

LUMINANCE STEAM

Dampfgarer
Steam Cooker
Cocina de vapor empotrable
Cuiseur à vapeur
Fornello a vapore
Stoomkoker

10032639



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Gerätebeschreibung	9
Montage	10
Vor der ersten Verwendung	12
Bedienung	13
Uhrzeiteinstellung	13
Mikrowellenfunktion	13
Mikrowellenleistungstabelle	14
Grillfunktion	14
Heißluftfunktion	15
Grillfunktion + Umluft	15
Mikrowellenfunktion + Grillfunktion	15
Mikrowellenfunktion + Heißluftfunktion	16
Mikrowellenfunktion + Grillfunktion + Umluft	16
Automatische Zubereitung	17
Auftauen	18
Vorheizen	18
Dampffunktion	18
Heißluftfunktion + Dampffunktion	18
Mikrowellenfunktion + Dampffunktion	19
Kindersicherung	20
Dampfmü	21
Menü ohne Dampf	28
Bildschirmeinstellungen	34
Fehlercodes	35
Automatisches Entkalken	35
Hinweise zum Kochgeschirr	36
Reinigung und Pflege	38
Fehlersuche und Fehlerbehebung	39
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	40
Hinweise zur Entsorgung	42
Hersteller & Importeur (UK)	42

English	43
Français	79
Español	117
Italiano	155
Nederlands	193

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032639
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz
Eingangsleistung (maximum)	3300 W
Eingangsleistung (Mikrowelle)	1550 W
Ausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Eingangsleistung (Grill)	1200 W
Ausgangsleistung (Kovektor)	1750 W
Eingangsleistung (Dampfgarer)	1500 W
Volumen Garraum	34 Liter

SICHERHEITSHINWEISE

Hinweise zur Mikrowellenstrahlung

- Verwenden Sie dieses Gerät keinesfalls mit geöffneter Tür, da Sie sich dadurch schädlicher Mikrowellenstrahlung aussetzen. Die Sicherheitsverriegelung darf nicht manipuliert oder funktionsunfähig gemacht werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Vorderseite des Geräts und der Tür und achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz oder Reinigungsrückstände auf den Dichtungsflächen befinden.
- Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, darf das Gerät erst dann wieder verwendet werden, wenn der Schaden durch einen Sachverständigen behoben wurde.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen und Befolgen Sie den Abschnitt „Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung der Aussetzung von übermäßiger Mikrowellenstrahlungsenergie“.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese von einer für sie verantwortlichen Person in das Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken und Gefahren verstehen und begreifen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern über 8 Jahren nur unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und dessen Netzstromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Wenn das Netzstromkabel beschädigt ist muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe im Inneren ersetzen, da ansonsten Stromschlaggefahr besteht.
- Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren oder die Schutzabdeckung der Mikrowelle abzuschrauben, sondern wenden Sie sich hierfür an den Kundendienst oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Wenn die Türdichtungen oder die Tür beschädigt sind darf das Gerät erst dann wieder verwendet werden, wenn es von einer hierfür qualifizierten Person repariert wurde.
- Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen keinesfalls in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da hierbei die Gefahr besteht, dass die Behälter explodieren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Pappbehältern aufwärmen, da dadurch Brandgefahr besteht.

- Verwenden Sie ausschließlich mikrowellene geeignetes Zubehör.
- Schalten Sie bei Rauchentwicklung das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie die Tür der Mikrowelle geschlossen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögertem aufkochen führen. Lassen Sie bei dem Umgang mit dem Behälter Vorsicht walten.
- Wenn Sie Babyfläschchen oder Babygläser aufwärmen, sollten Sie diese nach dem Erhitzen umrühren oder schütteln und die Temperatur überprüfen, um Verbrennungen bei Ihrem Baby zu vermeiden.
- Hartgekochte Eier und Eier mit Schale sollten keinesfalls in der Mikrowelle erhitzt werden, da diese sogar nach dem Erhitzungsvorgang der Mikrowelle noch explodieren können.
- Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und Essensrückstände entfernt werden.
- Sollten Sie versäumen, das Gerät in einem sauberen Zustand zu erhalten, kann dies zu einem Verschleiß der Geräteoberflächen führen, was die Lebensdauer des Geräts vermindern und zu gefährlichen Situationen führen kann.
- Verwenden Sie ausschließlich die für die Temperaturkontrolle empfohlene Messsonde (für Mikrowellen, die mit einer Möglichkeit zur Verwendung einer Messsonde ausgestattet sind).
- Mikrowellen, welche über eine dekorative Tür verfügen, dürfen nur verwendet werden, wenn die dekorative Tür geöffnet ist.
- Dieses Gerät darf nur in Haushalten und ähnlichen Umgebungen verwendet werden. Hierzu zählen unter anderem:
 - Mitarbeiterküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen
 - Bauernhäusern
 - Bed & Breakfasts
- Diese Mikrowelle ist dafür ausgelegt, Lebensmittel und Getränke zu erhitzen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Erhitzen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchter Kleidung und ähnlichem, kann zu Verletzungen und Feuer führen.
- Metallische Behälter, welche Lebensmittel oder Getränke enthalten, dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden.
- Dampfreiniger sind für die Reinigung des Geräts nicht geeignet und dürfen nicht verwendet werden.
- Dieses Gerät ist dafür ausgelegt, eingebaut verwendet zu werden.
- Wenn der Kombinationsmodus verwendet wird, sollten Kinder das Gerät auf Grund der dabei entstehenden hohen Temperaturen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen verwenden.
- Die Oberfläche des Einbauschranks, in welchem sich die Mikrowelle befindet, kann sehr heiß werden.
- Zugängliche Geräteteile können während der Verwendung sehr heiß werden. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät fern und berühren Sie keinesfalls die Heizelemente im Geräteinneren.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um ein Überhitzen zu vermeiden (Dies gilt nicht für Geräte mit Ziertür).
- Verwenden Sie für die Reinigung der Mikrowellentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Glasoberfläche zerkratzen und zu einem Zerschlagen des Glases führen könnten.

- Tragen Sie das Gerät nicht an den Griffen, wenn Sie es bewegen (das Gerät ist sehr schwer und die Griffe können leicht abbrechen).
- Das Wasser im Flüssigkeitsbehälter im Inneren der Mikrowelle sollte nach jeder Verwendung gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine Pappbecher und Plastikbehälter mit einer Temperaturbeständigkeit von weniger als 120 Grad. Glas-, Keramik- und Edelstahlzubehör dürfen verwendet werden.
- Dampf ist die Hauptheizfunktion dieses Geräts.
- Wenn Sie Flüssigkeit in der Mikrowelle erhitzen, müssen Sie ebenfalls einen Teelöffel in den Behälter stellen. Dadurch wird sichergestellt, dass die Flüssigkeit, wenn sie aus der Mikrowelle entfernt wird, nicht plötzlich überkocht.

Erdung des Geräts



GEFAHR

Stromschlaggefahr! Das Berühren von einigen Komponenten im Geräteinneren kann zu ernsten Verletzungen oder dem Tod führen. Bauen Sie das Gerät keinesfalls auseinander.



WARNUNG

Stromschlaggefahr! Eine unzureichende Erdung des Geräts kann zu einem Stromschlag führen. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts erst dann in die Steckdose, wenn dieses richtig geerdet und installiert wurde.

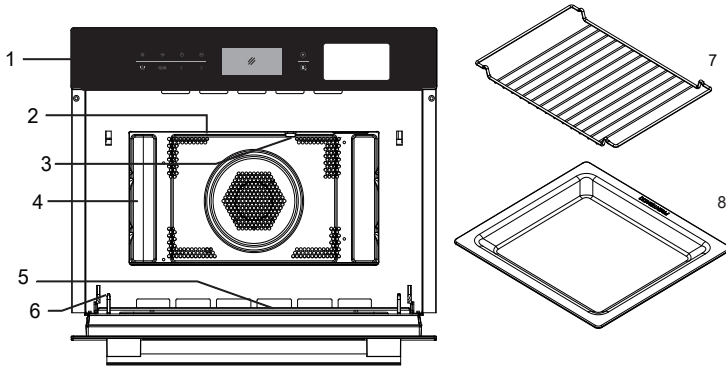
- Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses reduziert die Erdung die Stromschlaggefahr, indem der elektrische Strom über einen Weg des geringsten Widerstands (Fluchtdraht) abfließen kann.
- Dieses Gerät ist mit einem Netzstromkabel ausgestattet, welches sowohl über einen geerdeten Draht als auch über einen geerdeten Netzstecker verfügt. Der Netzstecker darf nur in eine richtig installierte und geerdete Steckdose gesteckt werden.
- Konsultieren Sie den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden haben oder sich nicht sicher sind, ob das Gerät richtig geerdet ist.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel.
- Im Lieferumfang ist ein kurzes Netzstromkabel enthalten, um die Gefahr des Hängenbleibens oder ein darüber stolpern zu reduzieren.

Wenn Sie ein längeres Kabel oder ein Verlängerungskabel verwenden möchten:

- sollte die angegebene Spannung des Verlängerungskabels mindestens so hoch sein wie die Spannung des Geräts.
- darf der Amperewerte des angeschlossenen Geräts den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreiten.
- sollte das längere Kabel so platziert werden, dass es nicht über die Tischkante oder über die Ablage herunterhängt und kleine Kinder daran ziehen könnten oder an Orten verlegt wird wo es zur Stolperfalle werden kann.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Teile des Geräts und Zubehör



- 1 Bedienfeld
- 2 Grillelement
- 3 Licht
- 4 Innenraum der Mikrowelle
- 5 Glastür
- 6 Aufhängung
- 7 Grillgitter
- 8 Fettpfanne

MONTAGE

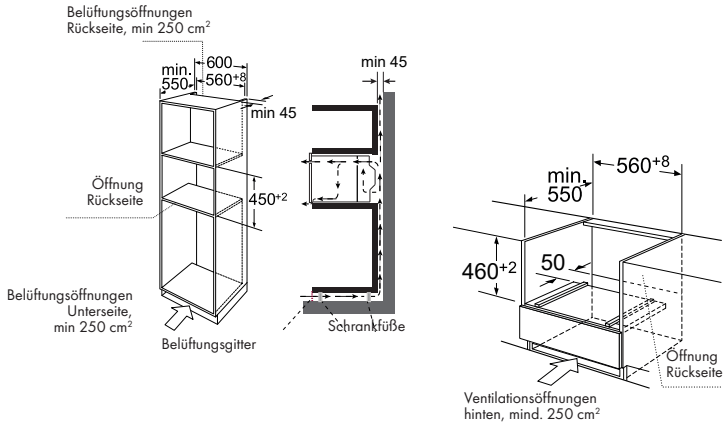
Wichtige Installationshinweise

- Dieses Gerät darf ausschließlich im häuslichen Bereich verwendet werden.
- Beachten Sie die in der Bedienungsanleitung gegebenen Anweisungen und beachten Sie, dass das Gerät von einem hierfür qualifizierten Elektriker eingebaut werden sollte.
- Das Gerät ist mit einem Netzstecker ausgestattet und darf ausschließlich mit einer korrekt geerdeten Steckdose verbunden werden.
- Sollte eine neue Steckdose benötigt werden, darf die Installation und die Kabelverbindung ausschließlich von einem hierfür qualifizierten Elektriker durchgeführt werden. Wenn der Stecker nach der Installation der Mikrowelle nicht mehr frei zugänglich ist, muss das Gerät mit einer allpoligen Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm ausgestattet werden.
- Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel dürfen nicht verwendet werden. Durch Überladung besteht Brandgefahr.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Netzstromkabel und einem Netzstecker ausgestattet ist, muss das Verbindungszubehör über eine allpolige Trennvorrichtung verfügen und das Gerät muss in der festen Verkabelung, gemäß den Anschlussvorschriften, integriert sein.
- Die zugänglichen Geräteflächen können während der Verwendung sehr heiß werden.

Wichtige Einbauhinweise

- Dieses Gerät darf in der Küche nur vollständig eingebaut verwendet werden.
- Das Gerät darf nicht auf dem Tresen oder im Inneren eines Schrank platziert werden.
- Der für die Installation ausgewählte Schrank darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.
- Zwischen der Wand und der Unterseite und der Rückseite des Geräts muss eine Lücke von mindestens 45 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschränk muss auf der Vorderseite über eine Belüftungsöffnung von 250 cm² verfügen. Kürzen Sie hierfür die Bodenplatte oder passen Sie ein Belüftungsgitter ein.
- Die Belüftungsöffnungen des Geräts dürfen nicht blockiert werden.
- Eine sichere Verwendung des Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn das Gerät gemäß dieser Bedienungsanleitung installiert wurde.
- Für Schäden, welche durch inkorrekte Installation entstehen, ist der Nutzer der Mikrowelle selbst verantwortlich.
- Der Schrank, in welchem die Mikrowelle eingebaut wird, muss bis zu 90 °C hitzebeständig sein.

Installationsmaße

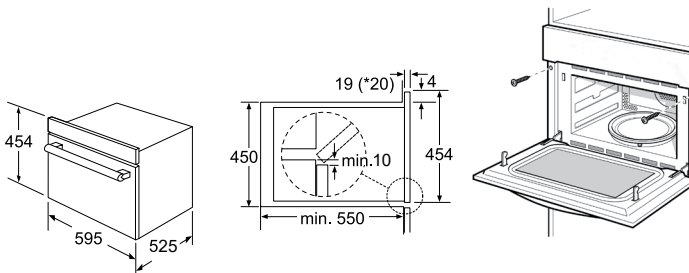


Hinweis: Oberhalb der Mikrowelle sollte eine Lücke gelassen werden.

Einbau der Mikrowelle

Halten oder Tragen Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht der Mikrowelle nicht tragen und könnte deshalb abbrechen.




1. Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in die dafür vorgesehene Öffnung. Vergewissern Sie sich, dass sich die Mikrowelle in der Mitte befindet.
2. Öffnen Sie die Tür und befestigen Sie die Mikrowelle mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben.



- Fügen Sie das Gerät vollständig ein und achten Sie darauf, dass es mittig steht.
- Knicken Sie das Verbindungskabel nicht ab.
- Schrauben Sie das Gerät an seinem vorgesehenen Platz fest.
- Die Lücke zwischen der Arbeitsfläche und dem Gerät darf nicht durch zusätzliche Leisten verschlossen werden.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Entfernen Sie die gesamte Schutzfolie von der Vorderseite des Geräts. Für mehr Informationen siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

- Entfernen Sie das gesamte Zubehör und waschen Sie diese außerhalb der Mikrowelle.
- Erhitzen Sie leere Behälter. Neue Geräte riechen typischerweise, wenn sie zum ersten Mal verwendet werden. Bevor Sie das Gerät verwenden um Lebensmittel zuzubereiten, sollten Sie es erhitzen, damit die Gerüche schneller verschwinden.
- Vor dem Erhitzen empfiehlt es sich, den Innenraum der Mikrowelle mit einem feuchten Tuch auszuwischen. Auf diese Art und Weise können Verpackungsreste und Staub aus dem Gerät entfernt werden.
- Berühren Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Nach dem Einschalten erscheint das Hauptmenü auf dem Bildschirm.
- Berühren Sie die Taste  zum Aktivieren der Heißluftfunktion. Die empfohlene Temperatur wird direkt nachdem die Mikrowelle gestartet wurde angezeigt.
- Stellen Sie über die Anpassungstasten die Maximaltemperatur ein:
- Drücken Sie die Taste . Erhitzen Sie den leeren Ofen für mindestens eine Stunde. Vergewissern Sie sich, dass der Raum in dieser Zeit ausreichend belüftet wird. Schließen Sie die Tür zu anderen Räumen, damit der Geruch sich nicht verbreitet.
- Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Verwenden Sie dann eine Lösung aus neutralem Spülmittel und heißem Wasser, um den Innenraum der Mikrowelle zu reinigen. Reiben Sie den Innenraum anschließend mit einem sauberen, weichen Tuch aus. Lassen Sie die Mikrowellentür geöffnet, bis der Innenraum vollständig getrocknet ist.

BEDIENUNG

Bedienung



Diese Mikrowelle ist mit modernsten Bedienelementen ausgestattet, um Ihnen eine bestmögliche Einstellung, angepasst auf Ihre Bedürfnisse, zu ermöglichen.

Uhrzeiteinstellung

Wenn die Mikrowelle ans Stromnetz angeschlossen wird, blinkt „00:00“ auf dem Bildschirm aus und der Summer klingelt einmal.

1. Drücken Sie zur Einstellung der Uhrzeit die Tasten < oder > (stellen Sie eine Uhrzeit zwischen 00:00 und 23:59 Uhr ein).
2. Drücken Sie, nachdem Sie die richtige Uhrzeit eingestellt haben, die Taste ⌚. Die Uhrzeit ist nun eingestellt.

Hinweise

- Drücken Sie, wenn Sie die Uhrzeit ändern möchten, die Taste für 3 Sekunden. Die aktuell eingestellte Uhrzeit verschwindet dann vom Bildschirm und die Zeitanzeige beginnt zu blinken. Drücken Sie zur Einstellung der neuen Uhrzeit die Tasten < oder > und drücken Sie zum Bestätigen Ihrer Auswahl die Taste ⌚.
- Wenn Sie beim Einstellen der Uhrzeit die Tasten < oder > lang drücken, können Sie die Uhrzeit in 10-Minuten-Schritten anpassen. Drücken Sie die Tasten jeweils nur kurz, wird die Uhrzeit bei jedem Drücken um 1 Minute angepasst.
- Durch Drücken der Taste 🍲 können Sie Mikrowelle, Grill, Heißluft, Grill + Umluft, Mikrowelle + Umluft, Mikrowelle + Grill, Mikrowelle + Grill + Umluft auswählen.

Mikrowellenfunktion

1. Drücken Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion die Taste 🍲. Auf dem Bildschirm werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drücken Sie zur Auswahl des Zubereitungsmodus die Taste 🍲 oder die Tasten < bzw. > .
3. Drücken Sie zur Anpassung der Mikrowellenleistung die Taste ⬅ oder < bzw. ➡ (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Die werksseitig eingestellte Leistung ist 900 W.
4. Drücken Sie die Taste ⌚ und drücken Sie anschließend zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten < oder > . Die maximale Zubereitungszeit hängt von der von Ihnen ausgewählten Leistung ab. Wenn eine Leistung von 900 W eingestellt wurde, beträgt die maximale Zubereitungszeit 30 Minuten. Bei niedrigeren Wattzahlen kann die maximale Zubereitungszeit bis zu 90 Minuten betragen.

5. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .












Mikrowellenleistungstabelle

Mikrowellenleistung	100 %	80 %	50 %	30 %	20 %
Anzeige	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W






Aus der Tabelle unten können Sie entnehmen, für welche Lebensmittel welche Leistungsstufe am besten geeignet ist.

Leistungsstufe	Lebensmittel
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser kochen, aufwärmen • Hühnchen, Fisch, Gemüse zubereiten
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Pilze und Meeresfrüchte zubereiten • Gerichte, welche Ei und Käse enthalten, zubereiten
450 W	<ul style="list-style-type: none"> • Reis und Suppe zubereiten
300 W	<ul style="list-style-type: none"> • Auftauen • Schokolade und Butter schmelzen
100 W	<ul style="list-style-type: none"> • empfindliche Lebensmittel auftauen • unregelmäßig geformte Lebensmittel auftauen • Eiscreme weich machen • Teig zum Aufgehen bringen





Grillfunktion

1. Drücken Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion die Taste . Auf dem Bildschirm werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Grillfunktion die Taste  oder  bzw. . Die voreingestellte Leistungsstufe ist Stufe 3.
3. Drücken Sie zur Einstellung der Leistungsstufe die Taste .
4. Drücken Sie anschließend zum Einstellen der Leistungsstufe die Tasten  oder . Sie können zwischen Stufe 3 (Maximum), Stufe 2 oder Stufe 1 (Minimum) auswählen.
5. Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Taste . Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten.
Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten  oder . Die maximale Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten.
6. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .






Heißluftfunktion


1. Drücken Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion die Taste . Auf dem Bildschirm werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Heißluftfunktion die Taste  oder < bzw. > . Die werkseitig eingestellte Temperatur beträgt 180 °C.
3. Drücken Sie zur Auswahl des Temperaturmodus die Taste .
4. Drücken Sie anschließend zum Einstellen der Temperatur die Tasten < oder > . Sie können eine Temperatur zwischen 50 und 230 Grad auswählen (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten. Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten < oder > . Die maximale Zubereitungszeit beträgt 5 Stunden.
6. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .

Grillfunktion + Umluft







1. Drücken Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion die Taste . Auf dem Bildschirm werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Grillfunktion mit Umluft die Taste < oder > . Die werkseitig eingestellte Temperatur beträgt 180 °C.
3. Drücken Sie zur Auswahl des Temperaturmodus die Taste .
4. Drücken Sie anschließend zum Einstellen der Temperatur die Tasten < oder > . Sie können eine Temperatur zwischen 35 und 180 Grad auswählen (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
5. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten. Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten < oder > . Die maximale Zubereitungszeit beträgt 5 Stunden.
6. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .

Mikrowellenfunktion + Grillfunktion







1. Drücken Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion die Taste . Auf dem Bildschirm werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Kombinationsfunktion die Tasten die Taste  oder < bzw. > .
3. Drücken Sie zur Auswahl der Grillstufe die Taste .
4. Drücken Sie zum Einstellen der Leistungsstufe die Tasten < oder > . Sie können zwischen Stufe 3 (Maximum), Stufe 2 oder Stufe 1 (Minimum) auswählen.
5. Drücken Sie zur Auswahl der Mikrowellenstufe die Taste .
6. Drücken Sie zum Einstellen der Mikrowellenleistung die Tasten < und > (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Die werksseitig eingestellte Leistung beträgt 300 W
7. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten.

8. Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten < oder > . Die maximale Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten.
9. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .



Mikrowellenfunktion + Heißluftfunktion

1. Drücken Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion die Taste . Auf dem Bildschirm werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Kombinationsfunktion  oder < bzw. > .
3. Drücken Sie zur Auswahl des Temperaturmodus die Taste . Die werkseitig eingestellte Temperatur ist 180 °C.
4. Drücken Sie anschließend zum Einstellen der Temperatur die Tasten < oder > . Sie können eine Temperatur zwischen 50 und 230 Grad auswählen (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl der Mikrowellenleistungseinstellung.
6. Drücken Sie zum Einstellen der Mikrowellenleistung die Tasten < oder > (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Die werkseitig eingestellte Leistung beträgt 300 W.
7. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten.
8. Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten < oder > . Die maximale Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten.
9. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .




Mikrowellenfunktion + Grillfunktion + Umluft

1. Drücken Sie zum Aktivieren der Mikrowellenfunktion die Taste . Auf dem Bildschirm werden „01:00“ und das Mikrowellensymbol angezeigt.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Kombinationsfunktion „MW + GRILL + FAN“ die Taste  oder die Tasten < bzw. > .
3. Drücken Sie zur Auswahl des Temperaturmodus die Taste . Die werkseitig eingestellte Temperatur ist 180 °C.
4. Drücken Sie anschließend zum Einstellen der Temperatur die Tasten < bzw. > . Sie können eine Temperatur zwischen 100 und 180 Grad auswählen (100, 105, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 110, 170, 175, 180).
5. Drücken Sie die Taste  zur Auswahl der Mikrowellenleistungseinstellung.
6. Drücken Sie zum Einstellen der Mikrowellenleistung die Tasten < bzw. > (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Die werkseitig eingestellte Leistung beträgt 300 W.
7. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten.
8. Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten < bzw. > . Die maximale Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten.
9. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .




Automatische Zubereitung

1. Wenn Sie im Standby-Modus einmal die Taste /A drücken und auf dem Bildschirm die Anzeige „*“ aufleuchtet, gelangen Sie in den Auftaumodus. Wenn Sie die Taste mehrmals drücken, können Sie zwischen verschiedenen Zubereitungsmodi, wie beispielsweise d 01, P 01, und S 01 hin und her wechseln. Sie können mit den Tasten < bzw. >, zwischen dem Auftaumenü, de Dampfeinstellung und der Einstellung ohne Dampf auswählen. Wenn der Bildschirm „A“ anzeigt, befindet sich das Gerät im Automatikmodus. Die Anzeigen für die Zubereitungszeit und die Zubereitungsdauer leuchten auf. Der Bildschirm zeigt P 01 oder S 01 an.
2. Wenn Sie nun die Taste  drücken, können Sie mit den Tasten < oder > zwischen dem „Dampfmenü“ und dem „Menü ohne Dampf“ auswählen (P 01 – P 40 oder S 01 – S 40).

Hinweise




1. Drücken Sie im „Menü ohne Dampf“ (P 01 – P 40) die Taste  zur Bestätigung der Menüauswahl. Durch Drücken der Tasten < oder > können Sie automatische Gewichts- und Zubereitungszeitanzeige auswählen.
 2. Beim „Dampfmenü“ können Sie zur Anpassung der Zubereitungszeit die Taste  drücken und diese mit den Tasten < oder > einstellen.
 3. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .
- Nach dem Beenden des „Dampfmenüs“ wird die Wasserpumpe das Wasser zurück in den Wassertank befördern. Dies kann hörbare Geräusche verursachen.
 - Nach der Verwendung des Dampfmenüs muss das Wasser, welches sich im Inneren der Mikrowelle und an der Mikrowellentür angesammelt hat, entfernt werden.
 - Wenn das Menü ein Vorheizen der Mikrowelle erfordert, sollten Sie während des Vorheizens keine Lebensmittel in die Mikrowelle legen. Erst wenn die Temperatur erreicht wurde, sollte der Zubereitungsprozess beginnen.

Auftauen

1. Drücken Sie im Standby-Modus einmal die Taste  und wählen Sie den Auftaumodus aus. Auf dem Bildschirm leuchtet die Anzeige *Δ auf und zeigt d 01, das Anfangsgewicht, die Zubereitungszeit und weitere Zeichen.
2. Drücken Sie zum Bestätigen des Auftaumodus die Taste , und wählen Sie mit den Tasten < bzw. > das Gewicht aus.
3. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .





Vorheizen

Diese Funktion wird aktiviert, wenn Sie eine der folgenden Funktionen ausgewählt haben: Heißluft, Grillfunktion + Umluft, Mikrowellenfunktion + Heißluftfunktion, Mikrowellenfunktion + Grillfunktion + Umluft.








1. Drücken Sie die Taste  button. Das Symbol für „Vorheizen“ erscheint auf der Anzeige.
2. Drücken Sie die Taste , um das Vorheizen zu starten. Wenn Die richtige Temperatur erreicht ist, piept das Gerät drei Mal. Sie können das Vorheizen durch Öffnen der Mikrowellentür oder durch Drücken der Taste  beenden.

Hinweis: Die Mikrowelle kann nur dann vorgeheizt werden, wenn einer der oben genannten Modi ausgewählt wurde. Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion deaktiviert. Legen Sie während des Vorheizens keine Lebensmittel in die Mikrowelle. Erst wenn die Temperatur erreicht wurde, sollte der Zubereitungsprozess beginnen.







Dampffunktion

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Dampfmodus im Standby-Modus die Taste . Die werkseitig eingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Das Dampfsymbol, die Minuten- und die Gradanzeige werden auf dem Bildschirm angezeigt. Des Weiteren zeigt das Tanksymbol auf der rechten Seite den aktuellen Wasserstand an (Wasser, Wasser auffüllen). Die werkseitig eingestellte Temperatur von 100 Grad leuchtet auf.
2. Drücken Sie zur Auswahl des Temperaturmodus die Taste  oder die Tasten < bzw. > (50, 60, 70, 80, 90, 100).
3. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten.
4. Passen Sie die Zubereitungszeit über die Tasten < oder > an. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten.
5. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .

Heißluftfunktion + Dampffunktion

1. Drücken Sie zum Aktivieren des Dampfmodus im Standby-Modus die Taste . Die werkseitig eingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Drücken Sie zur Auswahl des Kombinationsmodus „CONV + STEAM“ die Taste  oder die Tasten < bzw. >. Das Symbol wird auf dem Bildschirm angezeigt. Die werkseitig eingestellte Temperatur beträgt 180 Grad.
2. Drücken Sie zur Auswahl des Temperaturmodus die Taste  to enter to the temperature selection.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Temperatur die Tasten < oder > (180, 190, 200, 210, 220 Grad).
4. Drücken Sie zum Anpassen des Dampfs (10, 20, 30) die Taste  und wählen Sie mit den Tasten < bzw. > eine Dampfeinstellung aus (30 Prozent sind werkseitig eingestellt). Wenn die Dampfanzeige nicht blinkt, können Sie diese über die Taste  zum Blinken bringen und anschließend die Dampfeinstellung mit den Tasten < bzw. > anpassen.
5. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten.
6. Drücken Sie zur Auswahl der Zubereitungszeit die Tasten < bzw. >. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 90 Minuten.
7. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .



Mikrowellenfunktion + Dampffunktion



1. Drücken Sie zum Aktivieren des Dampfmodus im Standby-Modus die Taste . Die werkseitig eingestellte Zeit beträgt 10 Minuten. Drücken Sie zur Auswahl des Kombinationsmodus „MW + STEAM“ die Taste  oder < bzw. >. Zunächst wird das Symbol auf dem Bildschirm angezeigt und anschließend die Anzeige „300 W“.
2. Drücken Sie zur Auswahl der Mikrowellenleistung die Taste < bzw. >.
3. Drücken Sie zum Einstellen der Mikrowellenleistung die Tasten < oder > (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Die werkseitig eingestellte Leistung ist 300 W.
4. Drücken Sie zum Anpassen des Dampfs die Taste  und wählen Sie mit den Tasten < bzw. > eine Dampfeinstellung aus (30 Prozent sind werkseitig eingestellt). Wenn die Dampfanzeige nicht blinkt, können Sie diese über die Taste  zum Blinken bringen und anschließend die Dampfeinstellung mit den Tasten < bzw. > anpassen.
5. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten.
6. Drücken Sie zur Auswahl der Zubereitungszeit die Tasten < oder >. Die maximale Zubereitungszeit hängt von der von Ihnen eingestellten Leistung ab. Bei 900 W ist die maximale Zubereitungszeit 30 Minuten und bei allen anderen Leistungen ist die maximale Zubereitungszeit 90 Minuten.
7. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .

