

# AEROWAVE

Mikrowelle  
Microwave  
Microondas  
Micro-onde  
Microonde  
Magnetron

10035474



COOKINGCO  
OKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://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 folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

|                                 |
|---------------------------------|
| Sicherheitshinweise 4           |
| Hinweise zum Kochgeschirr 6     |
| Kochtipps 8                     |
| Geräteübersicht 9               |
| Installation 10                 |
| Inbetriebnahme und Bedienung 12 |
| Verwendungshinweise 21          |
| Reinigung und Pflege 22         |
| Fehlerbehebung 23               |
| Hinweise zur Entsorgung 24      |
| Hersteller & Importeur (UK) 24  |

|                |
|----------------|
| English 25     |
| Español 47     |
| Français 69    |
| Italiano 91    |
| Nederlands 113 |

---

## TECHNISCHE DATEN

---

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| Artikelnummer       | 10035474             |
| Stromversorgung     | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Leistung Mikrowelle | 1450 W               |
| Leistung Grill      | 1100 W               |
| Leistung Umluft     | 2500 W               |
| Fassungsvermögen    | 28 L                 |

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen gut auf. Um die Gefahr eines Stromschlags bei einer Störung oder Fehlfunktion zu verringern, muss das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung des Geräts entsprechen.

### Um die Gefahr von Bränden im Garraum zu reduzieren:

- Überhitzen Sie das Essen nicht.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse und Klammern von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie sie in Mikrowelle legen.
- Erhitzen Sie kein Öl oder Frittierfett in der Mikrowelle, da sich die Temperatur nur schwer kontrollieren lässt.
- Reinigen Sie die Mikrowelle nach jeder Benutzung mit einem feuchten Lappen und wischen Sie mit einem trockenen Lappen nach, um Schmutz und Fettspritzer zu entfernen. Angesammelte Schmutzreste könnten sich überhitzen und entzünden.
- Sollten sich Materialien in der Mikrowelle entzünden oder rauchen, lassen Sie die Mikrowellentür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und entfernen Sie den Stecker.
- Wenn Sie Essen in Plastikbehältern erhitzen lassen Sie es nicht aus den Augen, falls sich das Essen entzündet.

### Um die Explosionen oder nachträglichem Sieden vorzubeugen:

- Erhitzen Sie Flüssigkeiten nicht in verschlossenen Behältern, da diese zur Explosion neigen. Dazu zählen auch Babyfläschchen mit einem Schraubverschluss.
- Benutzen Sie zum Kochen Gefäße mit einer weiten Öffnung und entfernen Sie heiße Flüssigkeiten nicht sofort. Warten sie etwas, bis Sie sie aus der Mikrowelle entnehmen, damit Sie sich nicht an nachträglich siedenden Flüssigkeiten verbrühen.
- Kartoffeln, Würstchen und Maronen sollten vor dem Erhitzen geschält oder eingeschnitten werden. Rohe und hartgekochte Eier in der Schale dürfen nicht in der Mikrowelle gegart werden, da Sie selbst nach dem Erhitzen noch explodieren können.
- Mischen Sie den Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Babybrei gut durch und überprüfen Sie vor dem Füttern die Temperatur, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Nach dem Kochen ist der verwendete Behälter sehr heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie ihn entnehmen, damit sie sich nicht an austretendem Wasserdampf verbrühen.
- Öffnen Sie Deckel von Essen und Popcornütten auf der von ihnen abgewandten Seite, damit sie sich nicht ihr Gesicht verbrennen.

### Um den Drehteller vor Glasbruch zu schützen:

- Lassen Sie den Drehteller abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Stellen Sie kein heißes Essen oder heiße Behälter auf den kalten Drehteller.
- Stellen Sie kein gefrorenes Essen oder gefrorene Behälter auf den heißen Drehteller.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr die Wände der Mikrowelle nicht berührt.
- Benutzen Sie nur Behälter, die mikrowellentauglich sind.
- Verstauen Sie kein Essen oder andere Dinge in der Mikrowelle.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nicht ohne Inhalt, andernfalls könnte sie Schaden nehmen.
- Wenn Sie die Mikrowelle benutzen, lassen Sie sie in Anwesenheit von Kindern nicht unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie nur vom Hersteller angegebene Zubehörteile.
- Benutzen Sie die Mikrowelle nur in Innenräumen.
- Wenn die Tür oder die Dichtungen beschädigt sind, benutzen Sie die Mikrowelle nicht weiter, sondern lassen Sie sie von einem Fachbetrieb reparieren.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften durchgeführt werden.
- Falls Rauch entsteht, ziehen Sie den Stecker und halten Sie die Tür der Mikrowelle geschlossen, um mögliche Flammen zu ersticken.
- Das Erhitzen von Flüssigkeiten kann zu plötzlichem Sieden führen. Passen Sie auf, wenn den Behälter entnehmen.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Tür keine Scheuermittel oder Metallschaber, damit sie das Glas nicht zerkratzen oder zersplintern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer oder einer ferngesteuerten Steckdose.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Das Gerät dient dazu Essen und Getränke zu erhitzen. Das Erwärmen von Kleidung, Hausschuhen, Wärmekissen und Schwämmen kann zu Verletzungen, Bränden oder Feuer führen.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfstrahler.
- Fassen Sie Geräteteile, Tür und Heizelemente im Inneren während des Betriebs nicht an, sie können sehr heiß werden.

