

Instruction Manual EN
Microwave

Gebrauchsanweisung DE
Mikrowelle

Руководство по эксплуатации RU
Микроволновой



EN

Dear Customer,

Thank you for choosing this **SMEG** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.smeg.com

DE

Sehr geehrter Kunde,

Danke dass Sie sich für dieses **SMEG** Gerät entschieden haben.

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Gerätes die besten Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage verfügbar www.smeg.com

RU

Уважаемый клиент,

Благодарим Вас за выбор этого продукта SMEG.

Прежде всего, мы хотим поблагодарить Вас за выбор нашей продукции.

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкции, содержащиеся в данном руководстве, так как они помогут вам добиться лучших результатов при использовании Вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ДАННОГО ПРИБОРА ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Всегда держите Ваше руководство по эксплуатации под рукой. Если Вы даете устройство кому-нибудь другому, не забудьте также дать соответствующее руководство!

Руководство пользователя также доступна для скачивания на www.smeg.com

Inhaltsverzeichnis

1. Hinweise	31
1.1. Sicherheitsinformationen	31
1.2. Entsorgung	Error! Bookmark not defined.
1.3. Dieses Bedienungshandbuch	38
1.4. Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	38
2. Beschreibung	39
2.1. Allgemeine Beschreibung	39
2.2. Bedienblende	40
2.3. Zubehör	41
2.4. Funktionsbeschreibung	41
3. Gebrauch	42
3.1. Die Vorteile der Mikrowelle	42
3.2. Hinweise	43
3.3. Welches Geschirr kann verwendet werden?	43
3.4. Erster Gebrauch	45
3.5. Gebrauch des Ofens	45
3.6. Garfunktionen	46
3.7. Sonderprogramme und automatische Programme	47
3.8. Mikrowellenherd in Betrieb	49
3.9. Sekundärmenü	50
3.10. Empfohlene Gartabellen	51
4. Reinigung und Wartung	56
4.1. Hinweise	56
4.2. Reinigung der Oberflächen	56
4.3. Tägliche Reinigung	56
4.4. Flecken oder Speiserückstände	56
4.5. Gerät reinigen	56
4.6. Wartung und Instandhaltung	57
4.7. Maßnahmen bei Geräteausfall	57
5. Installation	59
5.1. Elektrischer Anschluss	59
5.2. Positionieren des Mikrowellenherdes	59
6. Installations-Images	90



1.1. Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

WARNUNG! Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- **WARNUNG:** Halten Sie Kinder vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten. Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z.B:
 - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
 - Bauernhöfe
 - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.



Hinweise

- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.



- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen in dem Gerät nicht erwärmt werden, da sie auch nach Abschluss der Erwärmung explodieren können.
- **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. **FEUERGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn kleine Nahrungsmengen erwärmt werden. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie die Grillfunktion zum Toasten, überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Toasten verwenden, kann das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit verbrennen.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



- **Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**

Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen.

VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!

Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.



INSTALLATION

- Die Elektronik muss mit einer Einrichtung zur Abschaltung ausgestattet sein, womit das Gerät sich von jedem Pol vom Netz ausschalten lässt und die vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III bietet.
- Wenn ein Stecker für die elektrische Verbindung verwendet wird, dann muss er nach der Installation zugänglich sein.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

REINIGUNG

- Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Lebensmittelablagerungen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.



- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden.
BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle geeignetes Geschirr. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.



Hinweise

- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.



1.2. Informationen zur Entsorgung

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 in den Hausmüll gegeben 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.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

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 m² 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 m², 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 cm² 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.



Hinweise

1.3. Dieses Bedienungshandbuch

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

- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.4. Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



Hinweise

Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung..



Beschreibung

Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile..



Gebrauch

Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen



Reinigung und Wartung

Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.



Installation

Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise

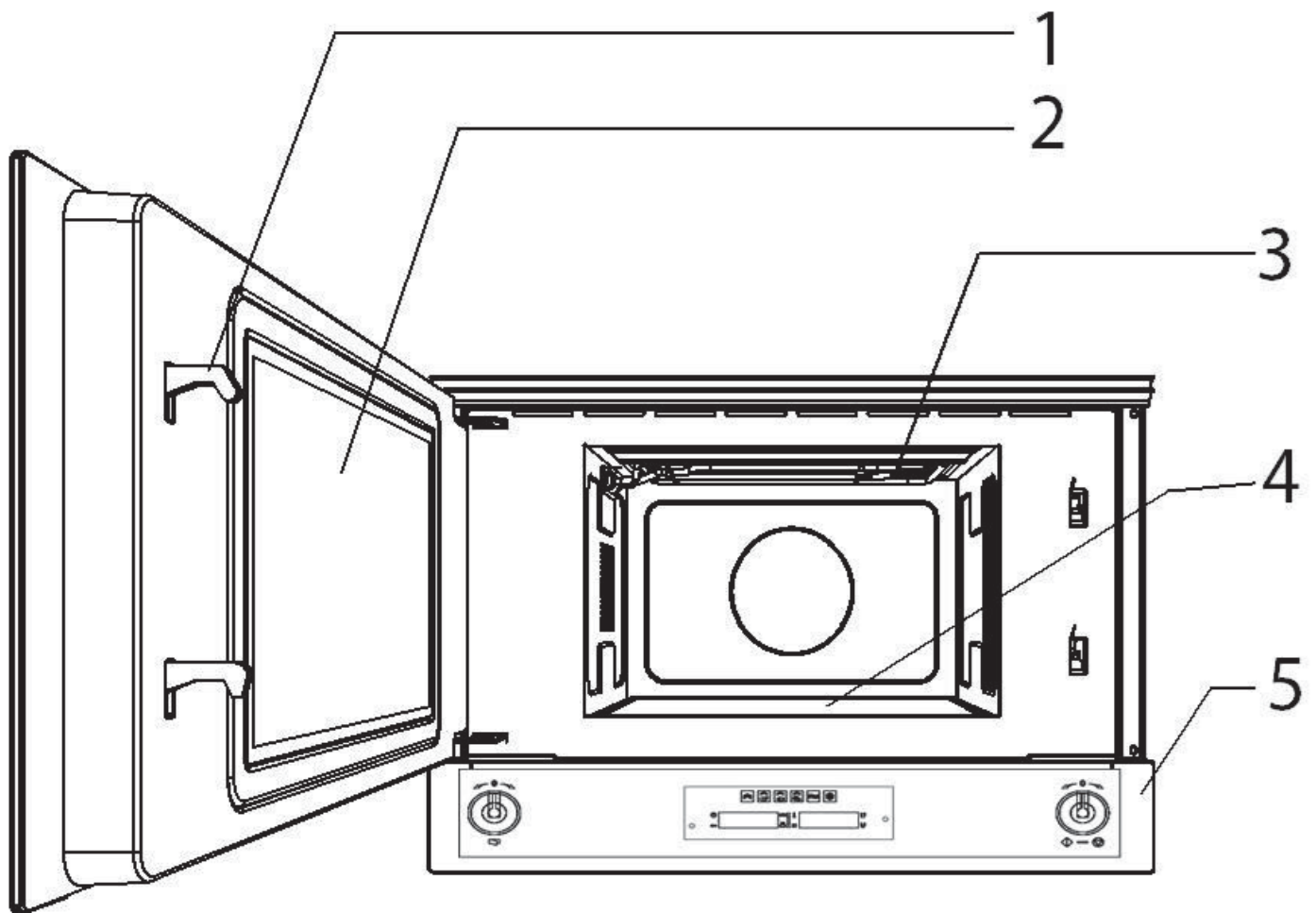


Information



Empfehlung

2.1. Allgemeine Beschreibung



1. Sicherheitsverriegelungen
2. Türglass
3. Grill
4. Keramikbodenplatte
5. Bedienfeld

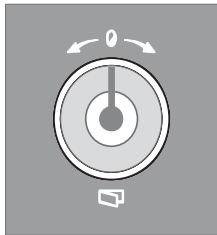


Beschreibung

2.2. Bedienblende



1 PT1 **Drehwähler für funktionsparameter**



(Im Folgenden wird er der Einfachheit halber als **PT1** bezeichnet.)

