démarre, l'éclairage intérieur s'allume.
- Si la porte est ouverte pendant le processus de cuisson ou si vous appuyez sur **Stop/Cancel**, par exemple pour remuer les aliments afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur, l'appareil s'éteint et le temps de cuisson réglé est interrompu. Une fois que vous avez refermé la porte et avez appuyé sur **Démarrer/+30sec.**, le temps continue de s'écouler et la cuisson se poursuit.
- Appuyez deux fois sur la touche **Stop/Cancel** pour interrompre le programme.

- Des bips sonores indiquent la fin du temps préprogrammé ; l'éclairage intérieur s'éteint et l'écran affiche **0:00**.
- Ouvrez la porte et retirez le récipient contenant les aliments.
- Laissez le récipient de côté pendant plusieurs minutes afin d'assurer une distribution uniforme de la chaleur dans les aliments.

Fonction refroidissement

Ce four à micro-ondes dispose d'une fonction automatique de refroidissement.

Si l'appareil fonctionne pendant plus de cinq minutes, le ventilateur se met en marche pendant les 15 dernières secondes de la cuisson pour certaines fonctions afin de refroidir l'appareil.

Grilles de cuisson

- Les grilles de cuisson ne doivent être utilisées qu'en mode Convection et Gril.
- **Attention ! Ne retirez pas les bouchons en caoutchouc situés au niveau de la grille inférieure du barbecue !**
- Placez les grilles de cuisson sur le plateau tournant en verre. Les aliments peuvent être placés directement sur les grilles de cuisson.
- La grille de cuisson supérieure est recommandée pour la préparation de la pizza. Pour toutes les autres préparations, utiliser la grille inférieure.

Cuisson/réchauffage micro-ondes

Lors de la cuisson/du réchauffage micro-ondes, les effets du réchauffage affectent directement l'intérieur des aliments.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche **Micro-ondes** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (voir tableau ci-dessous) et confirmez avec **Démarrer/+30sec..**
- Puis, à l'aide du bouton rotatif, réglez le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson est programmable jusqu'à 95 minutes maximum.
- Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche **Démarrer/+30sec..**
- Pour assurer la répartition uniforme de la chaleur, les aliments à cuire ou à réchauffer doivent être mélangés occasionnellement.
- En appuyant sur la touche **Microwave** pendant la cuisson, l'écran affiche la puissance programmée.

Grill/Combi./Convec.	Puissance (W)	Puissance (%)	Affichage	Niveau	Use
Retournez 1 x	1000 W	100	P100	Maximum	Réchauffage de liquides, cuisson
2 x	800 W	80	P-80		Décongélation et réchauffage de plats surgelés
3 x	500 W	50	P-50	Élevé	Cuisson d'aliments délicats
4 x	300 W	30	P-30	Faible	Décongélation des aliments
5 x	100 W	10	P-10	Très faible	Décongélation des aliments délicats

Programme rapide / Cuisson au micro-ondes

- Appuyez sur la touche **Démarrer/+30sec.** pour démarrer directement la cuisson.
- Le niveau de puissance du four à micro-ondes est toujours à 100 %.
- À chaque pression sur **Démarrer/+30sec.**, la durée de fonctionnement est augmentée de 30 secondes.

Fonction gril

La fonction gril cuit les aliments en utilisant la chaleur rayonnante. Le programme gril convient à la cuisson de gratins ou pour les pièces de viande minces.

- Appuyez une fois sur la touche **Grill/Combi./Convec.** . G-1 s'affiche à l'écran. Confirmez avec **Démarrer/+30Sec..**
- Puis, servez-vous du bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson maximum programmable est de 95 minutes.
- Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche **Démarrer/+30Sec..**
- À la moitié du temps de cuisson, deux signaux sonores retentissent. Si nécessaire, retournez les aliments et poursuivez la cuisson en appuyant sur la touche **Démarrer/+30Sec..**

- Ce processus doit être surveillé de près car la viande doit être retournée lorsque la première face est saisie, puis retirée dès que grillée.

Programmes combinés Micro-ondes, Gril et Convection

Ces programmes sont utiles pour la cuisson des volailles, du poisson ou la cuisson des plats 'au gratin'.

- Appuyez plusieurs fois sur la touche **Gril/Combi/Convec.**:
Appuyez deux fois : **C-1** → Micro-ondes combiné et Convection
Appuyez trois fois : **C-2** → Micro-ondes combiné et Gril
Appuyez quatre fois : **C-3** → Combinaison Gril et Convection
Appuyez cinq fois : **C-4** → Combinaison Micro-ondes, Gril, Convection
- Confirmez avec **Démarrer/+30Sec.**
- Puis, servez-vous du bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Le temps de cuisson maximum programmable est de 95 minutes.
- Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche **Démarrer/+30Sec.**
- À la moitié du temps de cuisson, deux signaux sonores retentissent. Si nécessaire, retournez les aliments et poursuivez la cuisson en appuyant sur la touche **Démarrer/+30Sec.**
- Ce processus doit être surveillé de près car les aliments doivent être retournés lorsque la première face est saisie, puis retirés dès que grillés.

Convection avec préchauffage

Cette fonction met en circulation l'air chaud à l'intérieur du four, assurant une cuisson régulière et des aliments parfaitement dorés. La cuisson à chaleur traditionnelle convient surtout pour la cuisson des pizzas ou autres plats similaires.

- Appuyez une fois sur la touche **Gril/Combi/Convec.** G-1 s'affiche à l'écran.
- Sélectionnez ensuite la température de cuisson souhaitée entre 150 et 240° C à l'aide du bouton rotatif et appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** Appuyez deux fois sur pour confirmer la température et démarrer le préchauffage.
- Lorsque la température sélectionnée est atteinte, deux signaux sonores retentissent et la température clignote sur l'affichage.
- Placez ensuite les aliments et réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** pour démarrer la cuisson.
- Ce processus doit être surveillé de près car les aliments ont besoin d'être retournés lorsque la première face est saisie puis retirés du four une fois la cuisson terminée des deux côtés.
- Si aucun temps de cuisson n'est réglé après le préchauffage, des signaux sonores retentissent au bout de cinq minutes et le préchauffage est terminé.

