

**MANUALE D'USO**

FORNO A MICROONDE COMBINATO

**INSTRUCTION MANUAL**

COMBINATION MICROWAVE OVEN

**MANUEL D'UTILISATION**

FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ

**BEDIENUNGSHANDBUCH**

KOMBI-MIKROWELLE

**GEBRUIKSAANWIJZING**

COMBIMAGNETRON

**MANUAL DE USO**

HORNO MICROONDAS COMBINADO

**MANUAL DE UTILIZAÇÃO**

FORNO MICROONDAS COMBINADO

**BRUKSANVISNING**

KOMBINERAD MIKROVÅGSUGN

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

КОМБИНИРОВАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

**BRUGERVEJLEDNING**

KOMBI-MICROBØLGEOVN

**INSTRUKCJA OBSŁUGI**

KUCHENKA MIKROFALOWA KOMBINOWANA

**KÄYTTÖOPAS**

YHDISTELMÄMIKROAALTOUUNI

**BRUKSANVISNING**

KOMBINERT MIKROBØLGEOVN

**فرن طاولة COMBI بالبخار**

فرن ميكروويف مدمج

IT  
EN  
FR  
DE  
NL  
ES  
PT  
SV  
RU  
DA  
PL  
FI  
NO  
AR



Informazioni importanti per l'utente  
Important information for the user  
Informations importantes pour l'utilisateur  
Wichtige Informationen für den Benutzer  
Belangrijke informatie voor de gebruiker  
Información importante para el usuario  
Informações importantes para o utilizador  
Viktig information för användaren  
Важная информация для пользователя  
Viktig information til brukeren  
Ważne informacje dla użytkownika  
Tärkeittä tietoja käyttäjälle  
Viktig informasjon for brukere  
معلومات هامة للمستخدم



Avvertenze / Recommendations / Avertissements / Hinweise / Waarschuwingen /  
Advertencias / Advertências / Varningar / Меры предосторожности / Advarsler /  
Ostrzeżenia / Varoitukset / Advarsler / تحذيرات



Descrizione / Description / Description / Beschreibung / Beschrijving / Descripción /  
Descrição / Beskrivning / Описание / Beskrivelse / Opis / Kuvaus / Beksrivelse / الوصف



Use / Use / Utilisation / Gebrauch / Gebruik / Uso / Utilização / Användning /  
Использование / Anvendelse / Użytkowanie / Käyttö / Bruk / الإستعمال



Pulizia e manutenzione / Cleaning and care / Nettoyage et entretien /  
Reinigung und Wartung / Reiniging en onderhoud / Limpeza y mantenimiento /  
Limpeza e manutenção / Rengöring och underhåll / Чистка и техническое  
обслуживание / Rengøring og vedligeholdelse / Czystczenie i konserwacja /  
Puhdistus ja hoito / Rengjøring og vedlikehold / التنظيف و الصيانة



Avvertenza di sicurezza / Safety instructions / Consignes de sécurité /  
Sicherheitshinweise / Veiligheidswaarschuwingen / Advertencia de seguridad /  
Advertências de segurança / Säkerhetsvarning / Предупреждение о безопасности /  
Sikkerhedsanvisninger / Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa /  
Turvallisuuteen liittyvät varoitukset / Sikkerhetsadvarsler / تحذير للسلامة



Informazione / Information / Information / Information / Informatie /  
Información / Informação / Information / Информация / Information /  
Informacja / Tietoa / Informasjon / معلومات



Suggerimento / Advice / Conseil / Empfehlungen / Aanbeveling / Sugerencia /  
Sugestões / Råd / Рекомендация / Forslag / Porada / Neuvo / Forslag / اقتراحات

Gentile Cliente, La ringraziamo vivamente per il Suo acquisto. I nostri prodotti sono unici perché uniscono una spiccata ricerca estetica alla progettazione tecnica innovativa. Essi sono coordinati con altri prodotti in gamma e possono costituire elementi d'arredo e di design. Augurandole di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Dear Customer, Thank you for purchasing one of our appliances. Our products are unique because they combine iconic style with innovative technical solutions. They match perfectly with other products in our range and work equally well as a standalone design objects in your kitchen. We hope you enjoy using your new appliance! Best regards.

Cher client, merci beaucoup pour votre achat. Nos produits sont uniques car ils combinent une forte recherche esthétique avec une conception technique innovante. Ils sont coordonnés avec d'autres produits de la gamme et peuvent constituer des éléments d'ameublement et de design. En espérant que vous pourrez apprécier pleinement votre nouvel appareil électroménager, nous vous adressons nos meilleures salutations.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen herzlich für den Kauf. Unsere Produkte sind einzigartig, da sich in ihnen eine gewissenhafte Designforschung und eine innovative technische Planung vereinen. Sie sind mit anderen Produkten des Sortiments kombinierbar und stellen ausgefallene Einrichtungs- und Designgegenstände dar. Wir hoffen, dass Sie Ihr neues Haushaltsgerät voll und ganz schätzen werden und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Beste klant, hartelijk dank voor uw aankoop. Onze producten zijn uniek omdat ze esthetiek combineren met innovatief technisch ontwerp. De producten zijn uitstekend te combineren andere producten van het assortiment en kunnen worden gebruikt als meubel- en designelementen. We hopen dat u volop van uw nieuwe huishoudelijke apparaat zult genieten. Met vriendelijke groet

Estimado cliente, le damos las gracias por su compra. Nuestros productos son únicos porque combinan una notable búsqueda estética con un diseño técnico innovador. Se combinan con otros productos de la gama y se pueden utilizar como elementos de decoración y diseño. Le deseamos que pueda apreciar plenamente su nuevo electrodoméstico. Le enviamos nuestros saludos más cordiales.

Prezado cliente, Muito obrigado pela sua compra. Os nossos produtos são únicos porque combinam uma forte busca estética com um desenho técnico inovador. São coordenados com outros produtos da linha e podem constituir elementos de decoração e design. Esperando que possa desfrutar totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos melhores cumprimentos.

Bäste kund, vi vill tacka dig för ditt köp. Våra produkter är unika eftersom de kombinerar ett estetiskt nytänkande med innovativ teknik. Våra produkter passar med de andra i samma serie och kan användas som föremål inom heminredningen för att ge en särskild känsla av stil i ditt hem. Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos din hushållsmaskin. Med bästa hälsningar.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку. Наши изделия уникальны, поскольку они сочетают в себе великолепный дизайн и передовые технические решения. Кроме того, они комбинируются с другими изделиями из этой линейки и могут стать стильными элементами интерьера и дизайна. Надеемся, что Вы в полной мере оцените функциональные возможности Вашего бытового прибора. С наилучшими пожеланиями.