Mit diesem Drehknopf können:

- Sie Tür öffnen
- Setzen die Zeit
- Auswahl der Gartemperatur
- Select the cooking duration
- Programms Einstellen sowie der Start- und Endzeit des Garvorgangs.

Anweisungen zur ordnungsgemäßen Verwendung folgen in den nächsten Kapiteln.

Hinweis: Wenn Sie diesen Knopf kurz drücken öffnet sich automatisch die Tür.

2 DSP1 **Anzeige für aktuelle zeit / dauer**

(Im Folgenden wird sie der Einfachheit halber als **DSP1** bezeichnet.)

Diese Anzeige zeigt entweder die aktuelle Zeit oder die Gardauer.

Außerdem sichtbar ist die Funktion der Sperrlampe (siehe „Betriebszustände“).

3 DSP2 **Anzeige für temperatur / mikrowellenleistung / gewicht**

(Im Folgenden wird sie der Einfachheit halber als **DSP2** bezeichnet.)

Diese Anzeige zeigt die Parameter, welche für die gewünschte Funktion eingestellt sind bzw. die durch den Benutzer eingestellten Parameter.

4 DSP3 **Funktionsanzeige**

(Im Folgenden wird sie der Einfachheit halber als **DSP3** bezeichnet.)

Diese Anzeige zeigt (beleuchtet) sämtliche zur Auswahl stehenden Garfunktionen.

Für Anweisungen zur Auswahl einer Garfunktion, siehe „Betriebszustände“.

5 PT2 **Funktionsschalter auf dem drehwähler**



(Im Folgenden wird er der Einfachheit halber als PT2 bezeichnet.)

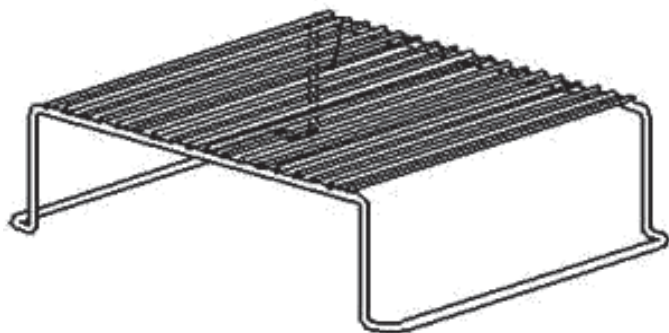
This knob allows:

- Sie das gerät Ein und Aus schalten
- Auswahl einer Garfunktion (siehe „Betriebszustände“).



2.3. Zubehör

Rost



Um dicke Lebensmittel zu grillen oder für den allgemeinen Gebrauch.



Bitte stellen Sie sicher, dass der Rost nicht in Kontakt mit dem Innenraum des Ofens steht. Umso eventuelle Schäden zu vermeiden.



Bei einigen Modellen sind nicht alle Zubehörteile im Lieferumfang enthalten.

2.4. Funktionsbeschreibung

Die folgende Tabelle beinhaltet eine kurze Beschreibung der zur Verfügung stehenden Funktionen.



Mikrowellen



Auftauen nach der Zeit



Mikrowellen +
Grillelement



Auftauen nach dem
Gewicht



Grillelement



Pizzafunktion



Gebrauch

3.1. Die Vorteile der Mikrowelle

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Herdes und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellengerätes

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsröhre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Keramikbodenplatte verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden.

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

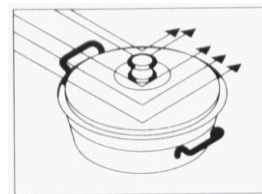
Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellengerät schneller als in einem konventionellen Herd,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

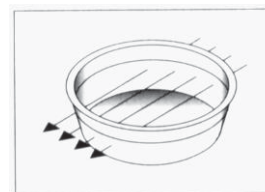
Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert,

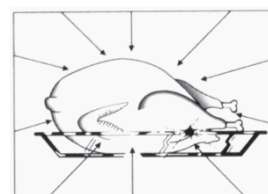
...



... durchdringen Glas und Porzellan ...



... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.





3.2. Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Ofens bei der Verwendung

Brand- oder Explosionsgefahr

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Ofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Ofens aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden (mit Ausnahme der Mikrowellenfunktion).
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Ofen verwenden.
- Den Ofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Ofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.

3.3. Welches Geschirr kann verwendet werden?

Mikrowellenbetrieb

Beim Mikrowellenbetrieb muss beachtet werden, dass Mikrowellen von metallischen Flächen zurückgeworfen werden. Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoffe, Papier dagegen lassen die Mikrowellen ungehindert durch.

Deshalb sind **Kochtöpfe und Kochgeschirr aus Metall oder Gefäße mit Metallteilen und -dekor für den Mikrowellenbetrieb nicht geeignet**. Auch Glas und Keramik mit **metallischen Verzierungen und Bestandteilen** (z.B. Bleikristall) darf nicht verwendet werden.

Ideal für das Mikrowellengaren sind feuerfestes Glas, Porzellan, Keramik und hitzebeständige Kunststoffe. Es ist empfehlenswert, sehr feines und empfindliches Glas und Porzellan nur zum Auftauen und kurzzeitigen Erwärmen von bereits gegarten Lebensmitteln zu verwenden.

Mikrowellengeschirrttest

Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 20 Sek. in das Gerät bei höchster Einstellung. Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es

geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

Erhitzte Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Es kann dadurch sehr heiß werden. Benutzen Sie deshalb immer **Topflappen!**

Grillbetrieb

Für den Grillbetrieb muss das Geschirr temperaturbeständig bis mindestens 250°C sein.

Kunststoffgeschirr ist nicht geeignet.

Kombibetrieb

Für die Kombi-Betriebsarten muss das Geschirr sowohl für den Mikrowellen- als auch für den Grillbetrieb geeignet sein.

Aluminiumschalen/Alufolie

Fertiggerichte in Aluschalen oder Alufolie können im Mikrowellengerät ohne Bedenken eingesetzt werden, wenn folgende Punkte beachtet werden:

- Die Hersteller-Empfehlungen auf der Verpackung sind zu beachten.
- Die Aluschalen dürfen nicht höher als 3 cm sein und dürfen die Garraumwand nicht berühren (Abstand mind. 3cm). Aludeckel müssen entfernt werden.
- Die Aluschale direkt auf den Keramikbodenplatte stellen. Bei Verwendung der Roste, die Aluschale auf einen Porzellanteller stellen. Die Schale nie direkt auf den Rost stellen!
- Die Garzeit verlängert sich um einige Minuten, da die Mikrowellen nur von oben in die Speisen eindringen können. Im Zweifelsfall deshalb in mikrowellengeeignetes Geschirr umfüllen.
- Alufolie kann gezielt eingesetzt werden, um die Mikrowellen beim Auftauen abzuschirmen. Empfindliche Lebensmittel wie Geflügel oder Rinderhack können so durch Abdecken der Flügelenden oder der Randteile vor dem Überhitzen geschützt werden.
- **Wichtig:** Die Alufolie darf die Garraumwand nicht berühren, das es sonst zu Funkenüberschlag kommen kann.



Gebrauch

Deckel

Es empfiehlt sich die Benutzung von Glas- oder Kunststoffdeckeln bzw. Plastikfolie, denn:

1. Sie verhindern übermäßigen Dampfaustritt (besonders bei langen Garzeiten);
2. Der Garungsprozess wird beschleunigt;
3. Das Austrocknen der Speisen wird verhindert;
4. Das Aroma bleibt erhalten.

Deckel müssen mit Öffnungen ausgestattet sein, damit kein Druck entstehen kann. Plastiktüten müssen ebenfalls über Öffnungen verfügen. Babyflaschen und Gläser mit Babybrei sowie ähnliche Behältnisse dürfen nur ohne Deckel bzw. Verschluss erwärmt werden,- sie können sonst platzen.