Das Dampfverhältnis bei unterschiedlicher Mikrowellenleistung:

Mikrowellenleistung	Dampfverhältnis
100 W	10 %, 20 %, 30 %
300 W	10 %, 20 %, 30 %, 40 %, 50 %, 60 %
450 W	10 %, 20 %, 30 %, 40 %, 50 %, 60 %, 70 %
700 W	10 %, 20 %, 30 %, 40 %, 50 %, 60 %, 70 %
900 W	10 %, 20 %, 30 %, 40 %, 50 %, 60 %, 70 %, 80 %, 90 %, 100 %

Kindersicherung

Sichern: Drücken Sie im Standby-Modus die Taste  für 3 Sekunden. Ein langes Piepen wird ertönen und das Symbol  leuchtet auf, wodurch angezeigt wird, dass die Kindersicherung aktiv ist.

Entsichern: Drücken Sie bei aktivierter Kindersicherung für 3 Sekunden die Taste . Ein langes Piepen wird ertönen und das Symbol  verschwindet vom Bildschirm, wodurch angezeigt wird, dass die Kindersicherung aktiv ist.

DAMPFMENÜ

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Forelle	S 01	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Lachsfilet	S 02	200	Dampf 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zander	S 03	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Garnelen	S 04	200	Dampf 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Heilbuttfilet	S 05	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Herzmuscheln	S 06	200	Dampf 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kabeljaufilet	S 07	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Hering	S 08	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Thunfischfilet	S 09	200	Dampf 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Krabben	S 10	2	Dampf 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	
Hähnchenschenkel	S 11	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Hühnerbrust	S 12	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Fleischbällchen	S 13	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Putenschnitzel	S 14	400	Dampf 100 °C + 300 W
		500	
		600	
		700	
		800	
Schweinefilet, ganz	S 15	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Würste	S 16	200	Dampf 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Flüssige Eier	S 17	1	Dampf 100 °C
		3	

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Eier, hart	S 18	1	Dampf 100 °C
		3	
Eier, weich	S 19	1	Dampf 100 °C
		3	
Brauner Reis + Wasser	S. 20	200 g + 400 ml	Dampf 100 °C + 450 W/ Dampf 100 °C + 300 W
		400 g + 800 ml	
Reis + Wasser	S 21	200 g + 300 ml	Dampf 100 °C + 450 W/ Dampf 100 °C + 300W
		400 g + 600 ml	
Aubergine	S 22	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bohnen	S 23	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brokkoli	S 24	200	Dampf 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Blumenkohl	S 25	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Erbsen	S 26	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kartoffeln mit Schale (ganz, klein)	S 27	1	Dampf 100 °C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Kartoffeln mit Schale (ganz, groß)	S 28	1	Dampf 100 °C + 300 W
		2	
		3	
Kartoffeln ohne Schale (Stücke)	S 29	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Karotten	S 30	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Maiskolben	S 31	2	Dampf 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Paprika	S 32	200	Dampf 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Peperoni	S 33	200	Dampf 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pilze	S 34	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Lauch	S 35	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Rosenkohl	S 36	200	Dampf 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Sellerie	S 37	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Spargel	S 38	200	Dampf 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinat	S 39	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zucchini	S 40	200	Dampf 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENÜ OHNE DAMPF

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Schokolade schmelzen	P 01	100	450 W
		150	
		200	
Butter schmelzen	P 02	100	450W
		150	
		200	
Süßkartoffel	P 03	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Huhn, ganz	P 04	800	100 W + 220 °C
		1000	
		1200	
Hähnchenschenkel	P 05	200	450 W + 220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Hähnchenflügel	P 06	200	300 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Fisch, ganz	P 07	1	100 W + 220 °C
		2	
		3	
Fischfilet	P 08	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Frische Pizza	P 09	200	Vorheizen/ 200 °C Heißluft
		300	
		400	
		500	
		600	
Tiefkühl-Pizza	P 10	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
Kuchen	P 11	400	Vorheizen/ 150 °C
		500	
		600	
Schweinebraten	P 12	400	450 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	



Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Hühnchenkebab	P 13	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Shrimps	P 14	200	Vorheizen/ 220 °C
		400	
		600	
Rindersteak	P 15	400	100 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	
Mageres Grillfleisch	P 16	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Schokoladenkekse	P 17	500	Vorheizen/ 180 °C
Zitronenkekse	P 18	400	Vorheizen/ 200 °C
Wurst	P 19	200	Vorheizen/ 220 °C
		400	
		600	
Fingerfood	P 20	200	Vorheizen/ 220 °C
		300	
		400	

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Aufwärmen	P 21	200	900 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kartoffeln	P 22	1	900 W
		2	
		3	
Getränke	P 23	1	900 W
		2	
		3	
Pasta	P 24	100 (+ 1000 ml kaltes Wasser)	700 W
		150 (+ 1000 ml kaltes Wasser)	
		200 (+ 1200 ml kaltes Wasser)	
Suppe	P 25	1	900 W
		2	
		3	
Pizza	P 26	1	900 W
		2	
		3	
Muffins	P 27	1	900 W
		2	
		3	
		4	

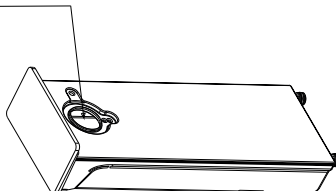
Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Haferbrei	P 28	50 + 500 ml Wasser	900 W/ 450 W
		100 + 1000 ml Wasser	
		150 + 1500 l Wasser	
Bratapfel	P 29	2	700 W
		3	
		4	
Sandwich	P 30	1	900 W
		2	
		3	
Popcorn	P 31	50	900 W
		100	
Fudge Brownies	P 32	800	100 W + 180 °C
Brot	P 33	100	Grill Stufe 3
		150	
		200	
Chicken Nuggets	P 34	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pommes	P 35	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
Heferflocken- Rosinen-Kekse	P 36	600	Vorheizen/ 180 °C
Pekanchips	P 37	500	Vorheizen/ 180 °C

Automenü	Anzeige	Gewicht	Leistung
Schokolade- Erdnuss-Kekse	P 38	500	Vorheizen/ 180 °C
Hamburger	P 39	2	100 W + 220 °C
		4	
		5	
Muffin	P 40	840 (70 g * 12)	Vorheizen/ 180 °C

Bildschirmeinstellungen


- Wenn ein Programm angepasst wurde, wird die Anpassung nach 3 Sekunden automatisch bestätigt. Dies gilt nicht für das Automatikmenü. Hier wird eine Anpassung erst nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.
- Das Gerät schaltet sich im Einstellungsmodus, Pausenmodus, Automatikmenü und Auftauprogramm automatisch aus, wenn für 5 Minuten keine Einstellung erfolgt.
- Die Lampe in der Mikrowelle leuchtet bei offener Mikrowellentür permanent.
- Die Lampe in der Mikrowelle leuchtet permanent, wenn ein Programm pausiert wird.
- Nachdem die Tür geöffnet wurde, muss nach dem Schließen der Tür die Taste  erneut gedrückt werden, um die Zubereitung fortzusetzen.
- Die Taste  kann jederzeit gedrückt werden, um den Wassertank zu öffnen.

Befüllen Sie den Tank hier mit Wasser



Hinweise zum Dampfgaren:

1. Vor dem Dampfgaren

Wenn der Tank leer ist, befüllen Sie ihn vor dem Dampfgaren. Drücken Sie die Taste . Das Warnsignal ertönt und im Bildschirm wird der niedrige Wasserstand angezeigt, was Sie daran erinnert, das Wasser wieder aufzufüllen.
Hinweis: Reinigen Sie den Wassertank, bevor Sie den Dampfgarmodus starten.

2. Während des Dampfgarens

Wenn der Wassertank, während des Dampfgarens leer wird, ertönt das Warnsignal und im Bildschirm zeigt ein Symbol den niedrigen Wasserstand an, was Sie daran erinnert, das Wasser wieder aufzufüllen. Nachdem Wasser nachgefüllt wurde, läuft der Garvorgang normal weiter.

3. Nach dem Dampfgaren

- 1- Nach dem Garvorgang, wird das Wasser aus der Dampfkammer abgezogen. Dieser Vorgang dauert etwa 1 Minute.
- 2- Während das Wasser in den Wassertank zurückgeführt wird und der Wassertank voll ist, ertönt zehnmals ein Signal, um Sie daran zu erinnern, den Wassertank zu leeren. Wenn dies geschehen ist, setzt das Gerät den Vorgang fort.

Fehlercodes

Die nachfolgenden Fehlermeldungen können während des Dämpfens auftreten:

E-06: 1-Der Wassertank ist nicht vollständig geschlossen.




E-05: Das Wassersystem funktioniert nicht richtig. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Folgende Möglichkeiten können von diesem überprüft werden.

1. Der Wassersensor ist fehlerhaft.
2. Die Wasserleitungen sind fehlerhaft.
3. Die Wasserpumpe ist fehlerhaft.
4. Der Wassertank ist fehlerhaft.

Automatisches Entkalken

Zum Erzielen des bestmöglichen Reinigungsergebnisses empfehlen wir Ihnen, die Verwendung von Natriumcitrat, welches zum gelegentlichen Entkalken von Mikrowellen verwendet werden kann. Befolgen Sie bei der Verwendung die Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung. Es wird empfohlen, das Gerät u Entkalken, nachdem die Dampffunktion insgesamt 20 Stunden verwendet wurde.

1. Schalten Sie das Gerät ein, entfernen Sie den Wassertank, befüllen Sie diesen mit 1000 ml frischem Wasser und fügen Sie die vom jeweiligen Hersteller empfohlene Menge an Entkalker hinzu.
2. Setzen Sie den Wassertank zurück in das Gerät ein.
3. Drücken Sie im Standby-Modus die Taste /A. Auf dem Bildschirm wird *0 , werksseitig eingestelltes Gewicht 0, 1, entsprechende Zubereitungszeit und „Kg“ und „Min“ angezeigt.
4. Drücken Sie mehrfach die Taste /A. Wenn die Anzeige „CLE“ aufleuchtet, bedeutet dies, dass das Gerät entkalkt werden kann. „Min“ und „20:00“ leuchten auf und das Wassertanksymbol zeigt den aktuellen Wasserstand an (Wasser, Wassertank füllen, Wassertank voll). Alle anderen Symbole werden nicht mehr angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten.
6. Entnehmen Sie den Wassertank, nachdem das Programm beendet ist und leeren Sie das Wasser aus. Reinigen Sie den Wassertank gründlich.
7. Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser und wiederholen Sie die Schritte 2 bis 6.

Hinweis: Das Entkalken sollte nicht unterbrochen werden. Wird das Programm unterbrochen, muss erneut bei Schritt 3 begonnen werden.

HINWEISE ZUM KOCHGESCHIRR

Materialien, die in der Mikrowelle verwendet werden können:

Zubehör	Anmerkungen
Aluminiumfolie	Nur zum Abdecken. Kleine, glatte Stücke können zum Abdecken von dünnen Fleisch- oder Geflügelstücken verwendet werden, um ein Zerkochen zu vermeiden. Wenn sich die Folie zu nah an den Wänden der Mikrowelle befindet, kann es zu Funkenbildung kommen. Die Folie sollte sich in einem Mindestabstand von 2,5 cm zu den Mikrowellenwänden befinden.
Hitzebeständiges Keramikgeschirr	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Die Unterseite des Keramikgeschirr muss sich mindestens 5 mm oberhalb des Bodens befinden.
Essgeschirr	Nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie kein Essgeschirr, welches Risse oder Absplitterungen aufweist.
Glaskrüge	Entfernen Sie immer den Deckel. Verwenden Sie es nur so lange, bis die Lebensmittel warm sind. Die meisten Glasgefäße sind nicht hitzebeständig und könnten zerbrechen.
Glas	Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständiges Glas. Achten Sie darauf, dass sich keine metallische Verkleidung am Glas befindet. Achten Sie darauf, dass Sie einen Schlitz offen lassen, damit eventuell entstehender Dampf entweichen kann.
Mikrowellenkochbeutel	Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Verschließen Sie den Mikrowellenkochbeutel keinesfalls mit einer Metallklemme. Achten Sie darauf, dass Sie einen Schlitz offen lassen, damit eventuell entstehender Dampf entweichen kann.
Pappteller und Pappbecher	Nur für das kurzzeitige Erwärmen geeignet. Lassen Sie diese beim Aufwärmen nicht unbeaufsichtigt.

Zubehör	Anmerkungen
Küchentücher	Zum Abdecken von Nahrungsmitteln, welche erneut aufgewärmt werden sollen, und zur Absorption von Fett. Verwenden Sie diese nur unter Aufsicht für kurzzeitige Erwärmungsvorgänge.
Backpapier	Verwenden Sie dieses als Abdeckung, um ein Spritzen zu vermeiden, oder zum Umwickeln beim Dämpfen.
Plastik	Verwenden Sie nur mikrowellene geeignetes Plastik. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers. Auf dem Plastik sollte sich die Aufschrift „mikrowellene geeignet“ befinden. Einige Plastikbehälter werden weich, wenn sich die Lebensmittel im Inneren des Behälters erhitzen. „Kochbeutel“ und fest verschlossene Plastiktüten sollten, wie auf der jeweiligen Verpackung angegeben, mit einem Schlitz versehen, durchstochen oder belüftet werden.
Frischhaltefolie	Verwenden Sie nur mikrowellene geeignete Frischhaltefolie. Verwenden Sie diese, um Lebensmittel abzudecken und dadurch die darin enthaltene Feuchtigkeit zu bewahren. Achten Sie darauf, dass die Frischhaltefolie die Lebensmittel nicht direkt berührt.
Thermometer	Verwenden Sie nur mikrowellene geeignete Thermometer (Fleischthermometer).
Wachspapier	Verwenden Sie das Wachspapier als Abdeckung, um ein Spritzen zu vermeiden und die Feuchtigkeit der Lebensmittel zu bewahren.

Materialien, die nicht in der Mikrowelle verwendet werden sollten:

Zubehör	Anmerkungen
Aluminiumblech	Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter.
Nahrungsmittelbehälter mit Metallklammer	Kann zu Funkenbildung führen. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter.
Metallzubehör oder Zubehör mit Metallbestandteilen	Metall schirmt die Lebensmittel von der Mikrowellenenergie ab. Metallrahmen können zu Funkenbildung führen.
Metallklammern	Können zu Funkenbildung führen und einen Brand im Inneren der Mikrowelle verursachen.
Papiertüten	Können einen Brand im Inneren der Mikrowelle verursachen.
Schaumstoff	Schaumstoff könnte schmelzen oder die Flüssigkeit im inneren des Schaumstoffbehälters kontaminieren, wenn er heißen Temperaturen ausgesetzt wird.
Holz	Holz trocknet bei der Verwendung in der Mikrowelle aus und kann splintern oder reißen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Wichtig: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.


- Reinigen Sie das Innere der Mikrowelle mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör auf die herkömmliche Art und Weise mit Seifenwasser.
- Der Türrahmen, die Türdichtung und anliegende Flächen müssen, wenn diese verschmutzt sind, mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen könnte.
- Reinigungshinweis: Für eine einfachere Reinigung der Mikrowelleninnenwände, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen können: Legen Sie eine halbe Zitrone in eine Schüssel und fügen Sie 300 ml Wasser hinzu. Lassen Sie die Mikrowelle für 10 Minuten auf 100 % laufen. Reiben Sie die Mikrowelle anschließend mit einem weichen trockenen Tuch sauber.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Mikrowelle beeinträchtigt den TV-Empfang	Radio- und TV-Empfang können während der Verwendung der Mikrowelle beeinträchtigt werden. Dies ist ähnlich der Beeinträchtigung durch kleine elektrische Geräte wie Mixer, Staubsauger und Ventilatoren und vollkommen normal.	
Schwaches Licht in der Mikrowelle.	Bei der Verwendung der Mikrowelle mit niedriger Leistung kann es vorkommen, dass das Licht schwach ist. Das ist normal.	
Dampf sammelt sich an der Tür, heiße Luft strömt aus den Belüftungsöffnungen.	Während der Zubereitung kann es vorkommen, dass Dampf aus den Lebensmitteln austritt. Der meiste Dampf strömt aus den Belüftungsöffnungen heraus. Es kann vorkommen und ist völlig normal, dass etwas Dampf sich an kalten Plätzen, wie der Tür, ansammelt.	
Die Mikrowelle startet versehentlich ohne Lebensmittel darin.	Es ist verboten, die Mikrowelle ohne Lebensmittel im Inneren zu verwenden, da dies sehr gefährlich ist.	
Die Mikrowelle kann nicht gestartet werden.	Das Netzstromkabel wurde nicht richtig eingesteckt.	Stecken Sie das Gerät zunächst aus und stecken Sie den Netzstecker nach 10 Sekunden wieder in die Steckdose.
	Die Sicherung ist herausgesprungen oder der Trennschalter ist aktiv.	Lassen Sie die Sicherung ersetzen oder den Trennschalter zurücksetzen (kontaktieren Sie hierfür den Kundendienst oder in ähnlicher Weise qualifiziertes Personal).
	Probleme mit der Steckdose.	Stecken Sie andere Geräte in die Steckdose, um zu testen, ob diese funktionieren.
Die Mikrowelle erhitzt sich nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Verreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer 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 hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Deutschland

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.



CONTENTS

Technical Data	44
Safety Instructions	45
Product Description	49
Installation	50
Before First Use	52
Operation	53
Clock Setting	53
Microwave Cooking	53
Microwave Power Chart	53
Grill Cooking	54
Convection Cooking	55
Grill Fan Cooking	55
Microwave + Grill Cooking	55
Microwave + Convection Cooking	56
Microwave+ Grill Fan Cooking	56
Auto Cook	57
Defrost	58
Preheating Function	58
Steam Function	58
Convection+Steam Function	58
Microwave+Steam Function	59
Lock-out Function for Children	59
Steam Menu	60
No-Steam Menu	67
Display Specification	72
Defect Codes	73
Auto Scale Removal Function	73
Disposal Considerations	78
Manufacturer & Importer (UK)	78

TECHNICAL DATA

Item number	10032639
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz
Rated input power (microwave)	1550 W
Rated output power(microwave)	900 W
Rated input power (grill)	1200 W
Rated output power (convection)	1750 W
Rated input power (steam)	1500 W
Rated input power (maximum)	3300 W
Oven capacity	34 L

SAFETY INSTRUCTIONS

Precautions to avoid possible exposure to prevent excessive microwave energy

- Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

General Instructions

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

- Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Only use the temperature probe recommended for this oven.(for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)
- The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - farm houses;
 - bed and breakfast type environments.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.
- The microwave oven is intended to be used built-in.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- Steam cleaner is not to be used.
- Surface of a storage drawer can get hot.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- When move the oven, do not carry handle.(Oven is overweight, handles are easily broken.)
- The water tank in the receiving tank, inside the oven and in the water tank should be cleaned up after each use.
- Do not use the paper cups and plastic containers with temperature resistance below 120 degrees. The glass, ceramic, stainless steel utensils can be used.
- Steam is the main heating function for this product.

- If you are heating liquid in the microwave, then you must also place a teaspoon in the container. This will ensure that the liquid does not boil suddenly after being removed from the microwave cavity.

Grounding Installation



DANGER

Electric Shock Hazard! Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.



WARNING

Electric Shock Hazard Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

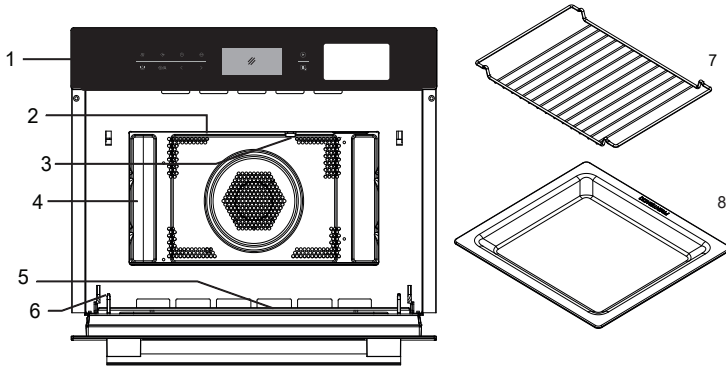
- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.
- This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.
- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- Only use an extension cord if it is absolutely necessary.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

If a long cord set or extension cord is used:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- Note, that the total ampere ratings of the equipment plugged in should not exceed the ampere rating of the cord.
- The long cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

PRODUCT DESCRIPTION

Names of oven parts and accessories



- 1 Control panel
- 2 Grill element
- 3 Light
- 4 Cavity
- 5 Door glass
- 6 Hinge
- 7 Grill rack
- 8 Grease pan

INSTALLATION

Important information about installation

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- In case a new socket is needed, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multiway strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, the connection equipment must have a contact separation in all poles that provide full disconnection, and the appliance must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The accessible surface may be hot during operation.

Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

Electrical connection

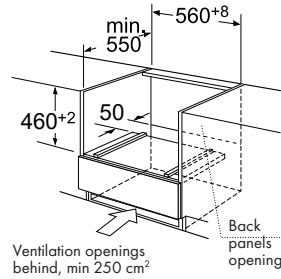
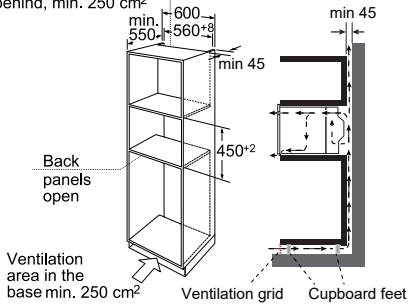
The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Installation dimensions

Ventilation openings

behind, min. 250 cm²

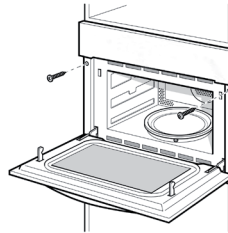
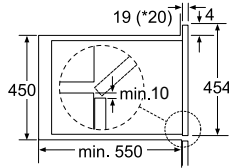
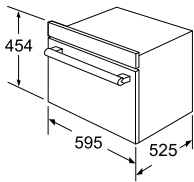


Note: There should be gap above the oven.

Building in

Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the oven with the screws that were supplied.






- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

BEFORE FIRST USE

Initial cleaning and heating

Removing the microwave oven all of the protection foil on the front.
For more information see the "CLEANING". Before the first use of the appliance.

- Remove all accessories and wash out of the microwave.
- Electric heating empty containers. New appliances typically smell when first used. Before using the electrical appliance to cook food faster to heat it helps to banish odours.
- Before heating, it is best to wipe the microwave oven interior with a damp cloth. In this way, storage and untwisting appliances accumulated in the packaging process in furnace dust or residual packing material can be removed.
- Touch  keys. Appliance turn on, the main menu appears in the display.
- Touch  to choose the convection function. Recommended temperature will be highlighted, along with microwave started directly.
- Raise the temperature to maximum temperature. This can be achieved by using adjustment keys to achieve:
- Touch  symbol next to the sensor keys. Heat the empty oven for at least an hour. When you do this, make sure that the room well ventilated. Close the door to the other room to avoid odor pervaded the house.
- Let the appliance cool down to room temperature. Then solution of neutral detergent mixed with hot water to clean inside the microwave oven, then wipe dry with a clean soft cloth. Keep the door open until completely dry in the oven.

OPERATION

Control panel



This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

Clock Setting

When the microwave oven is electrified, "00:00" will blink, buzzer will ring once.

1. Press < or > to set the right time (between 00:00 and 23:59.)
2. After you have set the right time, press ⌚. The clock has been set.

Notes

- If you want to change the time, you have to press and hold the button for 3 seconds. The actual time disappears and then the time will blink in the display. Press < or > to set the new time and press the ⌚ button.
- When you set the clock, long press < or > when adjusting 10 MIN, short press time (each time you adjust 1 MIN).
- When pressing ⚡, you could choose Microwave, Grill, Convection, Grill+Fan, MW+Convection, MW+Grill function, Microwave+Grill+Fan.

Microwave cooking

1. Press the ⚡ button to activate the microwave function. "01:00" displays and the microwave icon appears.
2. Press or mode ⚡ or < or > to select cooking mode.
3. Press ⌚ then press < or > to adjust the microwave power (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). The default power is 900 W.
4. Press ⌚, then press < or > to set the cooking time. The max. cooking time depends on the power that has been set. When the power is 900 W, the MAX. time is 30 minutes and other powers are 90 minutes.
5. Press ⏪ button to start cooking.






Microwave Power Chart

Microwave Power	100 %	80 %	50 %	30 %	20 %
Display	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W












You can see from the table below from which which foods the power levels are suitable.

Power level	Food
900 W	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
700 W	- Reheating - Cooking mushrooms, shell - Cooking dishes containing eggs and cheese
450 W	- Cooking rice, soup
300 W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
100 W	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise











Grill cooking

1. Press the  button to activate the microwave function. "01 :00" displays and the microwave icon appears.
2. Press  or < or > to select grill mode. The default grill power is the third level.
3. Press  to choose the grill level.
4. Press < or > " to select that level 3(the MAX.), level 2 or level 1 (the MIN.).
5. Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
Press < or > to select the cooking time of grill. The MAX.time is 90 minutes.
6. Press  button to start cooking.















Convection Cooking

1. Press the  button to activate the microwave function. "01 :00" displays and the microwave icon appears.
2. Press  or  or  to select convection mode. The default temperature is 180 degrees.
3. Press  to enter to the temperature mode.
4. Press  or  to select temperature. The temperature is from 50 to 230 degrees. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
5. Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes. Press  or  to select the cooking time. The MAX.time is 5 hours.
6. Press  button to start cooking.















Grill Fan Cooking

1. Press the  button to activate the microwave function. "01 :00" displays and the microwave icon appears.
2. Press  or  to select grill fan mode. The default temperature is 180 degrees.
3. Press  to enter to the temperature selection.
4. Press  or  to select the temperature . The temperature is from 35 to 180 degrees.(35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
5. Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes. Press  or  to select the cooking time. The MAX.time is 5 hours.
6. Press  button to start cooking.















Microwave + Grill Cooking

1. Press the  button to activate the microwave function. "01 :00" displays and the microwave icon appears.
2. Press  or  or  to select the " MW+GRILL" combination mode .
3. Press  to enter to the grill level selection.
4. Press  or  to select the level 3(the MAX.), level 2 or level 1 (the MIN.).
5. Press  to enter to the microwave power level selection.
6. Press  or  to select the microwave power(700 W, 450 W, 300 W, 100 W). The default power is 300 W
7. Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
8. Press  or  to select the cooking time The MAX.time is 90 minutes.
9. Press  button to start cooking.



Microwave + Convection Cooking

1. Press the  button to activate the microwave function. "01 :00" displays and the microwave icon appears.
2. Press  or  or  to select the "MW+ CONV." combination mode.
3. Press  to enter to the temperature selection. The default temperature is 180 degrees.
4. Press  or  to select the temperature between 50 to 230 degrees. (50, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230)
5. Press  to enter to the microwave power level selection.
6. Press  or  to select the microwave power (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). The default power is 300 W.
7. Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
8. Press  or  to select the cooking time. The MAX.time is 90 minutes.
9. Press  button to start cooking.




Microwave+ Grill Fan Cooking

1. Press the  button to activate the microwave function. "01 :00" displays and the microwave icon appears.
2. Press  or  or  to select the "MW+GRILL+FAN" combination mode.
3. Press  to enter to the temperature selection. The default temperature is 180 degrees.
4. Press  or  to select the temperature. The temperature is from 100 to 180 degrees. (100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)
5. Press  to enter to the microwave power level selection.
6. Press  or  to select the microwave power (700W, 450W, 300W, 100W). The default power is 300W.
7. Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
8. Press  or  to select the cooking time. The MAX.time is 90 minutes.
9. Press  button to start cooking.

Auto Cook

1. In standby mode, press /A button once, the display *0 lights, go into defrost menu mode; press the key more than once, you can switch between the different cooking types such as d01, P01, S01, at this point you can press the < or > to choose defrost, non steam menu, steam menu switches between three types of cooking.
When the display "A " lights, enter menu mode automatically, the default symbol weight, cooking time and cooking weight light; the display shows P01 or S01.
2. Press the  and flashing display shows P01 or S01, at this point, you can press" < or > select the menu type (P01-P40 or S01-S40).

Notes

1. For non-steam menu (P01-P40), press  to confirm menu selection and enter the weight of menu selection state automatically, at this point, you can press < or > choose the automatic menu weight cooking time display.
2. For the steam menu, at this time, if you need to adjust the default cooking time, you can press 9 , and makes the default cooking time of flashing, at this point, press < oder  to adjust the Cook time menu.
3. Press  button to start cooking.
 - After steam auto menu, the water pump will withdraw the water back to water tank, there will be some noise sound.
 - After steam auto menu, you need to clean the water on cavity and door panel.
 - If the menu need preheating, don't put the food in the oven during preheating. Only when the temperature is reached, can you put in the food to start cooking. temperature is reached, can you put in the food to start cooking.

Defrost

1. In standby mode, press /A' button once, select defrost mode, the display *0 lights, into auto defrost mode: display displays d01, initial weight, cooking time and cooking signs light up.
2. Press to confirm the selected defrost mode and enter the defrost weight selection state, press < or > to select automatic defrost weight cooking time display.
3. Press button to start cooking.

Preheating Function

The preheating function can be activated after you have set the functions: Convection, Grill fan ,MW-convection.MW-Grill fanPress /A button. When the preheat icon appears in the display.

1. Press /A button to start preheating. When the right temperature is reached, you will hear three beeps.
2. Press button to start preheating. You can stop the preheating by opening the oven door or by pressing the button.

Note: The preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off. During preheating, do not put the food in the oven Only when the temperature is reached, can you put in the food to start cooking.








Steam Function

1. In standby mode, press button, enter the steam mode, time lights up by default 10:00. The icon is displayed, signs light up, there is no Parallax display "10:00", "Min" and "°C "symbol lit, tank icon on the right show the current water level (Water, lack of water). The default temperature 100 lights up.
2. Press the key to switch to the temperature selected, the temperature flashes, at this point, press < or > to select a temperature (50,60,70,80,90, 100).
3. Press to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
4. Press < or > to select the cooking time . The MAX.time is 90 minutes.
5. Press button to start cooking.