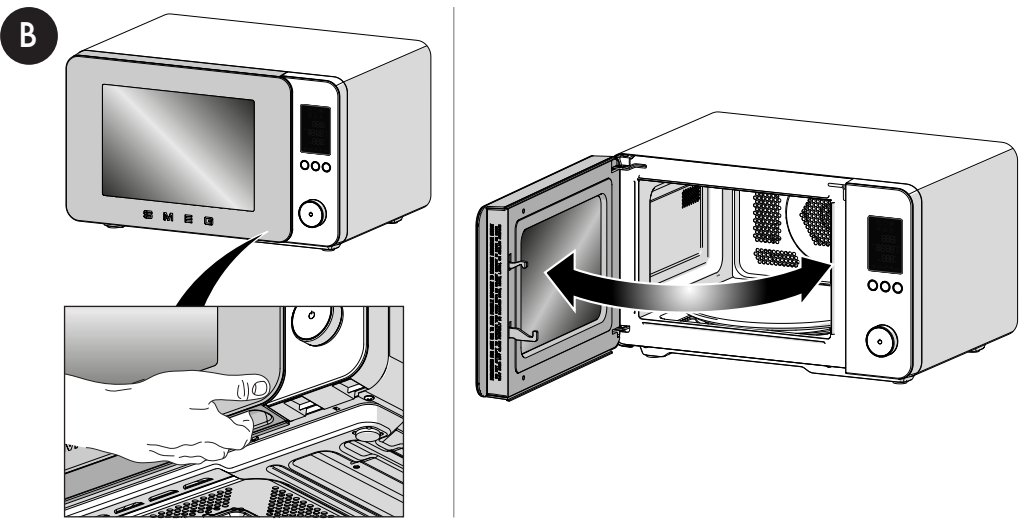
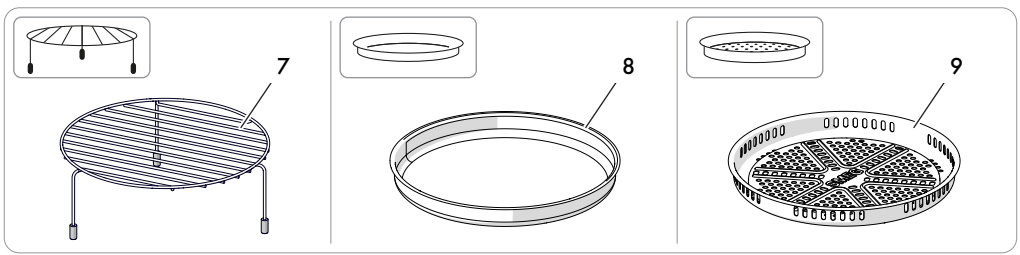
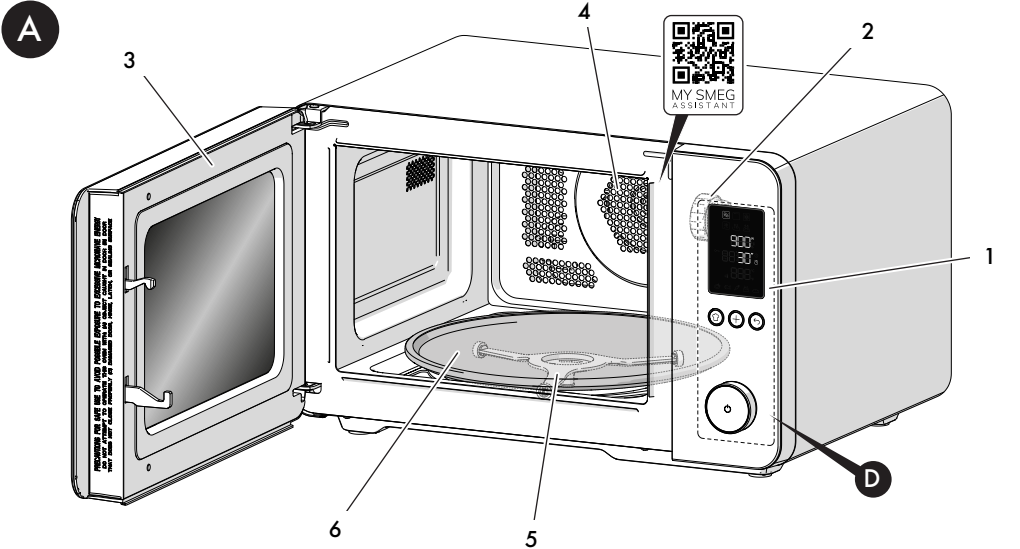
Kære Kunde, mange tak for dit køb. Vores produkter er unikke, da de forener æstetisk research og innovativt teknisk design. De passer perfekt sammen med de andre produkter i serien, og kan stå som et enkeltstående møbel af design. Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidevares funktionalitet, og sender de bedste hilsner.

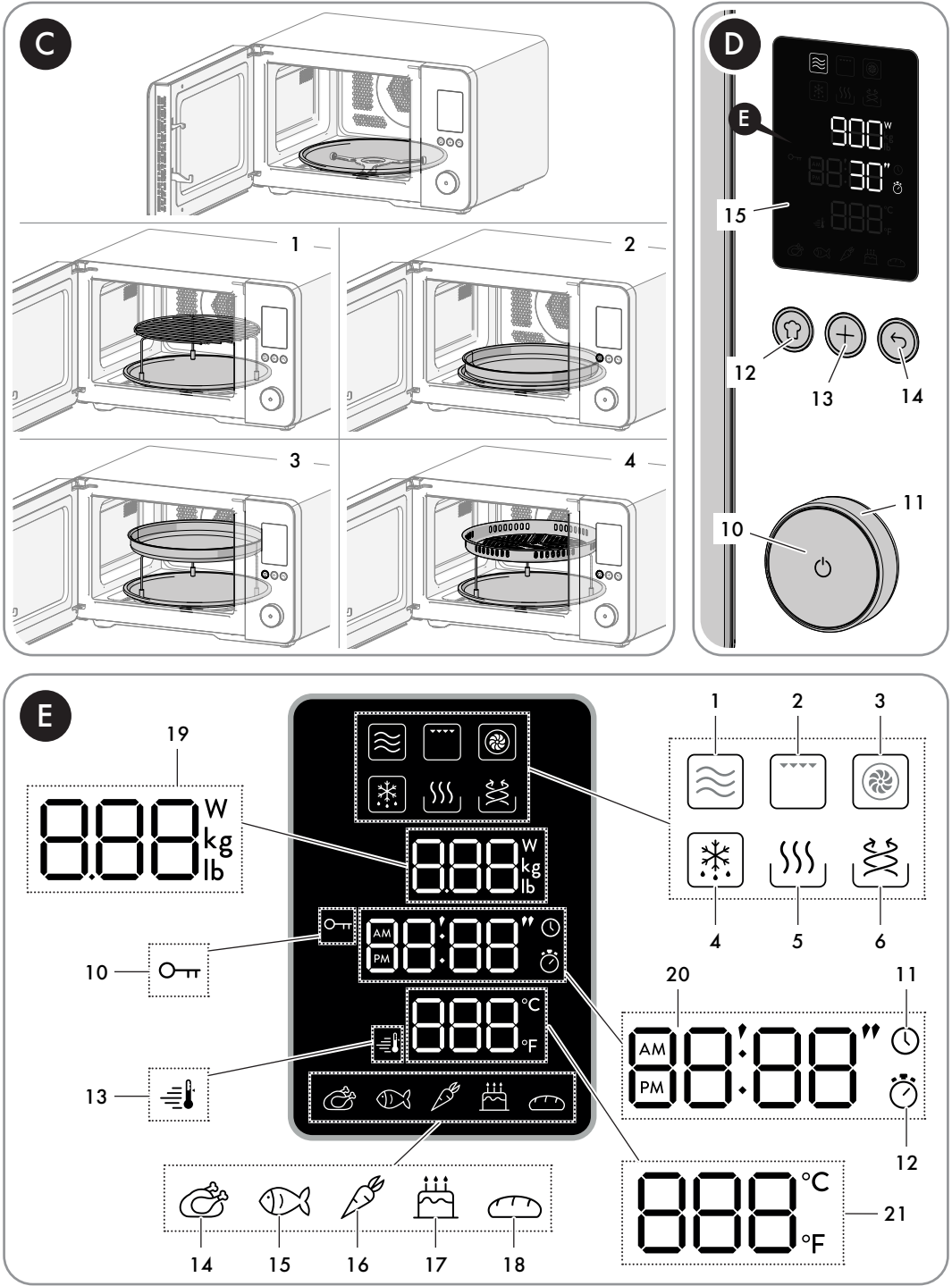
Szanowny Kliencie, Dziękujemy za Twój zakup. Nasze produkty są wyjątkowe, ponieważ łączą intensywne badania estetyczne z innowacyjnym projektem technicznym. Są one skoordynowane z innymi produktami z asortymentu i mogą stanowić elementy wyposażenia i wystroju. Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia. Serdecznie pozdrawiamy.