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick, welches Geschirr für welche Anwendung geeignet ist

Geschirrtabelle

Betriebsart Geschirrart	Mikrowellenbetrieb		Grillbetrieb	Kombibetrieb
	Auftauen / Erwärmen	Garen		
Glas und Porzellan 1) haushaltsüblich, nicht feuerfest, spülmaschinenfest	ja	ja	nein	nein
Glaskeramik feuerfestes Glas und Porzellan	ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingut 2) ohne metallhaltige Glasuren	ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) glasiert nicht glasiert	ja nein	ja nein	nein nein	nein nein
Kunststoff-Geschirr 2) hitzebeständig bis 100°C hitzebeständig bis 250°C	ja ja	nein ja	nein nein	nein nein
Kunststoff-Folien 3) Frischhaltefolie Mikrowellenfolie	nein ja	nein ja	nein nein	nein nein
Papier, Pappe, Pergament 4)	ja	nein	nein	nein
Metall Alufolie Aluschalen 5) Zubehörteile	ja nein ja	nein ja ja	ja ja ja	nein ja ja

1. Ohne Gold- und Silberrand, kein Bleikristall.
2. Herstellerangaben beachten!
3. Keine Metallclipse zum Verschließen von Beuteln verwenden, Beutel anstecken,

Mikrowellenfolie nur zum Abdecken verwenden.

4. Keine Wachs-Pappteller.
5. Nur flache Aluschalen ohne Deckel, Alu darf Garraumwand nicht berühren.



3.4. Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Den noch leeren Ofen auf die höchste Temperatur aufheizen (mit traditioneller Funktion), um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.



Beim ersten Aufheizen sollte ein traditionelles Programm und nicht das Mikrowellenprogramm gewählt werden.

3.5. Gebrauch des Ofens

Tür öffnen

Um die Tür zu öffnen drücken Sie kurz PT1.

Betriebszustände

Die Mikrowelle ist so programmiert, dass 3 Betriebseinstellungen zur Verfügung stehen, welche durch Betätigung von PT2 modifiziert werden können.

Stand-by: wird aktiviert, sobald die aktuelle Zeit bestätigt wurde; DSP1 zeigt die aktuelle Zeit an.



EIN (ON): aus der Einstellung Standby PT2 einmal drücken. Alle Anzeigen und Drehknöpfe leuchten auf.



AUS (OFF): aus der Einstellung EIN PT2 einmal drücken

Lediglich das Symbol  in DSP1 leuchtet weiter.



Zur Verbesserung der Bediener-sicherheit wird das Heizsystem bei keiner dieser Funktionen sofort aktiviert.

Einstellung der Uhrzeit

Beim ersten Gebrauch oder nach einem Stromausfall erscheinen auf dem Display die blinkenden Zeichen **00:00**. Um einen beliebigen Garvorgang starten zu können, muss zunächst die Uhrzeit eingestellt werden.

1. Zum Einstellen der aktuellen Zeit drücken Sie PT1 circa 3 Sekunden lang.
2. Dann PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die Stundenanzeige zu erhöhen oder zu verringern.
3. Einmal drücken, um zur Einstellung der Minutenanzeige zu wechseln.
4. Den Knopf nach rechts bzw. links drehen, um die Minutenanzeige zu erhöhen oder zu verringern, und dann drücken, um die aktuelle Zeit zu übernehmen.
5. Das Symbol  erscheint in der Anzeige, welche nun nicht mehr blinkt.

Ändern der aktuellen Zeit

Es kann möglicherweise erforderlich sein, die aktuelle Zeit zu ändern, zum Beispiel bei der Umstellung von Sommer- auf Winterzeit. Dazu wird ausgehend von der Standby-Einstellung (siehe „Betriebszustände“) PT1 für einige Sekunden gedrückt gehalten, bis die Zahlen in DSP1 blinken. Nun die unter „Einstellung der Uhrzeit“ beschriebene Vorgehensweise wiederholen.



Die Uhrzeit kann nicht abgeändert werden, wenn der Ofen auf **ON** steht.

Auswählen der Funktion

1. Nur im EIN-Modus kann eine Garfunktion ausgewählt werden, indem PT2 einfach nach rechts oder links gedreht wird.
2. Die Farbe der ausgewählten Funktion wechselt in DSP3 zu orange.
3. Die voreingestellte Garzeit erscheint in DSP1 und die voreingestellten Parameter (Temperatur, Mikrowellenleistung, Gewicht) werden abwechselnd in DSP2 angezeigt.



Gebrauch

3.6. Garfunktionen

Mikrowelle



Die direkt in die Speisen eindringenden Mikrowellen ermöglichen, die Speisen in nur kurzer Zeit und mit einer beachtlichen Stromeinsparung zu garen. Diese Geräte sind für fettfreies Garen, zum Auftauen und Erwärmen von Speisen geeignet und belassen das Aussehen und den Duft derselben unverändert.

1. Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.
2. Zum Bestätigen PT1 3 Sekunden lang drücken, und die Mikrowellenleistungs-lampe **W** beginnt zu blinken.
3. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Mikrowellenleistung zu ändern.
4. PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).



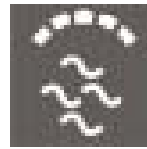
Bei Öffnen der Tür, wird die Garfunktion unterbrochen. Nach Schließen der Tür den Funktionsknebel drücken, um den Garvorgang erneut zu starten.

Kombiniertes Garen



Unter kombiniertem Garprogramm versteht sich ein traditioneller Garvorgang, der mit einem Mikrowellenprogramm kombiniert ist.

Mikrowelle + Grill



Die Verwendung des Grills erzeugt eine perfekte Bräunung der Oberfläche der einzelnen Speisen. Die Wirkung der Mikrowellen ermöglicht hingegen ein schnelles Garen des Speisinnerens.

1. Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.
2. Zum Bestätigen PT1 3 Sekunden lang drücken, und die Mikrowellen-leistungslampe **W** beginnt zu blinken.
3. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Mikrowellenleistung zu ändern.
4. PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 3 Sekunden lang drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „**Error! Reference source not found.** Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).



Unsachgemäße Verwendung

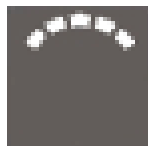
Gefahr von Schäden an dem Gerät

- Keine Kombi-Programme zum Erwärmen oder Kochen von Flüssigkeiten verwenden.



Traditionelle Garfunktionen

Grill



Die vom Grillwiderstand stammende Wärme ermöglicht, besonders bei mittleren bis dünnen Fleischstücken ausgezeichnet zu grillen. Er ermöglicht, am Ende des Grillvorgangs eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Ideal für Würstchen, Koteletts und Speck. Diese Funktion erlaubt ein gleichmäßiges Grillen von großen Speisemengen, besonders beim Fleisch.

1. Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Gardauer zu ändern.
2. PT2 drücken, um den Garvorgang sofort zu starten, oder PT1 drücken, um eine andere Zeit für den Start des Garvorgangs einzustellen (siehe hierzu „Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)“).

3.7. Sonderprogramme und automatische Programme

Auftauen nach Zeit (Manuell)



Dieses Programm ermöglicht, die Speisen nach einstellbarer Zeit mittels des Mikrowellenprogramms aufzutauen.

1. Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die voreingestellte Auftauzeit zu ändern.
2. PT2 drücken, um den Auftauvorgang zu starten.
3. Die Mikrowellenleistung wird automatisch angepasst, um bestmögliche Auftauresultate zu erzielen.



Liegt die für die Auftaustufe ausgewählte Zeit über 5 Minuten, sollte die Speise im Innern des Garraums gedreht werden.



Gebrauch

Auftauen nach Gewicht (Automatisch)



Diese Funktion ermöglicht, die Speisen je nach Gewicht und Art der aufzutauenden Speise mittels des Mikrowellenprogramms aufzutauen.