Convection+Steam Function

1. In standby mode, press button, enter the steam mode, time lights up by default 10:00. Press or < or > " to select the Conv.+ Steam mode. The icon is displayed, the default temperature is 180 degrees.
2. Press to enter to the temperature selection.
3. Press < or > to select temperature .(180, 190,200,210,220 °C)
4. Press button, adjust the steam (10,20,30), and the steam display flashes, then press < or > to set steam (default 30 percent), if the steam display is not flashing, you can press the key to make it flash and then press < and > to set the steam.
5. Press to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
6. Press < or > to select the cooking time . The MAX.time is 90 minutes.
7. Press button to start cooking.

Microwave+Steam Function



1. In stand by mode, press  button, enter the steam mode, time lights up by default 10:00. Press  or < or > to select MW+Steam mode. The icon is displayed, then displays 300 W.
2. Press  to enter to the microwave power level selection.
3. Press < or > to select the microwave power (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). The default power is 300 W.
4. Press  button, adjust the steam, and the steam display flashes, then press < or > to set steam (default 30 percent), if the steam display is not flashing, you can press the  key to make it flash and then press < and > to set the steam.
5. Press  to select the time setting mode. The default time is 10 minutes.
6. Press < or > to select the cooking time . The MAX.time depends on the power that has been set When the power is 900 W, the MAX.time is 30 minutes and other powers are 90 minutes.
7. Press  button to start cooking
The ratio of the steam under different microwave

The ratio of the steam under different microwave power:

Microwave Power	Steam Ratio
100 W	10%, 20%, 30%
300 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

Lock-out Function for Children

Lock: In stand by mode, press  for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and  indicator will light.

Unlock : In locked mode, press  for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and  indicator will disappear.

STEAM MENU

Auto menu	Display	Weight	Power
Trout	S 01	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Salmon Filet	S 02	200	Steam 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pike perch	S 03	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Prawns	S 04	200	Steam 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Halibut filet	S 05	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Auto menu	Display	Weight	Power
Cockles	S 06	200	Steam 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cod filet	S 07	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Herring	S 08	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Tuna filet	S 09	200	Steam 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Crab	S 10	2	Steam 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	
Chicken leg	S 11	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Auto menu	Display	Weight	Power
Chicken breast	S 12	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Meatball	S 13	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Turkey escalope	S 14	400	Steam 100 °C + 300 W
		500	
		600	
		700	
		800	
Pork filet, whole	S 15	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Sausages	S 16	200	Steam 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Runny eggs	S 17	1	Steam 100 °C
		3	
Eggs, hard	S 18	1	Steam 100 °C

Auto menu	Display	Weight	Power
Eggs, soft	S 19	1	Steam 100 °C
		3	
Brown rice + water	S 20	200 g + 400 ml	Steam 100 °C + 450 W/ Steam 100 °C + 300W
		400 g + 800 ml	
Brown rice + water	S 21	200 g + 300 ml	Steam 100 °C + 450 W/ Steam 100 °C + 300W
		400 g + 600 ml	
Eggplant/ Aubergine	S 22	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Beans	S 23	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Broccoli	S 24	200	Steam 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Cauliflower	S 25	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Auto menu	Display	Weight	Power
Peas	S 26	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Potatoes with skin (whole, small)	S 27	1	Steam 100 °C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Potatoes with skin (whole, big)	S 28	1	Steam 100 °C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Potatoes without skin (pieces)	S 29	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Carrots	S 30	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Corn cobs	S 31	2	Steam 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	

Auto menu	Display	Weight	Power
Bell peppers	S 32	200	Steam 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Hot peppers	S 33	200	Steam 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Mushroom	S 34	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Leeks	S 35	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brussels sprouts	S 36	200	Steam 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	

Auto menu	Display	Weight	Power
Celery	S 37	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asparagus	S 38	200	Steam 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinach	S 39	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Courgette	S 40	200	Steam 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

NO-STEAM MENU

Auto menu	Display	Weight	Power
Melt chocolate	P 01	100	450 W
		150	
		200	
Melt butter	P 02	100	450W
		150	
		200	
Sweet potato	P 03	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Chicken Whole	P 04	800	100 W + 220 °C
		1000	
		1200	
Chicken leg	P 05	200	450 W + 220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Chicken Wings	P 06	200	300 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	



Auto menu	Display	Weight	Power
Fish whole	P 07	1	100 W + 220 °C
		2	
		3	
Fish steak	P 08	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Fresh pizza	P 09	200	Pre-heat/ 200 °C conv.
		300	
		400	
		500	
		600	
Frozen pizza	P 10	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		600	
Cake	P 11	400	Pre-heat/ 150 °C
		500	
		600	
Roast pork	P 12	400	450 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	

Auto menu	Display	Weight	Power
Chicken kabobs	P 13	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Shrimps	P 14	200	Pre-heat/ 220 °C
		400	
		600	
Beef steak	P 15	400	100 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	
Barbecued spareribs	P 16	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Chocolate cookies	P17	500	Pre-heat/ 180 °C
Lemon cookies	P 18	400	Pre-heat/ 200 °C
Sausage	P 19	200	Pre-heat/ 220 °C
		400	
		600	
Finger food	P 20	200	Pre-heat/ 220 °C
		300	
		400	

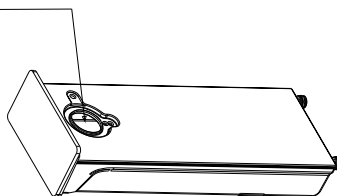
Auto menu	Display	Weight	Power
Reheat	P 21	200	900 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Potatoes	P 22	1	900 W
		2	
		3	
Beverages	P 23	1	900 W
		2	
		3	
Pasta	P 24	100 (+ 1000 ml cold water)	700 W
		150 (+ 1000 ml cold water)	
		200 (+ 1200 ml cold water)	
Soup	P 25	1	900 W
		2	
		3	
Pizza	P 26	1	900 W
		2	
		3	
Muffins		1	900 W
		2	
		3	
		4	
Oatmeal	P 28	50 + 500 ml water	900 W/ 450 W
		100 + 1000 ml water	
		150 + 1500 l water	

Auto menu	Display	Weight	Power
Baked apple	P 29	2	700 W
		3	
		4	
Sandwich	P 30	1	900 W
		2	
		3	
Popcorn	P 31	50	900 W
		100	
Fudge Brownies	P 32	800	100 W + 180 °C
Bread	P 33	100	Grill Level 3
		150	
		200	
Chicken nuggets	P 34	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Chips	P 35	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
Oatmeal raisin cookies	P 36	600	Pre-heat/ 180 °C
Pecan crisps	P 37	500	Pre-heat/ 180 °C
Peanut chocolate cookies	P 38	500	Pre-heat/ 180 °C
Hamburger	P 39	2	100 W + 220 °C
		4	
Muffin	P 40	840 (70 g * 12)	Pre-heat/ 180 °C

Display Specification


- When setting, if no other operation, it will confirm automatically after 10 seconds. Except clock setting for the first time.
- During setting program, after adjusted for 3 seconds, it will confirm automatically. Except auto menu, it will confirm after adjusted for 10 seconds.
- When the oven is in setting state or pause state, including auto menu and defrost program, if no operation in 5 minutes, it will enter into the off state.
- The oven lamp will light all the time if the door is open.
- The oven lamp will light all the time if the oven is paused.
- The  button must be pressed to continue cooking if the oven door is open during cooking process.
- The  button can be press in any state to open the water tank.

Add water to here



Steam note:

1. Before steam cooking:

Before starting the steam cooking mode, if the tank is short of water, press  button, abnormal buzzer will ring and the screen icon will show water scarcity status of water level to remind you to add water.

Note: Before starting the steam cooking mode, please clean the water tank.

2. During steam cooking:

During steam cooking mode, if the tank is short of water, abnormal buzzer will ring and the screen icon will show water scarcity status of water level to remind you to add water. After adding water, it can work normally.

3. After steam cooking:

1-After steam function is finished, the water in boiler will be withdraw to water tank.

This process lasts for about 1 minute.

2-During the process to withdraw the water back to water tank, if the water tank is full, the system will be beeping 10 times to remind you clean up the tank. After the water tank is empty, the system will continue to withdraw water.

Note: After steam cooking, please remove the water from water tank.

Defect Codes

Below defect codes may occur during steam functions :





E-06: 1-Water tank is not close well.

E-05: water system abnormal, need to contact for Engineer to check, below is the possibilities.

- 1-The water sensor is abnormal.
- 2-The water pipe is abnormal.
- 3-The water pump is abnormal.
- 4-The water tank is abnormal.

Auto Scale Removal Function

For best cleaning results, we recommend that you use detergent sodium citrate, which were randomly for descaling steam microwave oven. Follow the manufacturer's instructions on the packaging. It is suggested that descaling function should be used after the steam function has been run for 20 hours.

1. Power up the system, remove the water tank, inject 1000 ml of fresh water into the water tank, adding a pack of descaling agent.
2. Push the water tank into the appropriate location of the appliance.
3. In standby mode,  button, the display  lights, screen displays default mode d01, default weight 0.10, corresponding cooking time and " Kg ""Min" light up.
4. Press  repeatedly, when "CLE " indicator lighten, it means to enter Scale Removal function. "Min" and default time "20:00 "lighten, tank icon show the current water level (Water, lack of water, full of water), other icons disappear.
5. Press  to start the program.
6. Stay whole 1 minute after the program has finished, take out the water tank and pour the water in the tank. Thoroughly clean the water tank.
7. Replace the fresh water, repeat steps 3 to 6.

Note: the descaling process shall not be shut down. If the descaling process shut down before the end, the entire program must be started from step 3.

NOTES ON COOKWARE

Materials you can use in microwave oven:

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5 cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5 mm) above the bottom.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled „Microwave Safe“. Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. „Boiling bags“ and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat) thermometers.
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

CARE AND CLEANING

Note: Be sure to unplug the appliance from the power supply.

- Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual way in soapy water.
- The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Cleaning Tip: For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300 ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause	Suggested Solution
Microwave oven interfering TV reception.	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like TV reception mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.	
Dim oven light.	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.	
Steam accumulating on door, hot air out of vents.	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.	
Oven started accidentally without food inside.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.	
Oven cannot be started.	Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Fiche technique	80
Consignes de sécurité	81
Description de l'appareil	85
Montage	86
Avant la première utilisation	88
Utilisation	89
Réglage de l'heure	89
Fonction micro-ondes	89
Tableau des puissances du micro-ondes	90
Fonction gril	90
Fonction chaleur tournante	91
Fonction gril + chaleur tournante	91
Fonction micro-ondes + fonction gril	91
Fonction micro-ondes + fonction chaleur tournante	92
Fonction micro-ondes + fonction gril + chaleur tournante	92
Cuisson automatique	93
Décongélation	94
Préchauffage	94
Fonction vapeur	94
Fonction air chaud + fonction vapeur	94
Fonction micro-ondes + fonction vapeur	95
Verrouillage parental	96
Menu vapeur	97
Menü ohne Vapeur	104
Paramètres d'affichage	110
Codes erreurs	111
Détartrage automatique	111
Remarques sur les ustensiles de cuisson	112
Nettoyage et entretien	114
Identification et résolution des problèmes	115
Informations sur le recyclage	116
Fabricant et importateur (UK)	116

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032639
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz
Puissance d'entrée (maximum)	3300 W
Puissance d'entrée (micro-ondes)	1550 W
Puissance de sortie (micro-ondes)	900 W
Puissance d'entrée (Grill)	1200 W
Puissance de sortie (convecteur)	1750 W
Puissance d'entrée (cuiseur vapeur)	1500 W
Espace de cuisson	34 litres

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Remarques sur le rayonnement micro-ondes

- N'utilisez en aucun cas cet appareil avec la porte ouverte car vous vous exposeriez aux rayonnements nocifs des micro-ondes. Le verrouillage de sécurité ne doit pas être modifié ni rendu inopérant.
- Ne placez aucun objet entre l'avant de l'appareil et la porte et assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté ni de débris sur les joints d'étanchéité après le nettoyage.
- Si la porte ou le joint de la porte est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé tant que le dommage n'a pas été réparé par un expert.

Consignes générales de sécurité

Lisez et suivez la section „Précautions à prendre pour éviter une exposition excessive à l'énergie de rayonnement micro-ondes“.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruites par une personne responsable et de comprendre les risques et les dangers encourus.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués par des enfants qu'à partir de 8 ans et sous la surveillance d'une personne responsable.
- Assurez-vous que l'appareil et son cordon d'alimentation sont hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service clientèle ou une personne de qualification similaire pour éviter tout dommage matériel et / ou corporel.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe à l'intérieur, sinon vous risquez un choc électrique.
- Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ou de dévisser le cache de la plaque émettrice des micro-ondes, mais contactez le service clientèle ou une personne de même qualification afin d'éviter des dommages matériels et / ou corporels.
- Si les joints de la porte ou la porte elle-même sont endommagés, ne réutilisez pas l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par une personne qualifiée.
- Ne faites jamais chauffer les liquides et autres aliments dans un récipient fermé car ils pourraient exploser.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en carton, cela pourrait provoquer un incendie.
- Utilisez uniquement des accessoires allant au micro-ondes.
- En cas de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la fiche de la prise de courant. Laissez la porte du four à micro-ondes fermée pour étouffer les flammes.
- Le réchauffage des boissons au micro-ondes peut déclencher une ébullition retardée. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.

- Lorsque vous réchauffez des biberons ou des tasses pour bébés, remuez-les ou secouez-les après le chauffage et vérifiez la température pour éviter des brûlures à votre bébé.
- Les œufs durs et les œufs à la coque ne doivent jamais être chauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser même après la fin de cuisson au micro-ondes.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement et tout reste de nourriture retiré.
- Ne pas maintenir l'appareil propre peut entraîner une usure de ses surfaces, ce qui peut raccourcir sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- Utilisez uniquement la sonde recommandée pour le contrôle de la température (pour les micro-ondes équipés de l'option d'utilisation d'une sonde).
- Les micro-ondes avec une porte décorative ne doivent être utilisés qu'avec la porte décorative ouverte.
- Cet appareil ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et similaires. Ceux-ci incluent, entre autres : :
 - Cuisines des collaborateurs dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail
 - Clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels
 - Auberges
 - Bed & Breakfasts
- Ce micro-ondes est destiné à réchauffer les aliments et les boissons. Déshydrater des aliments ou sécher des vêtements, ou réchauffer un coussin chauffant, des chaussons, éponges, vêtements humides et similaires peut provoquer des blessures voire un incendie.
- Les récipients métalliques contenant des boissons ou des aliments ne doivent pas être chauffés au micro-ondes.
- Les nettoyeurs vapeurs ne sont pas adaptés au nettoyage de cet appareil et ne doivent pas être utilisés.
- Cet appareil est destiné à une installation encastrée.
- Les enfants ne sont autorisés à utiliser le mode combiné que sous la surveillance d'adultes en raison des hautes températures générées.
- La surface de la niche d'encastrement qui accueille le micro-ondes peut devenir très chaude.
- Les pièces accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et ne touchez en aucun cas les éléments chauffants à l'intérieur de celui-ci.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe (cela ne concerne pas les appareils équipés d'origine d'une porte décorative).
- Pour nettoyer la porte du micro-ondes, n'utilisez aucun produit agressif ni de grattoir coupant, car cela peut rayer la surface vitrée et provoquer à terme un bris de glace.
- Ne portez jamais l'appareil par les poignées lorsque vous le déplacez (l'appareil est très lourd et les poignées se casseraient facilement).
- L'eau du récipient de liquide à l'intérieur du micro-ondes doit être changée après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de gobelets en papier ni de récipients en plastique dont la résistance à la température est inférieure à 120 degrés. Les accessoires en verre, en céramique et en inox peuvent être utilisés.

- La vapeur est la principale fonction de chauffage de cet appareil.
- Si vous chauffez un liquide au micro-ondes, mettez également mettre une cuillère à café dans le récipient. Cela garantira que le liquide ne soit pas trop chaud lorsque vous le retirerez du micro-ondes.

Mise à la terre de l'appareil



DANGER

Risque d'électrocution ! Toucher certains composants à l'intérieur de l'appareil peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.



MISE EN GARDE

Risque d'électrocution ! Une mise à la terre insuffisante de l'appareil peut entraîner un choc électrique. Ne branchez pas l'appareil dans la prise de courant tant qu'il n'est pas correctement mis à la terre et installé.

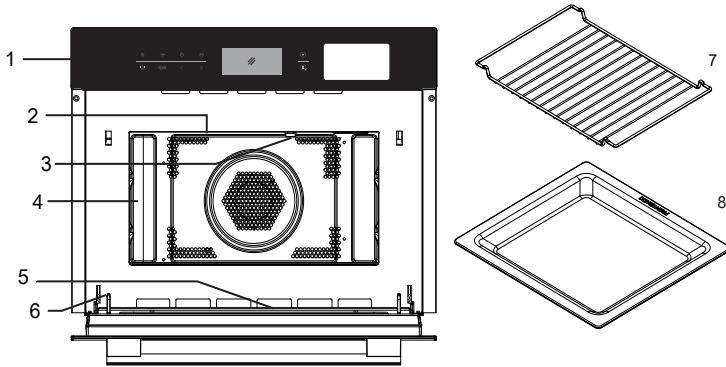
- Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant électrique de s'évacuer par un chemin de moindre résistance (fil de secours).
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de terre et d'une prise de courant mise à la terre. La fiche secteur ne doit être branchée que sur une prise correctement installée et mise à la terre.
- Consultez votre centre de service ou un électricien qualifié si vous n'avez pas bien compris les instructions de mise à la terre ou si vous n'êtes pas sûr que l'appareil soit correctement mis à la terre.
- Si possible, n'utilisez pas de rallonge.
- La livraison comprend un câble d'alimentation court pour réduire le risque pour les personnes de s'y accrocher ou de trébucher dessus.

Si vous avez besoin d'utiliser un câble plus long ou une rallonge :

- La tension indiquée pour la rallonge doit être au moins égale à celle de l'appareil.
- L'intensité nominale de l'appareil connecté ne doit pas dépasser l'intensité maximale du cordon d'alimentation.
- Le câble le plus long doit être placé de manière à ne pas pendre du bord de la table ou de la tablette et ne risque pas de tirer de jeunes enfants ni d'être déplacé dans des endroits où il pourrait présenter un risque de chute.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Éléments de l'appareil et accessoires



- 1 Panneau de commande
- 2 Gril
- 3 Eclairage
- 4 Intérieur du micro-ondes
- 5 Porte vitrée
- 6 Suspension
- 7 Grille de cuisson
- 8 Plaque de récupération des graisses

MONTAGE

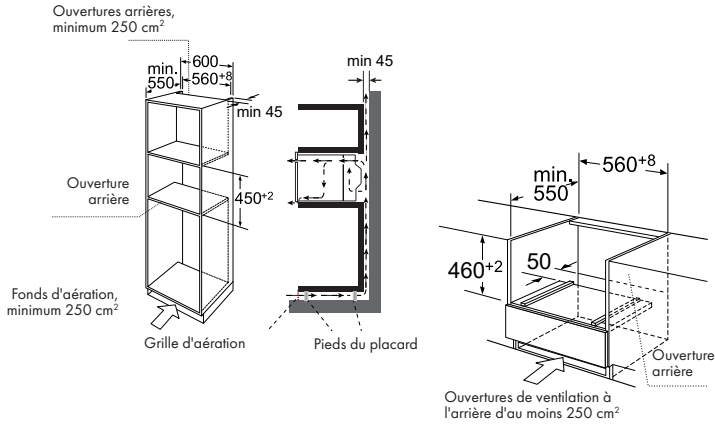
Remarques importantes pour l'installation

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'en environnement domestique.
- Respectez les instructions données dans le mode d'emploi et notez que l'appareil doit être installé par un électricien qualifié.
- L'appareil est équipé d'une prise d'alimentation et ne peut être branché qu'à une prise de courant correctement mise à la terre.
- Si une nouvelle prise est nécessaire, l'installation et le branchement du câble ne doivent être effectués que par un électricien qualifié. Si la fiche n'est plus librement accessible après l'installation du four à micro-ondes, l'appareil doit être équipé d'un dispositif séparateur multipolaire avec un intervalle de contact d'au moins 3 mm.
- Les adaptateurs, prises multiples et rallonges ne doivent pas être utilisés. Une surcharge peut provoquer un incendie.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation secteur et d'une fiche secteur, les accessoires de raccordement doivent être reliés par un dispositif de déconnexion multipolaire.
- L'appareil doit être intégré dans le câblage fixe conformément aux instructions de connexion.
- Les surfaces accessibles de l'équipement peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation..

Remarques importantes pour l'encastrement

- Cet appareil ne doit être utilisé dans la cuisine que lorsqu'il est complètement installé.
- L'appareil ne doit pas être placé sur le comptoir ou dans un placard.
- Le placard sélectionné pour l'installation ne doit pas avoir de panneau arrière derrière l'appareil.
- Il doit y avoir un espace d'au moins 45 mm entre le mur, le bas et l'arrière de l'appareil.
- La niche d'encastrement doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm² à l'avant. Raccourcissez la planche inférieure ou installez une grille de ventilation.
- Les ouvertures de ventilation de l'appareil ne doivent pas être obstruées.
- Une utilisation sûre de l'appareil ne peut être garantie que si l'appareil a été installé conformément à ce mode d'emploi.
- L'utilisateur du micro-ondes est responsable des dommages causés par une installation incorrecte.
- Le placard dans lequel le micro-ondes est installé doit résister à la chaleur jusqu'à 90 °C.

Mesures pour l'installation

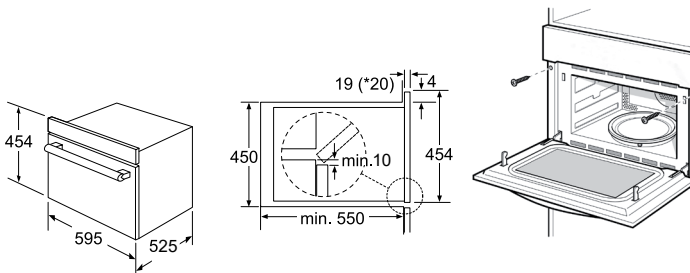


Hinweis: Oberhalb der Mikrowelle sollte eine Lücke gelassen werden.

Encastrement du micro-ondes

Ne tenez pas et ne transportez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne supporte pas le poids du micro-ondes et peut donc se casser.




1. Poussez délicatement le micro-ondes dans l'ouverture prévue. Assurez-vous que le micro-ondes est au milieu.
2. Ouvrez la porte et fixez le four à micro-ondes avec les vis fournies.



- Insérez complètement l'appareil en vous assurant qu'il est centré.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre la surface de travail et l'appareil ne doit pas être obturé par des bandes supplémentaires.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le film protecteur de l'avant de l'appareil. Pour plus d'informations, voir la section „Nettoyage et entretien“.

- Retirez tous les accessoires et nettoyez-les à l'extérieur du micro-ondes.
- Chauffez les contenants vides. Les nouveaux appareils émettent généralement une odeur lors de la première utilisation. Avant d'utiliser l'appareil pour cuire des aliments, vous devez les réchauffer pour que les odeurs disparaissent plus rapidement.
- Avant de faire chauffer l'appareil, il est recommandé d'essuyer l'intérieur du four à micro-ondes avec un chiffon humide. Cela permet d'éliminer les résidus d'emballage et la poussière de l'appareil.
- Touchez le bouton  pour allumer l'appareil. Après la mise en marche, le menu principal apparaît à l'écran.
- Touchez le bouton , pour activer la fonction air chaud. La température recommandée s'affiche immédiatement après le démarrage du micro-ondes.
- Réglez la température maximale à l'aide des boutons :
- Appuyez sur le bouton  Chauffez le four vide pendant au moins une heure. Assurez-vous que la pièce est correctement ventilée pendant cette période.
- Fermez la porte des autres pièces afin que l'odeur ne se propage pas.
- Laissez l'appareil refroidir à température ambiante. Utilisez ensuite une solution de détergent neutre et d'eau chaude pour nettoyer l'intérieur du four à micro-ondes. Puis essuyez l'intérieur avec un chiffon doux et propre. Laissez la porte du micro-ondes ouverte jusqu'à ce que l'intérieur soit complètement sec.

UTILISATION

Utilisation



Ce four à micro-ondes est équipé des dernières commandes pour vous offrir le meilleur réglage possible, adapté à vos besoins.

Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez le four à micro-ondes sur le secteur, "00:00" clignote à l'écran et la sonnerie retentit une fois.

1. Appuyez sur les touches < ou > pour régler l'heure (réglez une heure entre 00:00 et 23:59).
2. Après avoir réglé l'heure exacte, appuyez sur la touche ⌚. L'heure est maintenant réglée.

Remarques

- Si vous voulez changer l'heure, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. L'heure actuelle disparaît de l'écran et l'affichage de l'heure clignote. Pour régler la nouvelle heure, appuyez sur les touches < ou > und drücken Sie zum Bestätigen Ihrer Auswahl die Taste ⌚.
- Wenn Sie beim Einstellen der Uhrzeit die Tasten < oder > | puis sur la touche pour confirmer votre sélection.
- En appuyant sur la touche ☼ vous pouvez sélectionner micro-ondes, grill, air chaud, grill + chaleur tournante, micro-ondes + chaleur tournante, micro-ondes + grill, micro-ondes + grill + chaleur tournante.

Fonction micro-ondes

1. Appuyez sur la touche ☼. L'écran affiche "01:00" et l'icône du micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche < ou > .
3. Appuyez sur la touche (+) oder < bzw. > (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Die werksseitig eingestellte Leistung ist 900 W.
4. Appuyez sur la touche ⌚ puis sur les touches < ou > pour définir le temps de cuisson qui dépend de la puissance sélectionnée. Si vous avez choisi une puissance de 900 W, le temps de cuisson maximum est de 30 minutes. À des puissances inférieures, le temps de préparation maximum peut aller jusqu'à 90 minutes..
5. Appuyez sur la touche ⏪ pour lancer la cuisson.





Tableau des puissances du micro-ondes

Puissance du micro-ondes	100 %	80 %	50 %	30 %	20 %
Affichage	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W





Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir les correspondances entre les aliments et les niveaux de puissance.

Niveau de puissance	Aliment
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Pour faire bouillir ou chauffer de l'eau • Cuisson de poulet, poisson, légumes
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Réchauffage • Cuisson des champignons et des fruits de mer • Cuisson des plats contenant des œufs et du fromage
450 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson du riz et de la soupe
300 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation • Pour faire fondre du beurre ou du chocolat
100 W	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation des aliments sensibles • Décongélation des aliments aux formes irrégulières • Pour ramollir de la crème glacée • Pour faire lever une pâte





Fonction gril

1. Appuyez sur la touche  pour activer la fonction micro-ondes. L'écran affiche "01:00" et l'icône du micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner la fonction gril. Le niveau de puissance par défaut est le niveau 3.
3. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur la touche  pour choisir le niveau de gril.
4. Ensuite, appuyez sur < ou > . Pour régler le niveau de puissance. Vous pouvez choisir entre le niveau 3 (maximum), le niveau 2 et le niveau 1 (minimum).
5. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson par défaut est de 10 minutes.
Appuyez sur les touches < ou > pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 90 minutes.
6. Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.






Fonction chaleur tournante

1. Appuyez sur la touche  pour activer la fonction micro-ondes. L'écran affiche "01:00" et l'icône du micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche < ou > . pour sélectionner la fonction air chaud. La température réglée en usine est de 180 °C.
3. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le mode de température.
4. Appuyez ensuite sur la touche < ou > . pour régler la température. Vous pouvez sélectionner une température entre 50 et 230 degrés (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglé en usine est de 10 minutes. Appuyez < ou > . sur les boutons ou pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 5 heures.
6. Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.














Fonction gril + chaleur tournante

1. Appuyez sur la touche  pour activer la fonction micro-ondes. L'écran affiche "01:00" et l'icône du micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche < ou > . pour sélectionner la fonction gril avec chaleur tournante. La température réglée en usine est de 180 °C.
3. Appuyez sur la touche .
4. Appuyez ensuite sur les touches pour régler la température < ou > sélectionnez une température comprise entre 35 et 180 degrés (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180)..
5. Drücken Sie die Taste  zum Einstellen der Zubereitungszeit. Die werkseitig eingestellte Zubereitungszeit beträgt 10 Minuten. Drücken Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit die Tasten < oder > . Die maximale Zubereitungszeit beträgt 5 Stunden.
6. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste .














Fonction micro-ondes + fonction gril

1. Appuyez sur la touche pour activer la fonction micro-ondes  . L'écran affiche "01:00" et l'icône du micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner la fonction de combinaison.
3. Appuyez sur  pour sélectionner le niveau du gril.
4. Appuyez sur la touche < ou > pour régler le niveau de puissance. Vous pouvez choisir entre le niveau 3 (maximum), le niveau 2 et le niveau 1 (minimum).
5. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le niveau du micro-ondes.
6. Appuyez sur les touches < et > pour régler la puissance du micro-ondes (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance réglée en usine est de 300 W.
7. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglé en usine est de 10 minutes.
8. Appuyez sur les touches < ou > pour définir le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 90 minutes.
9. Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.



Fonction micro-ondes + fonction chaleur tournante

1. Appuyez sur la touche  pour activer la fonction micro-ondes. "01:00" et l'icône du micro-ondes apparaissent à l'écran.
2. Appuyez sur  ou .
3. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le mode de température. La température réglée en usine est de 180 °C.
4. Appuyez ensuite sur la touche  ou  pour régler la température. Vous pouvez sélectionner une température entre 50 et 230 degrés (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Appuyez sur la touche  zur Auswahl der Mikrowellenleistungseinstellung.
6. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la puissance du micro-ondes. (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance réglée en usine est de 300 W.
7. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglé en usine est de 10 minutes.
8. Appuyez sur les touches  ou  pour définir le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 90 minutes.
9. Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.




Fonction micro-ondes + fonction gril + chaleur tournante

1. Appuyez sur la touche  pour activer la fonction micro-ondes. L'écran affiche "01:00" et l'icône du micro-ondes.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour sélectionner la fonction de combinaison "MW + GRILL + FAN".
3. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le mode de température. La température réglée en usine est de 180 °C.
4. Appuyez ensuite sur les touches  ou  pour régler la température. Vous pouvez choisir une température entre 100 et 180 degrés (100, 5, 105, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 110, 170, 175, 180).
5. Appuyez sur la touche , pour sélectionner le réglage de la puissance du micro-ondes.
6. Appuyez sur les touches  ou  ou pour régler la puissance du micro-ondes (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance réglée en usine est de 300 W.
7. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de cuisson. Le temps de cuisson réglé en usine est de 10 minutes.
8. Appuyez sur les touches  bzw.  pour définir le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum est de 90 minutes.
9. Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.