Arvoisa Asiakas, kiitämme sinua hankintasi johdosta. Tuotteemme ovat ainutlaatuisia, koska niissä yhdistyvät esteettisyys ja innovatiivinen tekninen suunnittelu. Ne sopivat yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samalla sisustus- ja design-tuotteina. Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista. Sydämellisin terveisin.

Kjære kunde. Vi takker for at dere valgte å kjøpe et av våre produkter. Våre produkter er unike fordi de forener søken etter estetikk med en nyskapende teknisk design. De koordineres med andre produkter i vårt sortiment og kan ha funksjon som både møbel- og designvare. Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

تحتفظ جهة التصنيع بحقوقها في إجراء أية تغييرات تراها ضرورية لتحسين منتجاتها دون إخطار مسبق. لذا، تعتبر الرسوم التوضيحية والأوصاف الواردة في هذا الدليل غير ملزمة ولكنها إرشادية فقط.







## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR EINE SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

### 1 Anleitung

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die gesamte Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

#### 1.1 Zweckbestimmung

Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise und das Versäumnis, die Anweisungen für die Mikrowelle zu lesen, kann zu einer unsachgemäßen Verwendung des Gerätes und damit zu Verletzungen führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es entwickelt wurde. Eine unsachgemäße Verwendung kann Verletzungen zur Folge haben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Das Gerät in geschlossenen Räumen und vor Witterungseinflüssen geschützt verwenden.
- Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Privathaushalten bestimmt:
  - Im Küchenbereich für das Geschäftspersonal, in Büros und in anderen Arbeitsbereichen.
  - Von Hotel- und Moteltästen und in Wohnkomplexen.
  - In B&B und Agrotourismen.
  - Andere Verwendungen wie in Restaurants, Bars und Cafés werden als unsachgemäß angesehen.

#### 1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise für eine sichere Verwendung des Gerätes befolgen.

- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs. Kleine Kinder vom Gerät fernhalten. Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Während der Handhabung von Speisen im Inneren des Garraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Niemals versuchen, einen Brand oder eine Flamme mit Wasser zu löschen: Das Gerät ausschalten und die Flammen mit einer Löschdecke oder einer anderen geeigneten Abdeckung ersticken.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät und dem Netzkabel fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Während des Betriebs Kinder unter 8 Jahren nicht in der Nähe des Gerätes lassen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.



## Anleitung

- Der Garvorgang muss immer überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss immer und ständig überwacht werden.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen, da sich diese durch Überhitzung entzünden können.
- Besonders vorsichtig vorgehen.
- Kein Wasser direkt auf die Abdeckungen des Hohlleiters gießen.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen lassen. Die Abdeckungen der Hohlleiter im Ofeninneren oder die Widerstände nicht berühren, da diese sehr heiß sein können. Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr!
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Entzündbare Materialien nicht in der Nähe des Gerätes verwenden oder aufbewahren.
- Keine Spraydosen in der Nähe des Gerätes verwenden, während dieses in Betrieb ist.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Keine Verlängerungskabel verwenden.
- Die Mindesthöhe des erforderlichen Freiraums über der Oberseite des Ofens beträgt von 30 cm.
- Das Gerät darf nicht in einem Hängeschrank/Schrank angeordnet werden.



**WARNUNG:** Den Ofen nicht benutzen, wenn die Tür oder ihre Dichtungen beschädigt sind, und abwarten, bis er von einem autorisierten Techniker repariert wurde.



**WARNUNG:** Die Ausführung eines beliebigen Wartungs- oder Reparatüreingriffs, bei dem die Schutzvorrichtung gegen die Mikrowellen entfernt werden muss, ist für alle, mit Ausnahme des zuständigen Personals, ausgesprochen gefährlich.



## 1.3 Hinweise zu diesem Gerät

- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Keine aggressiven oder ätzenden Scheuermittel (z. B. Scheuermittel, Fleckenentferner oder Metallschwämme), raue Materialien oder scharfe Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen und die Verglasung zerkleinern können. Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Teilen mit Metallbeschichtung (z.B. eloxiert, vernickelt oder verchromt) keine chlor-, ammoniak-, bleichmittel- oder alkoholhaltigen Produkte verwenden.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Gerätes verwenden.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Brandgefahr: Keine Gegenstände im Inneren des Gerätes zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Kunststoff verwenden, die nicht zum Garen mit Mikrowellen geeignet sind.
- Keine Kunststoffbehälter verwenden, die nicht zum Garen von Speisen in der Mikrowelle geeignet sind.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Garraum stellen.
- **WARNUNG:** Zum Erwärmen von Lebensmitteln in der Mikrowelle keine luftdicht verschlossenen Behälter verwenden, da ein Druckanstieg beim Öffnen des Behälters zu Beschädigungen oder Explosionen führen kann.
- Keine Lebensmittel garen, die in Kunststoff, Aluminium oder Alufolie eingewickelt sind.
- Den Garraumboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Garraumboden stellen.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Die offene Backofentür beim Einschieben in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.
- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/verwenden.
- Das Gerät auf einer stabilen horizontalen Oberfläche einbauen/verwenden.
- Die Abdeckungen des Hohlleiters an den Seiten des Mikrowellenhohlraums nicht entfernen, da diese das Eindringen von Fett und Speiseresten in die Schlitze verhindern.