1. Nach Auswahl dieser Funktion PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die in DSP1 angezeigte voreingestellte Nahrungsmittelart zu ändern.
2. Zum Bestätigen PT1 3 Sekunden lang drücken, und die Gewichtslampe  beginnt zu blinken.
3. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um das voreingestellte Nahrungsmittelgewicht zu ändern.
4. PT2 drücken, um den Auftauvorgang zu starten.
5. Die Auftauzeit wird auf Grundlage der Nahrungsmittelart und des Gewichts berechnet und die Mikrowellenleistung wird automatisch angepasst, um bestmögliche Auftauresultate zu erzielen.



Für ein optimales Ergebnis sollte die im Innern des Garraums befindliche Speise während der Auftaustufe gedreht werden.

Die folgende Tabelle zeigt die Funktionsprogramme für das Auftauen nach dem Gewicht unter Angabe der Gewichtsspannen, sowie die Auftau- und Standzeiten (um sicherzustellen, dass das Nahrungsmittel eine gleichmäßige Temperatur aufweist).

Programm	Nahrungsmittel	Gewicht (g)t	Zeit (Min)	Standzeit (min)
PR-01	Fleisch	100 - 2000	2 - 43	20 - 30
PR-02	Geflügel	100 - 2500	2 - 58	20 - 30
PR-03	Fisch	100 - 2000	2 - 40	20 - 30
PR-04	Obst	100 - 500	2 - 13	10 - 20
PR-05	Brot	100 - 800	2 - 19	10 - 20

Pizza-Funktion

1. Drehen Sie PT2 nach rechts bzw. links um die Pizza Funktion aus zu wählen.
2. Das Pizza Funktion Symbol  erscheint und in DSP2 erscheint die voreingestellte Dauer von 7 Minuten.
3. Diese Voreingestellte Dauer ist ideal zum backen von handgemachten und Tiefgekühlten Pizzen, mit einem Durchmesser bis 26 cm, 350g Gewicht und mit einer Temperatur über 5°C.
3. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um das voreingestellte Nahrungsmittelgewicht zu ändern.



Um ein zufriedenstellendes Kochergebnis für Tiefkühlpizza zu gewährleisten, muss diese bis auf mindestens 5°C Aufgetaut werden



Verzögerte Startzeit (Automatisches Garen)

1. Wird PT1 zum Definieren einer verzögerten Startzeit gedrückt, beginnt die entsprechende Lampe  zu blinken, in DSP1 erscheint die aktuelle Zeit und in DSP2 erscheint „Auto“.
2. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die verzögerte Startzeit zu ändern.
3. Zum Bestätigen der verzögerten Startzeit PT2 drücken.
4. Der Mikrowellenherd schaltet in den Ruhezustand und wartet auf die eingestellte Startzeit. DSP3 zeigt die ausgewählte Funktion, und DSP1 und DSP2 zeigen kontinuierlich abwechselnd alle für die Funktion definierten Parameter.
5. Soll die Funktion vor der ausgewählten Zeit gestartet werden, einfach PT2 drücken.
6. Soll die Programmierung gelöscht werden, PT2 3 Sekunden lang gedrückt halten.

3.8. Mikrowellenherd in Betrieb

Unterbrechen des Garvorgangs

Der Garvorgang kann durch einmaliges Drücken der Start/Stopp-Taste oder durch Öffnen der Mikrowellentür zu jeder Zeit unterbrochen werden.

In beiden Fällen:

- wird die Mikrowellenemission umgehend gestoppt.
- wird der Grill deaktiviert, ist jedoch noch immer sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
- stoppt der Timer und die Anzeige zeigt die verbleibende Betriebszeit.

Nun kann/können, falls gewünscht:

- das Nahrungsmittel gedreht oder umgerührt werden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- die Vorgangsparameter modifiziert werden.
- der Vorgang abgebrochen werden, indem PT2 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

Zum Wiederaufnehmen des Vorgangs die Tür schließen und PT2 drücken.

Modifizieren von Parametern

Die Betriebsparameter (Zeit, Gewicht, Leistung, etc.) lassen sich nur dann modifizieren, wenn der Garvorgang unterbrochen wurde. Es ist wie folgt vorzugehen:

- PT1 circa 5-6 Sekunden gedrückt halten, um den Parametermodifikationsmodus zu aktivieren. Das  Symbol beginnt zu blinken. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die verbleibende Gardauer zu ändern.
- Zum Bestätigen PT1 3 Sekunden lang drücken, und die nächste Parameterlampe beginnt zu blinken. Wie im Kapitel für die jeweils aktive Funktion beschrieben fortfahren, um die übrigen Parameter zu modifizieren.
- PT2 drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

Abbrechen des Garvorgangs

1. Soll der Garvorgang abgebrochen werden, PT2 3 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Es ertönt ein akustisches Signal und das Gerät kehrt in die Einstellung AUS zurück.

Ende des Garvorgangs

Am Ende des Vorgangs ertönen drei akustische Signale und in der Anzeige erscheint „End“.

Die akustischen Signale werden alle 30 Sekunden wiederholt, bis die Tür geöffnet oder PT2 gedrückt wird. Das Gerät kehrt in die Einstellung AUS zurück.



3.9. Sekundärmenü

Dieses Gerät besitzt außerdem ein verborgenes „Sekundärmenü“, welches dem Benutzer Folgendes ermöglicht:

1. Aktivieren oder Deaktivieren der Vorführfunktion (bei welcher alle Heizelemente deaktiviert sind, so dass nur die Bedienelemente funktionieren);
2. Aktivieren oder Deaktivieren der Funktion, welche die maximale Leistungsaufnahme auf 2000 W begrenzt;
3. Aktivieren oder Deaktivieren der Kindersicherung (

Kindersicherung – Sperrfunktion

1. Mit dem Gerät im AUS-Modus (siehe Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“) PT1 circa 5-6 Sekunden gedrückt halten, bis die Meldung OFF SHO in DSP1 erscheint.
2. Nun PT1 drücken, bis die Meldung „OFF BLOC“ in DPS1 erscheint.
3. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um diese Funktion zu aktivieren (ON BLOC) oder zu deaktivieren (OFF BLOC), wodurch sämtliche Funktionen und Drehknöpfe nach 3 Minuten Betrieb ohne einen weiteren Benutzerbefehl gesperrt werden (ist dieses System aktiviert, erscheint das  Symbol in DPS2).
4. Nach dem Einstellen des gewünschten Parameters PT2 drücken, um das Gerät in den anfänglichen Standby-Modus zurückzuschalten.
5. Um den Sperrstatus vorübergehend zu verlassen, um ein Garprogramm zu modifizieren oder eine andere Funktion auszuwählen, PT1 gedrückt halten, bis das  Symbol aus der DSP2 verschwindet. Nun können die gewünschten Änderungen erfolgen, und 2 Minuten nach Durchführung der letzten Einstellung wird die Sperre wieder aktiv.
6. Zum permanenten Deaktivieren der Sperre auf das Sekundärmenü zugreifen und die Funktion wie zuvor in diesem Abschnitt beschrieben ausschalten.

Vorführfunktion (nur für Aussteller):

1. Mit dem Gerät im AUS-Modus (siehe „Betriebszustände“) PT1 circa 5-6 Sekunden gedrückt halten, bis die Meldung OFF SHO in DSP1 erscheint. Dies bedeutet, dass die VORFÜHR-Funktion (welche alle Heizelemente deaktiviert, so dass nur die Bedienelemente funktionieren) nicht aktiv ist.
2. PT1 nach rechts bzw. links drehen, um die Funktion zu aktivieren (ON SHO) oder zu deaktivieren (OFF SHO). Zur normalen Verwendung des Gerätes OFF SHO einstellen.
3. Nach dem Einstellen des gewünschten Parameters PT2 drücken, um das Gerät in den anfänglichen Standby-Modus zurückzuschalten.

Kühllüftersystem

Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgestattet, welches aktiviert wird, sobald die Garfunktion startet.

Der Betrieb der Lüfter erzeugt einen normalen Luftstrom, welcher über der Tür austritt und möglicherweise auch nach dem Abschalten des Gerätes noch für eine Weile nachläuft.

Innenbeleuchtung

Die Gerätebeleuchtung schaltet sich ein:

- wenn die Gerätetür im Standby-Modus geöffnet wird (Punkt „7.2 Betriebseinstellungen“) oder;
- wenn der Funktionsknopf auf eine beliebige Funktion gedreht wird.