Convection sans préchauffage

- Appuyez une fois sur la touche **Gril/Combi/Convec.** G-1 s'affiche à l'écran.
- Sélectionnez ensuite la température de cuisson souhaitée entre 150 et 240° C à l'aide du bouton rotatif.
- Appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** pour confirmer la température.
- Réglez ensuite le temps de cuisson en tournant le bouton rotatif.
- Appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** pour démarrer la cuisson.

Décongélation en fonction du poids

- La touche **Poids/Rég temps.** dEF1 s'affiche à l'écran.
- À l'aide du bouton rotatif, réglez le poids de l'aliment (entre 100 – 2 000 g).
- Appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** pour démarrer la décongélation.

Décongélation en fonction du temps

- La touche **Poids/Rég temps.** appuyez deux fois. dEF2 s'affiche à l'écran.
- Réglez la durée souhaitée à l'aide du bouton rotatif (entre 5 et 95 minutes).
- Appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** pour démarrer la décongélation.

Remarques :

- Des signaux sonores retentissent à la moitié du temps. Retirez les aliments déjà décongelés ou retournez les aliments à décongeler.
- Appuyez ensuite sur la touche **Démarrer/+30Sec.** pour poursuivre le processus de décongélation.
- Si, à la fin du temps imparti, l'aliment n'est pas encore décongelé, programmer l'appareil par incréments de 1 minute jusqu'à ce qu'il soit complètement décongelé.

- Si l'aliment se trouve dans un récipient en plastique non adapté au micro-ondes, ne le décongelez que jusqu'à ce qu'il puisse être retiré du récipient en plastique, puis utilisez un plat adapté au micro-ondes.

Sélection de programmes multiples

Le four à micro-ondes peut être programmé pour 2 programmes individuels menés de manière consécutive sans avoir à redémarrer l'appareil entre deux ; par ex. tout d'abord une cuisson normale aux micro-ondes, suivie d'une cuisson 'au gratin' au gril. Cette fonction programmes multiples peut être utilisée avec n'importe quelles fonctions micro-ondes, chaleur traditionnelle, gril et combinées. Les programmes automatiques de cuisson et le programme rapide ne conviennent pas pour la programmation multiple.

- Appuyez de façon répétée sur la touche pour sélectionner le programme requis et jusqu'à ce que la puissance/ température requises soient affichées. Confirmez avec la touche **Démarrer/+30Sec.**.
- Servez-vous du bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson désiré.
- Puis, appuyez de façon répétée sur la touche pour sélectionner le programme suivant jusqu'à ce que la puissance/ température requises soient affichées. Confirmez avec la touche **Démarrer/+30Sec.**.
- Servez-vous du bouton rotatif pour sélectionner le temps de cuisson désiré.
- Démarrez la cuisson en appuyant sur la touche **Démarrer/+30Sec.**.
- L'appareil lance les processus de cuisson successivement.

Conseil :

Cette fonction est particulièrement utile lors de l'utilisation du mode cuisson micro-ondes pour cuire des aliments à différents niveaux de puissance. Un niveau élevé de puissance est d'abord sélectionné, puis la puissance peut être diminuée plus tard afin de conserver les aliments au chaud et pour assurer que la chaleur est distribuée uniformément lorsque les aliments sont déjà cuits.

Programmes automatiques de cuisson et décongélation

Ces programmes sont pratiques pour cuire ou réchauffer les aliments sans devoir spécialement programmer, par exemple, le temps de cuisson ou la puissance.

- Tournez le bouton rotatif vers la droite jusqu'à ce que le programme souhaité s'affiche à l'écran, selon le tableau ci-dessous. Appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** .
- Tournez le bouton rotatif pour sélectionner la quantité appropriée (voir tableau).
- Appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** Appuyez pour démarrer le programme.
- L'écran affiche le temps de fonctionnement du programme sélectionné.

Carte	Quantité / Poids / Pièce	Affichage
 A-1 Boissons	120 ml	120
	240 ml	240
	360 ml	360
 A-2 Petits pains (congelés / 50 g/pièce)	1	1
	2	2
	3	3
	4	4
A-3 Lasagne (surgelée)	400 g	400
 A-4 Pommes de terre au four (taille moyenne)	1	1
	2	2
	3	3
 A-5 Poulet rôti	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
	1200 g	1200

 A-6 Pizza	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
 A-7 Gâteau	environ 475 g	475

Instructions générales

A-1 Boissons :

Pour réchauffer des boissons et l'eau pour le thé ou le café instantané.

A-2 Petits pains :

Pour la cuisson des petits pains surgelés. Respectez les instructions du fabricant.

A-3 Lasagne :

Placez les lasagnes surgelées, déjà préparées, dans une assiette adaptée au gril et au micro-ondes, puis posez-les sur le plateau tournant.

A-4 Pommes de terre au four :

Placez les pommes de terre crues avec leur peau sur une assiette adaptée au micro-ondes, puis placez celle-ci sur le plateau tournant.

A-5 Poulet rôti :

Placez le poulet entier sur une assiette adaptée au barbecue et au micro-ondes, puis posez-la sur le plateau tournant.

À la moitié du temps de cuisson, des signaux sonores retentissent et la cuisson s'arrête. Retournez les aliments et appuyez sur la touche **Démarrer/+30Sec.** pour poursuivre la cuisson.

A-6 Pizza :

Pour cuire la pizza sur la grille du gril. Pour les pizzas surgelées, respectez les indications figurant sur l'emballage concernant le temps de préchauffage. Préchauffez l'appareil selon les indications du fabricant, puis sélectionnez le programme automatique.