Cuisson automatique

1. Appuyez une fois sur la touche /A en mode veille, le voyant "*" s'allume à l'écran, vous accédez au mode de décongélation.
Appuyez plusieurs fois sur la touche pour basculer entre différents modes de préparation, tels que d 01, p 01 et s 01. Vous pouvez sélectionner avec les touches < ou > , entre le menu d'ouverture, le réglage de vapeur et le réglage sans vapeur. Lorsque l'écran affiche "A", l'appareil est en mode automatique. Les indicateurs de la durée et du temps de préparation s'allument. L'écran affiche P 01 ou S 01.
2. Appuyez sur la touche  pour afficher P01 ou S01 sur l'écran clignotant. Vous pouvez alors appuyer sur < ou > pour choisir entre le "menu Vapeur" et le "menu sans de vapeur" (P 01 - P 40 ou S 01 - S 40).

Remarques

1. Dans le menu "sans de vapeur" (P 01 - P 40), appuyez sur la touche  pour confirmer la sélection du menu. Appuyez sur les touches pour sélectionner l'affichage automatique du poids et du temps de cuisson.
 2. Avec le "menu vapeur", appuyer sur la touche  pour régler le temps de cuisson et le régler avec les touches < ou > .
 3. Appuyez sur la touche  pour lancer la cuisson.
- A la fin du "menu vapeur", la pompe renvoie l'eau dans le réservoir. Cela peut provoquer un bruit audible.
 - Après avoir utilisé le menu vapeur, l'eau qui s'est accumulée à l'intérieur du micro-ondes et sur la porte du micro-ondes doit être éliminée.
 - Si le menu nécessite le préchauffage du four à micro-ondes, ne mettez pas d'aliments au four pendant celui-ci. Le processus de préparation ne commence que lorsque la température est atteinte.

Décongélation

1. En mode veille, appuyez une fois sur la touche /A' et sélectionnez le mode de décongélation. Le voyant *Δ s'allume à l'écran et indique d 01, le poids initial, le temps de préparation et d'autres caractères.
2. Pour confirmer le mode de décongélation, appuyez sur la touche et utilisez les touches < ou > pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche pour commencer la cuisson.

Préchauffage

Cette fonction est activée lorsque vous choisissez l'une des fonctions suivantes : Chaleur tournante, fonction gril + chaleur tournante, fonction micro-ondes + chaleur tournante, fonction micro-ondes + fonction gril + chaleur tournante.

1. Appuyez sur la touche /A L'icône "Préchauffage" apparaît à l'écran.
2. Appuyez sur la touche , pour commencer le préchauffage. Lorsque la température correcte est atteinte, l'appareil émet trois bips sonores. Vous pouvez arrêter le préchauffage en ouvrant la porte du four à micro-ondes ou en appuyant sur la touche .






Remarque : le micro-ondes ne peut préchauffer que si l'un des modes ci-dessus est sélectionné. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est désactivée. Ne mettez pas les aliments au micro-ondes pendant le préchauffage. Le processus de préparation ne commence que lorsque la température est atteinte.

Fonction vapeur






1. Pour activer le mode vapeur en mode veille, appuyez sur la touche . La durée réglée en usine est de 10 minutes. L'icône de vapeur, les indicateurs de minutes et de degrés s'affichent à l'écran. De plus, le symbole de réservoir sur le côté droit indique le niveau d'eau actuel (eau, refaire le plein d'eau). La température par défaut de 100 degrés s'allume.
2. Pour sélectionner le mode de température, appuyez sur la touche ou < ou > sur (50, 60, 70, 80, 90, 100).
3. Appuyez sur la touche pour régler le temps de préparation. Le temps de préparation par défaut est de 10 minutes.
4. Ajustez le temps de préparation avec les touches < ou >. Le temps de préparation maximum est de 90 minutes.
5. Appuyez sur la touche pour lancer la cuisson.

Fonction air chaud + fonction vapeur

1. Pour activer le mode vapeur en mode veille, appuyez sur la touche . La durée réglée en usine est de 10 minutes. Pour sélectionner le mode combiné "CONV + STEAM", appuyez sur la touche ou sur les touches < ou >. L'icône s'affiche à l'écran. La température réglée en usine est de 180 degrés.

2. Pour sélectionner le mode de température, appuyez sur la touche  pour entrer dans la sélection de température.
3. Appuyez sur la touche < ou > (180, 190, 200, 210, 220 Grad).
4. Pour régler la vapeur (10, 20, 30), appuyez sur la touche  et utilisez les touches < ou > to set steam (default 30 percent). Si l'indicateur de vapeur ne clignote pas, appuyez sur la touche . Appuyez < ou >) pour sélectionner un réglage de vapeur (30 % par défaut). Si l'indicateur de vapeur ne clignote pas, appuyez sur la touche.
5. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de préparation. Le temps de préparation réglé en usine est de 10 minutes.
6. Appuyez sur les touche < ou > . Pour sélectionner le temps de préparation. Le temps de préparation maximum est de 90 minutes.
7. Appuyez sur la touche .



Fonction micro-ondes + fonction vapeur



1. Pour activer le mode vapeur en mode veille, appuyez sur la touche . Le temps réglé en usine est de 10 minutes. Appuyez sur la touche < ou > .pour sélectionner le mode de combinaison "MW + STEAM". Tout d'abord, l'icône s'affiche à l'écran, puis "300 W".
2. Appuyez sur la touch < ou > pour sélectionner la puissance du micro-ondes.
3. Appuyez sur la touche < ou > ou pour régler la puissance du micro-ondes (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La puissance réglée en usine est de 300 W.
4. Pour régler la vapeur, appuyez sur la touche  et utilisez les touches < ou > pour sélectionner un réglage de vapeur (30 % par défaut). Si l'indicateur de vapeur ne clignote pas, appuyez sur la touche < ou > puis utiliser les touches  pour régler la vapeur.
5. Appuyez sur la touche  pour régler le temps de préparation. Le temps de préparation par défaut est de 10 minutes.
6. Appuyez sur la touche < ou > pour sélectionner le temps de cuisson. Le temps de cuisson maximum dépend de la puissance que vous avez réglée. À 900 W, le temps de préparation maximum est de 30 minutes et pour toutes les autres préparations, la durée maximum est de 90 minutes.
7. Appuyez sur la touche  pour lancer la préparation.

Proportion de vapeur à différentes puissances de micro-ondes:

Mikrowellenleistung	Proportion de vapeur
100 W	10%, 20%, 30%
300 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

Verrouillage parental

Pour verrouiller : En mode veille, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Un bip long retentit et l'icône  s'allume, indiquant que le verrouillage parental est actif.

Pour déverrouiller: Lorsque le verrouillage parental est activé, appuyez  pendant 3 secondes. Un bip long retentit et l'icône  disparaît de l'écran, indiquant que le verrouillage parental est désactivé.

MENU VAPEUR

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Truite	S 01	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet de saumon	S 02	200	Vapeur 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Sandre	S 03	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Crevettes	S 04	200	Vapeur 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Flétan	S 05	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Coques	S 06	200	Vapeur 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet de cabillaud	S 07	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Hareng	S 08	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filet de thon	S 09	200	Vapeur 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Crabes	S 10	2	Vapeur 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	
Cuisses de poulet	S 11	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Blanc de poulet	S 12	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Boulettes de viande	S 13	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Escalope de dinde	S 14	400	Vapeur 100 °C + 300 W
		500	
		600	
		700	
		800	
Filet de porc entier	S 15	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Saucisses	S 16	200	Vapeur 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Œufs liquides	S 17	1	Vapeur 100 °C

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Œufs durs	S 18	1	Vapeur 100 °C
		3	
Œufs frais	S 19	1	Vapeur 100 °C
		3	
Riz brun + eau	S. 20	200 g + 400 ml	Vapeur 100 °C + 450 W/ Vapeur 100 °C + 300 W
Riz + eau	S 21	200 g + 300 ml	Vapeur 100 °C + 450 W/ Vapeur 100 °C + 300W
		400 g + 600 ml	
Aubergine	S 22	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Haricots	S 23	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brocoli	S 24	200	Vapeur 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Chou-fleur	S 25	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Pois	S 26	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Petites pommes de terre entières	S 27	1	Vapeur 100 °C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Grosses pommes de terre entières	S 28	1	Vapeur 100 °C + 300 W
		2	
		3	
Pommes de terre pelées (en morceaux)	S 29	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Carottes	S 30	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Epis de maïs	S 31	2	Vapeur 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Poivrons	S 32	200	Vapeur 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Peperoni	S 33	200	Vapeur 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Champignons	S 34	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Poireau	S 35	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Choux de Bruxelles	S 36	200	Vapeur 100 °C
		300	
		400	
		500	

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Sellerie	S 37	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asperges	S 38	200	Vapeur 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Epinards	S 39	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Courgettes	S 40	200	Vapeur 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	

MENÜ OHNE VAPEUR

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Pour fondre du chocolat	P 01	100	450 W
		150	
		200	
Pour fondre du beurre	P 02	100	450W
		150	
		200	
Patates douces	P 03	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Poulet entier	P 04	800	100 W + 220 °C
		1000	
		1200	
Cuisses de poulet	P 05	200	450 W + 220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Ailes de poulet	P 06	200	300 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Poisson entier	P 07	1	100 W + 220 °C
		2	
		3	
Filet de poisson	P 08	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pizza fraîche	P 09	200	Préchauffage/ 200 °C Chaleur tournante
		300	
		400	
		500	
		600	
Pizza surgelée	P 10	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
Gâteau	P 11	400	Préchauffage/ 150 °C
		500	
		600	
Rôti de porc	P 12	400	450 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	



Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Kebab de poulet	P 13	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Crevettes	P 14	200	Préchauffage/ 220 °C
		400	
		600	
Steak	P 15	400	100 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	
Viande grillée maigre	P 16	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Biscuits au chocolat	P 17	500	Préchauffage/ 180 °C
Biscuits au citron	P 18	400	Préchauffage/ 200 °C
Saucisse	P 19	200	Préchauffage/ 220 °C
		400	
		600	
Sur le pouce	P 20	200	Préchauffage/ 220 °C
		300	

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Réchauffage	P 21	200	900 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pommes de terre	P 22	1	900 W
		2	
		3	
Boissons	P 23	1	900 W
		2	
		3	
Pâtes	P 24	100 (+ 1000 ml eau froide)	700 W
		150 (+ 1000 ml eau froide)	
		200 (+ 1200 ml eau froide)	
Soupe	P 25	1	900 W
		2	
		3	
Pizza	P 26	1	900 W
		2	
		3	
Muffins	P 27	1	900 W
		2	
		3	

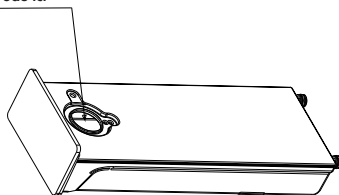
Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Porridge	P 28	50 + 500 ml Wasser	900 W/ 450 W
		100 + 1000 ml Wasser	
		150 + 1500 l Wasser	
Pommes sautées	P 29	2	700 W
		3	
		4	
Sandwich	P 30	1	900 W
		2	
		3	
Popcorn	P 31	50	900 W
		100	
Fudge Brownies	P 32	800	100 W + 180 °C
Pain	P 33	100	Grill Stufe 3
		150	
		200	
Nuggets de poulet	P 34	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Frites	P 35	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
Cookies aux flocons d'avoine et aux raisins	P 36	600	Préchauffage/ 180 °C
Chips de pécan	P 37	500	Préchauffage/ 180 °C

Menu auto	Affichage	Poids	Puissance
Biscuits chocolat noisette	P 38	500	Préchauffage/ 180 °C
Hamburger	P 39	2	100 W + 220 °C
		4	
		5	
Muffin	P 40	840 (70 g * 12)	Préchauffage/ 180 °C

Paramètres d'affichage


- Lorsque vous avez réglé un programme, votre réglage est automatiquement confirmé au bout de 3 secondes. Ceci ne s'applique pas au menu automatique. Ici, le réglage est automatiquement confirmé au bout de 10 secondes.
- L'appareil s'éteint automatiquement en mode réglage, mode pause, menu auto et programme de dégivrage si aucun réglage n'est effectué dans les 5 minutes.
- La lampe du micro-ondes reste allumée en permanence quand la porte du four est ouverte.
- Si vous ouvrez la porte, appuyez à nouveau sur la touche  erneut gedrückt werden, um die Zubereitung fortzusetzen.
- Die Taste  kann jederzeit gedrückt werden, um den Wassertank zu öffnen.

Remplissez le réservoir d'eau ici



Remarques sur la cuisson vapeur :

1. Avant la cuisson vapeur

Si le réservoir est vide, remplissez-le avant une cuisson vapeur. Appuyez sur la touche . L'avertissement retentit et le niveau d'eau bas s'affiche à l'écran, vous rappelant de faire l'appoint en eau. Remarque : nettoyez le réservoir d'eau avant de commencer une cuisson à la vapeur.

2. Pendant la cuisson vapeur

Lorsque le réservoir d'eau se vide pendant la cuisson à la vapeur, l'alarme retentit et une icône indique un niveau d'eau bas sur l'écran, vous rappelant qu'il faut remplir le réservoir d'eau. Après avoir ajouté de l'eau, la cuisson continue normalement.

3. En fin de cuisson vapeur

Après la cuisson, l'eau est extraite de la chambre à vapeur.

Ce processus prend environ 1 minute.

Pendant que l'eau retourne dans le réservoir et si celui-ci est plein, un signal sonore retentit dix fois pour vous rappeler de vider le réservoir d'eau. Une fois que cela est fait, l'appareil poursuit le processus.

Codes erreurs

Les messages d'erreur suivants peuvent se produire pendant la cuisson vapeur:

E-06: 1-le réservoir d'eau n'est pas bien fermé.

E-05: Le système d'eau ne fonctionne pas correctement. Contactez le service client.




1. Le capteur d'eau est défectueux.
2. Les conduites d'eau sont défectueuses.

La pompe à eau est défectueuse.

Le réservoir d'eau est défectueux.

Détartrage automatique

Pour obtenir les meilleurs résultats de nettoyage possibles, nous vous recommandons d'utiliser du citrate de sodium qui sert à détartrer de temps en temps les micro-ondes. Lors de l'utilisation, suivez les instructions du fabricant sur l'emballage. Il est recommandé de détartrer l'appareil après 20 heures d'utilisation de la fonction vapeur.

1. Allumez l'appareil, retirez le réservoir d'eau, remplissez-le avec 1000 ml d'eau fraîche et ajoutez la quantité de détartrant recommandée par le fabricant.
2. Insérez le réservoir d'eau dans l'appareil.
3. En mode veille, appuyez sur  l'écran indique , le poids de 0,1 par défaut, le temps de préparation et les "Kg" et "Min".
4. Appuyez plusieurs fois sur la touche  . Si le voyant "CLE" s'allume, cela signifie que l'appareil peut être détartré. "Min" et "20:00" s'allument et le symbole du réservoir d'eau indique le niveau d'eau actuel (eau, remplissage du réservoir d'eau, réservoir d'eau plein). Tous les autres symboles sont éteints.
5. Appuyez sur la touche , pour lancer le programme.
6. Retirez le réservoir d'eau une fois le programme terminé et videz l'eau. Nettoyez le réservoir d'eau à fond.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche et répétez les étapes 2 à 6.

Remarque : Le détartrage ne doit pas être interrompu. Si le programme est interrompu, vous devez recommencer à partir de l'étape 3.

REMARQUES SUR LES USTENSILES DE CUISSON

Matériaux pouvant être utilisés dans le micro-ondes :

Accessoire	Remarques
Papier d'aluminium	Seulement pour couvrir. Des petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour recouvrir les émincés de viande ou de volaille afin d'éviter une cuisson excessive. Si le film est trop proche des parois du four à micro-ondes, des étincelles peuvent se produire. La feuille doit être à au moins 2,5 cm des parois du four à micro-ondes.
Vaisselle en céramique supportant la chaleur	Suivez les instructions du fabricant. Le fond de la vaisselle en céramique doit être à au moins 5 mm du fond de l'appareil.
Assiettes	Utilisez uniquement de la vaisselle allant au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de vaisselle fissurée ou ébréchée.
Carafes en verre	Toujours retirer le couvercle. Utilisez-le seulement jusqu'à ce que la nourriture soit chaude. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.
Verres	N'utilisez que du verre résistant à la chaleur. Assurez-vous qu'il n'y a pas de revêtement métallique sur le verre. Assurez-vous de laisser une espace pour que toute la vapeur puisse s'échapper.
Plats de cuisson au micro-ondes	Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez jamais le sac de cuisson au micro-ondes avec une pince en métal. Laissez une fente ouverte pour que toute la vapeur puisse s'échapper.
Assiette et gobelet en carton	Convient uniquement pour le chauffage court. Ne les laissez pas sans surveillance.

Accessoire	Remarques
Essuie-tout	Pour couvrir les aliments à réchauffer et pour absorber les graisses. Utilisez-les seulement sous surveillance pour réchauffer brièvement.
Papier de cuisson	Utilisez-le comme une protection contre les éclaboussures ou comme emballage pendant la cuisson à la vapeur.
Plastique	Utilisez uniquement du plastique allant au micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. L'étiquette "compatible micro-ondes" doit figurer sur le plastique. Certains récipients en plastique ramollissent à mesure que la nourriture se réchauffe. Les "sacs de cuisson" et les sacs en plastique hermétiques doivent être perforés ou ventilés comme indiqué sur l'emballage.
Film alimentaire	Utilisez uniquement un film plastique compatible micro-onde. Utilisez-les pour couvrir les aliments et préserver l'humidité qu'ils contiennent. Assurez-vous que le film plastique ne touche pas les aliments directement.
Thermomètre	Utilisez uniquement des thermomètres allant au micro-ondes (thermomètres à viande).
Papier ciré	Utilisez le papier ciré comme couverture pour éviter les éclaboussures et préserver l'humidité des aliments.

Materialien, die nicht in der Mikrowelle verwendet werden sollten:

Accessoire	Remarques
Plaque en aluminium	Peut causer des étincelles. Mettez les aliments dans un récipient allant au micro-ondes.
Récipient alimentaire avec clip en métal	Peut causer des étincelles. Mettez les aliments dans un récipient allant au micro-ondes.
Accessoires métalliques ou accessoires avec composants métalliques	Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Les cadres métalliques peuvent provoquer des étincelles.
Clips métalliques	Peut provoquer des étincelles et un incendie à l'intérieur du micro-ondes.
Sacs en papier	Peut provoquer un incendie à l'intérieur du micro-ondes.
Mousse	La mousse peut fondre ou contaminer le liquide dans le récipient en mousse lorsqu'elle est exposée à des températures élevées.
Bois	Le bois sèche au micro-ondes et peut se fendre ou éclater.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Important : Eteignez l'appareil avant le nettoyage et débranchez le cordon d'alimentation de la prise.

- Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes avec un chiffon humide.
- Nettoyez l'accessoire de manière traditionnelle avec de l'eau savonneuse.
- Le cadre de la porte, le joint de la porte et les surfaces adjacentes doivent être nettoyés avec un chiffon humide si besoin.
- N'utilisez pas d'agents nettoyants agressifs ni de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte en verre, car ils pourraient rayer la surface et briser le verre.
- Instructions de nettoyage : Pour faciliter le nettoyage des parois internes du four à micro-ondes pouvant entrer en contact avec des aliments : Placez un demi-citron dans un bol et ajoutez 300 ml d'eau. Faites fonctionner le micro-ondes à 100 % pendant 10 minutes. Puis essuyez le micro-ondes avec un chiffon doux et sec. .

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Le micro-ondes perturbe la réception de la télévision	La réception radio et télé peut être affectée par l'utilisation du micro-ondes. Ceci est similaire aux interférences de petits appareils électriques tels que mélangeurs, aspirateurs et ventilateurs et parfaitement normal.	
Eclairage faible dans le micro-ondes.	Lors de l'utilisation d'un micro-ondes à faible puissance, la lumière peut être faible. Cela est normal.	
La vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud s'échappe par les ouvertures de ventilation.	Pendant la cuisson, il est possible que de la vapeur s'échappe des aliments. La majeure partie de la vapeur sort par les bouches d'aération. Cela peut arriver et il est tout à fait normal que de la vapeur s'accumule dans des endroits froids comme la porte.	
Le micro-ondes démarre accidentellement à vide.	Il est interdit de faire fonctionner le micro-ondes à vide, cela est très dangereux.	
Impossible de démarrer le micro-ondes.	Le câble d'alimentation est mal branché.	Débranchez l'appareil et rebranchez-le après 10 secondes.
	Le fusible a sauté ou le disjoncteur est activé.	Faites remplacer le fusible ou réarmez le disjoncteur (contactez à cet effet le service clientèle ou un personnel de même qualification).
	Problème de prise.	Branchez un autre appareil sur la prise pour voir si elle fonctionne.
Le micro-ondes ne chauffe pas.	Porte mal fermée.	Fermez bien la porte.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se hace responsable por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso indebido. Escanee el siguiente código QR para acceder al último manual de usuario y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

Datos técnicos	118
Indicaciones de seguridad	119
Descripción de la unidad	123
Montaje	124
Antes del primer uso	126
Puesta en marcha	127
Ajuste de la hora	127
Función de microondas	127
Tabla de potencia del microondas	128
Función grill	128
Función de calentar el aire	129
Función grill y aire	129
Función de microondas y grill	129
Función de microondas y aire caliente	130
Función de microondas + grill + aire caliente	130
Preparación automática	131
Descongelar	132
Pre calentamiento	132
Función de vapor	132
Función de aire caliente + función de vapor	132
Función de microondas y vapor	133
Seguridad para niños	134
Menú vapor	135
Menú sin vapor	142
Configuración de la pantalla	148
Código de error	149
Descalcificación automática	149
Indicaciones sobre la batería de cocina	150
Limpieza y cuidado	152
Detección y reparación de anomalías	153
Indicaciones para la retirada del aparato	154
Fabricante e importador (RU)	154

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032639
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz
Potencia de entrada (máxima)	3300 W
Potencia de entrada (microondas)	1550 W
Potencia de salida (microondas)	900 W
Potencia de entrada (grill)	1200 W
Potencia de salida (covector)	1750 W
Potencia de entrada (vaporizador)	1500 W
Capacidad por cavidad	34 litros

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Notas sobre la radiación de microondas

- No utilice nunca este aparato con la puerta abierta, ya que podría exponerse a radiaciones de microondas perjudiciales. No manipule ni desactive el enclave de seguridad.
- No coloque ningún objeto entre la parte delantera del aparato y la puerta y asegúrese de que no hay suciedad ni residuos de limpieza en las superficies de sellado.
- Si la puerta o la junta de la puerta están dañadas, el aparato no debe volver a utilizarse hasta que haya sido reparado por un experto.

Indicaciones generales de seguridad

Lea y siga la sección "Precauciones para evitar la exposición a un exceso de energía de radiación de microondas".

- Este aparato debe ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato y comprenden los peligros que conlleva.
- El aparato no es un juguete. La limpieza y el mantenimiento del aparato sólo debe ser realizados por niños mayores de 8 años si están bajo supervisión de una persona responsable.
- Asegúrese de que el aparato y el cable de alimentación están fuera del alcance de los niños.
- Si el cable de alimentación de alimentación está dañado, debe ser cambiado por el fabricante, el servicio técnico o una persona con cualificación similar para evitar daños personales o a objetos.
- Asegúrese de que la unidad está apagada antes de sustituir la lámpara en su interior, ya que de lo contrario existe el riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
- No intente reparar el aparato usted mismo ni desatornillar la cubierta protectora del horno microondas, póngase en contacto con el servicio de postventa o con una persona igualmente cualificada para evitar daños materiales y/o personales .
- Si las juntas de la puerta o la puerta están dañadas, el aparato no debe volver a utilizarse hasta que haya sido reparado por una persona cualificada.
- Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse jamás en recipientes cerrados porque existe el riesgo de que exploten.
- No deje el aparato sin vigilancia cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o cartón, ya que existe riesgo de incendio.
- Utilice exclusivamente recipientes aptos para microondas.
- Apague el aparato o desconecte el enchufe de la toma de corriente. Mantenga la puerta del microondas cerrada para sofocar cualquier llama que pueda producirse.

- Calentar las bebidas en el microondas puede provocar un retraso en la ebullición. Tenga cuidado al manipular el envase.
- Al calentar biberones o tarros de bebé, remuévelos o agítalos después de calentarlos y compruebe la temperatura para evitar que el bebé se quemé .
- Los huevos duros y los huevos con cáscara no deben calentarse nunca en el microondas, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas los haya calentado.
- El aparato debe limpiarse regularmente y eliminar los restos de comida.
- Si no se mantiene el aparato en condiciones de limpieza, puede producirse un desgaste de las superficies del aparato, lo que puede reducir su vida útil y provocar situaciones de peligro.
- Utilice únicamente la sonda recomendada para el control de la temperatura (para los microondas equipados con la opción de utilizar una sonda).
- Los microondas que tienen una puerta decorativa sólo pueden utilizarse cuando la puerta decorativa está abierta.
- Este aparato sólo puede utilizarse en entornos domésticos y similares. Entre ellas se encuentran, entre otras, las siguientes:
 - cocinas de empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
 - cocinas de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial
 - granjas
 - bed & breakfast.
- Este horno microondas está diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o ropa y calentar almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda y similares, puede provocar lesiones e incendios.
- Los recipientes metálicos que contengan alimentos o bebidas no deben calentarse en el microondas.
- Los limpiadores de vapor no son adecuados para la limpieza del aparato y no deben utilizarse.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado empotrado.
- Cuando se utiliza el modo combinado, los niños sólo deben utilizar el aparato bajo la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.
- La superficie del armario empotrado en el que se encuentra el horno microondas puede calentarse mucho.
- Las piezas accesibles del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante el uso. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del aparato y no toque nunca las resistencias del interior del aparato.
- El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento (Esto no se aplica a los aparatos con puerta decorativa).
- No utilice productos de limpieza agresivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del microondas, ya que podrían rayar la superficie del cristal y provocar su rotura.
- No lleve el aparato por las asas cuando lo traslade (el aparato es muy pesado y las asas pueden romperse fácilmente).
- El agua del contenedor de líquidos dentro del microondas debe limpiarse después de cada uso.
- No utilice vasos de papel ni recipientes de plástico con una resistencia a la temperatura inferior a 120 grados. Pueden utilizarse accesorios de vidrio, cerámica y acero inoxidable.

- El vapor es la principal función de calentamiento de este aparato.
- Cuando se calienta un líquido en el microondas, también hay que colocar una cucharilla en el recipiente. De esta forma se garantiza que, al sacar el líquido del microondas, no se desborde repentinamente.

Conexión a tierra del aparato



PELIGRO

¡Peligro de descarga eléctrica! Tocar algunos componentes del interior de la unidad puede causar lesiones graves o la muerte. No desmonte el aparato bajo ninguna circunstancia.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de descarga eléctrica! Una conexión a tierra insuficiente puede suponer riesgo de descarga eléctrica. No conecte el aparato a la toma de corriente hasta que esté correctamente conectado a tierra e instalado.

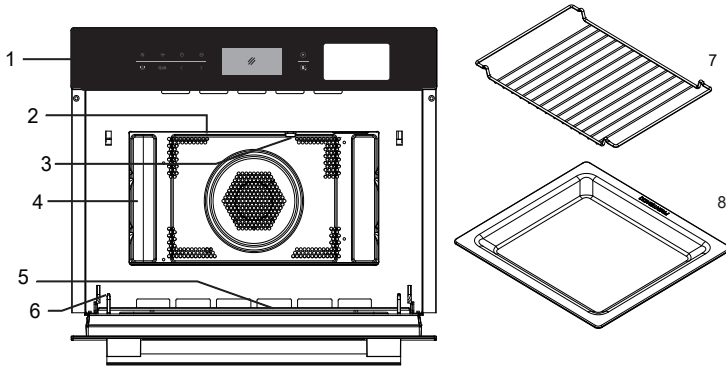
- Este aparato debe contar con toma a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al permitir que la corriente eléctrica fluya por un camino de menor resistencia (cable de escape).
- Este aparato está equipado con un cable de alimentación de línea que tiene tanto un cable de tipo tierra como un enchufe de tipo tierra. El enchufe sólo debe insertarse en una toma de corriente correctamente instalada y con conexión a tierra.
- Consulte al técnico de servicio o a un electricista cualificado si no entiende completamente las instrucciones de conexión a tierra o no está seguro de que el equipo esté correctamente conectado a tierra.
- Si es posible, no utilice un cable alargador.
- Se incluye un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de quedar atrapado o tropezar con él.

Si quieres utilizar un cable más largo o un alargador:

- el voltaje especificado del cable alargador debe ser al menos tan alto como el del aparato.
- el amperaje del aparato conectado no debe superar el amperaje máximo del cable de alimentación.
- el cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre el borde de una mesa o estantería donde los niños pequeños puedan tirar de él, o donde pueda convertirse en un peligro de tropiezo.

DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

Partes de la unidad y accesorios



- 1 Panel de control
- 2 Grill
- 3 Luz
- 4 Interior del microondas
- 5 Puerta de cristal
- 6 Suspensión
- 7 Rejilla del grill
- 8 Bandeja de grasa

MONTAJE

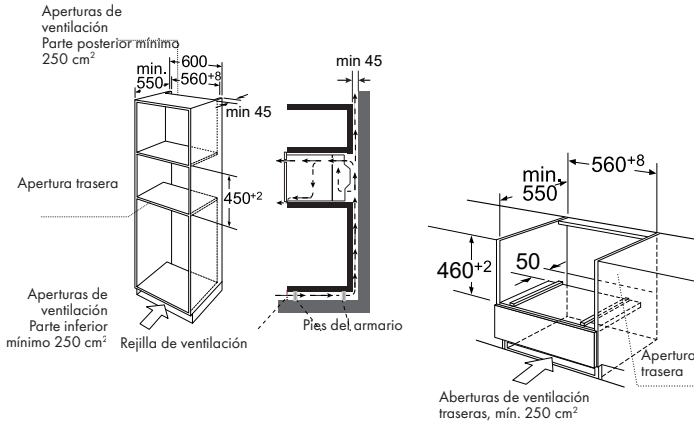
Instrucciones importantes de instalación

- Este aparato solamente puede utilizarse en zonas interiores.
- Siga las instrucciones del manual de usuario y tenga en cuenta que el aparato debe ser instalado por un electricista cualificado.
- El aparato está provisto de un enchufe de red y sólo debe conectarse a una toma de corriente con la debida conexión a tierra.
- Si se requiere una nueva toma de corriente, la instalación y la conexión de los cables sólo debe ser realizada por un electricista cualificado. Si después de la instalación del microondas no se puede acceder libremente al enchufe, el aparato debe estar provisto de un dispositivo de desconexión omnipolar con una distancia de contacto de al menos 3 mm.
- No se deben utilizar adaptadores, tomas múltiples ni cables de extensión. Existe riesgo de incendio por sobrecarga.
- Si el aparato no está equipado con un cable de alimentación y un enchufe, los accesorios de conexión deben tener un dispositivo de desconexión omnipolar y el aparato debe estar integrado en el cableado fijo, de acuerdo con las normas de conexión.
- Las superficies accesibles de los equipos pueden calentarse mucho durante su uso.

Instrucciones importantes de instalación

- Este aparato sólo puede utilizarse en la cocina cuando está completamente instalado.
- El aparato no debe colocarse sobre la encimera o dentro de un armario.
- El armario elegido para la instalación no debe tener un panel trasero detrás del aparato.
- Debe mantenerse un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la parte inferior y posterior del aparato.
- El armario empotrado debe tener una abertura de ventilación de 250 cm² en la parte delantera. Para ello, acorte la placa base o coloque una rejilla de ventilación.
- Las aberturas de ventilación de la unidad no deben estar bloqueadas.
- Sólo se puede garantizar un uso seguro del aparato si éste se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de uso.
- El usuario del horno microondas es responsable de los daños causados por una instalación incorrecta.
- El armario en el que se instala el microondas debe ser resistente al calor hasta 90 °C.

Dimensiones de la instalación

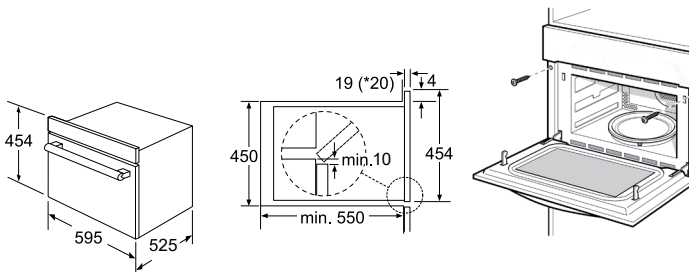


Nota: Debe dejarse un hueco por encima del microondas.

Montaje del microondas

No sujete ni transporte el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del microondas y, por tanto, podría romperse.




1. Introduzca con cuidado el microondas en la abertura prevista. Asegúrese de que el microondas está en el centro.
2. Abra la puerta y fije el microondas con los tornillos previstos e incluidos en el paquete.



- Introduzca el aparato completamente, asegurándose de que está centrado.
- No retuerza el cable de conexión.
- Atornille el dispositivo en el lugar previsto.
- No cierre el espacio entre la superficie de trabajo y el dispositivo con tiras adicionales.

ANTES DEL PRIMER USO

Retire toda la película protectora de la parte delantera del dispositivo. Para más información, consulte el apartado "Limpieza y cuidados".

- Retire todos los accesorios y lávelos fuera del microondas.
- Calentar los envases vacíos. Los electrodomésticos nuevos suelen oler cuando se utilizan por primera vez. Antes de utilizar el aparato para preparar alimentos, caliéntelo para que los olores desaparezcan más rápidamente.
- Antes de calentar, es aconsejable limpiar el interior del microondas con un paño húmedo. Esto ayudará a eliminar los residuos de embalaje y el polvo del aparato.
- Toque  el botón para encender el aparato. Tras el encendido, aparece el menú principal en la pantalla.
- Toque  el botón para activar la función de aire caliente. La temperatura recomendada se muestra inmediatamente después de que el microondas se haya puesto en marcha.
- Utilice los botones de ajuste para fijar la temperatura máxima:
- Pulse  el botón Calentar horno vacío durante al menos una hora. Asegúrese de que la habitación esté suficientemente ventilada durante este tiempo. Cierre la puerta de otras habitaciones para que el olor no se propague.
- Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente. A continuación, utilice una solución de detergente neutro y agua caliente para limpiar el interior del microondas. A continuación, frote el interior con un paño limpio y suave. Deje la puerta del microondas abierta hasta que el interior esté completamente seco.

PUESTA EN MARCHA

Puesta en marcha



Este horno microondas está equipado con controles de última generación para ofrecerle la mejor configuración posible, adaptada a sus necesidades.

Ajuste de la hora

Cuando el microondas está conectado a la red eléctrica, "00:00" parpadea en la pantalla y el zumbador suena una vez.

1. Para fijar la hora, pulse los botones < o > (fije una hora entre 00:00 y 23:59).
2. Después de ajustar la hora correcta, pulse el botón ⌚. La hora está fijada

Indicaciones

- Si quiere cambiar la hora, pulse el botón durante 3 segundos. La hora actualmente ajustada desaparecerá de la pantalla y la visualización de la hora comenzará a parpadear. Para ajustar la nueva hora, pulse los botones < o > y pulse el botón para confirmar su selección ⌚.
- Si pulsa prolongadamente los botones > o < al ajustar la hora, puede ajustar la hora en incrementos de 10 minutos. Si pulsa brevemente los botones a la vez, la hora se ajustará en 1 minuto cada vez que los pulse.
- Pulse el botón 🍷 para seleccionar microondas, grill, convección, grill + convección, microondas + convección, microondas + grill, microondas + grill + convección.

Función de microondas

1. Pulse el botón para activar la función de microondas 🍷. La pantalla muestra "01:00" y el símbolo del microondas.
2. Para seleccionar el modo de preparación, pulse el botón o 🍷 los < botones o >
3. Para ajustar la potencia del ⌚ microondas, pulse el botón < o (> 900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia ajustada en fábrica es de 900 W.
4. Pulse el botón ⌚ y luego pulse los botones o para ajustar el tiempo de preparación. El tiempo > máximo de < preparación depende de la potencia que haya seleccionado. Si se ha ajustado una potencia de 900 W, el tiempo máximo de preparación es de 30 minutos. Con potencias inferiores, el tiempo máximo de preparación puede ser de hasta 90 minutos.
5. Pulse el botón para iniciar la preparación ▶.












Tabla de potencia del microondas

Potencia de microondas	100 %	80 %	50 %	30 %	20 %
Indicador	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W






En la tabla siguiente puede ver qué nivel de potencia es mejor para cada alimento.

Nivel de potencia	Alimentos
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar agua, calentar • Preparación de pollo, pescado y verduras
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Calentar • Preparación de setas y marisco • Preparación de platos que llevan queso y huevo
450 W	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de arroz y sopa
300 W	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar • Derretir chocolate y mantequilla
100 W	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar alimentos delicados • Descongelar alimentos no uniformes • Ablandar helado • Fermentar masa





Función grill

1. Pulse el botón para activar la función de microondas . La pantalla muestra "01:00" y el símbolo del microondas.
2. Para seleccionar la función de  grill, pulse el botón  . El nivel de potencia preestablecido es el nivel 3.
3. Para ajustar el nivel de potencia, pulse el botón para  elegir el nivel de parrilla.
4. A continuación, pulse los botones   para ajustar el nivel de potencia. Puede elegir entre el nivel 3 (máximo), el nivel 2 o el nivel 1 (mínimo).
5. Pulse el botón  para iniciar la preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos.
Para ajustar el tiempo de preparación, pulse los botones  . El tiempo máximo de preparación es de 90 minutos.
6. Pulse el botón para iniciar la preparación .






Función de calentar el aire

1. Pulse el botón para activar la función de microondas: . La pantalla muestra "01:00" y el símbolo del microondas.
2. Para seleccionar la función de  grill, pulse el botón < o > . La temperatura ajustada en fábrica es de 180 °C.
3. Pulse el botón para seleccionar el modo de temperatura .
4. A continuación, pulse los botones < o > para ajustar la temperatura. Se puede seleccionar una temperatura de entre 50 y 230 Grad (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Pulse el botón  para configurar el tiempo de preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos. Para ajustar el tiempo de preparación, pulse los botones < o > . El tiempo máximo de preparación es de 5 minutos.
6. Pulse el botón  para iniciar la preparación.

Función grill y aire















1. Pulse el botón para activar la función de microondas: . La pantalla muestra "01:00" y el símbolo del microondas.
2. Para seleccionar la función de grill, pulse el botón < o > . La temperatura ajustada en fábrica es de 180 °C.
3. Pulse el botón para seleccionar el modo de temperatura .
4. A continuación, pulse los botones para ajustar la temperatura < o > puede seleccionar una temperatura entre 35 y 180 grados (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
5. Pulse el botón  para configurar el tiempo de preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos. Para ajustar el tiempo de preparación, pulse los botones < o > . El tiempo máximo de preparación es de 5 minutos.
6. Pulse el botón  para iniciar la preparación.

Función de microondas y grill















1. Pulse el botón para activar la función de microondas: . La pantalla muestra "01:00" y el símbolo del microondas.
2. Para seleccionar la función combinada  pulse el botón < o > .
3. Para seleccionar la función de grill, pulse el botón .
4. A continuación, pulse los botones < o > para ajustar el nivel de potencia. Puede elegir entre el nivel 3 (máximo), el nivel 2 o el nivel 1 (mínimo).
5. Para seleccionar la potencia del microondas, pulse el botón .
6. Para ajustar la potencia del < microondas, pulse el botón > o (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia ajustada en fábrica es de 300 W.
7. Pulse el botón  para configurar el tiempo de preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos.
8. Para ajustar el tiempo de preparación, pulse los botones < o > . El tiempo máximo de preparación es de 90 minutos.

9. Pulse el botón  para iniciar la preparación.



Función de microondas y aire caliente

1. Pulse el botón para activar la función de  microondas. "01:00" y el icono de microondas aparecerá en la pantalla.
2. Para seleccionar una función combinada  pulse el botón  .
3. Pulse el botón para seleccionar el modo de  temperatura. La temperatura ajustada de fábrica es de 180 °C.
4. A continuación, pulse los botones   para ajustar el nivel de potencia. Se puede seleccionar una temperatura de entre 50 y 230 grados (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Para configurar la potencia del microondas, pulse el botón .
6. Para configurar la potencia del  microondas, pulse el botón  o (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia ajustada en fábrica es de 300 W.
7. Pulse el botón  para configurar el tiempo de preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos.
8. Para ajustar el tiempo de preparación, pulse los botones  . El tiempo máximo de preparación es de 90 minutos.
9. Pulse el botón para iniciar la preparación .




Función de microondas + grill + aire caliente

1. Pulse el botón para activar la función de microondas . La pantalla muestra "01:00" y el símbolo del microondas.
2. Para seleccionar la función combinada "MW + GRILL + FAN", pulse  el botón o los botones  .
3. Pulse el botón para seleccionar el modo de temperatura . La temperatura ajustada en fábrica es de 180 °C.
4. A continuación, pulse los botones   para ajustar el nivel de temperatura. Puede seleccionar una temperatura entre 100 y 180 grados (100, 105, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 110, 170, 175, 180).
5. Para configurar la potencia del microondas, pulse el botón .
6. Para configurar la potencia del  microondas, pulse el botón  o (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia ajustada en fábrica es de 300 W.
7. Pulse el botón  para configurar el tiempo de preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos.
8. Para ajustar el tiempo de preparación, pulse los botones  . El tiempo máximo de preparación es de 90 minutos.
9. Pulse el botón para iniciar la preparación .




Preparación automática

1. Si pulsa el botón /A una vez en el modo de espera y el indicador "*" se ilumina en la pantalla, entra en el modo de descongelación. Si se pulsa el botón varias veces, se puede cambiar entre diferentes modos de preparación, como d 01, P 01 y S 01. Con los botones < o > se puede seleccionar entre el menú de descongelación, el ajuste de vapor y el ajuste sin vapor. Cuando la pantalla muestra "A", el aparato está en modo automático. Los indicadores de tiempo y duración de la cocción se iluminan. La pantalla muestra P 01 o S 01.
2. Si ahora pulsa el botón  y en la pantalla parpadea P01 o S01, en este punto, puede pulsar o seleccionar entre el "< Menú > vapor" y el "Menú sin vapor" (P 01 - P 40 o S 01 - S 40).

Indicaciones




1. En el "Menú sin vapor" (P 01 - P 40), pulse la tecla  para confirmar la selección del menú. Pulse los botones para seleccionar la visualización automática del peso y del tiempo de preparación.
 2. En el "Menú Vapor" se puede ajustar el tiempo de preparación con las teclas  < o > ,
 3. Pulse el botón  para iniciar la preparación .
- Cuando el "menú vapor" haya terminado, la bomba de agua devolverá el agua al depósito de agua. Esto puede causar ruidos audibles.
 - Después de utilizar el menú de vapor, se debe eliminar el agua que se ha acumulado en el interior del microondas y en la puerta del mismo.
 - Si el menú requiere precalentar el microondas, no coloque los alimentos en el microondas durante el precalentamiento. Sólo cuando se haya alcanzado la temperatura debe comenzar el proceso de preparación.

Descongelar

1. En el modo de espera, pulse /A el botón 1 una vez y seleccione el modo de descongelación. La pantalla se ilumina *Δ y muestra d 01, el peso inicial, el tiempo de preparación y otros caracteres.
2. Para confirmar el modo de descongelación, pulse la tecla  y seleccione el peso con las teclas < o >.
3. Pulse  el botón para empezar a cocinar.





Pre calentamiento

Esta función se activa cuando se ha seleccionado una de las siguientes funciones: Función aire caliente, Función grill + convección, Función microondas + función aire caliente, Función microondas + función grill + convección. 1




1. Pulse la tecla /A. En la pantalla aparece el símbolo de "Pre calentamiento".
2. Pulse el botón  para iniciar el pre calentamiento. Cuando se alcanza la temperatura correcta, el aparato emite tres pitidos. Puede detener el pre calentamiento abriendo la puerta del microondas o pulsando el botón .





Nota: El microondas sólo puede pre calentarse si se ha seleccionado uno de los modos anteriores. Durante el pre calentamiento, la función de microondas está desactivada. No coloque los alimentos en el microondas durante el pre calentamiento. Sólo cuando se haya alcanzado la temperatura debe comenzar el proceso de preparación.

Función de vapor







1. Para activar el modo de vapor en el modo de espera, pulse el botón . El tiempo ajustado de fábrica es de 10 minutos. El icono del vapor y los indicadores de minutos y grados aparecen en la pantalla. Además, el símbolo del depósito en el lado derecho indica el nivel de agua actual (agua, agua de relleno). Se enciende la temperatura ajustada de fábrica de 100 grados.
2. Pulse el botón  < o > para seleccionar el modo de temperatura (50, 60, 70, 80, 90, 100).
3. Pulse el botón  para configurar el tiempo de preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos.
4. Ajuste el tiempo de preparación con los botones < o >. El tiempo máximo de preparación es de 90 minutos.
5. Pulse el botón para iniciar la preparación .

Función de aire caliente + función de vapor

1. Pulse el botón  para activar el modo de vapor en el modo de espera. El tiempo ajustado de fábrica es de 10 minutos. Para seleccionar el modo combinado "MW + STEAM", pulse  o < >. El icono de la estrella aparece en la pantalla. La temperatura ajustada en fábrica es de 180 °C.
2. Pulse el botón  para entrar en el modo de selección de temperatura.

3. Pulse los botones > o < (180, 190, 200, 210, 220 grados) para ajustar la temperatura.
4. Para ajustar el vapor (10, 20, 30), pulse el botón  y utilice los botones para seleccionar un ajuste de vapor (30 por ciento es el ajuste de fábrica). Si el indicador de vapor no está parpadeando, puede pulsar la tecla < > o para ajustar el vapor (por defecto 30 por ciento), si el vapor no está en parpadeo, puede pulsar  la tecla para que parpadee y < luego > pulsar y) para ajustar el vapor.
5. Pulse el botón  para configurar el tiempo de preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos.
6. Para ajustar el tiempo de preparación, pulse los botones < o > . El tiempo máximo de preparación es de 90 minutos.
7. Pulse el botón para iniciar la preparación .



Función de microondas y vapor



1. Para activar el modo de vapor en el modo de espera , pulse el botón . El tiempo ajustado de fábrica es de 10 minutos. Para seleccionar el modo combinado "MW + STEAM", pulse  < o > . Primero aparece el símbolo en la pantalla y luego la indicación "300 W".
2. Para configurar la potencia del microondas, pulse el botón < . >
3. Para ajustar la potencia del microondas, pulse los botones < o > (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). La potencia ajustada de fábrica es de 300 W.
4. Para ajustar el vapor, pulse el botón  y utilice los botones < o > para seleccionar un ajuste de vapor (el 30% es el ajuste de fábrica). Si el indicador de vapor no parpadea, puede hacer que parpadee utilizando el botón  y luego ajustar el ajuste de vapor utilizando los botones < o > .
5. Pulse el botón  para configurar el tiempo de preparación. El tiempo de preparación ajustado en fábrica es de 10 minutos.
6. Pulse el botón < y luego pulse los botones o > para ajustar el tiempo de preparación. El tiempo máximo de preparación depende de la potencia que haya seleccionado. A 900 W el tiempo máximo de preparación es de 30 minutos y a todas las demás potencias el tiempo máximo de preparación es de 90 minutos.
7. Pulse el botón para iniciar la preparación .

La relación de vapor a diferentes potencias de microondas:

Potencia de microondas	Cantidad de vapor
100 W	10%, 20%, 30%
300 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

Seguridad para niños

Bloqueo: En modo de espera, pulse el botón  durante 3 segundos. Sonará un pitido largo y el icono  se iluminará, indicando que el bloqueo parental está activo.

Desbloquea: Con el bloqueo parental activo, pulse el botón durante 3 segundos. Sonará  un pitido largo y el icono  desaparecerá de la pantalla, indicando que el bloqueo parental está activo.

MENÚ VAPOR

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Trucha	Pág. 01	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filete de salmón	Pág. 02	200	Vapor 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Perca	Pág. 03	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Langostinos	Pág. 04	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Filete de halibut	Pág. 05	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Mejillones	Pág. 06	200	Vapor 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bacalao	Pág. 07	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Arenque	Pág. 08	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filete de atún	Pág. 09	200	Vapor 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cangrejo	Pág. 10	2	Vapor 100°C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	
Muslos de pollo	Pág. 11	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Pechuga de pollo	Pág. 12	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Albóndigas	Pág. 13	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Escalope de pavo	Pág. 14	400	Vapor 100°C + 300 W
		500	
		600	
		700	
		800	
Filete de cerdo, entero	Pág. 15	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Salchicha	Pág. 16	200	Vapor 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Huevos pasados por agua	Pág. 17	1	Vapor 100°C
		3	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Huevos duros	Pág. 18	1	Vapor 100°C
		3	
Huevo poco hecho	Pág. 19	1	Vapor 100°C
		3	
Arroz integral + agua	Pág. 20	200 g + 400 ml	Vapor 100 °C + 450 W/ Vapor 100 °C + 300 W
		400 g + 800 ml	
Arroz + Agua	Pág. 21	200 g + 300 ml	Vapor 100 °C + 450 W/ Vapor 100 °C + 300 W
		400 g + 600 ml	
Berenjenas	Pág. 22	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Judías	Pág. 23	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Brócoli	Pág. 24	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Coliflor	Pág. 25	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Guisantes	Pág. 26	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Patatas con piel (enteras, pequeñas)	Pág. 27	1	Vapor 100°C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Patatas con piel (enteras, grandes)	Pág. 28	1	Vapor 100°C + 300 W
		2	
		3	
Patatas sin piel (trozos)	Pág. 29	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zanahorias	Pág. 30	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Mazorca de maíz	Pág. 31	2	Vapor 100°C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Pimientos	Pág. 32	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pimientos picantes	Pág. 33	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	
Setas	Pág 34	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Puerros	Pág 35	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Coles de Bruselas	Pág 36	200	Vapor 100°C
		300	
		400	
		500	
		600	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Apio	Pág. 37	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
Espárragos	Pág. 38	200	Vapor 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Espinaca	Pág. 39	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Calabacín	Pág. 40	200	Vapor 100°C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENÚ SIN VAPOR

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Derretir chocolate	P 01	100	450 W
		150	
		200	
Derretir mantequilla	P 02	100	450W
		150	
		200	
Boniato	P 03	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Pollo entero	P 04	800	100 W + 220 °C
		1000	
		1200	
Muslos de pollo	P 05	200	450 W + 220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Alitas de pollo	P 06	200	300 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Pescado entero	P 07	1	100 W + 220 °C
		2	
		3	
Filete	P 08	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pizza fresca	P 09	200	Precalentar/ 200 °C aire caliente
		300	
		400	
		500	
		600	
Pizza congelada	P 10	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
Bizcocho	P 11	400	Precalentar /150°C
		500	
		600	
Cerdo	P 12	400	450 W + 220°C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Pollo de kebab	P 13	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Gambas	P 14	200	Precalentar /220°C
		400	
		600	
Filete de ternera	P 15	400	100 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	
Carne magra a la parrilla	p 16	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Galletas de chocolate	P 17	500	Precalentar /180°C
Tarta de limón	P 18	400	Precalentar /200°C
Salchicha	P 19	200	Precalentar /220°C
		400	
		600	
Aperitivos	P 20	200	Precalentar /220°C
		300	
		400	

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Calentar	P 21	200	900 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Patatas	P 22	1	900 W
		2	
		3	
Bebidas	P 23	1	900 W
		2	
		3	
Pasta	P 24	100 (+ 1000 ml agua fría)	700 W
		150 (+ 1000 ml agua fría)	
		200 (+ 1200 ml agua fría)	
Sopa	P 25	1	900 W
		2	
		3	
Pizza	P 26	1	900 W
		2	
		3	
Magdalenas	P 27	1	900 W
		2	
		3	
		4	
Gachas de avena	P 28	50 + 500 ml agua	900 W/ 450 W
		100 + 1000 ml agua	
		150 + 1500 l agua	

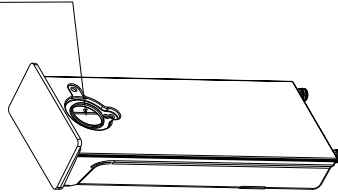
Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Manzana asada	P 29	2	700 W
		3	
		4	
Sándwich	P 30	1	900 W
		2	
		3	
Palomitas	P 31	50	900 W
		100	
Brownies de caramelo	P 32	800	100 W + 180 °C
Pan	P 33	100	Grill nivel 3
		150	
		200	
Nuggets de pollo	P 34	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Patatas fritas	P 35	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
Galletas de copos de levadura con pasas	P 36	600	Precalentar / 180°C
Chips de pecana	P 37	500	Precalentar / 180°C
Galletas de chocolate y cacahuete	P 38	500	Precalentar / 180°C

Automenú	Indicador	Peso	Potencia
Hamburguesa	P 39	2	100 W + 220 °C
		4	
		5	
Magdalena	P 40	840 (70 g * 12)	Precaentar / 180°C

Configuración de la pantalla

- Cuando se ha ajustado un programa, el ajuste se confirma automáticamente después de 3 segundos. Esto no se aplica al menú automático. Aquí, un ajuste sólo se confirma automáticamente después de 10 segundos.
- El aparato se apaga automáticamente en el modo de ajuste, en el modo de pausa, en el menú automático y en el programa de descongelación si no se realiza ningún ajuste durante 5 minutos.
- La lámpara del horno microondas se enciende permanentemente cuando la puerta del microondas está abierta.
- La lámpara del microondas está permanentemente encendida cuando un programa está en pausa.
- Después de abrir la puerta, hay que volver a pulsar el botón para continuar la cocción después de cerrar la puerta (▶).
- El botón **⏸** se puede pulsar en cualquier momento para abrir el depósito de agua.

Llene el hervidor con agua.



Llene el tanque con agua aquí

1. Antes de cocinar al vapor

Si el depósito está vacío, llénelo antes de cocinar al vapor. Pulse la tecla **⏸**. La señal de advertencia suena y el nivel de agua bajo se muestra en la pantalla, recordándole que debe rellenar el agua.

Nota: Limpie el depósito de agua antes de iniciar el modo de cocción al vapor.

2. Durante la cocción al vapor

Si el depósito de agua se vacía durante la cocción al vapor, suena la señal de aviso y en la pantalla aparece el símbolo de nivel bajo de agua, recordándole que debe rellenar el agua. Después de rellenar el agua, el proceso de cocción continúa normalmente.

3. Después de la cocción al vapor

1- Después del proceso de cocción, el agua se drena de la cámara de vapor. Este proceso dura aproximadamente 1 minuto.

2- Mientras el agua se devuelve al depósito de agua y éste está lleno, sonará una señal diez veces para recordarle que debe vaciar el depósito de agua. Una vez hecho esto, la máquina continúa la operación.

Código de error

Los siguientes mensajes de error pueden aparecer durante la vaporización:





E-06: 1-El depósito de agua no está completamente cerrado.

E-05: El sistema de agua no funciona correctamente. Contacta con el servicio de atención al cliente. Con esto se pueden comprobar las siguientes opciones.

1. El sensor de agua está defectuoso.
2. las tuberías de agua están defectuosas.
3. la bomba de agua está defectuosa.
4. El depósito de agua está defectuoso.

Descalcificación automática

Para lograr los mejores resultados de limpieza, recomendamos el uso de citrato de sodio, que puede utilizarse para la descalcificación ocasional de los microondas. Siga las instrucciones del fabricante que figuran en el envase cuando lo utilice. Se **RECOMIENDA** descalcificar el aparato u después de haber utilizado la función de vapor durante un total de 20 horas.

1. Encienda el aparato, retire el depósito de agua, llénelo con 1000 ml de agua fresca y añada la cantidad de descalcificador recomendada por el fabricante correspondiente.
2. Vuelva a colocar el depósito de agua en la máquina.
3. Pulse /A el botón en modo de espera La pantalla * muestra, el peso ajustado de fábrica 0, 1, el tiempo de preparación correspondiente y "Kg" y "Min".
4. Pulse la tecla /A. Cuando se enciende el indicador "CLE", significa que el aparato puede descalcificarse. "Min" y "20:00" se iluminan y el símbolo del depósito de agua indica el nivel de agua actual (agua, llenar depósito de agua, depósito de agua lleno). Todos los demás símbolos ya no se muestran.
5. Pulse la tecla  para iniciar el programa.
6. Retire el depósito de agua una vez finalizado el programa y vacíe el agua. Limpie bien el depósito de agua.
7. Llene el depósito de agua con agua fresca y repita los pasos 2 a 6.

Nota: La descalcificación no debe interrumpirse. Si el programa se interrumpe, debe comenzar de nuevo en el paso 3.

INDICACIONES SOBRE LA BATERÍA DE COCINA

Materiales que se pueden utilizar en el microondas:

Accesorios	Observaciones
Papel de aluminio	Solo para cubrir. Los trozos pequeños y lisos pueden utilizarse para cubrir cortes finos de carne o aves de corral para evitar que se cocinen demasiado. Si la lámina está demasiado cerca de las paredes del microondas, pueden producirse chispas. La lámina debe estar al menos a 2,5 cm de las paredes del microondas.
Vajilla de cerámica resistente al calor	Siga las indicaciones del fabricante. La parte inferior de la parrilla debe situarse como mínimo a 5 mm por encima del plato giratorio.
Platos	Utiliza sólo utensilios de cocina aptos para el microondas. Siga las indicaciones del fabricante. No utilice utensilios para comer que estén agrietados o astillados.
Jarras de cristal	Retire siempre la tapa. Utilícelo sólo hasta que la comida esté caliente. La mayoría de los recipientes de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.
Vidrio	Utilice exclusivamente cristalería resistente al calor. Asegúrese de que el cristal no tenga revestimiento metálico. Asegúrate de que dejas una rendija abierta para permitir que salga el vapor que pueda surgir.
Bolsa de cocción para microondas	Siga las indicaciones del fabricante. Nunca cierre la bolsa de cocción para microondas con una pinza metálica. Asegúrate de que dejas una rendija abierta para permitir que salga el vapor que pueda surgir.
Plato y vasos de cartón	Sólo es adecuado para calentar brevemente. No los deje sin vigilancia cuando los recaliente.

Accesorios	Observaciones
Paños de cocina	Para cubrir los alimentos que se van a recalentar y para absorber la grasa. Utilizar sólo bajo supervisión para operaciones de recalentamiento de corta duración.
Papel de horno	Utilícelo como tapa para evitar las salpicaduras o para envolverlo al cocinar al vapor.
Plástico	Utilice solo plástico apto para microondas. Siga las indicaciones del fabricante. El plástico debe tener las palabras "microondas seguro" en él. Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando los alimentos en su interior se calientan. Las "bolsas de cocción" y las bolsas de plástico cerradas herméticamente deben ser rajadas, perforadas o ventiladas como se indica en sus respectivos envases.
Papel de film	Utilice solo papel film apto para microondas. Utilícelo para cubrir los alimentos, conservando así la humedad que contienen. Asegúrese de que el film no toque los alimentos.
Termómetro	Utilice sólo termómetros aptos para microondas (termómetros para carne).
Papel encerado	Utiliza el papel encerado como tapa para evitar salpicaduras y conservar la humedad de los alimentos.

Materiales que se pueden utilizar en el microondas:

Accesorios	Observaciones
Chapa de aluminio	Puede provocar chispas. Coloque los ingredientes en un recipiente apto para microondas.
Contenedor de alimentos con pinza metálica	Puede provocar chispas. Coloque los ingredientes en un recipiente apto para microondas.
Accesorios metálicos o con componentes metálicos	El metal evita que los alimentos reciban la energía de las microondas. Los bordes metálicos pueden provocar chispas.
Clips metálicos	Puede provocar chispas y causar un incendio dentro del microondas.
Bolsas de papel	Pueden ocasionar un incendio en el microondas.
Espuma	La espuma podría derretirse o contaminar el líquido del interior si se ve expuesta a temperaturas elevadas.
Madera	La madera se seca con el uso en el microondas y puede partirse o fisurarse.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Importante: Antes de limpiar, apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.