Wird die Gerätetür offen gelassen, schaltet sich die Gerätebeleuchtung nach 10 Minuten automatisch ab.



3.10. Empfohlene Gartabellen

Garen mit Mikrowellen



Achtung!

- **Vor Inbetriebnahme des Mikrowellenherdes unbedingt den Abschnitt „Sicherheitsinformationen“ lesen.**

Beim Garen mit Mikrowellen sind folgende Empfehlungen zu befolgen:

- Nahrungsmittel mit Schale oder Haut (z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) vor dem Erhitzen oder Garen anstechen, damit sie nicht platzen. Nahrungsmittel vor der Zubereitung klein schneiden.
- Vor der Verwendung eines Behältnisses oder einer Schale sicherstellen, dass er/sie für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt zu den Geschirrarten).
- Beim Garen von Nahrungsmitteln mit einem sehr niedrigen Feuchtigkeitsgehalt (z.B. Auftauen von Brot, Zubereiten von Popcorn, etc.) kommt es sehr schnell zu Verdunstung. Der Mikrowellenherd reagiert dann, als wäre er leer und die jeweilige Speise kann verbrennen. Das Gerät und der Behälter können dabei beschädigt werden. Daher sollte lediglich die gerade notwendige Garzeit eingestellt und der Garvorgang unbedingt überwacht werden.
- Es ist nicht möglich, große Mengen an Öl (zum Braten) in der Mikrowelle zu erhitzen.
- Vorgekochte Nahrungsmittel aus den Verpackungsbehältnissen entnehmen, da diese nicht immer hitzebeständig sind. Die Anweisungen des Nahrungsmittelherstellers befolgen.
- Sollen mehrere Behältnisse gleichzeitig verwendet werden, wie z.B. Tassen, dann sind diese gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte anzuordnen.
- Metallklammern von Plastikbeuteln entfernen. Stattdessen Kunststoffklammern verwenden. Die Beutel mehrmals anstechen, so dass der Dampf leicht entweichen kann.
- Beim Erhitzen oder Garen von Nahrungsmitteln überprüfen, dass sie mindestens eine Temperatur von 70°C erreichen.
- Während des Garens kann sich Dampf am Gerätetüfenster bilden und dieser kann beginnen zu tropfen. Dies ist normal und fällt

möglicherweise mehr auf, wenn die umgebende Zimmertemperatur niedrig ist. Das sichere Funktionieren des Mikrowellenherdes wird dadurch jedoch nicht beeinträchtigt. Nach Abschluss des Garvorgangs das durch die Kondensation entstandene Wasser abwischen.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten Behälter mit einer weiten Öffnung verwenden, damit sich bildender Dampf leicht entweichen kann.

Nahrungsmittel immer nach den Anweisungen zubereiten und die in den Tabellen angegebenen Garzeiten und Leistungsstufen beachten.

Es sei darauf hingewiesen, dass es sich bei den angegebenen Werten lediglich um Richtwerte handelt und dass diese abhängig von Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels variieren können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen entsprechend anzupassen. In Abhängigkeit von den exakten Eigenschaften des Nahrungsmittels muss möglicherweise die Garzeit verlängert oder verkürzt oder die Leistungsstufe erhöht oder verringert werden.

Garen mit Mikrowellen...

1. Je höher die Nahrungsmittelmenge, desto länger die Garzeit. Auf Folgendes ist unbedingt zu achten:
 - die doppelte Menge » die doppelte Zeit
 - die Hälfte der Menge » die Hälfte der Zeit
2. Je niedriger die Temperatur, desto länger die Garzeit.
3. Nahrungsmittel, welche viel Flüssigkeit enthalten, lassen sich schneller erhitzen.
4. Das Garen erfolgt gleichmäßiger, wenn das Nahrungsmittel gleichmäßig auf der Keramikbodenplatte verteilt ist. Wird ein dichtes Nahrungsmittel am äußeren Rand des Tellers platziert und ein weniger dichtes in der Mitte des Tellers, dann können unterschiedliche Arten von Nahrungsmitteln gleichzeitig erhitzt werden.
5. Die Gerätetür kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Geschieht dies, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Die Mikrowelle nimmt den Betrieb erst wieder auf, wenn die Tür geschlossen und die Start-Taste gedrückt wird.
6. Abgedeckte Nahrungsmittel erfordern eine kürzere Garzeit und behalten ihre Eigenschaften besser bei. Die verwendeten Deckel müssen jedoch für Mikrowellen durchlässig sein und kleine Löcher aufweisen, damit Dampf entweichen kann.



Gebrauch

Garen von Gemüse

Nahrungsmittel	Menge (gr)	Zugabe von Flüssigkeit	leistung (W)	zeit (min.)	Standzeit (min.)	anweisungen
Blumenkohl	500	100 ml	850	9-11	2-3	In scheiben schneiden. abdecken.
Brokkoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
pilze	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Erbsen, karotten	300	100 ml	850	7-9	2-3	In Stücke oder scheiben schneiden. abdecken.
gefrorene karotten	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Kartoffeln	250	25 ml	850	5-7	2-3	Schälen und in gleichgroße stücke schneiden. abdecken.
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	In stücke oder scheiben schneiden. abdecken.
Lauch	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Gefrorener Rosenkohl	300	50 ml	850	6-8	2-3	Abdecken.

Garen von Fisch

Nahrungsmittel	Menge (g)	Leistung (W)	zeit (min.)	Standzeit (min.)	anweisungen
Fischfilet	500	600	10-12	3	Abgedeckt garen. nach der hälfte der garzeit wenden.
Ganzer fisch	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Abgedeckt garen. nach der hälfte der garzeit wenden. die schmalen enden des Fisches abdecken, falls gewünscht.

Auftauen mit Mikrowellen

Allgemeine Anweisungen für das Auftauen:

1. Beim Auftauen nur mikrowellengeeignete Schalen verwenden (Porzellan, Glas, geeigneter Kunststoff).
2. Die Auftaufunktion nach dem Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Nahrungsmitteln.
3. Die Auftauzeit ist abhängig von der Menge und Dicke des jeweiligen Nahrungsmittels. Beim Einfrieren von Nahrungsmitteln immer auch schon an das Auftauen denken. Das Nahrungsmittel gleichmäßig im Behälter verteilen.
4. Das Nahrungsmittel so gut wie möglich im Mikrowellenherd verteilen. Die dicksten Teile von Fischen oder Geflügelkeulen sollten nach außen

- zeigen. Die zartesten Teile können mit Aluminiumfolie geschützt werden. Wichtig: die Aluminiumfolie darf nicht in Kontakt mit den Wänden des Garraumes kommen, da es dadurch zu elektrischer Lichtbogenbildung kommen kann.
5. Dicke Teile des Nahrungsmittels sollten mehrmals gedreht werden.
 6. Gefrorene Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich verteilen, da schmale und dünne Abschnitte schneller auftauen als dickere und breitere.
 7. Fettreiche Nahrungsmittel wie Butter, Frischkäse und Sahne sollten nie komplett aufgetaut werden. Werden sie bei



Zimmertemperatur stehen gelassen, sind sie in wenigen Minuten verzehrfertig. Bei tiefgefrorener Sahne sollten, falls sich kleine Eispartikel darin finden, diese vor dem Servieren untergerührt werden.

8. Geflügel auf einen umgedrehten Teller legen, so dass der Bratensaft leichter ablaufen kann.

9. Brot in eine Serviette einwickeln, damit es nicht zu sehr austrocknet.

10. Das Nahrungsmittel immer dann drehen, wenn vom Gerät ein akustisches Signal ertönt und DSP1 das Wort: *turn* [drehen] anzeigt.

11. Gefrorene Nahrungsmittel aus ihren Behältnissen entnehmen und unbedingt darauf achten, metallische Klammern o.ä. zu entfernen. Bei Behältern, welche zur Aufbewahrung des gefrorenen Nahrungsmittels im Gefrierschrank verwendet werden und welche auch zum Erhitzen

und Garen geeignet sind, muss lediglich der Deckel entfernt werden. In allen anderen Fällen sollte das Nahrungsmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter gelegt werden.