A-7 Gâteau :

Pour la cuisson des gâteaux simples d'environ 475 g. Le programme démarre automatiquement la fonction de préchauffage. Dès que les signaux sonores retentissent, le préchauffage est terminé. Versez ensuite la pâte à gâteau dans un moule rond résistant à la chaleur et placez le moule sur le plateau tournant. Appuyez de nouveau sur la touche **Démarrer/+30Sec.**

Éclairage intérieur :

L'éclairage intérieur s'allume lorsque la porte est ouverte ; il reste également allumé pendant le fonctionnement de l'appareil. Si un programme est terminé, l'éclairage intérieur s'éteint.

Nettoyage

- Le four à micro-ondes doit être régulièrement nettoyé, en retirant tout résidu alimentaire, immédiatement après l'utilisation.
- Assurez-vous, avant tout nettoyage, que l'appareil est débranché de la source d'alimentation et qu'il s'est complètement refroidi.
- Abstenez-vous de nettoyer l'appareil avec de l'eau. Interdisez toute pénétration d'eau (aussi minime soit-elle) dans les fentes d'aération prévues sur les parois intérieures ou extérieures de l'appareil. L'emploi d'appareils de nettoyage à la vapeur pour nettoyer ce four est interdit.
- L'appareil intégral pourra être essuyé à l'aide d'un chiffon non pelucheux légèrement humide et d'un léger détergent de ménage. Essuyez-le ensuite soigneusement pour le sécher.
- N'utilisez aucun produit d'entretien abrasif ou concentré. L'emploi des aérosols spécialement étudiés pour le nettoyage des fours traditionnels disponibles dans le commerce est interdit.
- Nettoyer la cavité de cuisson après chaque utilisation. La paroi intérieure de la porte, le cadre de la porte et le plateau tournant en verre doivent toujours rester propres.
- Nettoyer la grille à l'eau chaude savonneuse. Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.

Informations supplémentaires

Fiche technique

Dimensions extérieures : 523 mm (L) x 452 mm (P) x 300 mm (H)

Dimensions intérieures : 355 mm (L) x 336 mm (P) x 241 mm (H)

- Partie supérieure au-dessus du plateau tournant en verre : 218 mm
- Plateau tournant en verre : Ø 315 mm

Poids de l'appareil : 18.1 kilos

Tension de service : 230 V~ 50 Hz

Consommation totale d'énergie : 2100 W

- gril : 1000 W
- micro-ondes : 1550 W
- cuisson chaleur traditionnelle : 2100 W

Régages de la puissance micro-ondes : 100 - 1000 W

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement.

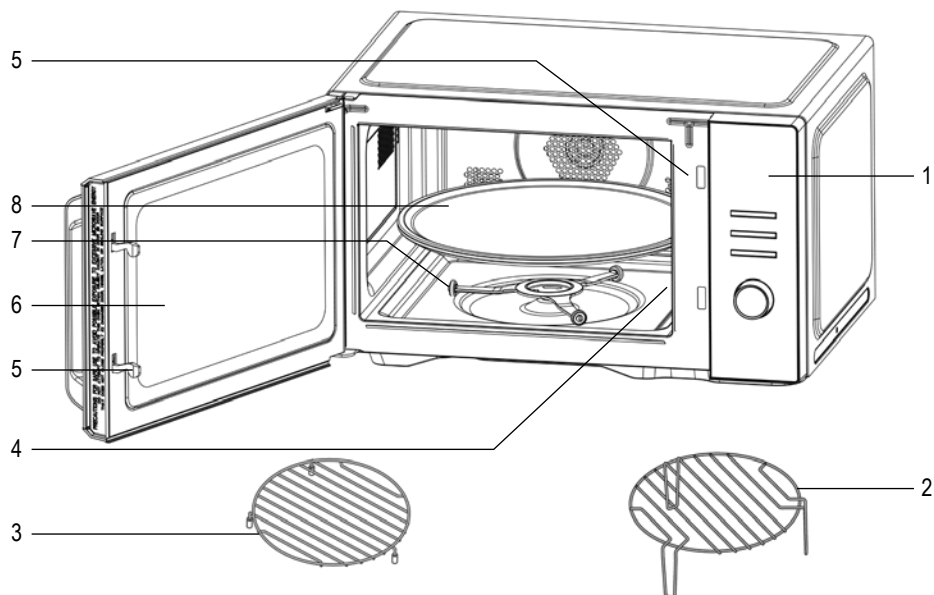
■ Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Magnetronoven

Beste Klant,

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

Onderdelen van het apparaat



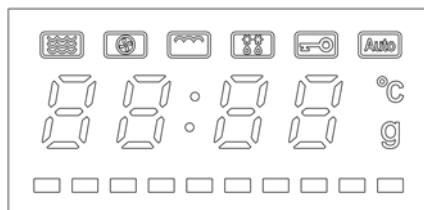
1. Bedieningspaneel
2. Hoge grillrooster
3. Het diepe grillrooster
4. Beschermkap (rechter binnenkant)
5. Deurvergrendeling
6. Glazen deur
7. Aandrijving
8. Glazen draaiplateau

Details controlepaneel



Knop	Functie
Microwave	Magnetron
Grill/Combi./Convec.	Combinatieprogramma's
Wgt./TimeDef.	Ontdooien op gewicht of tijd
Clock/Timer	Tijd/Timer
Stop/Cancel	Onderbreken/Stoppen
Start/+30Sec.	Starten/Quick-Start en 30 seconden looptijd toevoegen
Drehknebel	Selectie tijd/functies/programma's

Display



De display geeft de huidige tijd van de dag aan, of tijdens gebruik, de looptijd geprogrammeerd en geselecteerde functies.

Auto	Automatische programma's
***	Ontdooien
key	Kinderslot
°C	Temperatuur
g	Gewicht
fan	Hetelucht
wavy	Grillfunctie
wavy	Magnetronfunctie

Veiligheidsaanwijzingen

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

De volgende aanwijzingen alstublieft goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging.