- Limpie el interior del microondas con un paño húmedo.
- Limpie los accesorios de forma convencional con agua jabonosa.
- El marco de la puerta, la junta de la puerta y las superficies adyacentes deben limpiarse con un paño húmedo si están sucias.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar la puerta del microondas, ya que podrían rayar la superficie del cristal y provocar su rotura.
- Consejo de limpieza: Para facilitar la limpieza de las paredes interiores del microondas que pueden entrar en contacto con los alimentos: Poner medio limón en un bol y añadir 300 ml de agua. Poner el microondas al 100% durante 10 minutos. A continuación, frote la superficie del microondas en seco con un paño suave.

DETECCIÓN Y REPARACIÓN DE ANOMALÍAS

Anomalia	Posible causa	Posible solución
El microondas interfiere en la recepción de la televisión	La recepción de radio y televisión puede verse afectada mientras se utiliza el microondas. Esto es similar a las interferencias de pequeños aparatos eléctricos como batidoras, aspiradoras y ventiladores y es perfectamente normal.	
Luz tenue en el microondas.	Quando se utiliza el microondas a baja potencia, la luz puede ser tenue. Es normal.	
El vapor se acumula en la puerta, el aire caliente sale por las rejillas de ventilación.	El vapor puede salir de los alimentos durante la preparación. La mayor parte del vapor sale por los respiraderos. Puede ocurrir, y es perfectamente normal, que se acumule algo de vapor en lugares fríos, como la puerta.	
El microondas se pone en marcha accidentalmente sin comida dentro.	Está prohibido utilizar el microondas sin alimentos dentro, ya que es muy peligroso.	
El microondas no se puede poner en marcha.	No se ha conectado correctamente el cable de alimentación.	Desenchufe primero el aparato y vuelva a enchufar el cable de alimentación después de 10 segundos.
	El fusible se ha fundido o el disyuntor está activado.	Haga que se cambie el fusible o se restablezca el disyuntor (póngase en contacto con el servicio de atención al cliente o con personal cualificado similar para ello).
	Problemas con el enchufe	Enchufa otros aparatos en la toma de corriente para comprobar si funcionan.
El microondas no se calienta.	La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta.

INDICACIONES PARA LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)

IMPORTADOR:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para el Reino Unido:

Chal-Tec UK limited.
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Reino Unido

Gentile cliente,

la ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Dati tecnici	156
Avvertenze di sicurezza	157
Descrizione del prodotto	161
Montaggio	162
Prima di procedere all'utilizzo	164
Utilizzo	165
Impostare l'ora	165
Funzione microonde	165
Tabella potenza microonde	165
Funzione grill	166
Funzione d'aria calda	167
Funzione grill + ricircolo dell'aria	167
Funzione microonde + grill	167
Funzione microonde + aria calda	168
Funzione microonde + grill + ricircolo dell'aria	168
Preparazione automatica	169
Scongellare	170
Preriscaldamento	170
Funzione con vapore	170
Funzione aria calda + vapore	170
Funzione microonde + vapore	171
Blocco bambini	172
Menù con vapore	173
Menù senza vapore	180
Impostazioni dello schermo	186
Codici di errore	187
Decalcificazione automatica	187
Indicazioni per il pentolame	188
Pulizia e manutenzione	190
Ricerca e correzione degli errori	191
Avviso di smaltimento	192
Produttore e importatore (UK)	192

DATI TECNICI

Numero articolo	10032639
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz
Potenza di ingresso (massima)	3300 W
Potenza di ingresso (microonde)	1550 W
Potenza di uscita (microonde)	900 W
Potenza di ingresso (grill)	1200 W
Potenza di uscita (convettore)	1750 W
Potenza di ingresso (vaporiera)	1500 W
Capacità vano di cottura	34 litri

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Avvertenze inerenti le radiazioni del microonde

- Non utilizzare il dispositivo con lo sportello aperto per evitare di esporsi alle radiazioni dannose del microonde. Non manipolare o mettere fuori uso il blocco di sicurezza.
- Non posizionare oggetti tra il lato frontale del dispositivo e lo sportello. Assicurarsi che non ci siano sporco o residui di operazioni di pulizia sulle superfici della guarnizione.
- Se lo sportello o la sua guarnizione sono danneggiati, riutilizzare il dispositivo solo quando il danno è stato risolto da una persona esperta.

Avvertenze di sicurezza generiche

Leggere e seguire il capitolo "Misure preventive per evitare l'esposizione a eccessive radiazioni del microonde".

- Questo dispositivo può essere utilizzato dai bambini maggiori di 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze a condizione che siano state fornite istruzioni e supervisione in merito a un uso sicuro del dispositivo, accertandosi del fatto che siano stati compresi i rischi associati all'uso del dispositivo stesso.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione possono essere eseguite da bambini maggiori di 8 anni solo sotto stretta sorveglianza.
- Assicurarsi che dispositivo e cavo di alimentazione siano fuori dalla portata dei bambini minori di 8 anni.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato va sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o dal personale qualificato per evitare danni a cose e/o persone.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento prima di sostituire la lampadina interna, altrimenti sussiste il pericolo di scosse elettriche.
- Non cercare di riparare il dispositivo da soli o di svitare il coperchio di protezione del microonde, ma rivolgersi al servizio di assistenza o a un tecnico qualificato per evitare danni a cose e/o persone .
- Se lo sportello o le sue guarnizioni sono danneggiati, riutilizzare il dispositivo solo quando è stato riparato da un tecnico qualificato.
- Non scaldare assolutamente liquidi e altri alimenti in contenitori chiusi, altrimenti si corre il rischio che esplodano.
- Non lasciare il dispositivo incustodito quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di cartone, perché sussiste il pericolo di incendio.
- Usare solo accessori adatti per il microonde.
- Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina dalla presa in caso di fumo. Tenere chiuso lo sportello del microonde per soffocare eventuali fiamme.
- Riscaldare le bevande nel microonde può portare a un'ebollizione ritardata. Fare molta attenzione quando si maneggia il contenitore.

- Mescolare o scuotere i biberon o i bicchieri per neonati dopo averli riscaldati. Verificare la temperatura per evitare che il bebè si scotti.
- Non cuocere nel microonde uova sode e crude, dato che possono esplodere anche dopo il riscaldamento.
- Il dispositivo deve essere pulito regolarmente e resti di cibo vanno rimossi.
- Se il dispositivo non viene tenuto pulito, si possono usurare le sue superfici, cosa che riduce la sua durata e porta a situazione pericolose.
- Utilizzare esclusivamente il sensore di misurazione consigliato (per microonde che hanno la possibilità di essere muniti con il sensore di misurazione) per controllare la temperatura.
- I microonde che dispongono di uno sportello decorativo possono essere usati se questo è aperto.
- Il dispositivo può essere usato in ambienti domestici e in luoghi simili. Rientrano in questa categoria:
 - cucine per i dipendenti in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi
 - cucine per clienti in alberghi, motel e altri luoghi simili
 - fattorie
 - bed & breakfast.
- Il microonde è concepito per il riscaldamento di alimenti e bevande. Asciugare alimenti o vestiti o riscaldare termocuscini, pantofole, spugne, vestiti umidi e cose del genere può comportare lesioni e incendi.
- Contenitori in metallo contenenti alimenti o bevande non possono essere riscaldati nel microonde.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il dispositivo.
- Il dispositivo è concepito per l'incasso.
- Quando si utilizza la modalità combi, i bambini devono essere sorvegliati a causa delle temperature elevate che ne derivano.
- La superficie del mobile in cui si trova il microonde può diventare bollente.
- I componenti accessibili possono diventare estremamente caldi durante l'uso. Tenere lontano dal dispositivo i bambini minori di 8 anni e non toccare assolutamente gli elementi riscaldanti all'interno del dispositivo.
- Il dispositivo non deve essere installato dietro a uno sportello decorativo per evitare un surriscaldamento (ciò non vale per i dispositivi con sportello decorativo).
- Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici per pulire lo sportello, altrimenti il vetro può graffiarsi o frantumarsi.
- Non trasportare il dispositivo tenendolo dalle impugnature (il dispositivo è molto pesante e le impugnature possono spezzarsi facilmente).
- L'acqua nel contenitore dei liquidi all'interno del microonde va cambiata dopo ogni uso.
- Non usare bicchieri di carta e di plastica che hanno una resistenza minore a 120 gradi. Si possono utilizzare accessori di vetro, ceramica e acciaio inox.
- Il vapore è la funzione di riscaldamento principale di questo dispositivo.
- Quando si riscaldano liquidi nel microonde, inserire un cucchiaino nel contenitore. In questo modo si assicura che i liquidi rimossi dal microonde non ebollano improvvisamente.

Messa a terra del dispositivo



PERICOLO

Pericolo di scosse elettriche! Toccare alcune componenti all'interno del dispositivo può causare lesioni gravi o mortali. Non tentare di smontare il dispositivo.



AVVERTIMENTO

Pericolo di scosse elettriche! Una messa a terra insufficiente può causare scosse elettriche. Inserire il cavo di rete nella presa di corrente solo quando il dispositivo è stato messo a terra ed è installato correttamente.

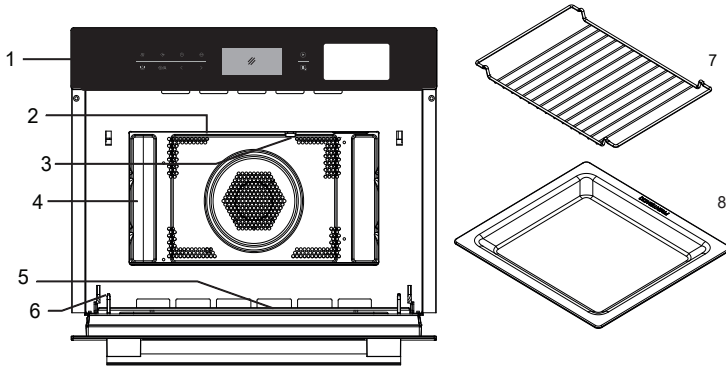
- Questo dispositivo deve essere dotato di messa a terra. In caso di corto circuito la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo una via di fuga per la corrente elettrica.
- Questo dispositivo è dotato di un cavo di alimentazione, che dispone sia di un cavo con messa a terra sia di una spina con messa a terra. La spina deve essere inserita solo in una presa correttamente installata e messa a terra.
- Rivolgersi al servizio di assistenza o a un elettricista qualificato in caso di dubbi sulle istruzioni relative alla messa a terra o se non si è sicuri che il dispositivo sia messo a terra correttamente.
- Se possibile, evitare l'utilizzo di prolunghie.
- Sono inclusi nella consegna un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio che il cavo resti impigliato o che qualcuno vi possa inciampare.

Se si desidera utilizzare un cavo più lungo o una prolunga:

- la tensione indicata della prolunga deve essere almeno pari alla tensione del dispositivo.
- l'ampereaggio del dispositivo collegato non deve superare l'ampereaggio massimo del cavo di alimentazione.
- il cavo più lungo deve essere posizionato in modo che non penda dal bordo del tavolo o sopra la mensola e in modo che i bambini piccoli non possano tirarlo. Inoltre deve essere sistemato in modo che nessuno vi possa inciampare.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Parti del dispositivo e accessori



- 1 Pannello di controllo
- 2 Elemento grill
- 3 Luce
- 4 Vano interno del forno a microonde
- 5 Sportello in vetro
- 6 Gancio
- 7 Griglia
- 8 Leccarda

MONTAGGIO

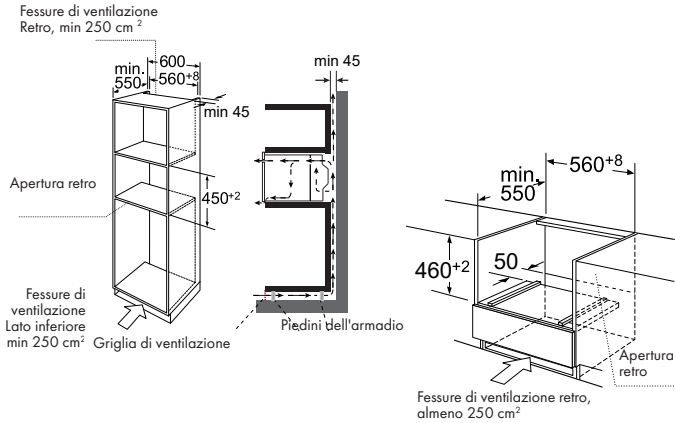
Note importanti per l'installazione

- Questo dispositivo può essere utilizzato solo in contesti domestici.
- Osservare le istruzioni indicate nel manuale d'uso. Il dispositivo deve essere montato da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo è dotato di una spina e può essere collegato solo a una presa collegata a terra.
- Se dovesse rendersi necessaria una nuova presa, l'installazione e il collegamento dei cavi deve essere eseguito esclusivamente da un elettricista qualificato. Se dopo l'installazione del forno a microonde la spina non è più accessibile, è necessario installare un dispositivo di separazione su tutti i poli con una distanza di almeno 3 mm dai contatti.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e prolunghie. Un sovraccarico può causare incendi.
- Se il dispositivo non è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina, gli accessori di collegamento devono disporre di un dispositivo di separazione su tutti i poli e il forno a microonde deve essere integrato nel cablaggio fisso in conformità con le norme sull'allacciamento.
- Le superfici accessibili possono diventare estremamente calde durante l'uso.

Note importanti per l'incasso

- Questo dispositivo deve essere incassato completamente.
- Non sistemare il dispositivo sul bancone da cucina o all'interno di un mobile.
- Il mobile scelto per l'installazione non deve disporre di una parete posteriore dietro al dispositivo.
- Tra la parete, il lato inferiore e posteriore del dispositivo deve esserci una fessura di almeno 45 mm.
- L'armadio a muro deve disporre sul lato frontale di una fessura di ventilazione di 250 cm². Accorciare perciò il pannello di base o regolare la griglia di aerazione.
- Non bloccare le fessure di ventilazione.
- Un utilizzo sicuro del dispositivo può essere garantito solo se è stato installato seguendo le indicazioni del manuale d'uso.
- Per danni causati da un'installazione scorretta, ne è responsabile esclusivamente l'utente del forno a microonde.
- Il mobile in cui incassare il microonde deve resistere a 90 °C di calore.

Dimensioni per il montaggio

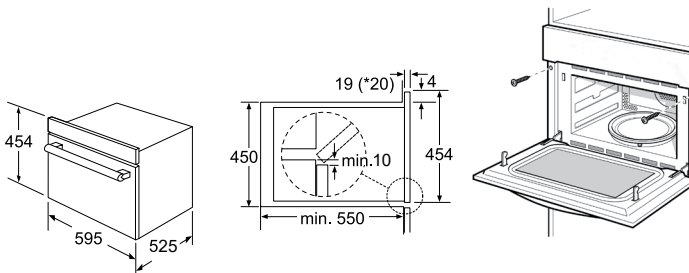


Nota: lasciare una fessura sul lato superiore del forno a microonde.

Incasso del microonde

Non tenere o prendere il dispositivo dalla maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sopportare il peso del microonde.




1. Spingere con cautela il forno a microonde nell'apertura predisposta. Assicurarsi che il microonde si trovi nel centro.
2. Aprire lo sportello e fissare il forno con le viti contenute nel volume di consegna.



- Inserire il dispositivo completamente e assicurarsi che sia in centro.
- Non piegare il cavo di collegamento.
- Fissare il dispositivo nel luogo predisposto.
- La fessura tra il piano di lavoro e il dispositivo non deve essere chiusa con listelli aggiuntivi.

PRIMA DI PROCEDERE ALL'UTILIZZO

Rimuovere la pellicola di protezione dal lato frontale del dispositivo. Per ulteriori informazioni vedi capitolo "Pulizia e manutenzione".

- Rimuovere tutti gli accessori e lavarli fuori dal microonde.
- Riscaldare i contenitori vuoti. I dispositivi nuovi hanno un determinato odore quando vengono usati per la prima volta. Prima di usare il dispositivo per preparare gli alimenti, va riscaldato per far svanire prima gli odori.
- Prima di riscaldare si consiglia di pulire il vano interno del microonde con un panno umido. In questo modo si possono rimuovere resti di imballaggio e polvere dal dispositivo.
- Premere il tasto  per accendere il dispositivo. Dopo l'accensione sul display appare il menù principale.
- Premere il tasto  per attivare la funzione di aria calda. La temperatura appare subito dopo l'attivazione del microonde.
- Impostare la temperatura massima tramite i tasti di regolazione.
- Premere il tasto  Riscaldare il forno vuoto per almeno un'ora. Assicurarsi che il locale venga sufficientemente ventilato in questo lasso di tempo. Chiudere la porta per evitare che l'odore si propaghi.
- Lasciare raffreddare il dispositivo a temperatura ambiente. Utilizzare una soluzione di acqua calda e detersivo neutro per pulire il vano interno del microonde e sfregarlo con un panno morbido e pulito. Lasciare aperto lo sportello finché il vano interno non si è asciugato completamente.

UTILIZZO


Utilizzo





Il forno a microonde dispone dei comandi più moderni per impostare i parametri migliori in base alle esigenze individuali.

Impostare l'ora

Non appena il microonde viene collegato alla corrente, il display visualizza "00:00" e il dispositivo emette un segnale acustico.

1. Premere i tasti < o > per impostare l'ora (impostare un orario tra 00:00 e 23:59).
2. Premere il tasto  dopo aver impostato l'ora giusta. Ora l'orario è impostato.

Note

- Se si desidera modificare l'ora premere il tasto per 3 secondi. L'ora impostata svanisce dal display e il simbolo dell'ora inizia a lampeggiare. Per impostare il nuovo orario premere i tasti < o > e  per confermare.
- Tenendo premuti i tasti < o > durante l'impostazione dell'ora, è possibile regolare l'ora in passaggi di 10 minuti. Se si premono i tasti brevemente, l'ora viene regolata di 1 minuto a ogni pressione.
- Premendo il tasto  è possibile selezionare microonde, grill, aria calda, grill + ricircolo dell'aria, microonde + ricircolo dell'aria, microonde + grill, microonde + grill + ricircolo dell'aria.

Funzione microonde






1. Premere il tasto per attivare la funzione microonde . Sul display appare "01:00" e il simbolo del microonde.
2. Premere i tasti , < o > per selezionare la modalità di preparazione.
3. Premere i tasti , < o > (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W) per regolare la potenza del microonde. La potenza impostata di fabbrica è 900 W.
4. Premere  e per impostare il tempo di preparazione premere i tasti < o > . Il tempo massimo di preparazione dipende dalla potenza selezionata. Se è stata impostata una potenza di 900 W, il tempo massimo di preparazione è di 30 minuti. Con una potenza più bassa il tempo massimo di preparazione può durare fino a 90 minuti.
5. Premere  per avviare la preparazione.






Tabella potenza microonde

Potenza microonde	100 %	80 %	50 %	30 %	20 %
Visualizzazione	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W






Dalla tabella sottostante si evincono quale potenza è più adatta per quale alimento.

Livello di potenza	Alimenti
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Far bollire/riscaldare l'acqua • Preparare pollo, pesce, verdure
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare • Preparare funghi e frutti di mare • Preparare piatti che contengono uova e formaggio
450 W	<ul style="list-style-type: none"> • Preparare riso e zuppa
300 W	<ul style="list-style-type: none"> • Scongellare • Sciogliere cioccolato e burro
100 W	<ul style="list-style-type: none"> • Scongellare alimenti delicati • Scongellare alimenti con forme irregolari • Ammorbidire il gelato • Far lievitare la pasta





Funzione grill

1. Premere il tasto  per attivare la funzione microonde. Sul display appare "01:00" e il simbolo del microonde.
2. Premere i tasti , < > per selezionare la funzione grill. Il livello impostato di default è 3.
3. Premere il tasto  per impostare il livello di potenza.
4. Premere i tasti < > per impostare il livello di potenza. E' possibile selezionare il livello 3 (massimo), livello 2 o livello 1 (minimo).
5. Premere  per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti.
Premere < > per impostare il tempo di preparazione. Il tempo massimo di preparazione è di 90 minuti.
6. Premere  per avviare la preparazione.







Funzione d'aria calda

1. Premere il tasto  per attivare la funzione microonde. Sul display appare "01:00" e il simbolo del microonde.
2. Premere i tasti , < o > per selezionare la funzione d'aria calda. La temperatura predefinita è di 180 °C.
3. Premere  per selezionare la modalità temperatura.
4. Premere i tasti < o > per impostare il livello della temperatura. E' possibile selezionare una temperatura tra 50 e 230 gradi (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Premere  per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti. Premere < o > per impostare il tempo di preparazione. Il tempo massimo di preparazione è di 5 minuti.
6. Premere  per avviare la preparazione.







Funzione grill + ricircolo dell'aria

1. Premere il tasto  per attivare la funzione microonde. Sul display appare "01:00" e il simbolo del microonde.
2. Premere i tasti < o > per selezionare la funzione grill con ricircolo dell'aria. La temperatura predefinita è di 180 °C.
3. Premere  per selezionare la modalità temperatura.
4. Premere < o > per impostare la temperatura. E' possibile selezionare una temperatura tra 35 e 180 gradi (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
5. Premere  per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti. Premere < o > per impostare il tempo di preparazione. Il tempo massimo di preparazione è di 5 minuti.
6. Premere  per avviare la preparazione.







Funzione microonde + grill

1. Premere il tasto  per attivare la funzione microonde. Sul display appare "01:00" e il simbolo del microonde.
2. Premere i tasti , < o > per selezionare la funzione combi.
3. Premere il tasto  per selezionare il livello grill.
4. Premere i tasti < o > per impostare il livello di potenza. E' possibile selezionare il livello 3 (massimo), livello 2 o livello 1 (minimo).
5. Premere il tasto  per selezionare il livello del forno a microonde.
6. Premere i tasti < e > (700 W, 450 W, 300 W, 100 W) per regolare la potenza del microonde. La potenza impostata di fabbrica è 300 W.
7. Premere  per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti.
8. Premere < o > per impostare il tempo di preparazione. Il tempo massimo di preparazione è di 90 minuti.
9. Premere  per avviare la preparazione.



Funzione microonde + aria calda

1. Premere  per attivare la funzione microonde. Sul display appare „01:00“ e il simbolo del microonde.
2. Premere i tasti , < o > per selezionare la funzione combi.
3. Premere  per selezionare la temperatura. La temperatura impostata di fabbrica è 180 °C.
4. Premere i tasti < o > per impostare il livello della temperatura. E' possibile selezionare una temperatura tra 50 e 230 gradi (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Premere il tasto  per selezionare la potenza del forno a microonde.
6. Premere i tasti < o > (700 W, 450 W, 300 W, 100 W) per regolare la potenza del microonde. La potenza impostata di fabbrica è 300 W.
7. Premere  per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti.
8. Premere < o > per impostare il tempo di preparazione. Il tempo massimo di preparazione è di 90 minuti.
9. Premere  per avviare la preparazione.




Funzione microonde + grill + ricircolo dell'aria

1. Premere il tasto  per attivare la funzione microonde. Sul display appare "01:00" e il simbolo del microonde.
2. Premere i tasti , < o > per selezionare la funzione combi "MW + GRILL + FAN".
3. Premere  per selezionare la modalità temperatura. La temperatura predefinita è di 180 °C.
4. Premere i tasti < o > per impostare il livello della temperatura. E' possibile impostare una temperatura tra 100 e 180 gradi (100,
5. 105, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 110, 170, 175, 180).
6. Premere il tasto  per selezionare la potenza del forno a microonde.
7. Premere i tasti < o > (700 W, 450 W, 300 W, 100 W) per regolare la potenza del microonde. La potenza impostata di fabbrica è 300 W.
8. Premere  per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti.
9. Premere < o > per impostare il tempo di preparazione. Il tempo massimo di preparazione è di 90 minuti.
10. Premere  per avviare la preparazione.

Preparazione automatica

1. Quando si preme una volta il tasto /A in modalità standby e sul display appare „*“, si accede alla modalità di sbrinamento. Quando si preme il tasto più volte, si può passare da una modalità di preparazione all'altra come d 01, P 01 e S 01. Con i tasti < o > si può selezionare il menù di sbrinamento, l'impostazione con e senza vapore. Se sul display appare "A", il dispositivo si trova in modalità automatica. Le indicazioni per il tempo e la durata della preparazione lampeggiano. Sullo schermo appare P 01 o S 01.
2. Premendo il tasto  sul display appare P01 o S01. A questo punto puoi premere < o > e scegliere il „menù con vapore“ o il „menù senza vapore“ (P 01 – P 40 o S 01 – S 40)

Note

1. Premere nel „menù senza vapore“ (P 01 – P 40) il tasto  per confermare la selezione. Premendo i tasti è possibile selezionare le indicazioni automatiche del peso e della preparazione.
 2. Nel „menù con vapore“ si può premere il tasto  per regolare il tempo della preparazione, impostandola con i tasti < o > .
 3. Premere  per avviare la preparazione.
- A conclusione del "menù con vapore", la pompa convoglia nuovamente l'acqua nel serbatoio. Ciò può causare rumori.
 - Dopo l'uso del menù con vapore rimuovere l'acqua, che si trova all'interno del forno a microonde e che si è accumulata sullo sportello.
 - Se il menù richiede un preriscaldamento del microonde, non bisogna inserirvi alimenti. Solo quando la temperatura viene raggiunta, dovrebbe iniziare il processo di preparazione.

Scongelare

1. Premere una volta /A in modalità standby e selezionare la modalità di scongelamento. Sul display lampeggia *Δ e appaiono di 01, il peso iniziale, il tempo di preparazione e altri simboli.
2. Premere per confermare la modalità di scongelamento e selezionare con < o > il peso.
3. Premere per iniziare a cucinare.

Preriscaldamento

Questa funzione si attiva quando si seleziona una delle seguenti funzioni:

Aria calda, funzione grill + ricircolo dell'aria, funzione microonde + aria calda, funzione microonde + grill + ricircolo dell'aria 1.

1. Premere il tasto /A. Sul display appare il simbolo per il "preriscaldamento".
2. Premere per avviare il preriscaldamento. Al raggiungimento della temperatura corretta, il dispositivo emette un suono acustico per tre volte. E' possibile terminare il preriscaldamento aprendo lo sportello del microonde oppure premendo .





Nota: il microonde può essere preriscaldato quando si seleziona una delle modalità sovramenzionate. Durante il preriscaldamento la funzione microonde è disattivata. Non inserire alimenti nel microonde mentre si preriscalda. Solo quando la temperatura viene raggiunta, dovrebbe iniziare il processo di preparazione.

Funzione con vapore







1. In modalità standby premere per attivare la modalità con vapore. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti. Sul display appaiono il simbolo del vapore, dei minuti e dei gradi. Inoltre il simbolo del serbatoio sul lato destro mostra il livello dell'acqua attuale (acqua, riempire con acqua). La temperatura impostata di fabbrica di 100 gradi lampeggia.
2. Premere , < o > per selezionare la modalità temperatura (50, 60, 70, 80, 90, 100).
3. Premere per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti.
4. Regolare il tempo di preparazione con i tasti < o >. Il tempo massimo di preparazione è di 90 minuti.
5. Premere per avviare la preparazione.

Funzione aria calda + vapore

1. In modalità standby premere per attivare la modalità con vapore. Il tempo impostato di fabbrica è di 10 minuti. Premere i tasti , < o >. per selezionare la funzione combi "CONV + STEAM". Il simbolo compare sullo schermo. La temperatura predefinita è di 180 gradi.
2. Premere per selezionare la modalità temperatura.
3. Premere < o > per impostare la temperatura (180, 190, 200, 210, 220 gradi).

4. Per regolare il vapore (10, 20, 30) premere  e con i tasti < o > selezionare il vapore (30 % è impostato di fabbrica). Se il simbolo del vapore non lampeggia, basta premere  e regolare il vapore con i tasti < o > .
5. Premere  per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti.
6. Premere < o > per impostare il tempo di preparazione. Il tempo massimo di preparazione è di 90 minuti.
7. Premere  per avviare la preparazione.



Funzione microonde + vapore

1. In modalità standby premere  per attivare la modalità con vapore. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti. Premere , < o > per selezionare la modalità combi "MW + STEAM". Sul display appare prima il simbolo e poi "300 W".
2. Premere < o > per selezionare la potenza del microonde.
3. Premere i tasti < o > (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W) per regolare la potenza del microonde. La potenza impostata di fabbrica è 300 W.
4. Per regolare il vapore premere  e con i tasti < o > selezionare il vapore (30 % è impostato di fabbrica). Se il simbolo del vapore non lampeggia, basta premere  e regolare il vapore con i tasti < o > .
5. Premere  per impostare il tempo di preparazione. Il tempo di preparazione impostato di fabbrica è di 10 minuti.
6. Premere < o > per impostare il tempo di preparazione. Il tempo massimo di preparazione dipende dalla potenza selezionata. A 900 W il tempo massimo di preparazione è di 30 minuti e alle altre potenze invece è di 90 minuti.
7. Premere  per avviare la preparazione.

Rapporto del vapore con diverse potenze del microonde

Potenza microonde	Rapporto del vapore
100 W	10%, 20%, 30%
300 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

Blocco bambini

Bloccare: in modalità standby premere il tasto  per 3 secondi. Il dispositivo emette un lungo segnale acustico e il simbolo  appare, a indicare che il blocco bambini è attivo.

Sbloccare: con il blocco bambini attivo premere per 3 secondi . Il dispositivo emette un lungo segnale acustico e il simbolo  sparisce dallo schermo, a indicare che il blocco bambini è attivo.