12. Die beim Auftauen entstehende Flüssigkeit, hauptsächlich die von Geflügel, ist zu entsorgen. Unter keinen Umständen dürfen derartige Flüssigkeiten mit anderen Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

13. Unbedingt darauf achten, dass bei Verwendung der Auftaufunktion eine Standzeit zugegeben werden muss, bis das Nahrungsmittel komplett aufgetaut ist.

Die folgende Tabelle zeigt verschiedene Auftau- und Standzeiten (um sicherzustellen, dass die Nahrungsmitteltemperatur gleichmäßig verteilt ist) für verschiedene Nahrungsmittelarten und -gewichte, sowie Empfehlungen.

Nahrungsmittel	Gewicht (g)	auftauzeit (min)	Standzeit (min)	Empfehlung
Portionen von kalbs-, rind- oder schweinefleisch	100	2-3	5-10	Einmal drehen
	200	4-5	5-10	Einmal drehen
	500	10-12	10-15	Zweimal drehen
	1000	21-23	20-30	Zweimal drehen
	1500	32-34	20-30	Zweimal drehen
	2000	43-45	25-35	Dreimal drehen
Goulasch	500	8 -10	10-15	Zweimal drehen
	1000	17-19	20-30	Dreimal drehen
Hackfleisch	100	2-4	10-15	Zweimal drehen
	500	10-14	20-30	Dreimal drehen
Würstchen	200	4-6	10-15	Einmal drehen
	500	9-12	15-20	Zweimal drehen
Geflügel (portionen)	250	5-6	5-10	Einmal drehen
	1000	20-24	20-30	Zweimal drehen
Hähnchen	2500	38-42	25-35	Dreimal drehen
Poularde	200	4-5	5-10	Einmal drehen
Fischfilet	250	5-6	5-10	Einmal drehen
Forelle	100	2-3	5-10	Einmal drehen
krabben	500	8-11	15-20	Zweimal drehen
obst	200	4-5	5-10	Einmal drehen
	300	8-9	5-10	Einmal drehen
	500	11-14	10-20	Zweimal drehen
Brot	200	4-5	5-10	Einmal drehen
	500	10-12	10-15	Einmal drehen
	800	15-17	10-20	Zweimal drehen
Butter	250	8-10	10-15	
Frischkäse	250	6-8	10-15	
Sahne	250	7-8	10-15	



Gebrauch

Garen mit dem Grillelement

Für gute Resultate mit dem Grill ist der mit dem Gerät gelieferte Rost zu verwenden.

Den Rost so anbringen, dass er die Metalloberflächen des Garraumes nicht berührt, da sonst die Gefahr von elektrischer Lichtbogenbildung besteht, welche das Gerät beschädigen könnte.

WICHTIGE PUNKTE:

1. Kommt der Grill das erste Mal zum Einsatz, kann es zu Rauch- und Geruchsbildung durch die während der Herstellung verwendeten Öle kommen.
2. Das Gerätetürfenster wird sehr heiß, wenn der Grill im Einsatz ist. Kinder unbedingt fernhalten.
3. Wenn der Grill im Einsatz ist, werden die Wände des Garraumes und das Eisengitter sehr heiß. Unbedingt Topflappen verwenden.

4. Wird der Grill für einen längeren Zeitraum verwendet, dann ist es normal, dass sich die Elemente aufgrund des Sicherheitsthermostats zeitweilig von selbst abschalten.

5. Wichtig! Sollen Speisen in Behältern gegrillt oder gegart werden, ist zu überprüfen, dass der fragliche Behälter mikrowellengeeignet ist. Siehe Abschnitt zu Geschirrarten!

6. Beim Verwenden des Grills besteht die Möglichkeit, dass einige Spritzer Fett auf die Elemente gelangen und verbrennen. Das ist normal und stellt kein Anzeichen für einen Betriebsfehler dar.

7. Den Innenraum und die Zubehöerteile nach Beendigung des Garvorgangs reinigen, so dass keine Speisereste daran verkrusten.

Grillelement

Fisch	Menge (g)	Zeit (min.)	anweisungen
Fisch			
Barsch	800	18-24	Leicht mit butter bestreichen. nach der hälfte der garzeit wenden und Würzen.
Sardinen/knurrhahn	6-8 fish.	15-20	
Fleisch			
Würstchen	6-8 units	22-26	Nach der hälfte der Garzeit anstechen und wenden.
Gefrorene hamburger	3 units	18-20	
Spareribs (ca. 3 cm dick)	400	25-30	Nach der hälfte der garzeit mit fett begießen und wenden.
Andere			
Toast	4 units	1½-3	Das Rösten überwachen.
Getoastete sandwiches	2 units	5-10	Das Rösten überwachen.

Den Grill für 2 Minuten vorheizen. Falls nicht anders angegeben, den Rost verwenden. Eine Schale unter den Rost stellen, so dass Wasser und Fett abtropfen können und aufgefangen werden. Bei den angegebenen Zeiten handelt es sich lediglich um Richtwerte und sie können als Funktion der Nahrungsmittelzusammensetzung und -menge sowie des gewünschten Endzustandes variieren.

Fisch und Fleisch schmecken großartig, wenn sie vor dem Grillen mit Pflanzenöl, Gewürzen und Kräutern bestrichen und für einige Stunden

mariniert werden. Nach dem Grillen nur noch Salzen.

Würstchen platzen nicht auf, wenn sie vor dem Grillen mit einer Gabel angestochen werden.

Nach der Hälfte der Grillzeit überprüfen, wie das Garen voranschreitet und, falls nötig, das jeweilige Grillgut wenden.

Der Grill ist besonders geeignet zum Garen dünner Fleisch- und Fischportionen. Dünne Fleischstücke müssen nur einmal gewendet werden, dickere Stücke sollten jedoch mehrmals gewendet werden. Den Grill zuvor für 2 Minuten aufheizen.



Mikrowellen + Grillelement

Die Mikrowelle + Grill-Funktion ist ideal zum schnellen Garen und gleichzeitigen Bräunen von Speisen. Außerdem kann auch Überbackenes gegrillt und gegart werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill röstet.

Nahrungsmittel	Menge (g)	Schale	Leistung (W)	zeit (min.)	Standzeit (min.)
überbackene Nudeln	500	Flache Schale	180	12-17	3-5
überbackene kartoffeln	800	Flache schale	600	20-22	3-5
Lasagne	ca. 800	Flache schale	600	15-20	3-5
Grillter frischkäse	ca. 500	Flache schale	180	18-20	3-5
2 frische hühnerschenkel (gegrillt)	je 200	Flache schale	360	10-15	3-5
Hähnchen	ca. 1000	Flache und große schale	360	35-40	3-5
überbackene zwiebelsuppe	2 x 200 g tassen	Suppenschale	360	2-4	3-5

Vor der Verwendung einer Schale im Mikrowellenherd muss sichergestellt sein, dass sie mikrowellengeeignet ist. Nur mikrowellengeeignete Schalen oder Behältnisse verwenden.

Die für die Kombi-Funktion verwendete Schale muss für den Einsatz mit Mikrowellen und Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt zu Geschirrarten!

Es sei darauf hingewiesen, dass es sich bei den angegebenen Werten lediglich um Richtwerte handelt und sie als eine Funktion des Ausgangszustandes, der Temperatur, der

Feuchtigkeit und der Art des Nahrungsmittels variieren können.

Ist die Garzeit nicht ausreichend zum Bräunen des Nahrungsmittels, muss es noch einmal für 5 bis 10 Minuten unter den Grill gelegt werden.

Unbedingt die Standzeit beachten und nicht vergessen, die Fleischstücke zu wenden.

Falls nichts Gegenteiliges angegeben ist, den Keramikbodenplatte zum Garen verwenden.