Aansluiting

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

Plaatsen van het apparaat

- Plaats de magnetron uitsluitend vrijstaand op een voldoende stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak en bescherm het tegen hoge temperaturen of vocht.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- De voetjes van het apparaat en eventuele afstandhouders mogen niet verwijderd worden.
- Zorg voor voldoende ventilatie. Plaats nooit voorwerpen op het apparaat en zorg ervoor dat er voldoende ruimte aanwezig is tussen het apparaat, de muur en andere voorwerpen:
 Zijkanten: 20.0 cm
 Achterkant: 20.0 cm
 Bovenkant: 30.0 cm
- Het apparaat mag niet in een inbouwmeubel worden geplaatst. De montage van het apparaat direct onder een plaat of een kast is niet toegestaan.
- Het apparaat mag niet lager dan 850 mm boven de vloer worden geplaatst.

Belangrijke aanwijzingen

- **Attentie: Bepaalde voedselsoorten kunnen tot ontbranding overgaan. Laat dit apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.**
- De magnetron is uitsluitend bedoeld voor het ontdooien, het opwarmen en het garen van levensmiddelen. Het drogen van voedsel of kleding en het opwarmen van verwarmingskussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetslappen en dergelijke kan leiden tot letsels, ontbranden of brand, en is niet toegestaan.
- Geen verantwoordelijkheid wordt geaccepteerd wanneer er schade ontstaat tijdens onjuist gebruik van het apparaat of wanneer men de gebruiksaanwijzing niet volgt.
- Er mag alleen serviesgoed worden gebruikt dat geschikt is voor gebruik in magnetronovens. Metalen houders voor eten en drinken zijn niet toegestaan.

voor het koken met magnetrons. Het apparaat mag alleen met het meegeleverde grillrooster worden gebruikt.

Voor gedetailleerde informatie, alstublieft de paragraaf *Gebruik altijd geschikt keukengerei* raadplegen.

- **Waarschuwing!** Voordat u het apparaat in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat er zich geen voorwerpen of gebruiksvoorwerpen in de ovenruimte bevinden die niet geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- **Waarschuwing!** Gebruik de kookruimte niet voor het bewaren van brandbare producten, kookgerei of voedingsmiddelen en dergelijke wanneer de magnetron niet in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij worden begeleid of geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed uit de buurt gehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing!** Wanneer het apparaat met de grill- of combinatiefunctie wordt gebruikt, dan mogen kinderen vanwege de te verwachten temperaturen het apparaat alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- Bij gebruik van de grill- of combinatiefunctie is speciale voorzichtigheid geboden om aanraken van de verwarmingselementen in de magnetron te voorkomen.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Schakel het apparaat altijd uit na gebruik en verwijder de stekker uit het stopcontact:
 - voor het schoonmaken,
 - in geval van problemen.
 - na elk gebruik.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, maar aan de stekker zelf. Raak de netstekker niet met natte handen aan.
- Leg de aansluitkabel altijd zo neer dat niemand erover struikelt en het apparaat niet wordt omvergetrokken.
- Steek de stekker rechtstreeks in het stopcontact. Als het gebruik van een

verlengsnoer noodzakelijk is, zorg er dan voor dat het snoer geschikt is voor het maximale stroomverbruik van het apparaat.

- **Waarschuwing!** Het apparaat kan heet worden op aanraakbare oppervlakken en er kan hete stoom ontsnappen uit de ventilatieopeningen. Gevaar van brandwonden!
- Laat het apparaat eerst voldoende afkoelen, voordat het wordt getransporteerd.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met een hete ondergrond. Laat het snoer nooit los hangen.
- Het kooktoestel moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten moeten worden verwijderd.
- Onvoldoende reiniging van het kooktoestel kan tot veroudering van het oppervlak leiden, wat de levensduur nadelig kan beïnvloeden en tot een gevaarlijke situatie kan leiden. Reinig de deurafdichtingen, de kookruimte met de glasplaat en de aangrenzende onderdelen na elk gebruik met een vochtige doek. Meer informatie over reiniging en gebruikersonderhoud vindt u in het hoofdstuk “Reiniging”.
- Het apparaat mag niet worden gereinigd met een stoomcleaner.
- Het apparaat mag alleen met het glazen draaiplateau op zijn plaats gebruikt worden.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbare toepassingen, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - op landbouwbedrijven,
 - door gasten in hotels, motels en andere residentiële instellingen,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- **Waarschuwing!** Het is voor iedereen, behalve voor een hiervoor opgeleid persoon, gevaarlijk om onderhoud of reparaties uit te voeren waarbij een afscherming moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen stralingsblootstelling aan microgolvenenergie. Dat geldt ook voor het vervangen van de speciale aansluitleiding of de verlichting. Neem daarom in geval van reparatie telefonisch of per e-mail contact op met onze klantenservice (zie afzonderlijk garantieverklaring).
- Wanneer men vloeistoffen opwarmt in de combimagnetron kan de vloeistof het kookpunt bereiken zonder dat dit zichtbaar wordt. Het is daarom erg belangrijk dat men zeer voorzichtig is met het aanpakken van bakjes tijdens het verwijderen ervan uit het apparaat.
- Eieren in hun schaal of heel hard gekookte eieren mag men nooit in de combimagnetron opwarmen. Er is een grote kans dat deze exploderen zelfs als het opwarmingsproces al klaar is.