MENÙ CON VAPORE

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Trotta	S 01	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filetto di salmone	S 02	200	Vapore 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Luccioperca	S 03	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Gamberetti	S 04	200	Vapore 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Filetto di Halibut	S 05	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Vongole	S 06	200	Vapore 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filetto di merluzzo	S 07	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Aringa	S 08	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Filetto di tonno	S 09	200	Vapore 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Granchi	S 10	2	Vapore 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	
Coscia di pollo	S 11	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Petto di pollo	S 12	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Polpette di carne	S 13	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cotoletta di tacchino	S 14	400	Vapore 100 °C + 300 W
		500	
		600	
		700	
		800	
Filetto di maiale, intero	S 15	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Salsicce	S 16	200	Vapore 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Uova liquide	S 17	1	Vapore 100 °C
		3	

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Uova, sode	S 18	1	Vapore 100 °C
		3	
Uova alla coque	S 19	1	Vapore 100 °C
		3	
Riso integrale + acqua	S 20	200 g + 400 ml	Vapore 100 °C + 450 W/ vapore 100 °C + 300 W
		400 g + 800 ml	
Riso + acqua	S 21	200 g + 300 ml	Vapore 100 °C + 450 W/ vapore 100 °C + 300 W
		400 g + 600 ml	
Melanzane	S 22	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Fagioli	S 23	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Broccoli	S 24	200	Vapore 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Cavolfiori	S 25	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Piselli	S 26	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Patate con la buccia (intere, piccole)	S 27	1	Vapore 100 °C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Patate con la buccia (intere, grandi)	S 28	1	Vapore 100 °C + 300 W
		2	
		3	
Patate senza buccia (pezzi)	S 29	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Carote	S 30	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Pannocchia	S 31	2	Vapore 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Peperoncino	S 32	200	Vapore 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Peperoni	S 33	200	Vapore 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Funghi	S 34	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Porri	S 35	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Cavoli di Bruxelles	S 36	200	Vapore 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Sedani	S 37	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asparagi	S 38	200	Vapore 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinaci	S 39	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zucchine	S 40	200	Vapore 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENÙ SENZA VAPORE

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Sciogliere il cioccolato	P 01	100	450 W
		150	
		200	
Sciogliere il burro	P 02	100	450W
		150	
		200	
Patate dolci	P 03	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Pollo, intero	P 04	800	100 W + 220 °C
		1000	
		1200	
Coscia di pollo	P 05	200	450 W + 220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
Ali di pollo	P 06	200	300 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Pesce, intero	P 07	1	100 W + 220 °C
		2	
		3	
Filetto di pesce	P 08	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Pizza fresca	P 09	200	Preriscaldare/ 200 °C aria calda
		300	
		400	
		500	
		600	
Pizza surgelata	P 10	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
Torta	P 11	400	Preriscaldare/ 150 °C
		500	
		600	
Arrosto di maiale	P 12	400	450 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	



Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Kebab di pollo	P 13	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Gamberetti	P 14	200	Preriscaldare/ 220 °C
		400	
		600	
Bistecca di manzo	P 15	400	100 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	
Carne magra grigliata	P 16	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Biscotti al cioccolato	P 17	500	Preriscaldare/ 180 °C
Biscotti al limone	P 18	400	Preriscaldare/ 200 °C
Salsiccia	P 19	200	Preriscaldare/ 220 °C
		400	
		600	
Finger food	P 20	200	Preriscaldare/ 220 °C
		300	
		400	

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Riscaldare	P 21	200	900 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Patate	P 22	1	900 W
		2	
		3	
Bevande	P 23	1	900 W
		2	
		3	
Pasta	P 24	100 (+ 1000 ml d'acqua fredda)	700 W
		150 (+ 1000 ml d'acqua fredda)	
		200 (+ 1200 ml d'acqua fredda)	
Zuppa	P 25	1	900 W
		2	
		3	
Pizza	P 26	1	900 W
		2	
		3	
Muffin	P 27	1	900 W
		2	
		3	
		4	

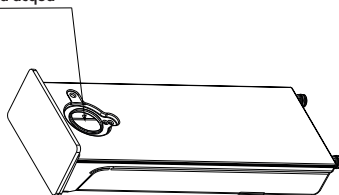
Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Porridge	P 28	50 + 500 ml d'acqua	900 W/ 450 W
		100 + 1000 ml d'acqua	
		150 + 1500 ml d'acqua	
Mela al forno	P 29	2	700 W
		3	
		4	
Panino	P 30	1	900 W
		2	
		3	
Popcorn	P 31	50	900 W
		100	
Fudge Brownies	P 32	800	100 W + 180 °C
Pane	P 33	100	Grill livello 3
		150	
		200	
Chicken Nuggets	P 34	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Patatine fritte	P 35	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
Biscotti ai fiocchi d'avena e uvetta	P 36	600	Preriscaldare/ 180 °C
Patatine pecan	P 37	500	Preriscaldare/ 180 °C

Menù automatico	Visualizzazione	Peso	Potenza
Biscotti al cioccolato e noccioline	P 38	500	Preriscaldare/ 180 °C
Hamburger	P 39	2	100 W + 220 °C
		4	
		5	
Muffin	P 40	840 (70 g * 12)	Preriscaldare/ 180 °C

Impostazioni dello schermo


- Quando è stata eseguita una regolazione su un programma, la regolazione viene automaticamente confermata dopo 3 secondi. Ciò non vale per il menù automatico. In questo caso la regolazione viene automaticamente confermata solo dopo 10 secondi.
- Il dispositivo si spegne automaticamente in modalità di impostazione, pausa, menù automatico e programma di scongelamento se non si esegue un'impostazione per 5 minuti.
- La lampadina resta costantemente accesa nel microonde quando lo sportello è aperto.
- La lampadina resta costantemente accesa nel microonde quando un programma viene interrotto.
- Dopo aver aperto lo sportello, premere nuovamente il tasto  dopo la chiusura dello sportello per proseguire la preparazione.
- Premere il tasto  in qualsiasi momento per aprire il serbatoio.

Riempire qui il serbatoio d'acqua



Indicazioni per la cottura a vapore:

1. Prima di cuocere al vapore

Quando il serbatoio è vuoto, riempirlo prima di cuocere al vapore. Premere il tasto . Il segnale di allarme suona e sullo schermo appare il livello minimo dell'acqua per ricordare di aggiungere l'acqua.

Nota: pulire il serbatoio prima di avviare la modalità di cottura a vapore.

2. Durante la cottura a vapore

Quando il serbatoio si svuota durante la cottura a vapore, il segnale di allarme suona e sullo schermo appare il simbolo del livello minimo dell'acqua per ricordare di aggiungere l'acqua. Dopo aver aggiunto l'acqua, la cottura procede normalmente.

3. Dopo la cottura a vapore

1- Dopo la cottura l'acqua viene estratta dalla camera di cottura. Questo procedimento dura circa 1 minuto.

2- Mentre l'acqua viene ricondotta nel serbatoio ed è pieno, viene emesso dieci volte un segnale per ricordare di svuotare il serbatoio. Dopodiché il dispositivo riprende il procedimento.

Codici di errore

Durante la cottura a vapore possono verificarsi i seguenti messaggi di errore:




E-06: 1-Il serbatoio non è completamente chiuso.

E-05: Il sistema dell'acqua non funziona bene. Contattare il servizio di assistenza ai clienti, che può verificare le seguenti possibilità.

1. Il sensore dell'acqua è difettoso.
2. Le tubature dell'acqua sono difettose.
3. La pompa dell'acqua è difettosa.
4. Il serbatoio è difettoso.

Decalcificazione automatica

Per ottenere i migliori risultati consigliamo di impiegare il citrato di sodio, che può essere utilizzato per togliere saltuariamente il calcare dai forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore indicate sulla confezione. Si consiglia di decalcificare il dispositivo dopo che la funzione vapore è stata usata per 20 ore totali.

1. Accendere il dispositivo, rimuovere il serbatoio, riempirlo con 1000 ml d'acqua fresca e aggiungere la quantità di anticalcare consigliata dal produttore.
2. Reinscrivere il serbatoio nel dispositivo.
3. In modalità standby premere il tasto /A. Sullo schermo appare *0, il peso impostato di fabbrica 0, 1, il relativo tempo di preparazione e „Kg“ e „Min“.
4. Premere più volte il tasto /A. Quando appare l'avviso "CLE" significa che il dispositivo può essere decalcificato. "Min" e "20:00" lampeggiano e il simbolo del serbatoio mostra il livello attuale dell'acqua (acqua, riempire il serbatoio, serbatoio pieno). Tutti gli altri simboli non appaiono.
5. Premere  per avviare il programma.
6. Rimuovere il serbatoio al termine del programma, svuotarlo e pulirlo accuratamente.
7. Riempirlo con acqua fresca e ripetere i punti da 2 a 6.

Nota: non interrompere la decalcificazione. Se il programma viene interrotto, bisogna iniziare dal punto 3.

INDICAZIONI PER IL PENTOLAME

Materiali che possono essere utilizzati nel microonde:

Accessori	Note
Foglio di alluminio	L'utilizzo è possibile per coprire pezzettini sottili di carne o di pollo per evitare una cottura eccessiva. Se il foglio è troppo vicino alle pareti del forno a microonde, è possibile che si verifichi una scintilla. Il foglio deve trovarsi ad almeno 2,5 cm di distanza dalle pareti del microonde.
Stoviglie in ceramica resistenti al calore	Seguire le istruzioni del produttore. La parte inferiore delle stoviglie deve trovarsi ad almeno 5 mm sopra la base.
Stoviglie	Utilizzare esclusivamente stoviglie idonee per il microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare stoviglie crepate o scheggiate.
Barattoli di vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzarlo solo finché gli alimenti sono caldi. La maggior parte dei contenitori di vetro non sono resistenti al calore e possono quindi rompersi.
Vetro	Usare esclusivamente vetro termoresistente. Assicurarsi che non vi siano rivestimenti metallici. Lasciare una fessura aperta per consentire la fuoriuscita del vapore.
Sacchetti per la cottura al microonde	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere il sacchetto con una chiusura metallica. Lasciare una fessura aperta per consentire la fuoriuscita del vapore.
Piatti e bicchieri di carta	Idonei solo per riscaldare brevemente. Non lasciare il microonde incustodito durante il loro utilizzo.

Accessori	Note
Tovaglioli di carta	Per coprire alimenti da riscaldare e per assorbire il grasso. Non lasciarli incustoditi e utilizzarli per poco tempo.
Carta da forno	Utilizzarla per coprire ed evitare schizzi o per avvolgere gli alimenti in caso di cottura a vapore.
Plastica	Utilizzare solo plastica idonea al microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Sulla plastica deve esserci la scritta "idoneo al microonde". Alcuni contenitori di plastica si ammorbidiscono quando il cibo viene riscaldato all'interno del contenitore. I "sacchetti per la cottura" e i sacchetti di plastica ben chiusi devono essere provvisti di una fessura, essere forati o ventilati come indicato sulla confezione.
Pellicola salvafreschezza	Utilizzare solo pellicola salvafreschezza idonea al microonde. Usarla per coprire i prodotti alimentari e conservare l'umidità contenuta. Assicurarsi che la pellicola non tocchi direttamente gli alimenti.
Termometro	Utilizzare solo termometri idonei al microonde (termometri per carne).
Carta cerata	Utilizzare la carta cerata come coperchio per evitare schizzi e conservare l'umidità.

Materiali che possono essere utilizzati nel microonde:

Accessori	Note
Teglia in alluminio	Può provocare scintille. Inserire gli alimenti in un contenitore idoneo al microonde.
Contenitore per alimenti con chiusura metallica	Può provocare scintille. Inserire gli alimenti in un contenitore idoneo al microonde.
Utensili di metallo o con componenti di metallo	Il metallo scherma gli alimenti dall'energia del microonde. I telai in metallo possono provocare scintille.
Chiusure metalliche	Possono causare scintille e provocare un incendio all'interno del microonde.
Sacchetti di carta	Possono causare incendi all'interno del microonde.
Materiale espanso	L'espanso può sciogliersi o contaminare il liquido all'interno se esposto a temperature elevate.
Legno	Il legno si asciuga se usato nel microonde e può scheggiarsi o rompersi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Importante: prima di eseguire la pulizia, spegnere il dispositivo e staccare la spina.

- Pulire l'interno del microonde con un panno umido.
- Pulire gli accessori in modo tradizionale con acqua e sapone.
- Il telaio dello sportello, la guarnizione e le superfici adiacenti devono essere puliti con un panno umido.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici appuntiti per pulire lo sportello, in quanto potrebbero graffiare le superfici e causare la rottura del vetro.
- Istruzioni per la pulizia: per facilitare la pulizia delle pareti interne del microonde che possono venire a contatto con gli alimenti: introdurre mezzo limone in una ciotola e aggiungere 300 ml d'acqua. Riscaldare nel microonde al 100% di potenza per 10 minuti. Infine asciugare il microonde con un panno morbido e asciutto.

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il microonde compromette la ricezione TV.	La ricezione di radio e TV può essere compromessa durante l'uso del microonde. Ciò avviene anche con piccoli apparecchi elettrici come frullatore, aspirapolvere e ventilatori ed è normale.	
La luce nel microonde è debole.	L'utilizzo del microonde a bassa potenza comporta che la luce si affievolisca. Si tratta di un fenomeno normale.	
Il vapore si accumula sullo sportello, l'aria calda esce dalle aperture di ventilazione.	Durante la preparazione può verificarsi la fuoriuscita di vapore. La maggior parte del vapore fuoriesce dalle aperture di ventilazione. Può accadere, ed è del tutto normale, che un po' di vapore si accumuli in luoghi freddi come lo sportello.	
Il microonde si avvia accidentalmente senza alimenti all'interno.	Non utilizzare il microonde senza alimenti all'interno. Ciò è molto pericoloso.	
Il microonde non si avvia.	Il cavo d'alimentazione non è stato inserito correttamente.	Scollegare prima il dispositivo e poi reinserire la spina nella presa dopo 10 secondi.
	Il fusibile è saltato o il sezionatore si è attivato.	Sostituire il fusibile oppure resettare il sezionatore (contattare il servizio di assistenza o un tecnico qualificato).
	La presa è difettosa.	Collegare altri dispositivi alla presa per verificare se funziona.
Il microonde non riscalda.	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere correttamente lo sportello.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Regno Unito

Geachte klant,

gefeliciteerd met de aanschaf van dit apparaat. Lees de hierna volgende handleiding aandachtig door en volg de instructies op om schade te voorkomen. Voor schade veroorzaakt door het niet in acht nemen van de instructies of door onjuist gebruik nemen wij geen verantwoordelijkheid. Scan de QR code voor toegang tot de meest actuele gebruikershandleiding en voor meer informatie rondom het artikel.



INHOUD

Technische gegevens	194
Veiligheidsinstructies	195
Beschrijving van het apparaat	199
Montage	200
Ingebruikname	202
Bediening	203
Tijdstelling	203
Magnetronfunctie	203
Vermogenstabel magnetron	204
Grillfunctie	204
Heteluchtfunctie	205
Grillfunctie + convectie	205
Magnetronfunctie + grillfunctie	205
Magnetronfunctie + heteluchtfunctie	206
Magnetronfunctie + grillfunctie + convectie	206
Automatische bereiding	207
Ontdooien	208
Voorverwarmen	208
Stoomfunctie	208
Heteluchtfunctie + stoomfunctie	208
Magnetronfunctie + stoomfunctie	209
Kinderslot	210
Stoommenu	211
Menu zonder stoom	218
Beeldscherminstellingen	224
Foutmeldingen	225
Automatisch ontkalken	225
Aanwijzingen voor het kookgerei	226
Reiniging en onderhoud	228
Problemen en oplossingen	229
Instructies voor afvoer	230
Fabrikant & importeur (UK)	230

TECHNISCHE GEGEVENS

Artikelnummer	10032639
Stroomvoorziening	220-240 V ~ 50 Hz
Ingangsvermogen (maximum)	3300 W
Ingangsvermogen magnetron	1550 W
Uitgangsvermogen magnetron	900 W
Ingangsvermogen grill	1200 W
Uitgangsvermogen (convector)	1750 W
Ingangsvermogen (stoomkoker)	1500 W
Volume gaarruimte	34 liter

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Instructies m.b.t. magnetronstraling

- Gebruik dit apparaat nooit met de deur open, omdat u dan wordt blootgesteld aan schadelijke magnetronstraling. De veiligheidsvergrendeling mag niet worden gemanipuleerd of buiten werking worden gesteld.
- Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van het toestel en de deur en zorg ervoor dat er geen vuil of residu op de dichtingen zit.
- Indien de deur of de deurafdichting beschadigd is, mag het toestel niet meer worden gebruikt totdat de schade door een deskundige is hersteld.

Algemene veiligheidsinstructies

Lees en volg het hoofdstuk 'Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan excessieve magnetronstraling te voorkomen'.

- Dit apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische en mentale vermogens of ervaring en kennis worden gebruikt, in zoverre ze door een voor hen verantwoordelijke persoon zijn ingelicht over een veilig gebruik van het apparaat en de hiermee verbonden gevaren en risico's begrijpen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag alleen door kinderen ouder dan 8 jaar worden uitgevoerd wanneer deze onder toezicht staan van een voor hen verantwoordelijke persoon.
- Let erop dat het apparaat en de stroomkabel zich buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar bevinden.
- Wanneer de stroomkabel beschadigd is moet deze door de fabrikant, de klantenservice of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen om schade aan eigendommen en/of persoonlijk letsel te voorkomen.
- Zorg ervoor dat het toestel is uitgeschakeld voordat u de lamp binnenin vervangt, anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken.
- Probeer nooit zelf het apparaat te repareren of de beschermkap van de magnetronoven los te schroeven, maar neem hiervoor contact op met de klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon, om materiële schade en/of persoonlijk letsel te voorkomen.
- Wanneer de deurafdichtingen of de deur beschadigd zijn, mag het toestel niet meer worden gebruikt totdat het door een hiervoor gekwalificeerd persoon is gerepareerd.
- Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen nooit in gesloten houders worden verwarmd, aangezien het gevaar bestaat dat de houders exploderen.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer u voedsel in plastic of kartonnen verpakkingen verwarmt, aangezien dit brandgevaar kan veroorzaken.
- Gebruik uitsluitend accessoires die geschikt zijn de voor magnetron.
- Schakel het apparaat bij rookontwikkeling uit of neem de stekker uit het stopcontact. Houd de deur van de magnetron gesloten om eventuele vlammen te verstikken.

- Het verwarmen van dranken in de magnetron kan leiden tot vertraging van het opwarmen. Wees voorzichtig bij het hanteren van de houder
- Wanneer u babyflesjes of potjes verwarmt, moet u ze na het verwarmen omroeren of schudden en de temperatuur controleren om brandwonden bij uw baby te voorkomen.
- Hardgekookte eieren en eieren met schaal mogen in geen geval in de magnetron worden verwarmd, omdat zij ook na het opwarmen in de magnetron kunnen exploderen.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt en etensresten moeten worden verwijderd.
- Wanneer het toestel niet in een zuivere staat wordt gehouden, kan dit leiden tot slijtage van de oppervlaktes, waardoor de levensduur van het toestel afneemt en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.
- Gebruik alleen de meetsonde die wordt aanbevolen voor temperatuurcontrole (voor magnetrons die zijn uitgerust met de mogelijkheid om een meetsonde te gebruiken).
- Magnetrons met een decoratieve deur mogen alleen worden gebruikt wanneer de decoratieve deur open is.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt in conventionele huishoudens en soortgelijke omgevingen. Hieronder vallen o.a.:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - Klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen
 - Boerderijen
 - Bed & Breakfasts
- Deze magnetron is ontworpen om levensmiddelen en dranken te verwarmen. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige kleding en dergelijke, kan verwondingen en brand veroorzaken.
- Metalen houders met voedsel of dranken mogen niet in de magnetron worden verwarmd.
- Stoomreinigers zijn niet geschikt voor het reinigen van het apparaat en mogen hiervoor niet worden gebruikt.
- Dit toestel is ontworpen om ingebouwd te worden.
- Bij gebruik van een combimodus mogen kinderen het apparaat, vanwege de hoge temperaturen die ontstaan, alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- Het oppervlak van de inbouwkast, waarin de magnetron zich bevindt, kan heel heet worden.
- Toegankelijke delen van het apparaat kunnen heel heet worden tijdens het gebruik. Houdt kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en raak nooit de verwarmingselementen binnenin het apparaat aan.
- Het toestel mag niet achter een sierdeurtje worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen (Dit geldt niet voor toestellen met een sierdeur).
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de deur van de magnetron schoon te maken, daar dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en zelfs het glas kunnen doen breken.
- Draag het toestel niet aan de handgrepen wanneer u het verplaatst (het toestel is erg zwaar en de handgrepen kunnen gemakkelijk breken).
- Het water in het vloeistofreservoir binnenin de magnetron moet na elk gebruik worden gereinigd.

- Gebruik geen papieren bekertjes en plastic bakjes met een temperatuurbestendigheid van minder dan 120 gram. Accessoires van glas, keramiek en roestvrij staal mogen worden gebruikt.
- Stoom is de primaire verwarmingsfunctie van dit toestel.
- Als u vloeistof in de magnetron verwarmt, moet u ook een theelepeltje in de houder doen. Dit zorgt ervoor dat de vloeistof, wanneer die uit de magnetron wordt gehaald, niet plotseling overkookt.

Aarding van het toestel



GEVAAR

Gevaar voor elektrische schokken! Het aanraken van sommige onderdelen in het toestel kan ernstig letsel en zelfs de dood tot gevolg hebben. Haal het toestel in geen geval uit elkaar.



LET OP!

Gevaar voor elektrische schokken! Onvoldoende aarding van het toestel kan leiden tot elektrische schokken. Steek de stekker van het apparaat pas in het stopcontact nadat het op de juiste wijze is geaard en geïnstalleerd.

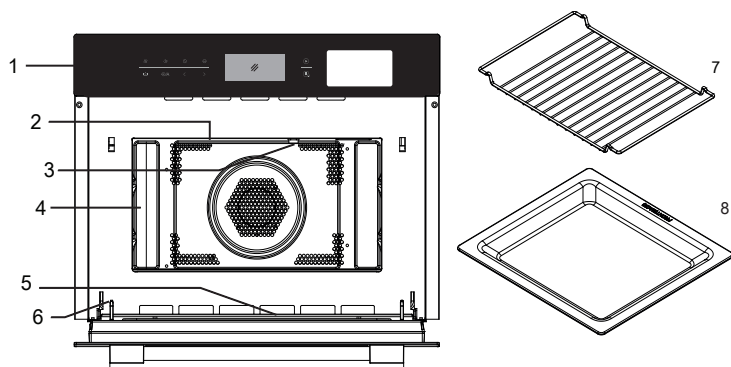
- Dit toestel moet geaard zijn. In geval van kortsluiting vermindert aarding het risico op elektrische schokken doordat de elektrische stroom via de weg van de minste weerstand (vluchtdraad) wegvloeit.
- Dit apparaat is voorzien van een stroomkabel, die zowel een geaarde draad als een geaarde stekker heeft. De stekker mag alleen in een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact worden gestoken.
- Raadpleeg de klantenservice of een gekwalificeerde elektricien wanneer u de aardingsinstructies niet volledig begrijpt of niet zeker weet of het apparaat correct is geaard.
- Gebruik bij voorkeur geen verlengsnoer.
- Een korte stroomkabel is inbegrepen om het risico te verminderen dat men blijft haken of erover struikelt.

Als u een langere kabel of een verlengsnoer wilt gebruiken:

- moet de opgegevenspanning van het verlengsnoer minstens even hoog zijn als de spanning van het apparaat.
- mag de ampèrewaarde van het aangesloten apparaat de maximale ampèrewaarde van de stroomkabel niet overschrijden.
- moet de langere kabelzo worden gelegd dat hij niet over een tafelrand of schap hangt, kleine kinderen er niet aan kunnen trekken en dat hij niet wordt gelegd op plaatsen waar mensen erover kunnen struikelen.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

Onderdelen en accessoires



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Grillelement
- 3 Licht
- 4 Interieur magnetron
- 5 Glazen deur
- 6 Ophangstelsysteem
- 7 Grillrooster
- 8 Vetpan

MONTAGE

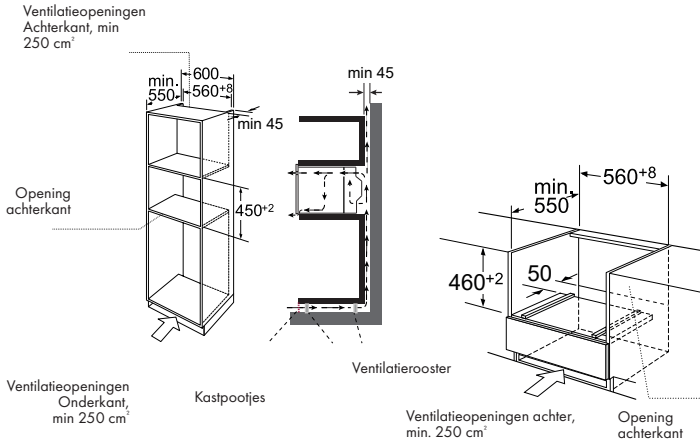
Belangrijke installatietips

- Het apparaat mag uitsluitend in huiselijke kring worden gebruikt.
- Volg de aanwijzingen in de gebruikershandleiding op en denk eraan dat het toestel moet worden geïnstalleerd door een hiervoor gekwalificeerde elektricien.
- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geaard stopcontact.
- Indien een nieuw stopcontact nodig is, mag de installatie en de kabelverbinding uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Wanneer de stekker na de installatie van de magnetron niet meer vrij toegankelijk is, moet het apparaat worden voorzien van een alpolige veiligheidsschakelaar met een contactopening van ten minste 3 mm.
- Adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren mogen niet worden gebruikt. Er bestaat brandgevaar door overbelasting.
- Wanneer het apparaat niet is voorzien van een stroomkabel en een stekker, moet het verbindende element zijn voorzien van een alpolige veiligheidsschakelaar en moet het apparaat worden opgenomen in de vaste bedrading, overeenkomstig de aansluitvoorschriften.
- Toegankelijke delen van het apparaat kunnen tijdens het gebruik heel heet worden.

Belangrijke montagetips

- Dit apparaat mag alleen in de keuken worden gebruikt wanneer het volledig ingebouwd is.
- Het apparaat mag niet op het aanrecht of in een kast worden geplaatst.
- De voor de installatie gekozen kast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Tussen de muur en de onder- en achterkant van het toestel moet een ruimte van ten minste 45 mm worden vrijgelaten.
- De inbouwkast moet aan de voorzijde een ventilatieopening van 250 cm² hebben. Om dit te doen, moet de bodemplaat worden ingekort of een ventilatierooster worden aangebracht.
- De ventilatieopeningen van het toestel mogen niet geblokkeerd worden.
- Een veilig gebruik van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het apparaat overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing is geïnstalleerd.
- De gebruiker van de magnetron is zelf verantwoordelijk voor eventuele schade veroorzaakt door onjuiste installatie.
- De kast waarin de magnetron wordt geïnstalleerd, moet tot 90°C hittebestendig zijn.

Afmetingen van de installatie

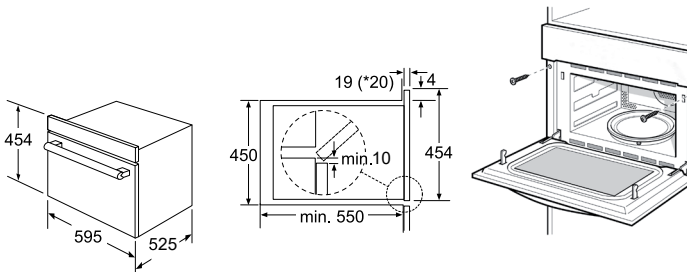


Let op! Boven de magnetron moet ruimte worden gelaten.

Inbouwen van de magnetron

Houdt het apparaat niet vast en verplaats het aan de handgreep van de deur. De handgreep van het deurtje kan het gewicht van de magnetron niet dragen en kan daarom afbreken.




1. Schuif de magnetron behoedzaam in de daarvoor bestemde opening. Zorg ervoor dat de magnetron in het midden staat.
2. Open de deur en zet de magnetron vast met de schroeven die bij de levering zijn inbegrepen,.



- Voeg het apparaat volledig in en zorg ervoor dat het gecentreerd staat.
- Knik de verbindingkabel niet.
- Schroef het apparaat op de voorbestemde plaats vast.
- De opening tussen het werkblad en het apparaat mag niet worden afgesloten door extra latjes.

INGEBRUIKNAME

Verwijder alle beschermfolie van de voorkant van het apparaat. Voor meer informatie, zie het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud'.

- Verwijder alle accessoires en was ze buiten de magnetron.
- Verwarm lege houders. Nieuwe apparaten ruiken doorgaans wanneer ze voor het eerst worden gebruikt. Voordat u het apparaat gebruikt om levensmiddelen te bereiden, moet u het opwarmen, zodat de luchtjes sneller verdwijnen.
- Het verdient aanbeveling de binnenkant van de magnetron vóór het verwarmen met een vochtige doek af te nemen. Op die manier kunnen verpakkingsresten en stof uit het apparaat worden verwijderd.
- Druk nu op de toets  om het apparaat aan te zetten. Na het inschakelen verschijnt het hoofdmenu op het beeldscherm.
- Druk op de toets  om de heteluchtfunctie te activeren. De aanbevolen temperatuur wordt onmiddellijk na het opstarten van de magnetron weergegeven.
- Gebruik de insteltoetsen om de maximum temperatuur in te stellen:
- Druk op de toets  en verwarm de lege oven minstens een uur. Zorg ervoor dat de ruimte gedurende deze tijd voldoende geventileerd wordt. Sluit de deur naar andere ruimtes, zodat de geur zich niet verspreidt.
- Laat het apparaat vervolgens afkoelen tot kamertemperatuur. Gebruik vervolgens een oplossing van neutraal afwasmiddel en heet water om de binnenkant van de magnetron schoon te maken. Wrijf vervolgens de binnenkant uit met een schone, zachte doek. Laat de deur van de magnetron open totdat de binnenkant volledig opgedroogd is.

BEDIENING

Bediening



Deze magnetron is voorzien van de modernste bedieningselementen om u de best mogelijke instellingen te geven, aangepast aan uw behoeften.

Tijdstelling

Wanneer de magnetron op het lichtnet is aangesloten, knippert '00:00' op het scherm en klinkt eenmaal een zoemtoon.

1. Om de tijd in te stellen, drukt u op de toetsen < of > (stel een tijd in tussen 00:00 en 23:59)
2. Nadat u de juiste tijd hebt ingesteld, drukt u op de toets ⏸. De tijd is nu ingesteld.