## HINWEISE ZUM KOCHGESCHIRR

### Für die Mikrowelle geeignetes Kochgeschirr

| Kochgeschirr                  | Hinweis                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grillschale                   | Befolgen Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Die Unterseite der Grillschale muss sich mindestens 5 mm oberhalb des Drehtellers befinden. Eine inkorrekte Verwendung kann zum Zerbrechen des Drehtellers führen.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Essgeschirr                   | Befolgen Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers und verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Essgeschirr. Stellen Sie kein gesprungenes oder abgesplittertes Geschirr in die Mikrowelle.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Glaskrüge                     | Nehmen Sie immer den Deckel ab. Verwenden Sie diese ausschließlich so lange, bis die darin enthaltenen Lebensmittel leicht warm sind. Die meisten Glaskrüge sind nicht hitzebeständig und können kaputt gehen.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Glaswaren                     | Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Glaswaren. Stellen Sie sicher, dass diese keine metallische Fassung haben. Stellen Sie keine beschädigten Glaswaren in die Mikrowelle.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Kochbeutel                    | Befolgen Sie die Hinweise des Herstellers. Verschließen Sie die Kochbeutel keinesfalls mit einer Metallklammer. Lassen Sie die Kochbeutel einen Spalt geöffnet, damit der Dampf entweichen kann.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Papierteller und Papiertassen | Verwenden Sie diese nur für kurzes Erwärmen. Lassen Sie die Mikrowelle währenddessen keinesfalls unbeaufsichtigt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Papiertücher                  | Verwenden Sie diese zum Abdecken von Lebensmittel, die aufgewärmt werden und zur Absorption von Fett. Verwenden Sie diese nur für kurzes Erwärmen und lassen Sie die Mikrowelle währenddessen keinesfalls unbeaufsichtigt.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Pergamentpapier               | Verwenden Sie dieses als Spritzschutz oder als Abdeckung beim Dämpfen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Plastik                       | Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Plastik und befolgen Sie die Hinweise des jeweiligen Herstellers. Das Symbol „Mikrowellengeeignet“ sollte auf dem jeweiligen Utensil aufgedruckt sein. Einige Plastikbehälter werden weich, wenn Lebensmittel im Inneren heiß werden. Kochbeutel und fest verschlossene Plastikbeutel sollten, entsprechend den Angaben auf der Verpackung, eingeschnitten, durchstochen oder belüftet werden, damit der Dampf entweichen kann. |

| Kochgeschirr | Hinweis                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plastikfolie | Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Plastikfolie. Decken Sie die Lebensmittel während des Erhitzens damit ab, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Achten Sie darauf, dass die Folie die Lebensmittel dabei nicht berührt. |
| Thermometer  | Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignete Koch-Thermometer.                                                                                                                                                                  |
| Wachspapier  | Abdeckung der Lebensmittel als Spritzschutz und um deren Feuchtigkeit zu bewahren.                                                                                                                                                   |

#### Für die Mikrowelle ungeeignetes Kochgeschirr

| Kochgeschirr                                    | Hinweis                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminiumschale                                 | Kann Lichtbogenbildung verursachen. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter.                                  |
| Verpackung mit Metallgriff                      | Kann Lichtbogenbildung verursachen. Geben Sie die Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter.                                  |
| Metallene oder mit Metall ummantelte Utensilien | Metall schirm die Lebensmittel von der Mikrowellenenergie ab. Durch eine metallene Ummantelung kann Lichtbogenbildung verursacht werden. |
| Metallverschluss                                | Kann Lichtbogenbildung verursachen und könnte einen Brand in der Mikrowelle verursachen.                                                 |
| Papiertüten                                     | Können einen Brand in der Mikrowelle verursachen.                                                                                        |
| Schaumstoff                                     | Schaumstoff kann schmelzen oder die Flüssigkeit im Inneren kontaminieren, wenn dieser hohen Temperaturen ausgesetzt wird.                |
| Holz                                            | Holz trocknet bei der Verwendung in der Mikrowelle aus und kann splintern oder bersten.                                                  |