- **Waarschuwing!** Vloeistoffen of andere voedingsmiddelen mogen niet in gesloten containers worden verwarmd, omdat ze gemakkelijk kunnen exploderen.
- De inhoud van babyflessen of van glazen potjes met babyvoedsel moet goed geroerd of geschud worden om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig verdeeld wordt. **Om pijn en gevaarlijke verbranding te voorkomen, moet men altijd eerst de temperatuur controleren voordat men het kind het eten geeft.**
- Wanneer men voedsel opwarmt of kookt dat verpakt is in brandbare materialen zoals plastic of papier, dan bestaat er gevaar dat deze materialen ontbranden. Het is tevens mogelijk dat voedsel uitdroogt of ontbrandt wanneer de gekozen kooktijd te lang is. Vet en olie zijn ook zeer brandbare stoffen. Het is daarom zeer belangrijk om bij het apparaat te blijven wanneer het in gebruik is. Zeer brandbare stoffen zoals geconcentreerde alcohol mogen natuurlijk nooit verhit worden.
- Als rook wordt gedetecteerd, dan moet de deur gesloten worden gehouden om eventuele vlammen te verstikken. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik bij het verwijderen van de etenswaren uit de magnetron geschikte pannenlappen. Niet alleen in de grillstand wordt het serviesgoed heet, maar ook in de magnetron, omdat de hete etenswaren ook het serviesgoed verwarmen.
- Voedingsthermometers mogen niet gebruikt worden.

Voor het eerste gebruik

- Controleer na het uitpakken en elke keer wanneer men het apparaat aansluit op het stopcontact, het apparaat en het snoer op eventuele beschadigingen.
- **Waarschuwing!** Zorg ervoor dat de deur (inclusief het kijkvenster, de deurafdichting en de deursluitingen) niet beschadigd of verbogen zijn en sluit de deur stevig in het deurframe. Dit is belangrijk om te voorkomen dat er geen microgolven vrijkomen tijdens het gebruik. Tevens moet men de behuizing van buiten en van binnen controleren om dezelfde redenen.
In geval van schade mag het apparaat niet in gebruik worden genomen voor het gerepareerd is door een hiervoor opgeleid persoon.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, beschermfolies, eventuele reclamestickers en alle inlegstukken uit het apparaat. Verwijder de tapestroken op de aandrijving. Het typeplaatje mag niet worden verwijderd. Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar.
- Verwijder de rubberdoppen op het diepe grillrooster **niet!**
- De op de binnenkant van de deur geplakte beschermfolie of de grijsbruine beschermkap (4) naast de binnenverlichting aan de rechterkant van de ovenruimte **niet verwijderen**.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bv. door verstikking.
- Voordat men het apparaat voor het eerst gebruikt of wanneer men het apparaat voor lange periode niet gebruikt heeft, moet men deze eerst goed schoonmaken zoals staat beschreven in de paragraaf **Schoonmaken**.
- Plaats de aandrijving, de rolring en de glasplaat in het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de rolring/aandrijving en de glazen draaischijf.
- **Let op: Schakel het apparaat nooit aan tenzij het voedsel dat men wil koken of opwarmen in de combimagnetron geplaatst is.** Gebruik van dit apparaat wanneer het leeg is, kan schade veroorzaken aan het apparaat.

- Het apparaat bij de eerste ingebruikname in de grillstand (zonder magnetron!) gedurende 10 minuten verwarmen. Hierbij kan een lichte geur ontstaan, dus zorg voor voldoende ventilatie door ramen of balkondeuren open te zetten.

ISM-apparaat

Dit product is een ISM-apparaat van groep 2 klasse B. Groep 2 omvat alle ISM-apparaten (industriële, wetenschappelijk en medisch) waarin radiofrequentie-energie ontstaat en/of in de vorm van elektromagnetische straling wordt gebruikt voor het bewerken van materialen, alsmede vonkerosieapparaten. Klasse B omvat apparaten voor huishoudelijk gebruik of apparaten aan elektriciteitsnetten, die residentiële gebouwen van stroom voorzien.

De magnetronfunctie (Groep II in overeenstemming met EN 55011)

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

Gebruik altijd geschikt keukengerei

- Leg de levensmiddelen om ze te garen niet direct op het glazen draaiplateau maar gebruik geschikt vaatwerk. Het vaatwerk mag niet buiten het glazen draaiplateau komen.
- Metalen voorwerpen moeten nooit gebruikt worden in de magnetron oven daar deze de bestraling reflecteren en men het voedsel hierdoor niet kan koken of opwarmen. Metalen voorwerpen veroorzaken ook vonken die schade aan het apparaat kunnen veroorzaken.
- Als vaste regel moet men geen metalen voorwerpen of aluminium folie gebruiken in de microwave oven. Sommige verpakkingen hebben aluminium folie of metalen draden onder een laag papier en zijn daarom niet geschikt voor de microwave oven.
Wanneer men in een recept aluminiumfolie moet gebruiken zorg dan dat het voedsel zeer goed is ingepakt zonder dat er luchtzakken aanwezig zijn en dat er voldoende ruimte, minimale **afstand van 2.5cm**, tussen de aluminiumfolie en de binnenwand van de magnetron oven aanwezig is.
- Zorg er altijd voor dat bakjes of borden geen metalen decoratie hebben zoals gouden randen of gekleurde metalen deeltjes. Lood kristallen voorwerpen zijn ook niet geschikt. Zorg er altijd voor dat bakjes geen holle onderdelen hebben (zoals in de handvaten). Poreus materiaal kan water hebben geabsorbeerd tijdens het schoonmaken en is daarom ook niet geschikt. Bakjes en keukengerei gemaakt van "melamine" plastic materiaal absorberen energie en zijn ook niet geschikt.

Gebruik van de magnetron

- Bakjes gemaakt van hittebestendig glas of porselein zijn zeer geschikt voor gebruik in de microwave oven.
- Plastic is alleen geschikt wanneer het hittebestendig is.
- Kookzakken enz. moeten doorgeprikt worden om te zorgen dat de hoge druk weg kan tijdens het koken.
- Kookcontainers die speciaal ontworpen zijn voor gebruik in de microwave oven zijn beschikbaar van meeste keukengerei winkels.

Grillmodus of heteluchtmodus

- Voor de grill- of heteluchtmodus kunnen alle hittebestendige servies- en bakvormen worden gebruikt die ook geschikt zijn voor een conventionele oven.
- Kunststofservies mag niet in de grill- of het hete-luchtmodus worden gebruikt!