## Anleitung

- Bei brennbaren senkrechten Wänden muss das Gerät in einem Mindestabstand von 8 cm installiert/verwendet werden.
- Dieses Gerät darf nicht auf Booten oder in Wohnwagen installiert werden.
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Keine Flüssigkeiten auf den Netzstecker und die Basisstation verschütten.
- Um jede Art von Gefahr zu vermeiden, muss bei beschädigtem Netzkabel unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Die Verwendung von Lebensmittel- und Getränkebehältern aus Metall ist beim Garen in der Mikrowelle nicht gestattet.
- Den Ofen beim Erwärmen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern sorgfältig überwachen, da diese Feuer fangen können.
- Die Mikrowelle dient zum Erwärmen von Speisen und Getränken. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidungsstücken und das Erwärmen von Warmhalteplatten, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und dergleichen kann zu Verletzungen, Funken oder Bränden führen.
- Bei Auftreten von Rauch das Gerät unverzüglich ausschalten oder vom Stromnetz trennen und die Tür geschlossen halten, damit etwaige Flammen gelöscht werden.
- Während der Verwendung der Mikrowelle zum Erwärmen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten kann eine Verzögerung im Aufkochvorgang auftreten: den Behälter vorsichtig handhaben.
- Den Inhalt von Fläschchen und Homogenisaten gut vermischen oder schütteln und vor dem Verzehr die Temperatur kontrollieren, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Rohe Eier oder gekochte Eier mit Schale nicht in der Mikrowelle erwärmen, da diese auch nach dem Erwärmen in der Mikrowelle platzen können.
- Eine nicht vorgenommene Reinigung des Ofens kann zu einer Beschädigung der Oberflächen führen, die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen und gefährliche Situationen zur Folge haben.

### Informationen zum Stromverbrauch im Aus-Zustand/Stand-by-Modu

Die technischen Daten zum Stromverbrauch des Geräts im Aus-Zustand/Stand-by-Modus finden Sie unter [www.smeg.com](http://www.smeg.com) auf der dem jeweiligen Produkt gewidmeten Seite.



## 1.4 Anschluss des Gerätes

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild an der Unterseite des Gerätes übereinstimmen.

Im Falle einer mangelnden Kompatibilität zwischen der Steckdose und dem Stecker des Gerätes wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst, um einen Ersatz zu erhalten.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Vor dem Wechsel des Zubehörs oder bei Annäherung an die beweglichen Teile während des Gebrauchs muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.



**Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß sein.**

## 1.5 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Die zweckwidrige Verwendung des Gerätes.
- Die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung.
- Unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekompontenten.
- Die Verwendung von Nichtoriginalersatzteilen.
- Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise.



**Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren. Wenn das Gerät an andere Personen weitergegeben wird, übergeben Sie ihnen auch diese Bedienungsanleitung.**

Diese Anleitung kann von der SMEG-Website „[www.smeg.com](http://www.smeg.com)“ heruntergeladen werden.

## 1.6 Entsorgung

Die elektrischen Altgeräte dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden.



**Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Geräte unterliegen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU.**

- Alle Elektro- und Elektronikaltgeräte müssen bei den vom Land vorgesehenen Sammelstellen vom Hausmüll getrennt entsorgt werden. Durch eine sachgemäße Entsorgung werden Umweltschäden und Gefahren für die Gesundheit von Personen vermieden. Für weitere Informationen über die Entsorgung von Altgeräten wenden Sie sich an die Kommunalverwaltung, an das Entsorgungsamt oder an das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.



## 1.7 Installation

- 1) Eine ebene Oberfläche wählen, die genug Freiraum für die Luftein- und -auslässe liefert.
- Die minimale Einbauhöhe beträgt 85 cm.
- Die Rückwand des Gerätes sollte an der Wand anliegen. Einen Mindestabstand von 30 cm über dem Ofen einhalten. Zwischen Ofen und allen angrenzenden Wänden ist ein Mindestabstand von 20 cm vorgeschrieben.
- Die Füße an der Mikrowellenunterseite nicht entfernen.
- Werden die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen blockiert, kann der Ofen Schaden nehmen.
- Die Mikrowelle so weit wie möglich von Radio- und TV-Geräten entfernt aufstellen. Der Betrieb der Mikrowelle könnte Störungen im Radio- oder TV-Empfang verursachen.
- 2) Stecken Sie Ihre Mikrowelle in eine gewöhnliche Haushaltssteckdose. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz den Werten auf dem Typenschild entsprechen.



**Die Mikrowelle nicht über Kochfeldern oder sonstigen Wärme entwickelnden Geräten installieren. Falls sie in der Nähe einer Wärmequelle oder darüber installiert wird, könnte die Mikrowelle beschädigt werden und die Garantie verfallen.**

## 2 Beschreibung des Gerätes (Abb. A)

- 1) Bedienblende und Display
- 2) Lampe
- 3) Tür
- 4) Kühlgebläse
- 5) Drehring
- 6) Drehteller
- 7) Erhöhter Rost
- 8) Crisp-Teller
- 9) Korb zum Heißluftfrittieren

### Technische Eigenschaften

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| Nennspannung/<br>Frequenz        | 230-240 V~ 50 Hz |
| Mikrowellen-<br>Eingangsleistung | 1450 W           |
| Mikrowellen-<br>Ausgangsleistung | 900 W            |
| Grill                            | 950-1000 W       |
| Heißluft                         | 2000-2100 W      |

### 2.1 Vor dem ersten Gebrauch



#### Verbrennungsgefahr

##### Zu hohe Temperatur des Gerätes

- Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann zu Bränden, Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
- Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.



- Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen und den Schienen entfernen.
- Alle Zubehörteile entfernen und waschen (siehe Kapitel „4 Reinigung und Wartung“).



**Vor dem Gebrauch sicherstellen, dass alle Komponenten unbeschädigt sind.**

## 2.2 Beschreibung des Teile (Abb. A)

### Lampe (2)

Die Backofenlampe des Gerätes geht an:

- wenn die Tür geöffnet wird;
- beim Garen von Speisen.

### Kühlgebläse (4)

Das interne Kühlgebläse kühlt den Ofen ab und setzt sich während des Garvorgangs in Betrieb.

Der Kühlgebläsebetrieb erzeugt einen normalen Luftstrom, der über der Tür austritt und über einen kurzen Zeitraum auch nach dem Ausschalten des Gerätes andauern kann.

### Drehring (5)

Das Gerät ist mit einem Drehring in der Mitte des Garraums ausgestattet, auf dem der Drehteller steht.

## 2.3 Beschreibung des Zubehörs (Abb. A)

### Drehteller (6)

Drehteller aus Glas in der Mitte der Mikrowellenbasis, der als Ablagefläche und zum Auffangen von Speiseresten während des Garvorgangs verwendet wird. Er dreht sich während des Gebrauchs, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.