Belangrijke informatie

- Wanneer u de tijd wilt wijzigen, houdt u de toets 3 seconden ingedrukt. De actueel ingestelde tijd verdwijnt dan van het beeldscherm en de tijdsaanduiding begint te knipperen. Druk voor het instellen van de nieuwe tijd de toetsen < of > en ter bevestiging van uw keuze drukt u op ⏸.
- Wanneer u tijdens het instellen van de tijd de knoppen < of > lang ingedrukt houdt, kunt u de tijd aanpassen in stappen van 10 minuten. Wanneer u de toetsen kort tegelijk indrukt, wordt de tijd telkens met 1 minuut aangepast.
- Door op de toets 🍷 te drukken kunt u kiezen tussen magnetron, grill, hetelucht, grill + convector, magnetron + convector, magnetron + grill en magnetron + grill + convector.

Magnetronfunctie

1. Om de magnetronfunctie te activeren, drukt u op de toets 🍷. Op het scherm verschijnt '01:00' en het magnetronsymbool.
2. Om de bereidingswijze te selecteren, drukt u op de toets 🍷 of op de toets < dan wel > .
3. Druk om het vermogen aan te passen op ⏪ of < of > (900 W, 700 W, 450 W, 300 W of 100 W). Het in de fabriek ingestelde vermogen is 900 W.
4. Druk op de toets ⏸ en vervolgens op de toetsen < of > om de bereidingstijd in te stellen. De maximale bereidingstijd is afhankelijk van het vermogen dat u hebt geselecteerd. Wanneer een vermogen van 900 W is ingesteld, bedraagt de maximale bereidingstijd 30 minuten. Bij lagere watt-vermogens kan de maximale bereidingstijd oplopen tot 90 minuten.
5. Druk om de voorbereiding te starten op de toets ⏸.












Vermogenstabel magnetron

Vermogen magnetron	100 %	80 %	50 %	30 %	20 %
Weergave	900 W	700 W	450 W	300 W	100 W

Uit onderstaande tabel kunt u afleiden voor welke voedingsmiddelen welke vermogensstand het meest geschikt is.

Vermogensstand	Levensmiddel
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Water koken, opwarmen • Kip, vis, groenten klaarmaken
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Opwarmen • Paddenstoelen en zeevruchten klaarmaken • Gerechten die ei en kaas bevatten klaarmaken
450 W	<ul style="list-style-type: none"> • Rijst en soep klaarmaken
300 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ontdooien • Chocolade en boter smelten
100 W	<ul style="list-style-type: none"> • Gevoelige levensmiddelen ontdooien • Onregelmatig gevormde levensmiddelen ontdooien • Ijs zacht maken • Deeg laten rijzen

Grillfunctie

1. Om de magnetronfunctie te activeren, drukt u op de toets . Op het scherm verschijnen '01:00' en het symbool voor de magnetron.
2. Om de grillfunctie te selecteren, drukt u op de toets  of  of . Het voorgeprogrammeerde stand is 3.
3. Druk op de toets  om het grillvermogen in te stellen.
4. Druk vervolgens op  of  om het vermogensniveau in te stellen. U kunt kiezen tussen stand 3 (maximum), stand 2 (medium) of stand 1 (minimum).
5. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op . De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten.
Druk voor het instellen van de bereidingstijd op  of . De maximale bereidingstijd is 90 minuten.
6. Druk om de toebereiding te starten op .

Heteluchtfunctie

1. Om de magnetronfunctie te activeren, drukt u op de toets . Op het scherm verschijnen '01:00' en het symbool voor de magnetron.
2. Druk, om de heteluchtfunctie te selecteren, op of of . De in de fabriek voorgeprogrammeerde temperatuur is 180 °C.
3. Om de temperatuurmodus te selecteren, drukt u op de toets .
4. Druk vervolgens op of om de temperatuur in te stellen. U kunt een temperatuur kiezen tussen 50 en 230 graden (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op . De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op of . De maximale bereidingstijd is 5 uur.
6. Druk om de toebereiding te starten op .















Grillfunctie + convector

1. Om de magnetronfunctie te activeren, drukt u op de toets . Op het scherm verschijnen '01:00' en het symbool voor de magnetron.
2. Om de grillfunctie met convector te selecteren, drukt u op of . De in de fabriek voorgeprogrammeerde temperatuur is 180 °C.
3. Om de temperatuurmodus te selecteren, drukt u op .
4. Druk vervolgens om de temperatuur in te stellen op of . U kunt een temperatuur kiezen tussen 35 en 180 graden (35, 100, 105, 110, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180).
5. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op . De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op of . De maximale bereidingstijd is 5 uur.
6. Druk om de toebereiding te starten op .















Magnetronfunctie + grillfunctie

1. Om de magnetronfunctie te activeren, drukt u op . Op het scherm verschijnen '01:00' en het symbool voor de magnetron.
2. Om de combinatiefunctie te selecteren drukt u op of dan wel .
3. Druk voor het selecteren van de grillstand op .
4. Druk voor het instellen van het vermogen op of . U kunt kiezen tussen stand 3 (maximum), stand 2 (medium) of stand 1 (minimum).
5. Druk, om de magnetronstand te selecteren, op .
6. Druk, om het vermogen van de magnetron in te stellen, op en (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Het in de fabriek ingestelde vermogen is 300 W.
7. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op . De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten.
8. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op of . De maximale bereidingstijd is 90 minuten.
9. Druk om de toebereiding te starten op .



Magnetronfunctie + heteluchtfunctie

1. Om de magnetronfunctie te activeren, drukt u op . Op het scherm verschijnen '01:00' en het symbool voor de magnetron.
2. Om de combinatiefunctie te selecteren drukt u op  of  dan wel .
3. Druk op de toets  om de temperatuurmodus te selecteren. De in de fabriek ingestelde temperatuur is 180 °C.
4. Druk vervolgens op  of  om de temperatuur in te stellen. U kunt een temperatuur kiezen tussen 50 en 230 graden (50, 100, 105, 110, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 170, 175, 180, 185, 190, 195, 200, 205, 210, 215, 220, 225, 230).
5. Druk op  om naar de vermogensinstelling van de magnetron te gaan.
6. Druk voor het instellen van het magnetronvermogen op  of  (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Het in de fabriek ingestelde vermogen is 300 W.
7. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op . De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten.
8. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op  of . De maximale bereidingstijd is 90 minuten.
9. Druk om de voorbereiding te starten op .




Magnetronfunctie + grillfunctie + convectie

1. Om de magnetronfunctie te activeren, drukt u op . Op het scherm verschijnen '01:00' en het symbool voor de magnetron.
2. Om de combinatiefunctie MW + GRILL + FAN te selecteren drukt u op  dan wel  of .
3. Om de temperatuurmodus te selecteren, drukt u op . De in de fabriek voorgeprogrammeerde temperatuur is 180 °C.
4. Druk vervolgens op  of  om de temperatuur in te stellen. U kunt een temperatuur kiezen tussen 100 en 180 graden (100, 105, 115, 120, 125, 130, 135, 140, 145, 150, 155, 160, 165, 110, 170, 175, 180).
5. Druk op  om naar de vermogensinstelling van de magnetron te gaan.
7. Druk voor het instellen van het magnetronvermogen op  of  (700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Het in de fabriek ingestelde vermogen is 300 W.
8. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op . De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten.
9. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op  of . De maximale bereidingstijd is 90 minuten.
10. Druk om de voorbereiding te starten op .

Automatische bereiding

1. Als u in de stand-by modus eenmaal op de toets /A drukt en de '* I'-indicator op het scherm gaat branden, gaat u naar de ontdooimodus. Wanneer u de toets meerdere malen indrukt, kunt u schakelen tussen verschillende bereidingsmodi, zoals d 01, P 01 en S 01. U kunt met de toetsen < of > kiezen tussen het ontdooimenu, de stoominstelling en de instelling zonder stoom. Als op het scherm 'A' verschijnt, bevindt het toestel zich in de automatische modus. De indicatoren voor de bereidingstijd en bereidingsduur lichten op. Op het scherm verschijnt P 01 of S 01.
2. Wanneer u nu op de toets  drukt, kunt u met de toetsen < of > kiezen tussen het 'menu met stoom' en het 'menu zonder stoom' (P 01 - P 40 of S 01 - S 40),

Belangrijke informatie

1. In het 'Menu zonder stoom' (P 01 - P 40), drukt u op  om de menukeuze te bevestigen. Door op de toetsen te drukken kunt u de automatische weergave van gewicht en bereidingstijd selecteren.
 2. In het 'Menu met stoom' kunt u met de toets  de bereidingstijd aanpassen en deze met de toetsen < of > , instellen.
 3. Druk om de voorbereiding te starten op .
- Wanneer het 'Menu met stoom' klaar is, zal de waterpomp het water terugvoeren naar de watertank. Dit kan hoorbare geluiden veroorzaken.
 - Na gebruik van het stoommenu moet het water dat zich in de magnetron en op de deur van de magnetron heeft opgehoopt, worden verwijderd.
 - Als het menu voorverwarming van de magnetron vereist, dient u tijdens het voorverwarmen geen levensmiddelen in de magnetron te plaatsen. Pas wanneer de temperatuur is bereikt, mag met het bereidingsproces worden begonnen.

Ontdooien

1. Druk in de stand-by modus eenmaal op de toets /A' en selecteer de ontdooimodus. De indicator *Δ wordt zichtbaar op het beeldscherm en toont d 01, het begingewicht, de bereidingstijd en andere tekens.
2. Om de ontdooimodus te bevestigen, druk op , en selecteer met de toetsen < of > het gewicht.
3. Druk op om het koken te starten.

Voorverwarmen

Deze functie wordt geactiveerd wanneer u een van de volgende functies hebt geselecteerd:

Hetelucht, grillfunctie + convector, magnetronfunctie + heteluchtfunctie, magnetronfunctie + grillfunctie + convector.

1. Druk op de /A toets. Het symbool voor 'voorverwarmen' verschijnt op het display.
2. Druk op de toets om het voorverwarmen te starten. Wanneer de juiste temperatuur is bereikt, piept het apparaat drie keer. U kunt het voorverwarmen stopzetten door de deur van de magnetron te openen of door op de toets te drukken.

Info: De magnetron kan alleen worden voorverwarmd wanneer een van de bovenstaande modi is geselecteerd. Tijdens het voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld. Plaats geen levensmiddelen in de magnetron tijdens het voorverwarmen. Pas wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, mag met het bereidingsproces worden begonnen.

Stoomfunctie

1. Om de stoomfunctie te activeren drukt u in de stand-by modus op de toets . De in de fabriek voorgeprogrammeerde tijd is 10 minuten. Het stoomsymbool, de minuten en de graden worden op het beeldscherm weergegeven. Daarnaast laat het tanksymbool rechts het actuele waterpeil zijn (water, water vullen). De in de fabriek ingestelde temperatuur van 100 graden licht op.
2. Om de temperatuurmodus te selecteren, drukt u op de toets of de toetsen < dan wel > (50, 60, 70, 80, 90, 100).
3. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op . De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten.
4. Pas de bereidingstijd aan met de toetsen < of >. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.
5. Druk om de voorbereiding te starten op de toets .

Heteluchtfunctie + stoomfunctie

1. Om de stoomfunctie te activeren drukt u in de stand-by modus op de toets **|||**. De in de fabriek ingestelde tijd is 10 minuten. Om de combinatiefunctie CONV + STEAM te selecteren drukt u op **|||** of op < dan wel >. Het symbool wordt op het beeldscherm weergegeven. De in de fabriek voorgeprogrammeerde temperatuur is 180 °C.
2. Om de temperatuurmodus te selecteren, drukt u op **⊕**.
3. Om de temperatuur in te stellen, drukt u op de toetsen < of > (180, 190, 200, 210, 220 graden).
4. Om de stoom in te stellen (10, 20, 30), drukt u op de toets **⊕** en kiest u met de toetsen < of > een stoominstelling (30 procent is de fabrieksinstelling). Wanneer de stoomindicator niet knippert, kunt u deze laten knipperen door op de toets **⊕** te drukken en vervolgens de stoominstelling aan te passen met de toetsen < of >.
5. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op **⌚**. De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten.
6. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op < of >. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.
7. Druk om de voorbereiding te starten op de toets **⏩**.



Magnetronfunctie + stoomfunctie



1. Druk voor het activeren van de stoomfunctie in de stand-by modus op **|||**. De in de fabriek voorgeprogrammeerde tijd is 10 minuten. Om de combinatiefunctie MW + STEAM te selecteren drukt u op **|||** of < dan wel >. Vervolgens verschijnt het symbool op het beeldscherm en vervolgens de aanduiding '300 W'.
2. Druk, om het magnetronvermogen te selecteren, op < of >.
3. Druk voor het instellen van het magnetronvermogen op < of > (900 W, 700 W, 450 W, 300 W, 100 W). Het in de fabriek ingestelde vermogen is 300 W.
4. Voor het aanpassen van de stoom drukt u op de toets **⊕** en kiest u met de toetsen < of > een stoominstelling (30 procent is de fabrieksinstelling). Wanneer de stoomindicator niet knippert, kunt u deze laten knipperen door op de toets **⊕** te drukken en vervolgens de stoominstelling aan te passen met de toetsen < of >.
5. Druk voor het instellen van de bereidingstijd op **⌚**. De in de fabriek voorgeprogrammeerde bereidingstijd is 10 minuten.
6. Druk om de bereidingstijd in te stellen op de toetsen < of >. De maximale bereidingstijd hangt af van het door u geselecteerde vermogen. Bij 900 W is de maximale bereidingstijd 30 minuten en bij alle andere vermogens is de maximale bereidingstijd 90 minuten.
7. Druk om met de bereiding te beginnen op de toets **⏩**.

De stoomverhouding bij verschillend vermogensstanden van de magnetron:

Vermogen magnetron	Stoomverhouding
100 W	10%, 20%, 30%
300 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%
450 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
700 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%
900 W	10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90%, 100%

Kinderslot

Beveiligen: Druk in de stand-by modus gedurende 3 seconden op de  toets. Er klinkt een lange pieptoon en het symbool  licht op om aan te geven dat het kinderslot actief is.

Vrijgeven: Druk, wanneer het kinderslot geactiveerd is, 3 seconden lang op de toets . Er klinkt een lange pieptoon en het symbool  verdwijnt van het scherm, om aan te geven dat het kinderslot niet meer actief is.

STOOMMENU

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Forel	S 01	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Zalmfilet	S 02	200	Stoom 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Snoekbaars	S 03	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Garnalen	S 04	200	Stoom 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Heilbotfilet	S 05	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Hartschelpen	S 06	200	Stoom 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kabeljauwfilet	S 07	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Haring	S 08	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Tonijnfilet	S 09	200	Stoom 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Krab	S 10	2	Stoom 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	
Kippendijen	S 11	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Kippenborst	S 12	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Gehaktballetjes	S 13	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Kalkoenschnitzel	S 14	400	Stoom 100 °C + 300 W
		500	
		600	
		700	
		800	
Varkenshaasje, heel	S 15	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Worsten	S 16	200	Stoom 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Rauwe eieren	S 17	1	Stoom 100 °C
		3	

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Eieren, hard	S 18	1	Stoom 100 °C
		3	
Eieren, zacht	S 19	1	Stoom 100 °C
		3	
Bruine rijst + water	S. 20	200 g + 400 ml	Stoom 100 °C + 450 W/ Stoom 100 °C + 300 W
		400 g + 800 ml	
Rijst + water	S 21	200 g + 300 ml	Stoom 100 °C + 450 W/ Stoom 100 °C + 300 W
		400 g + 600 ml	
Aubergine	S 22	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Bonen	S 23	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Broccoli	S 24	200	Stoom 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Bloemkool	S 25	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Doperwten	S 26	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Aardappelen met schil (heel, klein)	S 27	1	Stoom 100 °C + 300 W
		2	
		3	
		4	
Aardappelen met schil (heel, groot)	S 28	1	Stoom 100 °C + 300 W
		2	
		3	
Aardappelen zonder schil (stukjes)	S 29	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Wortelen	S 30	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Maiskolven	S 31	2	Stoom 100 °C + 300 W
		3	
		4	
		5	
		6	

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Paprika	S 32	200	Stoom 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Peperoni	S 33	200	Stoom 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Paddenstoelen	S 34	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Prei	S 35	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spruitjes	S 36	200	Stoom 100 °C
		300	
		400	
		500	
		600	

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Selderij	S 37	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	
Asperges	S 38	200	Stoom 100 °C + 100 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Spinazie	S 39	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Courgette	S 40	200	Stoom 100 °C + 300 W
		300	
		400	
		500	
		600	

MENU ZONDER STOOM

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Chocola smelten	P 01	100	450 W
		150	
		200	
Boter smelten	P 02	100	450 W
		150	
		200	
Zoete aardappel	P 03	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Kip, heel	P 04	800	100 W + 220 °C
		1000	
		1200	
Kippendijen	P 05	200	450 W + 220°C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
Kippenpoten	P 06	200	300 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
		700	
		800	

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Vis, geheel	P 07	1	100 W + 220 °C
		2	
		3	
Visfilet	P 08	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Verse pizza	P 09	200	Voorverwarmen/ 200 °C hete lucht
		300	
		400	
		500	
		600	
Diepvriespizza	P 10	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
Cake	P 11	400	Voorverwarmen/ 150 °C
		500	
		600	
Varkensvlees	P 12	400	450 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	



Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Kip kebab	P 13	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Garnalen	P 14	200	Voorverwarmen/ 220 °C
		400	
		600	
Biefstuk	P 15	400	100 W + 220 °C
		500	
		600	
		700	
		800	
		900	
		1000	
Mager gegrild vlees	P 16	200	100 W + 220 °C
		400	
		600	
Chocoladekoekjes	P 17	500	Voorverwarmen/ 180 °C
Citroenkoekjes	P 18	400	Voorverwarmen/ 200 °C
Worst	P 19	200	Voorverwarmen/ 220 °C
		400	
		600	
Hapjes	P 20	200	Voorverwarmen/ 220 °C
		300	
		400	

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Opwarmen	P 21	200	900 W
		300	
		400	
		500	
		600	
Aardappels	P 22	1	900 W
		2	
		3	
Frisdrank	P 23	1	900 W
		2	
		3	
Pasta	P 24	100 (+ 1000 ml koud water)	700 W
		150 (+ 1000 ml koud water)	
		200 (+ 1200 ml koud water)	
Soep	P 25	1	900 W
		2	
		3	
Pizza	P 26	1	900 W
		2	
		3	
Muffins	P 27	1	900 W
		2	
		3	
		4	

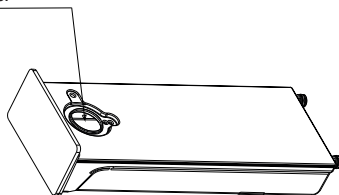
Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Porridge	P 28	50 + 500 ml water	900 W/ 450 W
		100 + 1000 ml water	
		150 + 1500 ml water	
Gestoofde appel	P 29	2	700 W
		3	
		4	
Sandwich	P 30	1	900 W
		2	
		3	
Popcorn	P 31	50	900 W
		100	
Fudge brownies	P 32	800	100 W + 180 °C
Brood	P 33	100	Grillstand 3
		150	
		200	
Kipnuggets	P 34	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
		600	
Friet	P 35	200	100 W + 220 °C
		300	
		400	
		500	
Havervlokken rozijnenkoekjes	P 36	600	Voorverwarmen/ 180 °C
Pecanchips	P 37	500	Voorverwarmen/ 180 °C

Auto menu	Weergave	Gewicht	Vermogen
Chocolade pindakoekjes	P 38	500	Voorverwarmen/ 180 °C
Hamburger	P 39	2	100 W + 220 °C
		4	
		5	
Muffin	P 40	840 (70 g * 12)	Voorverwarmen/ 180 °C

Beeldscherminstellingen


- Wanneer een programma is aangepast, wordt die aanpassing na 3 seconden automatisch bevestigd. Dit geldt niet voor het automatische menu. Hier wordt een aanpassing pas na 10 seconden automatisch bevestigd.
- Het apparaat schakelt automatisch na 5 minuten uit, wanneer in de instellingenmodus, de pauzestand, het automatische menu en het ontdooiprogramma geen handeling wordt verricht.
- Het lampje in de magnetron brandt permanent als de deur van de magnetron open is.
- Het lampje in de magnetron brandt permanent wanneer een programma wordt onderbroken.
- Nadat de deur is geopend, moet de toets  na het sluiten van de deur opnieuw worden ingedrukt om de bereiding voort te zetten.
- De knop  kan op elk moment worden ingedrukt om de watertank te openen.

Vul de tank hier met water



Tips voor stoomkoken:

1. Voor het stoomkoken

Wanneer de tank leeg is, vult u die voordat u met stoomkoken begint. Druk op de  toets. Het waarschuwingssignaal klinkt en het lage waterpeil wordt op het scherm weergegeven, om u eraan te herinneren het water bij te vullen. Let op! Reinig het waterreservoir voordat u met de stoomkookfunctie begint.

2. Tijdens het koken met stoom

Wanneer het waterreservoir tijdens het stoomkoken leeg raakt, klinkt het waarschuwingssignaal en verschijnt er een symbool voor laag waterniveau op het scherm, om u eraan te herinneren dat u het water moet bijvullen. Nadat water is toegevoegd, gaat het kookproces normaal verder.

3. Na het stoomkoken

- 1- Na het stoomproces wordt het water uit de stoomkamer afgezogen. Dit proces duurt ongeveer 1 minuut.
- 2- Terwijl het water wordt teruggevoerd in de watertank en deze vol is, klinkt tienmaal een signaal om u eraan te herinneren de watertank te legen. Wanneer dit is gebeurd, gaat het toestel verder met het proces.

Foutmeldingen

Tijdens het stomen kunnen de volgende foutmeldingen voorkomen:




E-06: 1-De watertank is niet volledig gesloten.

E-05: Het watersysteem werkt niet naar behoren. Neem contact op met de klantenservice. De volgende mogelijkheden kunnen door de klantenservice worden gecontroleerd.

1. De watersensor is defect.
2. De waterleidingen zijn defect.
3. De waterpomp is defect.
4. De watertank is defect.

Automatisch ontkalken

Voor een optimaal reinigingsresultaat wordt het gebruik van natriumcitraat aanbevolen, dat kan worden gebruikt voor het occasioneel ontkalken van magnetrons. Volg bij gebruik de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Het wordt aanbevolen het apparaat te ontkalken nadat de stoomfunctie in totaal 20 uur actief is geweest.

1. Schakel de machine in, verwijder het waterreservoir, vul dit met 1000 ml vers water en voeg de door de fabrikant aanbevolen hoeveelheid ontkalker toe.
2. Zet het waterreservoir terug in de machine.
3. Druk in de stand-by modus op de toets /A. Op het beeldscherm verschijnt *0, het in de fabriek ingestelde gewicht 0, 1, de overeenkomstige bereidingstijd en 'Kg' en 'Min'.
4. Druk meerdere malen op de toets /A. Wanneer de 'CLE' indicator oplicht, betekent dit dat het apparaat ontkalkt kan worden. 'Min' en '20:00' lichten op en het symbool voor de watertank toont het huidige waterpeil (water, watertank vullen, watertank vol). Alle andere symbolen worden niet meer weergegeven.
5. Druk op de toets , om het programma te starten.
6. Verwijder en leeg het waterreservoir na afloop van het programma. Maak het waterreservoir grondig schoon.
7. Vul het waterreservoir met vers water en herhaal de stappen 2 tot 6.

Let op! Het ontkalken mag niet worden onderbroken. Wanneer het programma wordt onderbroken, moet u opnieuw beginnen bij stap 3.

AANWIJZINGEN VOOR HET KOOKGEREI

Materialen die in de magnetron kunnen worden gebruikt:

Accessoires	Opmerkingen
Aluminiumfolie	Alleen voor het afdekken. Kleine, gladde stukjes kunnen worden gebruikt om dunne stukjes vlees of gevogelte af te dekken om te voorkomen dat ze te gaar worden. Als de folie te dicht bij de wanden van de magnetron komt, kunnen vonken ontstaan. De folie moet zich op een afstand van ten minste 2,5 cm van de wanden van de magnetron bevinden.
Hittebestendig keramisch servies	Volg de instructies van de desbetreffende fabrikant. De onderkant van het keramische servies moet zich ten minste 5 mm boven het draaiplatform bevinden.
Serviesgoed	Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor de magnetron. Volg de instructies van de desbetreffende fabrikant. Gebruik geen serviesgoed dat gebarsten of gesplinterd is.
Glazen kannen	Haal altijd het deksel eraf. Gebruik het zolang het duurt tot het voedsel warm is. De meeste glazen houders zijn niet hittebestendig en kunnen breken.
Glas	Gebruik alleen hittebestendig glaswerk. Zorg ervoor dat er geen metalen bekleding op het glas zit. Zorg ervoor dat er een spleet open blijft zodat de stoom die ontstaat kan ontsnappen.
Magnetron kookzak	Volg de instructies van de desbetreffende fabrikant. Sluit de kookzakken nooit af met een metalen clip. Zorg ervoor dat er een spleet open blijft zodat de stoom die ontstaat kan ontsnappen.
Kartonnen borden en bekens	Alleen geschikt voor kortstondig verwarmen. Laat ze niet onbeheerd achter tijdens het opwarmen.

Accessoires	Opmerkingen
Keukenhanddoeken	Voor het afdekken van voedsel dat opnieuw moet worden verwarmd en voor het absorberen van vet. Gebruik ze alleen onder toezicht voor kortstondige verwarmingsprocessen.
Bakpapier	Gebruik dit als afdekking om spatten te voorkomen of om in te wikkelen bij het stomen.
Kunststof	Gebruik alleen kunststof dat geschikt is voor de magnetron. Volg de instructies van de desbetreffende fabrikant. Op het kunststof moet het opschrift 'magnetronbestendig' staan. Sommige kunststof bakjes worden zacht als de levensmiddelen die erin liggen heet worden. 'Kookzakken' en goed gesloten plastic zakken moeten van een spleet zijn voorzien, doorgeprikt zijn of ontlucht worden, zoals aangegeven op de betreffende verpakking.
Vershoudfolie	Gebruik alleen folie dat geschikt is voor de magnetron. Gebruik het om voedsel af te dekken en zo het vocht dat het bevat te bewaren. Zorg ervoor dat de folie het levensmiddel niet raakt.
Thermometer	Gebruik alleen magnetronbestendige thermometers (vleesthermometers).
Waspapier	Gebruik het waspapier als afdekking om spatten te voorkomen en om het vocht van het voedsel te bewaren.

Materialen die niet in de magnetron kunnen worden gebruikt:

Accessoires	Opmerkingen
Aluminium plaat	Kan vonken veroorzaken. Doe de levensmiddelen in een voor de magnetron geschikt bakje.
Voedselcontainer met metalen klem	Kan vonken veroorzaken. Doe de levensmiddelen in een voor de magnetron geschikt bakje.
Metalen accessoires of accessoires met metalen bestanddelen	Metaal schermt de levensmiddelen af van de energie van de magnetron. Metalen frames kunnen vonken veroorzaken.
Metalen clips	Kunnen vonken en vervolgens brand veroorzaken in de magnetron.
Papieren zakken	Kunnen brand veroorzaken in de magnetron.
Schuimstof	Schuim kan smelten of de vloeistof binnenin de houder besmetten als het aan hoge temperaturen wordt blootgesteld.
Hout	Hout droogt uit wanneer het in de magnetron wordt gebruikt en kan splinteren of barsten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Let op! Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat u met schoonmaken begint.

- Maak de binnenkant van de magnetron schoon met een vochtige doek.
- Reinig de accessoires op de gebruikelijke manier met een sopje.
- Het deurframe, de deurafdichting en de aangrenzende oppervlakken moeten met een vochtige doek worden schoongemaakt als ze vuil zijn.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de magnetron schoon te maken, daar dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en zelfs het glas kan doen breken.
- Reinigingsinstructies: Voor een gemakkelijke reiniging van de binnenwanden van de magnetron, die in contact kunnen komen met voedsel: Leg een halve citroen in een kom en voeg 300 ml water toe. Zet de magnetron op 100% gedurende 10 minuten. Wrijf de magnetron vervolgens schoon met een zachte droge doek.

PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De magnetron stoort de TV-ontvangst	Radio- en TV-ontvangst kunnen worden beïnvloed tijdens het gebruik van de magnetron. Dit is vergelijkbaar met de interferentie van kleine elektrische apparaten zoals mixers, stofzuigers en ventilatoren en is volkomen normaal.	
Zwak licht in de magnetron.	Bij gebruik van de magnetron op laag vermogen, kan het licht zwak zijn. Dit is normaal.	
Stoom verzamelt zich op de deur, hete lucht stroomt uit de ventilatieopeningen.	Tijdens de bereiding kan er stoom uit het voedsel ontsnappen. De meeste stoom verdwijnt via de ventilatieopeningen. Dit kan gebeuren en het is volkomen normaal dat zich wat stoom verzamelt op koude plaatsen, zoals de deur.	
De magnetron start per ongeluk zonder voedsel erin.	Het is verboden de magnetron te gebruiken zonder voedsel erin, aangezien dit zeer gevaarlijk is.	
De magnetron kan niet worden gestart.	De stroomkabel is niet correct aangesloten.	Neem de stekker uit het stopcontact en steek deze na 10 seconden weer terug in het stopcontact.
	De zekering is doorgebrand of de stroomonderbreker is actief.	Laat de zekering vervangen of de stroomonderbreker resetten (neem hiervoor contact op met de klantenservice of gelijkaardig gekwalificeerd personeel).
	Problemen met het stopcontact.	Sluit andere apparaten op het stopcontact aan om te testen of ze werken.
De magnetron warmt niet op.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur.

INSTRUCTIES VOOR AFVOER



Wanneer in uw land een wettelijke regeling geldt voor het afvoeren van elektrische en elektronische apparaten, wijst dit symbool, op het product zelf of op de verpakking, erop dat het betreffende product niet met het huisvuil afgevoerd mag worden. In plaats daarvan dient het naar een centraal depot voor het recyclen van elektrische en elektronische apparaten te worden gebracht. Door het afval volgens de voorschriften af te voeren beschermt u het milieu en de gezondheid van uw medemensen tegen negatieve consequenties. Informatie over recycling en het afvoeren van dit product ontvangt u van uw gemeente of van uw plaatselijke grondstoffen- en afvaldienst.

FABRIKANT & IMPORTEUR (UK)

Fabrikant:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlijn, Duitsland.

Importeur voor Groot-Brittannië:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
Verenigd Koninkrijk



KLARSTEIN