Combinatie magnetron-grill

- In de combimodus worden de magnetron en de grill afwisselend geschakeld. Daarom moet het servies magnetron- en hittebestendig zijn.
- Kunststof serviesgoed mag vanwege de hoge temperaturen niet worden gebruikt.
- Het serviesgoed mag geen metaal bevatten.

Grillrooster

- Het grillrooster mag **niet** in de magnetron- of combinatiestand worden gebruikt.
- **Let op! Verwijder de rubberdoppen van het diepe grillrooster niet!**
- Het grillrooster op het glazen draaiplateau plaatsen.
- De voeding kan rechtstreeks op het grillrooster worden gelegd.

Instellen van de tijd

- Nadat het apparaat op het stroomnet is aangesloten, toont het display 0:00 en klinkt er een signaaltoon.
 - Druk de toets **Clock/Timer** in. De uurweergave knippert.
 - Draai aan de draaiknop om het juiste uur in te stellen.
 - Druk de toets **Clock/Timer** in. De minuten weergave knippert.
 - Draai aan de draaiknop om de juiste minuten in te stellen.
 - Druk op de toets **Clock/Timer** om de klokinstelling te voltooien. ':' knippert en de tijd wordt weergegeven.
- Na een stroomstoring moet de klok opnieuw ingesteld worden.

Kortdurende timer

- Druk de toets **Clock/Timer** twee keer in. Het display toont **00:00**.
- Draai aan de draaiknop om een tijd van 1 tot 95 minuten in te stellen.
- Druk de toets Symbool **Start/+30Sec.** in. De tijd wordt afgeteld. Na afloop klinken signaaltonen.

Veiligheidsinrichting voor kinderen

- Deze veiligheidsinrichting dient om te voorkomen dat kinderen het apparaat zonder toezicht in werking stellen.
- Om de veiligheidsinrichting te activeren, druk op **Stop/Cancel** gedurende 3 seconden. Het  symbool wordt zichtbaar in de display.
- Om de veiligheidsinrichting uit te schakelen, druk opnieuw op **Stop/Cancel** gedurende 3 seconden. Het  symbool zal verdwijnen.
- Noot: Ingeval u met het apparaat een schakelprobleem heeft, eerst controleren of de veiligheidsinrichting niet geactiveerd is.

Algemene volgorde van bediening

- Plaats het te verwarmen voedsel in geschikt serviesgoed en zet dit op de glazen draaiplateau.
- Wanneer voedsel wordt gekookt met gebruik van microgolven moet het afgedekt worden om uitdrogen te voorkomen. Glazen of kunststof deksels geschikt voor gebruik in magnetrons zijn te verkrijgen bij huishoudspecialzaken.
- Wanneer men de grill, hete lucht of welke andere combinatie functie gebruikt, mag men het te koken voedsel niet afdekken.
- Sluit de deur en kies het gewenste programma.
 - Let op:
De volgende stappen worden gebruikt voor het instellen van de kooktijd:

0 – 1 minuut	:	5-seconden stappen
1 – 5 minuten	:	10-seconden stappen
5 – 10 minuten	:	30-seconden stappen
10 – 30 minuten	:	1-minuut stappen
30 – 95 minuten	:	5-minuut stappen
- Druk op de toets **Start/+30sec.** om een programmering te starten.
- Wanneer men het programma activeert, zal de binnenverlichting aangaan.
- Als tijdens het kookproces de deur wordt geopend of op **Stop/Cancel** wordt gedrukt, bijvoorbeeld om het eten voor een gelijkmatige warmteverdeling om te roeren, wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt de ingestelde kooktijd gepauzeerd. Nadat de deur weer is gesloten en **Start/+30sec.** is ingedrukt, loopt de tijd verder en wordt het kookproces voortgezet.
- Druk tweemaal op **Stop/Cancel** om het programma te onderbreken .
- Piepsignalen geven aan dat de voorgeprogrammeerde tijd is verstreken; op hetzelfde moment zal de binnenverlichting worden uitgeschakeld en de display geeft **0:00** aan.
- Open de deur en verwijder het bakje met voedsel.
- Om te zorgen dat de warmte gelijkmatig over het voedsel verdeeld wordt kan men het voedsel enkele minuten laten staan.

Afkoelfunctie

Deze microwave oven heeft een automatische koelfunctie.

Als het apparaat langer dan vijf minuten wordt gebruikt, schakelt de ventilator in tijdens de laatste 15 seconden van het kookproces bij sommige functies om het apparaat te koelen.

Grillroosters

- De grillroosters mogen alleen worden gebruikt in de hetelucht- en grillmodus.
- **Let op! Verwijder de rubberdoppen van het diepe grillrooster niet!**
- Plaats het grillrooster op het glazen draaiplateau. Het voedsel kan direct op de grillroosters worden gelegd.
- De hoge grillrooster wordt aanbevolen voor het bereiden van pizza. Gebruik voor alle andere bereidingen het diepe grillrooster.

Koken/Opwarmen met de magnetron

Bij het koken/opwarmen met de magnetron, beïnvloed het opwarmen direct de binnenkant van het voedsel.

- Druk herhaaldelijk op de toets **Microwave** totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (zie onderstaande tabel) en bevestig met **Start/+30sec.**
- Gebruik dan de draaiknop om de gewenste kooktijd in te stellen. De kooktijd kan ingesteld worden tot een maximum van 95 minuten.
- Start het kookproces door op de toets **Start/+30sec.** te drukken.
- Om ervoor te zorgen dat de warmte gelijkmatig verspreid wordt, moet het voedsel wat gekookt of opgewarmd wordt, af en toe omgeroerd worden.
- Als tijdens het kookproces op **Microwave** wordt gedrukt, zal de geselecteerde vermogensinstelling visueel worden weergegeven.