### Erhöhter Rost (7)

Rost, mit dem die Speisen in erhöhter Position in das Innere des Ofens gestellt werden können. Optimiert den Garvorgang mit der Grillfunktion oder dem Umluftmodus. Ideal zum gleichmäßigen Anbraten, Gratinieren und Braten.

### Crisp-Teller (8)

Blech, mit dem die Speisen gleichmäßig und goldbraun gegart werden können. Ideal für Pizzen, Quiches und gratinierte Gerichte, sorgt er für knusprige Ergebnisse in kurzer Zeit.

### Korb zum Heißluftfrittieren (9)

Gelochtes Backblech, das eine optimale Heißluftzirkulation fördert, ideal zum Heißluftfrittieren von panierten, vorgekochten und/oder tiefgefrorenen Lebensmitteln.



**Das Zubehör, das mit den Lebensmitteln in Berührung kommen kann, ist aus Materialien gefertigt, die den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen.**



## 2.4 Beschreibung der Bedienelemente (Abb. D)



### START/STOPP-Taste (10)

Ein kurzer Druck ermöglicht es, die gewünschte Funktion zu bestätigen oder den Garvorgang zu starten oder in Pause zu setzen. Die Taste gedrückt halten, um den Garvorgang zu beenden oder auf den Bereich der Benutzereinstellungen zuzugreifen (nur im Uhrenmodus verfügbar).



### Drehknebel Navigation (11)

Ermöglicht die Navigation zwischen den verfügbaren Funktionen und den Einstellungen für den Garvorgang.



### Taste Chef-Menü (12)

Ermöglicht den Zugriff auf das Chef-Menü für die automatischen Programme.



### Plus-Taste (13)

Ermöglicht die Aktivierung einer der folgenden Funktionen, je nach dem Moment, in dem sie ausgewählt wird:

- Nach erfolgter Einstellung einer Garfunktion kann eine zweite Funktion hinzugefügt werden, die nach Ablauf der ersten ausgeführt wird (Mehrphasen-Funktion).
- Die Garzeit während des Garvorgangs in 30-Sekunden-Schritten hinzufügen (Funktion +30 Sekunden).
- Im Uhrenmodus die Mikrowelle sofort mit voller Leistung starten (Quick-Start-Funktion).



### Back-Taste (14)

Zurück zur vorherigen Auswahl.

### Display (15)

Das Display zeigt die Funktionen, Parameter und Garwerte an.



## 2.5 Beschreibung des Displays (Abb. E)

### Displaysymbole

|    | Symbol | Bedeutung                                    |
|----|--------|----------------------------------------------|
| 1  |        | Mikrowelle                                   |
| 2  |        | Grill                                        |
| 3  |        | Umluft                                       |
| 4  |        | Auftauen                                     |
| 5  |        | Aufwärmen                                    |
| 6  |        | Heißluftfrittieren                           |
| 7  |        | Mikrowelle + Grill                           |
| 8  |        | Mikrowelle + Umluft                          |
| 9  |        | Grill + Umluft                               |
| 10 |        | Kindersperre                                 |
| 11 |        | Uhr                                          |
| 12 |        | Minutenzähler zur Beendigung des Garvorgangs |
| 13 |        | Vorheizstufe                                 |

|    | Symbol | Bedeutung                |
|----|--------|--------------------------|
| 14 |        | Fleisch und Geflügel     |
| 15 |        | Fisch und Krustentiere   |
| 16 |        | Gemüse                   |
| 17 |        | Kuchen und Gebäck        |
| 18 |        | Brot, Pizza und Getreide |

### Leistungs-/Gewichtsanzeige (19)

Zeigt die Garleistung oder das Gewicht der Speise an.

### Uhrzeit und Minutenzähler (20)

Zeigt die Uhrzeit und die Garzeit an, die am Minutenzähler eingestellt ist.

### Temperatur und Rezeptnummer (21)

Zeigt die Gartemperatur und die Nummer des automatischen Programms im Chef-Menü an.



## 3 Gebrauch

### 3.1 Erster Gebrauch

- Den noch leeren Ofen auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.
- Während des Aufheizens des Gerätes den Raum lüften und sich dort nicht aufhalten.
- Während des Aufheizens kann das Gerät beim ersten Gebrauch aufgrund der Rückstände auf einigen Komponenten unangenehme Gerüche abgeben. Solche Gerüche verschwinden normalerweise nach dem ersten Aufheizen.

### Verwendung der Zubehöerteile (Abb. C)

Der Drehteller muss ordnungsgemäß auf dem Drehring positioniert sein, und eventuelles Zubehör kann auf dem Drehteller positioniert werden.

| Zubehör | Betriebsanleitung<br>(Abb. C) | Kompatible Funktionen |   |   |   |   |   |   |
|---------|-------------------------------|-----------------------|---|---|---|---|---|---|
|         |                               |                       |   |   |   |   |   |   |
|         | (1)                           | x                     | ✓ | ✓ | ✓ | x | x | ✓ |
|         | (2)<br>(3)                    | x                     | ✓ | ✓ | x | x | x | ✓ |
|         | (4)                           | x                     | ✓ | ✓ | ✓ | x | x | ✓ |



## 3.2 Verwendung des Mikrowellenherds

### Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall erscheinen am Display die blinkende Uhrzeit **12:00** und das Uhrensymbol . Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

- 1) Den Drehknebel drehen, um die Uhrzeit auf den gewünschten Wert einzustellen.
- 2) Mit der START-/STOPP-Taste bestätigen.
- 3) Den Vorgang wiederholen, um die Minuten einzustellen und die gewählte Uhrzeit zu bestätigen.



**Zur Änderung der aktuellen Uhrzeit und/oder des Anzeigeformats (12h/24h), siehe „3.3 Menü Einstellungen“.**

### Auswahl der Garfunktionen

Zur Verwendung der Mikrowelle und Auswahl der Garfunktion:

- 1) Den Drehknebel drehen, um die gewünschte Funktion auszuwählen.
- 2) Durch Drücken der START-/STOPP-Taste bestätigen, um auf die für die gewählte Funktion verfügbaren Gareinstellungen zuzugreifen (siehe spezifische Tabelle).
- 3) Den Drehknebel drehen, um die Parameter einzustellen, und zur Bestätigung die START-/STOPP-Taste drücken.
- 4) Nach erfolgter Auswahl der Einstellungen die START-/STOPP-Taste drücken, um den Garvorgang zu starten.