---

## KOCHTIPPS

---

Folgende Faktoren beeinflussen das Kochergebnis:

### Die Anordnung der Nahrungsmittel

Legen Sie dickere Stück an den Rand des Kochgeschirrs, dünnere Stücke in die Mitte und verteilen Sie die Stücke gleichmäßig. Achten Sie darauf, dass die Stücke nicht übereinander liegen.

### Garzeit

Beginnen Sie mit einer kurzen Garzeit. Überprüfen Sie nach der Garzeit das Ergebnis und passen Sie die Zeit entsprechend an. Übergaren kann zu Rauchbildung und Bränden führen.

### Gleichmäßiges Garen

Nahrungsmittel, wie Huhn, Hamburger oder Steaks sollten während des Garprozesses gewendet werden. Schieben sie das Essen ein- oder zweimal vom Rand in die Mitte und umgekehrt.

### Ruhezeit

Lassen Sie das Essen nach dem Garen noch etwas in der Mikrowelle ruhen, damit es allmählich abkühlen kann.

### Konsistenz der Nahrungsmittel

Farbe und Härte der Nahrungsmittel helfen festzustellen, wann sie fertig sind. Ob die Nahrung fertig ist erkennen Sie unter anderem daran, dass Dampf von allen Teilen aufsteigt, dass sich Geflügelgelenke leicht bewegen lassen, dass aus Fleisch kein Blut mehr austritt und Fisch undurchsichtig ist und sich leicht mit der Gabel zerteilen lässt.

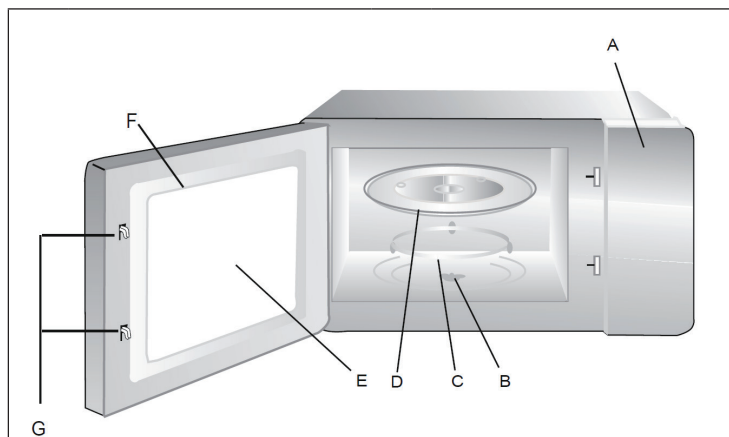
### Mikrowellentaugliche Plastikfolie

Wenn Sie Nahrung mit einem hohen Fettanteil garen, achten Sie darauf, dass die Plastikfolie nicht in Kontakt mit dem Essen kommt, damit sie nicht schmilzt.

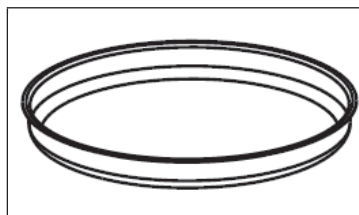
### Mikrowellentaugliches Plastikgeschirr

Einiges Kochgeschirr eignet sich nicht dazu Nahrung mit hohem Fett- oder Zuckeranteil zu garen. Achten Sie auf die Hinweise in der Anleitung des Kochgeschirrs.

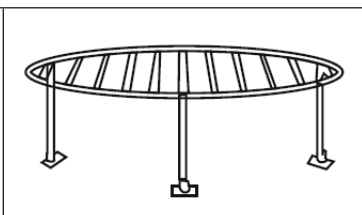
## GERÄTEÜBERSICHT



|          |                |          |                          |
|----------|----------------|----------|--------------------------|
| <b>A</b> | Bedienfeld     | <b>E</b> | Sichtfenster             |
| <b>B</b> | Drehwelle      | <b>F</b> | Tür                      |
| <b>C</b> | Drehtellerring | <b>G</b> | Sicherheitsschließsystem |
| <b>D</b> | Glasdrehteller |          |                          |