Grill/Combi./Convec.	Vermogen (W)	Vermogen (%)	Display	Bereik	Voor
1 x omkeren	1000 W	100	P100	Hoog	Opwarmen vloeistoffen, koken
2 x	800 W	80	P-80		Ontdooien en opwarmen diepvriesmaaltijden
3 x	500 W	50	P-50	Middelhoog	Koken fijn voedsel
4 x	300 W	30	P-30	Laag	Koken fijn voedsel
5 x	100 W	10	P-10	Zeer laag	Ontdooien voedsel

Draaiknop snelprogramma/Koken met magnetron

- Door op de toets **Start/+30sec.** te drukken, wordt het kookproces direct gestart.
- De magnetron vermogen instelling is altijd 100 %.
- Bij elke druk op **Start/+30sec.** wordt de looptijd met 30 seconden verlengd.

Grill functie

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

- Druk de toets **Grill/Combi./Convec.** een keer in. Op het display verschijnt G-1. Bevestig met **Start/+30Sec.**
- Gebruik dan de draaiknop om de gewenste kooktijd te selecteren. De maximaal instelbare kooktijd is 95 minuten.
- Start het kookproces door op de toets **Start/+30Sec.** te drukken.
- Halverwege de bereidingstijd klinken twee signaaltönen. Draai indien gewenst het voedsel en zet het kookproces voort door op de toets **Start/+30Sec.** te drukken.
- Omdat het vlees omgedraaid moet worden als één zijde voldoende gebruid is en het uit de magnetron genomen moet worden als beide kanten gaar zijn, moet dit hele proces goed in de gaten gehouden worden.

Combinatieprogramma's magnetron, grill en hetelucht

Deze programma's zijn geschikt voor het koken van gevogelte, vis of koken van 'au gratin'.

- Druk herhaaldelijk op de **Grill/Combi/Convec.** knop:
 - Tweemaal drukken: **C-1** → Combi-magnetron en hetelucht
 - Driemaal drukken: **C-2** → Combi-magnetron en grill
 - Viermaal drukken: **C-3** → Combi-grill en hetelucht
 - Vijf keer drukken: **C-4** → Combi-magnetron, grill, hetelucht
- Bevestig met **Start/+30Sec.**
- Dan met de draaiknop de gewenste kooktijd selecteren. De maximaal instelbare kooktijd is 95 minuten.
- Start het kookproces door op de toets **Start/+30Sec.** te drukken.
- Halverwege de bereidingstijd klinken twee signaaltönen. Draai indien gewenst het voedsel en zet het kookproces voort door op de toets **Start/+30Sec.** te drukken.
- Omdat het voedsel omgedraaid moet worden als één zijde voldoende gebruid is en het uit de magnetron genomen moet worden als beide kanten gaar zijn, moet dit hele proces goed in de gaten gehouden worden.

Hetelucht met voorverwarmen

Met deze functie zal hete lucht door het apparaat circuleren. Hierbij wordt een gelijkmatig kook- en bruiningsproces bereikt. Koken met hetelucht is vooral geschikt voor het bereiden van een pizza of soortgelijke gerechten.

- Druk de toets **Grill/Combi/Convec.** een keer in. Op het display verschijnt G-1.
- Selecteer vervolgens met behulp van de draaiknop de gewenste gaartemperatuur tussen 150 en 240 °C en druk de toets **Start/+30Sec.** tweemaal in om de temperatuur te bevestigen en het voorverwarmen te starten.
- Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, klinken er twee signaaltönen en knippert de temperatuur op het display.
- Plaats vervolgens het te bereiden voedsel en stel de bereidingstijd in door aan de draaiknop te draaien.
- Druk op de toets **Start/+30Sec.** om de bereiding te starten.
- Omdat het voedsel omgedraaid moet worden als één zijde voldoende gebruid is en het uit de magnetron genomen moet worden als beide kanten gaar zijn, moet dit hele proces goed in de gaten gehouden worden.
- Als er na het voorverwarmen geen bereidingstijd wordt ingesteld, klinkt er na vijf minuten een signaaltoon en wordt het voorverwarmen beëindigd.

Hetelucht zonder voorverwarmen

- Druk de toets **Grill/Combi/Convec** eenmaal in. Op het display verschijnt G-1.
- Selecteer vervolgens met behulp van de draaiknop de gewenste gaartemperatuur tussen 150 en 240 °C.
- Druk op de toets **Start/+30Sec.** om de temperatuur te bevestigen.
- Stel vervolgens de bereidingstijd in door aan de draaiknop te draaien.
- Druk op de toets **Start/+30Sec.** om de bereiding te starten.

Ontdooien op gewicht

- Druk de toets **Wgt./TimeDef.** een keer in. Op het display verschijnt dEF1.
- Gebruik de draaiknop om de gewenste tijd in te stellen (tussen 100 – 2000 g).
- Druk op de toets **Start/+30Sec.** om het ontdooien te starten.

Ontdooien op tijd

- Druk de toets **Wgt./TimeDef.** Twee keer in. Op het display verschijnt dEF2.
- Gebruik de draaiknop om de gewenste tijd in te stellen (tussen 5 en 95 minuten).
- Druk op de toets **Start/+30Sec.** om het ontdooien te starten.

Opmerkingen:

- Halverwege de tijd klinken signaaltönen. Haal het reeds ontdooide voedsel eruit of draai het te ontdooien voedsel om.
- Druk daarna op de toets **Start/+30Sec.** om het ontdooiproces voort te zetten.
- Als het voedsel na afloop van de tijd nog niet ontdooit is, programmeer dan het apparaat in stappen van 1 minuut totdat het volledig ontdooit is.
- Als het voedsel zich in een niet-magnetronbestendige plastic houder bevindt, ontdooi het dan eerst zo lang totdat het voedsel uit de plastic houder kan worden verwijderd, en gebruik daarna magnetronbestendig servies.

Zetten van meerdere programma's

De magnetron kan ingesteld worden om 2 aparte programma's na elkaar te laten lopen zonder dat het apparaat tussentijds opnieuw gestart hoeft te worden; bijv. Eerst gewoon koken met de magnetron functie, gevolgd door het 'Au gratin' koken met de grill. Deze functie met meerder programma's kan gebruikt worden met alle magnetron, hetelucht, grill en combinatie functies. De automatische kookprogramma's en de snel-programma's zijn niet geschikt voor meerdere programmeringen.