## Gebrauch



Dieses Symbol zeigt ein Gericht an, das für die Mikrowelle geeignet ist (nicht im Lieferumfang enthalten).

| Funktion | Beschreibung                                                                               | Einstellungen                                                                  | Zubehör |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------|
|          | <b>Mikrowelle</b><br>Speisen und Getränke garen, auftauen oder aufwärmen.                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Leistung</li><li>• Garzeit</li></ul>   |         |
|          | <b>Grill</b><br>Ermöglicht es, ausgezeichnete Grill- und Gratinier-Ergebnisse zu erzielen. | <ul style="list-style-type: none"><li>• Garzeit</li></ul>                      |         |
|          | <b>Umluft</b><br>Sie bietet dieselben Garergebnisse wie ein herkömmlicher Ofen.            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Temperatur</li><li>• Garzeit</li></ul> |         |

### Auftauen

Ermöglicht das Auftauen von tiefgefrorenen Speisen auf zwei verschiedene Weisen:

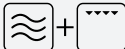
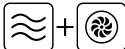
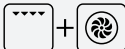


- **Automatisches Auftauen:** Bietet die Möglichkeit, zwischen automatischen Programmen zu wählen (siehe spezifische Tabelle) und das Gewicht des Lebensmittels einzustellen. Die Zeit wird automatisch berechnet.
- **Manuelles Auftauen:** Ermöglicht die manuelle Einstellung der Auftauzeit.

- Gewicht des Lebensmittels (automatisches Auftauen)
- Garzeit (manuelles Auftauen)





| Funktion                                                                          | Beschreibung                                                                                                              | Einstellungen                                                                                         | Zubehör                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Aufwärmen</b><br>Zum Erwärmen oder Warmhalten von Speisen.                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garzeit</li> </ul>                                           |                                                                                             |
|  | <b>Heißluftfrittieren</b><br>Zum Braten mit wenig oder ohne Öl.                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur</li> <li>• Garzeit</li> </ul>                     | <br>+<br> |
|   | <b>Mikrowelle + Grill</b><br>Kombiniert das Garen in der Mikrowelle mit dem Grill, um schneller zu grillen und zu braten. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistung</li> <li>• Garzeit</li> </ul>                       |                                                                                             |
|   | <b>Mikrowelle + Umluft</b><br>Kombiniert Mikrowelle und Garen mit Umluft, um die Garzeiten zu verkürzen.                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leistung</li> <li>• Temperatur</li> <li>• Garzeit</li> </ul> |                                                                                             |
|   | <b>Grill + Umluft</b><br>Kombiniert Grill und Garen mit Umluft für knusprige und saftige Ergebnisse.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatur</li> <li>• Garzeit</li> </ul>                     | <br>      |



## Gebrauch

### Auswahl der Funktionen des Chef-Menüs

Im Chef-Menü können für jede Lebensmittelkategorie verschiedene automatische Programme ausgewählt werden.



Nach erfolgreicher Einstellung der Art und des Gewichts des Lebensmittels wählt das Gerät automatisch den am besten geeigneten Garmodus aus.



Geringfügige Zeitabweichungen sind je nach verwendeten Zutaten oder Garzubehör sowie dem gewünschten Garungsgrad möglich.

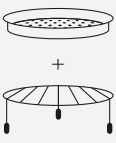
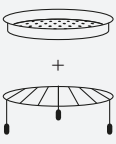
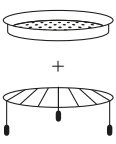
Es wird empfohlen, die Lebensmittel immer am Ende des voreingestellten Garvorgangs zu überprüfen.

- 1) Die Taste Chef-Menü drücken.
- 2) Den Drehknebel drehen, um die Lebensmittelkategorie einzustellen.
- 3) Mit der START/STOPP-Taste bestätigen.
- 4) Den Drehknebel drehen, um das gewünschte Programm einzustellen. Die Rezeptanzeige **P** blinkt.
- 5) Mit der START/STOPP-Taste bestätigen.

Nach Auswahl des Rezepts kann das eingestellte Gewicht geändert werden (siehe „Änderung der Gareinstellungen“).

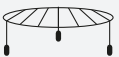
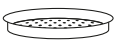
- 6) Den Drehknebel drehen, um das Gewicht der Speise einzustellen.
- 7) Zum Starten die START/STOPP-Taste drücken.



| Kategorie                                                                                                            | Programm                         | Gewicht   | Funktion                                                                            | Zubehör                                                                             | Gartipps                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Fleisch und Geflügel</b>     | P01 Fleisch                      | 150-600 g |    |    | Während des Garvorgangs abdecken. Scheiben mit einer Dicke von maximal 3 cm verwenden. Vor dem Servieren abgedeckt ruhen lassen. |
|                                                                                                                      | P02 Hähnchen                     | 150-600 g |    |    | Während des Garvorgangs abdecken. Scheiben mit einer Dicke von maximal 3 cm verwenden. Vor dem Servieren abgedeckt ruhen lassen. |
|                                                                                                                      | P03 Schweinebauch                | 4-8 Stk.  |    |    | -                                                                                                                                |
|                                                                                                                      | P04 Brathähnchen                 | 1-1,2 kg  |    |    | -                                                                                                                                |
|                                                                                                                      | P05 Hühnerflügel                 | 150-300 g |    |    | -                                                                                                                                |
|                                                                                                                      | P06 Chicken Nuggets              | 300 g     |   |   | -                                                                                                                                |
| <br><b>Fisch und Krustentiere</b> | P07 Fischfilets (dicke Scheibe)  | 150-650 g |  |  | -                                                                                                                                |
|                                                                                                                      | P08 Fischfilets (dünne Scheibe)  | 150-650 g |  |  | -                                                                                                                                |
|                                                                                                                      | P09 Garnelen                     | 250 g     |  |  | Vor dem Servieren abgedeckt ruhen lassen.                                                                                        |
|                                                                                                                      | P10 Fischstäbchen (tiefgefroren) | 300 g     |  |  | -                                                                                                                                |



# Gebrauch

| Kategorie                                                                                                      | Programm                                | Gewicht   | Funktion                                                                            | Zubehör                                                                                                                                                                         | Gartipps                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <br><b>Gemüse</b>             | <b>P11</b> Kartoffeln                   | 1-3 Stk.  |    |                                                                                                | Vor dem Garen anstecken.            |
|                                                                                                                | <b>P12</b> Hartes Gemüse                | 200-400 g |    |                                                                                                | Während des Garvorgangs abdecken.   |
|                                                                                                                | <b>P13</b> Weiches Gemüse               | 200-400 g |    |                                                                                                | Während des Garvorgangs abdecken.   |
|                                                                                                                | <b>P14</b> Tiefgefrorenes Gemüse        | 250 g     |    | <br>+<br>     | -                                   |
|                                                                                                                | <b>P15</b> Pommes Frites (tiefgefroren) | 300 g     |    | <br>+<br>     | -                                   |
| <br><b>Kuchen und Gebäck</b> | <b>P16</b> Popcorn                      | 100 g     |    |                                                                                                | -                                   |
|                                                                                                                | <b>P17</b> Schmelzen                    | 113 g     |    |                                                                                                | Empfohlen für Butter und Weichkäse. |
|                                                                                                                | <b>P18</b> Cupcake                      | 115 g     |   |                                                                                               | -                                   |
|                                                                                                                | <b>P19</b> Backwaren (Cake)             | 475 g     |  |                                                                                              | -                                   |
|                                                                                                                | <b>P20</b> Muffins                      | 740 g     |  | <br>+<br> | -                                   |