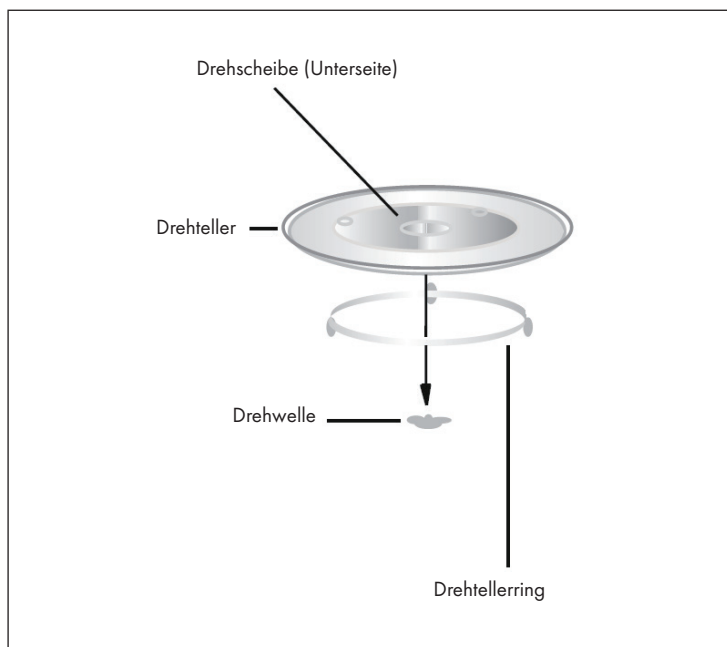
Grillschale (kann nicht mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden und muss auf den Grillgitter platziert werden)



Grillgitter (kann nicht mit der Mikrowellenfunktion verwendet werden und muss auf dem Glasdrehteller platziert werden)

## INSTALLATION

### Installation des Drehtellers

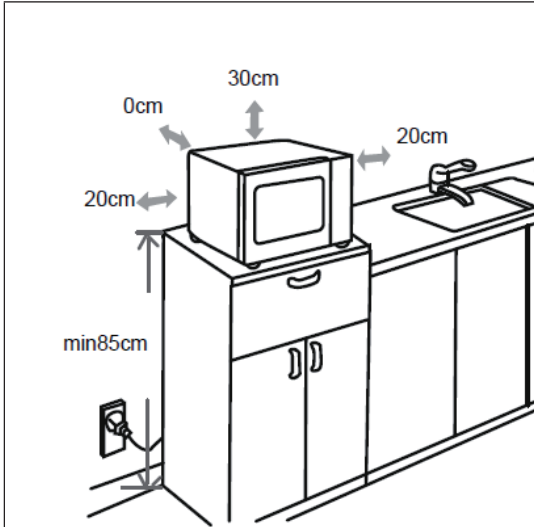


- Drehen Sie den Drehteller niemals um. Die Drehscheibe sollte niemals beschränkt werden.
- Sowohl der Drehteller als auch der Drehtellerring müssen während der Nutzung der Mikrowellenfunktion verwendet werden.
- Stellen Sie alle Behälter zur Zubereitung immer auf den Drehteller.
- Wenn der Drehteller oder der Drehtellerring kaputt gehen sollten, wenden Sie sich an den Kundendienst.

### Installation auf der Arbeitsplatte

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und entnehmen Sie das gesamte Zubehör. Überprüfen Sie die Mikrowelle auf Schäden, wie beispielsweise Dellen oder eine beschädigte Tür.
- Installieren Sie das Gerät keinesfalls, wenn es Beschädigungen aufweist, sondern wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich auf dem Mikrowellengehäuse befinden.
- Entfernen Sie keinesfalls die hellbraune Schutzabdeckung des Magnetrons, welche sich am Mikrowellengehäuse befindet.

Wählen Sie als Standort für das Gerät eine ebene Oberfläche aus, welche ausreichend Raum für die Luftein- und -auslässe bietet.



1. Die minimale Installationshöhe beträgt 85 cm.
2. Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Hinterseite des Gehäuses die Wand berührt. Achten Sie darauf, dass zur Oberseite des Geräts ein Mindestabstand von 30 cm und zu den Seiten ein Mindestabstand von 20 cm eingehalten wird.
3. Entfernen Sie keinesfalls die Standfüße an der Unterseite des Geräts.
4. Wenn die Belüftungsöffnungen blockiert werden, kann dies zu Schäden am Gerät führen.
5. Stellen Sie die Mikrowelle so weit wie möglich entfernt von Radios und Fernsehern auf. Durch die Verwendung der Mikrowelle kann es andernfalls zu Interferenzen beim Radio- oder Fernsehempfang kommen.
6. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in eine Standardsteckdose. Stellen Sie sicher, dass die Stromspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

**Hinweis:** Installieren Sie die Mikrowelle nicht oberhalb eines Kochfelds oder eines Heizgeräts. Die Mikrowelle könnte andernfalls beschädigt werden und die Garantie erlöschen.

## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

### Uhrzeiteinstellung

Sobald der Netzstecker des Geräts in die Steckdose gesteckt wurde, zeigt der Bildschirm „0:00“ an und das Gerät piept einmal auf.

1. Drücken Sie zweimal die Taste TIMER/CLOCK. Die Stundenanzeige blinkt auf.
2. Drehen Sie zur Anpassung der Stunde am Drehregler. Es kann eine Zeit zwischen 0 – 23 eingegeben werden.
3. Wenn Sie erneut die Taste TIMER/CLOCK drücken, kann die Minute eingestellt werden.
4. Drehen Sie zur Anpassung der Minute am Drehregler. Es kann eine Zeit zwischen 0 – 59 eingegeben werden.
5. Drücken Sie zum Beenden der Einstellung erneut die Taste TIMER/CLOCK. „:“ blinkt auf dem Bildschirm auf.

**Hinweis:** Wenn Sie keine Uhrzeiteinstellung vornehmen, wird beim Einschalten des Geräts keine Uhrzeit angezeigt. Wenn Sie während der Uhrzeiteinstellung die Taste STOP/CLEAR drücken, wechselt das Gerät automatisch in den vorherigen Status.

### Timer

1. Wenn Sie einmal die Taste TIMER/CLOCK drücken, wird auf dem Bildschirm „00:00“ angezeigt.
2. Drehen Sie zur Einstellung der gewünschten Zeit am Drehregler (die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Minuten).
3. Drücken Sie zum Bestätigen der Einstellung die Taste START/+30SEC.
4. Sobald die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, piept das Gerät fünf Mal auf. Sobald der Timer abgelaufen ist, wird auf dem Bildschirm die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

### Mikrowellenfunktion

1. Drücken Sie einmal auf die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Auf dem Bildschirm blinkt „P100“ auf.
2. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC. „P100“ leuchtet dann permanent auf dem Bildschirm auf.
3. Drücken Sie entweder mehrfach die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI oder drehen Sie am Drehregler, um eine Leistung von 100 % - 10 % einzustellen. Die Leistungsstufen werden in der Reihenfolge „P100“, „P80“, „P50“, „P30“ und „P10“ angezeigt.
4. Drücken Sie zum Bestätigen Ihrer Auswahl die Taste START/+30SEC.
5. Stellen Sie die gewünschte Zubereitungszeit mit dem Drehregler ein. Es kann eine Zeit zwischen 0:05 – 95:00 Minuten eingestellt werden.
6. Drücken Sie zum Starten der Mikrowelle die Taste START/+30SEC.

Die Schrittgrößen für die Einstellzeit des Drehreglers sind wie folgt:

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| 0 – 1 Minuten   | 5 Sekunden  |
| 1 – 5 Minuten   | 10 Sekunden |
| 5 – 10 Minuten  | 30 Sekunden |
| 10 – 30 Minuten | 1 Minute    |
| 30 – 95 Minuten | 5 Minuten   |

### Leistungstabelle Mikrowelle

| Tastendruck | 1x    | 2x   | 3x   | 4x   | 5x   |
|-------------|-------|------|------|------|------|
| Leistung    | 100 % | 80 % | 50 % | 30 % | 10 % |
| Anzeige     | P100  | P80  | P50  | P30  | P10  |

### Grillfunktion

1. Drücken Sie einmal auf die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Auf dem Bildschirm blinkt „P100“ auf.
2. Drücken Sie entweder mehrfach die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI oder drehen Sie am Drehregler, um die Grillfunktion einzustellen. Stoppen Sie, sobald auf dem Bildschirm „G1“ aufblinkt.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC. „G1“ leuchtet dann permanent auf dem Bildschirm auf.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler die Zubereitungszeit ein (00:05 – 95:00 Minuten).
5. Drücken Sie zum Starten der Grillfunktion die Taste START/+30SEC.