Die in der Tabelle angegebenen Werte beziehen sich auf den kalten Garraum (ein Vorheizen der Mikrowelle ist nicht notwendig).



Reinigung und Wartung

4.1. Hinweise



Hohe Temperatur im Inneren des Ofens nach der Verwendung

Verbrennungsgefahr

- Die Reinigung erst vornehmen, wenn das Gerät vollständig ausgekühlt ist.



Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. Scharfkantige Metallschaber verwenden.
- Eine nicht vorgenommene Reinigung des Garraums kann die Lebensdauer des Gerätes beeinträchtigen und eine Gefahr darstellen.
- Immer alle Speiserückstände aus dem Garraum entfernen.



Unsachgemäße Verwendung Explosions-/Verbrennungsgefahr

- Keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt oder die entzündbare Dämpfe ablassen können verwenden. Ein übermäßiges Erhitzen kann eine Explosion im Innern des Garraums verursachen.



BEVOR SIE DAS MIKROWELLENGERÄT REINIGEN, VERGEWISSEN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

4.2. Reinigung der Oberflächen

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

4.3. 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 spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

4.4. Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die 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 trocknen.

4.5. Gerät reinigen

Reinigen des Garraumes

Die Reinigung ist üblicherweise die einzige erforderliche Wartungsmaßnahme.

Nach jeder Gerätebenutzung die Innenwände mit einem feuchten Tuch reinigen, da sich so Nahrungsmittelspritzer und -flecken am einfachsten entfernen lassen, welche möglicherweise an den Innenwänden haften.

Zum Entfernen von hartnäckigeren Verschmutzungen ein nichtaggressives Reinigungsprodukt verwenden. Kein Ofenspray oder andere aggressive oder scheuernde Reinigungsprodukte verwenden.

Sehr genau auf die Sauberkeit der Tür und der Gerätevorderseite achten, um sicherzustellen, dass sich die Tür ordnungsgemäß öffnet und schließt.

Sicherstellen, dass kein Wasser in die Belüftungsöffnungen der Mikrowelle eintritt.

Den Keramikbodenplatte und die entsprechende Halterung in regelmäßigen Abständen herausnehmen und den Boden des Garraumes reinigen, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet wurden.

Das Gerät nicht ohne den Keramikbodenplatte und die entsprechende Halterung an Ort und Stelle einschalten.

Ist der Garraum sehr verschmutzt, ein Glas Wasser auf die Keramikbodenplatte stellen und den Mikrowellenherd für 2 bis 3 Minuten auf maximaler Leistung einschalten. Der freigesetzte Dampf erweicht die Verschmutzungen, welche dann einfach mittels eines weichen Tuches entfernt werden können.



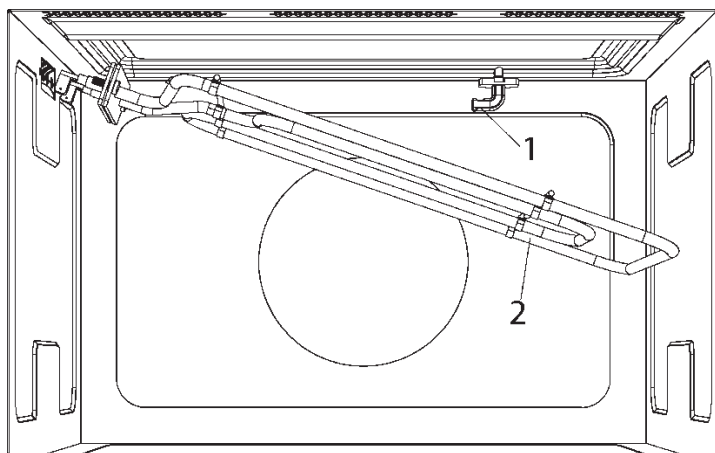
Unangenehme Gerüche (z.B. nach der Zubereitung von Fisch) lassen sich leicht entfernen. Ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse mit Wasser geben. Einen Löffel Kaffeepulver in die Tasse geben, um ein Überkochen des Wassers zu verhindern. Das Wasser für 2 bis 3 Minuten bei maximaler Mikrowellenleistung erhitzen.

Reinigen der Garraumdecke

Ist die Garraumdecke verschmutzt, kann der Grill entfernt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden, warten, bis sich der Grill kalt ist, bevor er entfernt wird.

1. Die Grillhalterung um 180° drehen (1).
2. Den Grill vorsichtig absenken (2). **Keinen übermäßigen Druck ausüben, da dies zu Beschädigungen führen kann.**
3. Nach dem Reinigen der Decke den Grill (2) mit den zuvor genannten Handgriffen wieder zurück in seine ursprüngliche Position bringen.



Wichtiger Hinweis

- Die Halterung des Grills (1) kann herunterfallen, wenn sie gedreht wird. Sollte dies passieren, schieben Sie die Halterung des Grills (1) in das vorhandene Loch in der Decke des Backofinnenraumes und drehen Sie sie um 90° bis zu der Position, die ein Halten des Grills (2) ermöglicht.

Reinigen der Zubehörteile

Die Zubehörteile nach jeder Verwendung reinigen. Sind sie sehr verschmutzt, sollten sie zuerst eingeweicht und dann mit einer Bürste und einem

Schwamm gereinigt werden. Die Zubehörteile sind spülmaschinentauglich.

Sicherstellen, dass die Keramikbodenplatte und die entsprechende Halterung immer sauber sind. Den Mikrowellenherd erst dann einschalten, wenn sich der Keramikbodenplatte und die entsprechende Halterung wieder an Ort und Stelle befinden.

4.6. Wartung und Instandhaltung

Gelegentlich erfordert der Mikrowellenherd kleinere Wartungsarbeiten oder den Austausch von Teilen aufgrund von Verschleiß, wie Dichtungen, Glühlampen, etc. Die jeweilige Vorgehensweise dafür ist im Folgenden beschrieben.



Vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, welche den Zugriff auf stromführende Teile erfordern, muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

Lampenwechsel

- Falls ein Lampenwechsel nötig ist, Service Dienst anrufen, denn es ist notwendig den Ofen zu deinstallieren um die Lampe zu wechseln.

4.7. Maßnahmen bei Geräteausfall



Achtung!

- Sämtliche Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden. Die Reparatur durch eine nicht durch den Hersteller autorisierte Person ist gefährlich.

Folgende Fragen können ohne die Kontaktaufnahme mit einem Techniker gelöst werden:

Die Anzeige funktioniert nicht! Überprüfen, ob:

- die Zeitanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu Grundeinstellungen).

Beim Drücken der Tasten geschieht nichts! Überprüfen, ob:

- die Sicherheitssperre aktiv ist (siehe Abschnitt zu Grundeinstellungen).



Reinigung und Wartung

Der Mikrowellenherd funktioniert nicht! Überprüfen, ob:

- der Stecker korrekt eingesteckt ist.
- die Stromzufuhr des Gerätes eingeschaltet ist.
- die Tür komplett geschlossen ist. Die Tür muss mit einem hörbaren Klicken schließen.
- sich Fremdkörper zwischen der Tür und der Frontseite des Garraumes befinden.

Während des Gerätebetriebs sind eigenartige Geräusche zu hören! Überprüfen, ob:

- im Inneren des Mikrowellenherdes elektrische Lichtbogenbildung verursacht durch metallische Fremdkörper zu sehen ist (siehe Abschnitt zu Geschirrarten).
- das Geschirr die Innenwände berührt.
- sich Besteck oder andere Utensilien lose im Garraum befinden.

Die Speise wird nicht oder nur sehr langsam erhitzt! Überprüfen, ob:

- unbeabsichtigt weise metallisches Geschirr verwendet wurde.
- die korrekte Betriebszeit und Leistungsstufe ausgewählt wurde.
- das in das Gerät gegebene Nahrungsmittel eine größere Menge als üblich aufweist oder kälter als üblich ist.

Die Speise ist zu heiß, ausgetrocknet oder verbrannt! Überprüfen, ob:

- die korrekte Betriebszeit und Leistungsstufe ausgewählt wurde.