| Kategorie                           | Programm                         | Gewicht   | Funktion | Zubehör | Gartipps                                                       |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----------|----------|---------|----------------------------------------------------------------|
| <br><b>Brot, Pizza und Getreide</b> | <b>P21</b> Toastbrot             | 100 g     |          |         | Nach halber Garzeit wenden.                                    |
|                                     | <b>P22</b> Reis                  | 200-600 g |          |         | Anteil mit Wasser = 1:1,8<br>Während des Garvorgangs abdecken. |
|                                     | <b>P23</b> Pizza (Aufwärmen)     | 100-400 g |          |         | -                                                              |
|                                     | <b>P24</b> Pizza (tiefgefroren)  | 300 g     |          |         | -                                                              |
|                                     | <b>P25</b> Lasagne/ Nudelauflauf | 300-500 g |          |         | -                                                              |

|                               | Programm               | Gewicht      | Gartipps                    |
|-------------------------------|------------------------|--------------|-----------------------------|
| <b>AUTOMATISCHES AUFTAUEN</b> | <b>d01</b> Hackfleisch | 125 - 500 g  | Nach halber Garzeit wenden. |
|                               | <b>d02</b> Fleisch     | 400 - 800 g  | -                           |
|                               | <b>d03</b> Fisch       | 500 g - 1 kg | -                           |
|                               | <b>d04</b> Gemüse      | 300 - 500 g  | -                           |
|                               | <b>d05</b> Brot        | 280 - 600 g  | -                           |



## Änderung der Gareinstellungen

Jede Gareinstellung kann mit den unten angegebenen Schritten geändert werden.

Vor Beginn des Garvorgangs:

- 1) Den Drehknebel drehen, um den gewünschten Parameter einzustellen.
- 2) Zur Bestätigung die START-/STOPP-Taste drücken.
- 3) Den Drehknebel bis zum gewünschten Wert drehen.
- 4) Die START/STOPP-Taste drücken, um zum nächsten Parameter zu wechseln oder den Garvorgang zu starten.

Während des Garvorgangs:

- 1) Die START/STOPP-Taste drücken, um den Garvorgang in Pause zu setzen.
- 2) Die BACK-Taste drücken; der zuletzt eingestellte Parameter blinkt.
- 3) Den Drehknebel drehen, um den Wert des ausgewählten Parameters zu ändern.
- 4) Erneut die BACK-Taste drücken, um zu den vorherigen Parametern zurückzukehren und diese mit dem Drehknopf zu ändern.

## Vorheizen

Den Funktionen für das Garen mit Umluft, das Heißluftfrittieren und das kombinierte Garen geht immer eine Vorheizphase voraus,  die es dem Gerät ermöglicht, die Gartemperatur schneller zu erreichen.

In dieser Phase leuchtet die Kontrolllampe  auf.

Zum Starten des Garvorgangs die START/STOPP-Taste am Ende der Vorheizphase drücken.



**Steht die zu garende Speise bereits im Garraum, muss die START/STOPP-Taste (13) auch nach dem Vorheizen gedrückt werden, um den Garvorgang zu starten.**

## Ende des Garvorgangs

Wurde eine Garzeit eingestellt, endet diese automatisch. Am Display erscheint die Anzeige **End**, das Symbol des Minutenzählers  blinkt und es wird ein akustisches Signal ausgelöst, das mit der START/STOPP-Taste abgeschaltet werden kann.

Um den Garvorgang manuell zu beenden und zur Anzeige der Uhr zurückzukehren, halten Sie die START/STOPP-Taste mindestens 3 Sekunden lang gedrückt.



## Funktion Quick Start

Im Uhrenmodus die PLUS-Taste gedrückt halten, um die Funktion Quick Start zu aktivieren und sofort mit dem Garen zu beginnen. Die Funktion Mikrowelle wird für 30 Sekunden bei voller Leistung aktiviert.

## Funktion +30 Sekunden

Während des Garvorgangs die PLUS-Taste drücken, um die Zeit in 30-Sekunden-Schritten schnell zu erhöhen.



Diese Funktion ist für die automatischen Programme im Chef-Menü und für die automatischen Auftau- und Aufwärmfunktionen nicht verfügbar.

## Mehrphasen-Funktion

Durch Auswahl der Funktion ist es möglich, eine Sequenz von maximal 2 Garfunktionen einzustellen, die nach Beendigung der vorherigen Funktion automatisch aktiviert werden.

Zum Hinzufügen einer Funktionssequenz:

- 1) Nach Einstellung einer Garfunktion (vor Beginn des Garvorgangs) die PLUS-Taste drücken. Am Display blinken die Symbole der verfügbaren Garfunktionen.
- 2) Die Parameter für die zweite Funktion einstellen.
- 3) Den Garvorgang starten.



Es ist nicht möglich, die Mehrphasen-Funktion nach dem Start des Garvorgangs zu aktivieren.

## 3.3 Menü Einstellungen



Der Zugriff auf das Menü Einstellungen ist nur mit dem Ofen im Uhrenmodus möglich.

- 1) Die START/STOPP-Taste gedrückt halten.
- 2) Den Drehknebel drehen, um die Menüpunkte zu durchlaufen.
- 3) Die START/STOPP-Taste drücken, um die zu konfigurierende Einstellung zu bestätigen.
- 4) Die START/STOPP-Taste gedrückt halten, um die Einstellung zu speichern und das Menü abzubrechen.



### Kindersperre

Ermöglicht es dem Gerät, die Bedienelemente zu (On) sperren.

Ist diese Funktion aktiviert, leuchtet am Display die Anzeige On auf.



Zum Deaktivieren der Funktion kehren Sie zum Menü Einstellungen zurück und wählen Sie OFF.



### Bedientöne

Aktiviert (On) oder deaktiviert (OFF) die vom Ofen ausgegebenen Töne.



### Uhrzeit-Format

Stellt die Anzeige der Uhrzeit im 12-(12H) oder 24-(24H) Stunden-Format ein.



## Gebrauch

### Änderung der Uhrzeit:

- 1) Das Uhrensymbol  erscheint am Display und die Ziffern der Uhrzeit beginnen zu blinken.
- 2) Den Drehknebel bis zum gewünschten Wert drehen.
- 3) Bestätigen Sie mit der SET-Taste.
- 4) Diesen Vorgang für die Minuten wiederholen.

### unit Einstellung der Maßeinheit

Die Maßeinheiten für Temperatur und Gewicht gemäß der nachstehenden Tabelle einstellen.

| Härtewert | Temperatur | Gewicht |
|-----------|------------|---------|
| EU        | °C         | Kg      |
| US        | °F         | lb      |

### brl Display-Helligkeit

Ermöglicht die Auswahl der Helligkeit des Displays gemäß der folgenden Tabelle:

| Härtewert | Display-Helligkeit |
|-----------|--------------------|
| 1         | 25 %               |
| 2         | 100 %              |

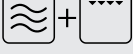
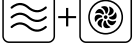
### turn Einstellungen des Drehtellers

Wenn aktiviert (On), dreht sich der Drehteller, um die Garergebnisse zu optimieren.