### Kombi-Funktion

1. Drücken Sie einmal auf die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Auf dem Bildschirm blinkt „P100“ auf.
2. Drücken Sie entweder mehrfach die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI oder drehen Sie am Drehregler, um die Kombi-Funktion einzustellen. Stoppen Sie, sobald auf dem Bildschirm „C1“, „C2“, „C3“ oder „C4“ aufblinkt.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC. „C1“ leuchtet dann permanent auf dem Bildschirm auf.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler die Zubereitungszeit ein (00:05 – 95:00 Minuten).
5. Drücken Sie zum Starten der Kombi-Funktion die Taste START/+30SEC.

### Umlufffunktion mit Vorheizen

Mit der Umlufffunktion können Sie das Essen wie in einem traditionellen Ofen zubereiten. Die Mikrowellenfunktion wird nicht verwendet. Es wird empfohlen, das Gerät auf die entsprechende Temperatur vorzuheizen, bevor Sie die Lebensmittel darin platzieren.

1. Drücken Sie einmal auf die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Auf dem Bildschirm blinkt „P100“ auf.
2. Drücken Sie entweder mehrfach die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI oder drehen Sie am Drehregler, um die Umlufffunktion einzustellen. Stoppen Sie, sobald auf dem Bildschirm „140“ aufblinkt.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler die Temperatur ein. Es kann eine Temperatur zwischen 140 °C und 230 °C eingestellt werden.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung mit der Taste START/+30SEC.
6. Drücken Sie zum Starten des Vorheizens die Taste START/+30SEC. Sobald die Temperatur erreicht wird, piept das Gerät zweimal auf, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel im Geräteinneren zu platzieren. Die Temperatur wird auf dem Bildschirm angezeigt und blinkt dort auf.
7. Platzieren Sie die Lebensmittel im Geräteinneren und schließen Sie die Tür. Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Zubereitungszeit ein (die maximale Einstellung beträgt 95 Minuten).
8. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste START/+30SEC.

### Umlufffunktion ohne Vorheizen

1. Drücken Sie einmal auf die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Auf dem Bildschirm blinkt „P100“ auf.
2. Drücken Sie entweder mehrfach die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI oder drehen Sie am Drehregler, um die Umlufffunktion einzustellen. Stoppen Sie, sobald auf dem Bildschirm „140“ aufblinkt.
3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC.
4. Stellen Sie mit dem Drehregler die Temperatur ein. Es kann eine Temperatur zwischen 140 °C und 230 °C eingestellt werden.
5. Bestätigen Sie die Temperatureinstellung mit der Taste START/+30SEC.
6. Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Zubereitungszeit ein (die maximale Einstellung beträgt 95 Minuten).
7. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste START/+30SEC.

## Mehrstufiges Kochen

Es können maximal zwei Stufen eingestellt werden. Wenn eine erste Stufe „Auftauen“ ist, wird diese automatisch als erste Stufe eingestellt. Das Gerät piept einmal, sobald die erste Stufe beendet ist und die nächste Stufe beginnt.

**Hinweis:** Das Automatikmenü und die Vorheizfunktionen können beim mehrstufigen Kochen nicht eingestellt werden.

Beispiel: Wenn Sie Lebensmittel für 5 Minuten auftauen möchten und anschließend für 7 Minuten mit der Mikrowellenfunktion zubereiten möchten, sind die Schritte wie folgt:

1. Drücken Sie zweimal die Taste PRO DEFROST. Auf dem Bildschirm wird „dEF2“ angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler eine Auftauzeit von 5 Minuten ein.
3. Drücken Sie einmal die Taste POWER/GRILL/CONVECTION/COMBI.
4. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC.
5. Stellen Sie mit dem Drehregler eine Mikrowellenleistung von 80 % ein. Auf dem Bildschirm wird dann „P80“ angezeigt.
6. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC.
7. Drehen Sie zum Einstellen der Zubereitungszeit von 7 Minuten am Drehregler.
8. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste START/+30SEC.

## Schnellkochfunktion

1. Drücken Sie im Wartezustand die Taste START/+30SEC, um das Gerät für 30 Sekunden mit maximaler Leistung zu verwenden. Durch jedes Drücken der Taste werden 30 Sekunden hinzugefügt. Die maximale Zubereitungszeit beträgt 95 Minuten.
2. Diese Funktion kann in allen Modi außer „Auftauen nach Gewicht“, „Mehrstufiges Kochen“ und „Auto-Menü“ verwendet werden.

## Auto-Menü

1. Drehen Sie den Regler im Wartezustand nach rechts, um die gewünschte Funktion auszuwählen, und „A1“, „A2“, „A3“ .... „A10“ wird angezeigt.
2. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC.
3. Stellen Sie mit dem Drehregler das entsprechende Gewicht der Lebensmittel ein. Auf dem Bildschirm wird „g“ angezeigt.
4. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste START/+30SEC.