- Druk herhaaldelijk op de knop voor het benodigde programma totdat de gewenste vermogen instelling /temperatuur getoond wordt. Bevestig met de toets **Start/+30Sec.**
- Gebruik de draaiknop om de gewenste kooktijd te selecteren.
- Nu de knop in blijven drukken voor het volgende programma totdat de gewenste vermogen instelling/temperatuur getoond wordt. Bevestig met de toets **Start/+30Sec.**
- Gebruik de draaiknop om de gewenste kooktijd te selecteren.
- Start het kookproces door op de toets **Start/+30Sec.** te drukken.
- Het apparaat start de kookprocessen achtereenvolgens.

Tip:

Deze functie is speciaal behulpzaam wanneer men de magnetron gebruikt om voedsel op verschillende vermogen standen te koken. Terwijl een hogere vermogen stand later zal worden gekozen, kan het vermogen later verlaagt worden zodat men het voedsel warm kan houden, en om ervoor te zorgen dat de hitte gelijkmatig over het voedsel verdeeld wordt wanneer het voedsel klaar is.

Automatische kook en ontdooiprogramma's

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

- Draai de draaiknop naar rechts totdat het gewenste programma uit de onderstaande tabel op het display wordt weergegeven. Druk op de toets **Start/+30Sec.**
- Draai aan de draaiknop om de juiste hoeveelheid te selecteren (zie tabel).
- Druk op de toets **Start/+30Sec.** om het programma te starten.
- De display geeft de looptijd van het geselecteerde programma aan.

Menu	Hoeveelheid/Gewicht/Stuk	Display
 A-1 Dranken	120 ml	120
	240 ml	240
	360 ml	360
 A-2 Broodjes (diepvries/50 g/stuk)	1	1
	2	2
	3	3
	4	4
A-3 Lasagne (diepvries)	400 g	400
 A-4 Gepofte aardappelen (middelgrote)	1	1
	2	2
	3	3
 A-5 Geroosterde kip	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
	1200 g	1200
 A-6 Pizza	200 g	200
	300 g	300
	400 g	400
 A-7 Gebak	ongeveer 475 g	475

Algemene instructies

A-1 Dranken:

Om dranken en heet water op te warmen voor thee of voor instant koffie.

A-2 Broodjes:

Om diepvriesbroodjes af te bakken. Volg de instructies van de fabrikant op.

A-3 Lasagne:

Plaats de kant-en-klare, diepgevroren lasagne op een bord dat geschikt is voor grillen en magnetron op het draaiplateau.

A-4 Gebakken aardappel:

Leg de rauwe aardappelen met schil op een magnetronbestendig bord op het draaiplateau.

A-5 Geroosterde kip:

Plaats de hele kip op een bord dat geschikt is voor grillen en magnetron op het draaiplateau.

Na het verstrijken van de helft van de looptijd klinken er signaaltonen en stopt het kookproces. Draai het voedsel om en druk op de toets **Start/+30Sec.** om het kookproces voort te zetten.

A-6 Pizza:

Voor het bakken van pizza op het grillrooster. Houd bij diepvriespizza de aanwijzingen op de verpakking met betrekking tot de voorverwarmtijd aan. Verwarm het apparaat volgens de specificaties van de fabrikant voor, kies daarna het automatische programma.

A-7 Gebak:

Voor het bakken van eenvoudige roergebakjes met een gewicht van ca. 475 g. Het programma start de voorverwarmingsfunctie automatisch. Zodra de signaaltonen klinken, is het voorverwarmen voltooid. Leg het cakedeeg vervolgens in een hittebestendige ronde bakvorm en plaats de vorm op het draaiplateau. Druk de toets **Start/+30Sec.** opnieuw in.

Binnenverlichting

De binnenverlichting zal aangaan wanneer de deur geopend wordt; het zal aanblijven tijdens gebruik. Wanneer een programma voltooid is, zal het licht uitgaan.

Schoonmaken

- De magnetron moet regelmatig schoongemaakt worden en daarbij moeten etensresten na het gebruik direct verwijderd worden.
- Voordat men het apparaat schoonmaakt moet men zorgen dat de stekker is verwijderd uit het stopcontact en het apparaat volledig is afgekoeld.
- Maak het apparaat niet schoon met water. Zorg ervoor dat geen water - hoe klein de hoeveelheid ook is - in de ventilatie gaten komt aan de binnenkant of buitenkant van het apparaat. Gebruik geen stoomapparaten voor het schoonmaken.
- Het hele apparaat mag schoongemaakt worden met een vochtige pluisvrije doek en een zachte huishoudzeep. Veeg goed droog hierna.
- Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Spuitbussen beschikbaar voor commercieel gebruik die speciaal ontworpen zijn voor het schoonmaken van gewone ovens mogen niet gebruikt worden.
- Einde de binnenkant van de bereidingsruimte na elk gebruik. De binnenkant van de deur, het frame rondom de deur en het glazen draaiplateau moeten altijd schoon worden gehouden.
- Spoel het grillrooster met heet water af. Reinig de afzonderlijke onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Aanvullende informatie

Technische specificaties

Buitenmaten	: 523 mm (B) x 452 mm (D) x 300 mm (H)
Binnenmaten	: 355 mm (B) x 336 mm (D) x 241 mm (H)
• Hoogte boven het glazen draaiplateau	: 218 mm
• Glazen draaiplateau	: Ø 315 mm
Unit gewicht	: 18.1 kg
Gebruiks voltage	: 230 V~ 50 Hz
Totaal stroomgebruik	: 2100 W
• grill	: 1000 W
• magnetron	: 1550 W
• hete lucht	: 2100 W
Magnetron output	: 100 - 1000 W



Afval weggooien

Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recycleren. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.