Er kann nur für Garfunktionen, die den Mikrowellenmodus nicht verwenden, deaktiviert werden (OFF).



Er hat keinen Einfluss auf die automatischen Einstellungen des Chef-Menü-Programms.

| Funktion                                                                          | Drehteller (Standard) | Änderbar |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------|
|  | On                    | x        |
|  | On                    | ✓        |
|  | On                    | ✓        |
|  | On                    | x        |
|  | On                    | x        |
|  | On                    | ✓        |
|  | On                    | x        |
|  | On                    | x        |
|  | On                    | ✓        |



## 4 Reinigung und Wartung

Die Betriebsanleitung enthält entsprechende Reinigungs-, Wartungs- und Bedienungshinweise, die vom Hersteller dem Kunden empfohlen werden. Jeder andere Eingriff muss von einem Vertreter eines autorisierten Dienstes durchgeführt werden.

Vor der Reinigung IMMER den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auskühlen lassen.



### Achtung

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Keine chlor-, ammoniak-, bleichmittel- oder alkoholhaltigen Reinigungsmittel auf Stahlteilen oder Metallflächen verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Die Komponenten, Werkzeuge und Zubehörteile nach jedem Gebrauch regelmäßig reinigen.

## Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

### Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

### Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Keine Rückstände von zuckerhaltigen Lebensmitteln (wie Marmelade) im Ofen anhaften lassen. Wenn sie nicht rechtzeitig entfernt werden, können sie die emaillierte Beschichtung des Gerätes beschädigen.



### Reinigung des Zubehörs

Reinigen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm oder einem weichen Tuch. Nachspülen und gründlich trocknen. Keine scheuernden Reinigungsmittel, Metallschwämme oder Metallwerkzeuge zur Reinigung des Zubehörs verwenden, da diese die Oberflächen beschädigen können.

### Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.

### Reinigung des Garraums

Der Garraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Es sollte vermieden werden, Speisereste im Inneren des Garraums antrocknen zu lassen, da diese die emaillierte Beschichtung beschädigen können.

# Was tun, wenn...

| Problem                                                                    | Mögliche Ursachen                                                         | Lösung                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Mikrowelle schaltet sich nicht ein.                                    | Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.           | Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.                                                                    |
|                                                                            | Mögliche Beschädigung des Kabels oder der elektronischen Karte.           | Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.                                                                                                    |
|                                                                            | Keine Stromversorgung                                                     | Sicherstellen, dass der Strom ordnungsgemäß funktioniert.<br>Wenn das Problem nicht behoben wird, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. |
| Die Backofenlampe leuchtet nicht.                                          | Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.           | Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.                                                                    |
|                                                                            | Die Glühbirne oder der Türsensor des Mikrowellenherds könnte defekt sein. | Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.                                                                                                    |
| Der Garvorgang startet nicht.                                              | Fehlende Bestätigung.                                                     | Nach erfolgter Einstellung der erforderlichen Werte sicherstellen, dass die Garphase bestätigt wurde (siehe „3.2 Verwendung des Mikrowellenherds“).   |
|                                                                            | Die Ofentür ist nicht richtig geschlossen.                                | Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür richtig geschlossen ist.                                                                                  |
|                                                                            | Der Türsensor der Mikrowelle ist möglicherweise defekt.                   | Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.                                                                                                    |
| Der Drehteller dreht sich während des Betriebs nicht oder macht Geräusche. | Der Teller ist nicht richtig auf dem Halter positioniert.                 | Sicherstellen, dass der Teller richtig positioniert ist.                                                                                              |
|                                                                            | Die Halterung ist nicht richtig eingesetzt.                               | Sicherstellen, dass die Halterung richtig eingesetzt ist.                                                                                             |

## Was tun, wenn...

| Problem                                                                                                                                       | Mögliche Ursachen                                                                                                                                                                                                  | Lösung                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Während des Garvorgangs sind in der Mikrowelle Funken zu sehen und ein Knistern zu vernehmen.                                                 | <p>Es wurde Geschirr mit Metalloberflächen verwendet.</p> <p>In der Mikrowelle wurden Gabeln oder andere Metallwerkzeuge zurückgelassen.</p> <p>Im Inneren der Mikrowelle wurde eine Aluminiumfolie verwendet.</p> | Darauf achten, nur mikrowellengeeignete Behälter zu verwenden.                                                                                                                                    |
| Während des Garvorgangs entweicht warme Luft oder Dampf über den Türrand oder aus den Luftschlitzen.                                          | Es ist normal, dass warme Luft aus dem oberen Bereich der Tür austritt, um den Ofen während des Gebrauchs zu kühlen.                                                                                               | Abwarten, bis sich das Gerät normal abgekühlt hat. Wenn die Warmluft weiterhin austritt oder aus anderen Teilen des Ofens entweicht, muss der technische Kundendienst vor Ort kontaktiert werden. |
| <p>Im Display wird einer der folgenden Fehlercodes angezeigt:</p> <p>E-01 / E-02 / E-03 / E-04 / E-05 / E-06 / E-07 / E-08 / E-09 / E-10.</p> | -                                                                                                                                                                                                                  | Den technischen Kundendienst vor Ort kontaktieren.                                                                                                                                                |



Falls das Problem nicht behoben wurde, oder andersartige Defekte auftreten, den Kundendienst vor Ort verständigen.

## Informationen zur Entsorgung

GÜLTIG FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT

Die folgenden Informationen zur Entsorgung ersetzen die Bestimmungen im Bedienungshandbuch mit Wirkung ab dem 01.01.2022

### • Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden. Es darf somit nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät kann z.B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe unten zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland) abgegeben werden.

Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Vor der Entsorgung des Altgeräts müssen alle nicht eingebauten Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten vom Altgerät zu entfernen.

### • Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll, sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

### • Rücknahmepflichten der Vertreiber

Wer auf mindestens 400 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder diese gewerblich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Gerätes, ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe, unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind, (kleine Elektrogeräte) im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes verknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos. Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager und Versandflächen für Lebensmittel beinhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z.B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben möchte, ohne ein neues Gerät zu erwerben.



Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed necessary for the improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no son vinculantes y tienen solo valor indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Для улучшения выпускаемой продукции изготовитель оставляет за собой право вносить без предварительного предупреждения любые изменения, которые он сочтет целесообразными. Рисунки и описания, содержащиеся в данном руководстве, не являются обязывающими и носят ознакомительный характер.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają jedynie charakter orientacyjny.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakkoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirrookset eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til å foreta endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.

عملينا العزيز، شكرا لك على شراء أحد أجهزتنا. تعد منتجاتنا فريدة لأنها تجمع بين الأسلوب المميز والحلول التقنية المبتكرة. وهي تتناسب تماما مع المنتجات الأخرى في مجموعتنا وتعمل بنفس القدر كتصميمات قائمة بذاتها في مطبخك. نأمل أن تستمتع باستخدام هذا الجهاز الجديد! وتفضلوا بقبول وافر الاحترام والتقدير.