**Hinweis:**

- Wenn Sie das Kuchenmenü ausgewählt haben, läuft dies mehrstufig mit Vorheizen auf 160 °C ab. Lassen Sie das Gerät im Automatikmenü zunächst aufheizen. Sobald die Temperatur erreicht ist, stoppt das Gerät und piept, um Sie daran zu erinnern, den Kuchen hinein zu stellen. Stellen Sie den Kuchen in das Gerät und drücken Sie die Taste START/+30SEC, um die Zubereitung zu starten.
- Wenn Sie das Brathähnchenmenü ausgewählt haben, piept das Gerät zweimal, nachdem 2/3 der Zeit verstrichen sind. Dies weist Sie darauf hin, die Lebensmittel umzudrehen. Sie können entweder darauf verzichten oder, für ein besseres Resultat, das entsprechende Lebensmittel umdrehen, die Tür wieder schließen und zum Fortsetzen der Zubereitung die Taste START/+30SEC drücken.

| Automatikmenü              | Gewicht             | Anzeige | Leistung |
|----------------------------|---------------------|---------|----------|
| A1 Automatisches Aufwärmen | 150 g               | 150     | 100 %    |
|                            | 250 g               | 250     |          |
|                            | 350 g               | 350     |          |
|                            | 450 g               | 450     |          |
|                            | 600 g               | 600     |          |
| A2 Kartoffel               | 1 Stück (ca. 230 g) | 1       | 100 %    |
|                            | 2 Stück (ca. 460 g) | 2       |          |
|                            | 3 Stück (ca. 690 g) | 3       |          |
| A3 Fleisch                 | 150 g               | 150     | 100 %    |
|                            | 300 g               | 300     |          |
|                            | 450 g               | 450     |          |
|                            | 600 g               | 600     |          |
| A4 Gemüse                  | 150 g               | 150     | 100 %    |
|                            | 350 g               | 350     |          |
|                            | 500 g               | 500     |          |
| A5 Fisch                   | 150 g               | 150     | 80 %     |
|                            | 250 g               | 250     |          |
|                            | 350 g               | 350     |          |
|                            | 450 g               | 450     |          |
|                            | 650 g               | 650     |          |

| Automatikmenü | Gewicht                        | Anzeige | Leistung             |
|---------------|--------------------------------|---------|----------------------|
| A6 Pasta      | 50 g (+ 450 g kaltes Wasser)   | 50      | 80 %                 |
|               | 100 g (+ 800 g kaltes Wasser)  | 100     |                      |
|               | 150 g (+ 1200 g kaltes Wasser) | 150     |                      |
| A7 Suppe      | 200 ml                         | 200     | 100 %                |
|               | 400 ml                         | 400     |                      |
|               | 600 ml                         | 600     |                      |
| A8 Kuchen     | 475 g                          | 475     | Vorheizen auf 160 °C |
| A9 Pizza      | 200 g                          | 200     | C-4                  |
|               | 300 g                          | 300     |                      |
|               | 400 g                          | 400     |                      |
| A10 Hühnchen  | 500 g                          | 500     | C-4                  |
|               | 750 g                          | 750     |                      |
|               | 1000 g                         | 1000    |                      |
|               | 1200 g                         | 1200    |                      |

### Auftauen nach Gewicht

1. Wenn Sie einmal die Taste PRO DEFROST drücken, wird auf dem Bildschirm „dEF1“ angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler das entsprechende Gewicht ein. Auf dem Bildschirm leuchtet dann „g“ auf.

**Hinweis:** Das Gewicht der Lebensmittel sollte zwischen 100 und 2000 g betragen.

3. Drücken Sie zum Starten des Auftauvorgangs die Taste START/+30SEC.

### Auftauen nach Zeit

1. Wenn Sie zweimal die Taste PRO DEFROST drücken, wird auf dem Bildschirm „dEF2“ angezeigt.
2. Stellen Sie mit dem Drehregler die Zubereitungszeit ein. Es können maximal 95 Minuten eingestellt werden.
3. Drücken Sie zum Starten des Auftauvorgangs die Taste START/+30SEC.