Nach Abschluss des Garvorgangs sind Geräusche zu vernehmen!

- Dies ist kein Problem. Der Kühllüfter läuft noch für einige Zeit nach. Ist die Temperatur ausreichend gesunken, schaltet sich der Lüfter von selbst ab.

Der Mikrowellenherd schaltet sich ein, jedoch leuchtet die Innenbeleuchtung nicht!

- Wenn alle anderen Funktionen ordnungsgemäß funktionieren, ist es wahrscheinlich, dass die Lampe kaputt ist. Das Gerät kann weiter verwendet werden.



Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.



Reparaturen dürfen nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.



5.1. Elektrischer Anschluss

- Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem CE-Zeichen befindet sich an einer sichtbaren Stelle am Geräterürrahmen.
- Das Typenschild darf nicht entfernt werden.
- Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Systeme geerdet sein.
- Wird eine permanente Verbindung hergestellt, muss die Stromversorgungsleitung des Gerätes mit einem mehrpoligen Unterbrecher mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm ausgestattet sein, welcher sich an einer leicht zugänglichen Position in der Nähe des Gerätes selbst befindet.
- Wird eine Dose- und Stecker-Verbindung verwendet, muss überprüft werden, dass der jeweilige Typ übereinstimmt. Keine Reduzierstücke, Adapter oder Verzweigungen verwenden, da diese Überhitzung oder Verbrennungen verursachen können.

5.2. Positionieren des Mikrowellenherdes

Das Gerät ist für den Einbau in Schränke aus jeglichem hitzebeständigen Material ausgelegt. Die in den folgenden Abbildungen gezeigten Abmessungen sind einzuhalten (siehe 6. Installations-Images).

Bei Installation in hohen Schränken muss darauf geachtet werden, dass der obere/hintere Teil des Schrankes eine Aussparung mit einer Tiefe von 100 mm aufweisen muss.

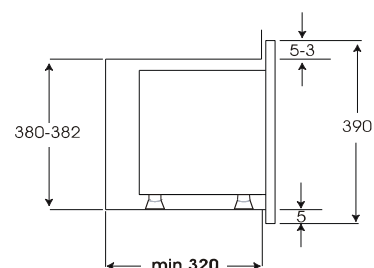
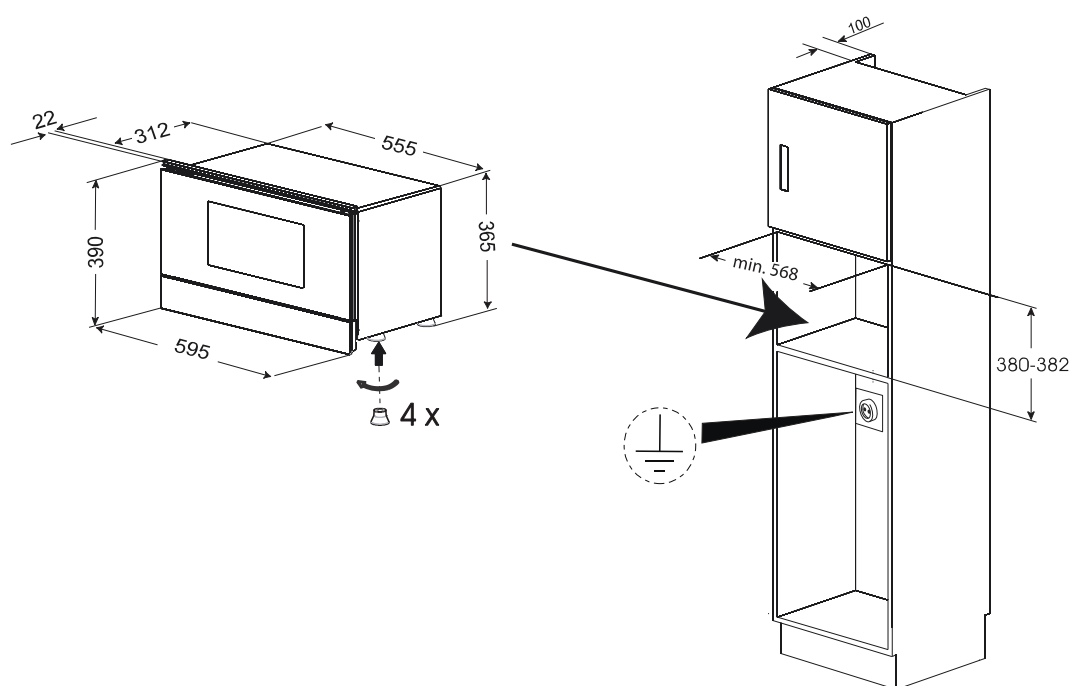
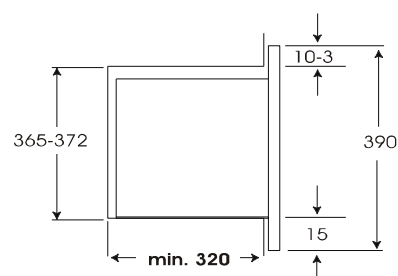
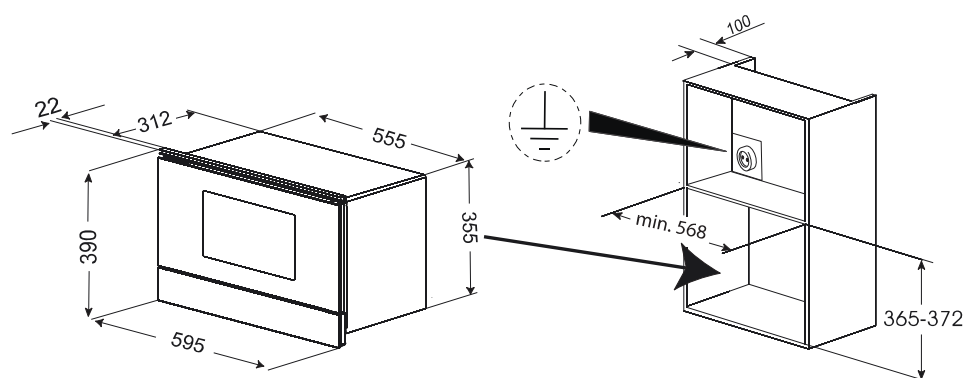


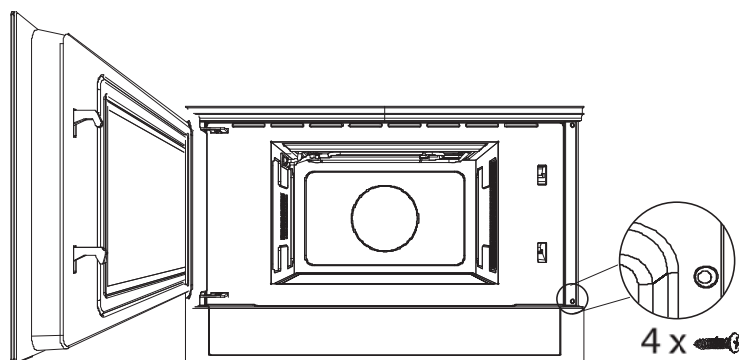
Installation Images/ Installations-Images / Установочные образы

EN This microwave is designed to be installed above 850mm from floor level. This microwave cannot be installed under a worktop or below another oven, in order to avoid liquid spillage.

DE Diese Mikrowelle ist darauf ausgelegt, auf mehr als 85 cm Höhe über dem Boden installiert zu werden. Diese Mikrowelle darf nicht unter einer Arbeitsplatte oder unter einem anderen Ofen installiert werden, damit keine Flüssigkeiten darauf auslaufen können.

RU Данная микроволновая печь должна располагаться выше 850 мм от уровня пола. Чтобы избежать попадания жидкости в микроволновую печь, не располагайте микроволновую печь под кухонным столом или другой печью.





EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided.

DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

RU

- Разместите печь полностью внутри шкафа по центру ниши.
- Откройте дверцу печи и прикрутите прибор к шкафу при помощи четырех входящих в комплект винтов. Винты вставляйте через отверстия на передней панели.