Frittieren

- 1. Drücken Sie die Taste HOME FRY.
- 2. Drehen Sie so lange am Drehregler, bis auf dem Bildschirm „H1“, „H2“, „H3“, „H4“, „H5“, „H6“, „H7“, „H8“ oder „H9“ angezeigt wird.
- 3. Drücken Sie zum Starten des Vorheizens die Taste START/+30SEC.
- 4. Sobald die Temperatur des entsprechenden Programms erreicht wurde, piept das Gerät zwei Mal, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel im Gerät zu platzieren. Geben Sie die entsprechenden Lebensmittel in das Geräteinnere und schließen Sie die Tür.
- 5. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste START/+30SEC.

**Hinweis:** Geben Sie, wenn Sie die Frittierfunktion ausgewählt haben, die Lebensmittel nicht direkt am Anfang in das Geräteinnere. Das Gerät muss zunächst Vorheizen. Nach einigen Minuten piept das Gerät zweimal auf, um Sie daran zu erinnern, die Lebensmittel in das Gerät zu stellen. Drücken Sie, nachdem Sie die Lebensmittel hineingegeben haben erneut die Taste START/+30SEC. Der Timer wird dann aktiviert und die Lebensmittel auf den Punkt zubereitet.

| Programm | Menü                         | Gewicht (g) |
|----------|------------------------------|-------------|
| H1       | Gefrorene Pommes             | 300         |
| H2       | Gefrorene Kartoffelkroketten | 310         |
| H3       | Gefrorener Tintenfisch       | 250         |
| H4       | Gefrorene Zwiebelringe       | 225         |
| H5       | Gefrorene Chicken Nuggets    | 400         |
| H6       | Schnecken                    | 350         |
| H7       | Shrimps                      | 165         |
| H8       | Gemüse                       | 200         |
| H9       | Frühlingsrollen              | 250         |

Knuspriges Grillen

- 1. Drücken Sie die Taste CRISPY GRILL.
- 2. Drücken Sie mehrfach die Taste CRISPY GRILL oder wählen Sie mit dem Drehregler den Grillmodus aus. Stoppen Sie, sobald auf dem Bildschirm „C1“, „C2“, „C3“, oder „C4“ angezeigt wird.
- 3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC.
- 4. Drehen Sie zur Auswahl des Gewichts am Drehregler.
- 5. Drücken Sie zum Starten der Zubereitung die Taste START/+30SEC.

**Hinweis:** Alle Lebensmittel müssen in der Grillschale platziert werden und die Grillschale muss auf dem Grillgitter abgestellt werden.

| Programm                                     | Gewicht | Leistung | Anfangstemperatur |
|----------------------------------------------|---------|----------|-------------------|
| C1 Cordon Bleu<br>oder frische<br>Minipizzen | 200     | C-4      | Raumtemperatur    |
|                                              | 300     |          |                   |
|                                              | 400     |          |                   |
|                                              | 500     |          |                   |
|                                              | 600     |          |                   |
|                                              | 700     |          |                   |
|                                              | 800     |          |                   |
| C2 Lasagne                                   | 200     | C-4      | Gekühlt           |
|                                              | 300     |          |                   |
|                                              | 400     |          |                   |
|                                              | 500     |          |                   |
|                                              | 600     |          |                   |
|                                              | 700     |          |                   |
|                                              | 800     |          |                   |
| C3 Brot                                      | 100     | C-4      | Tiefgeköhlt       |
|                                              | 200     |          |                   |
|                                              | 300     |          |                   |
| C4 Pastete/<br>Kuchen                        | 200     | C-4      | Geköhlt           |
|                                              | 300     |          |                   |
|                                              | 400     |          |                   |
|                                              | 500     |          |                   |
|                                              | 600     |          |                   |
|                                              | 700     |          |                   |
|                                              | 800     |          |                   |

**Zubereitung bei niedriger Temperatur**

- 1. Drücken Sie die Taste LOW TEMP CONTROL.
- 2. Drücken Sie mehrfach die Taste LOW TEMP CONTROL oder drehen Sie so lange am Drehregler, bis auf dem Bildschirm „L1“, „L2“, „L3“, „L4“ oder „L5“ aufblinkt.
- 3. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC.
- 4. Stellen Sie mit dem Drehregler die gewünschte Zubereitungstemperatur aus.
- 5. Drücken Sie zum Bestätigen die Taste START/+30SEC.
- 6. Passen Sie mit dem Drehregler die Zubereitungszeit an.
- 7. Starten Sie die Zubereitung durch Drücken der Taste START/+30SEC.

| Anzeige                    | 40 °C | 50 °C | 60 °C | 70 °C | 80 °C | 90 °C | 100 °C | 110 °C | Maximale Zubereitungszeit |
|----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|---------------------------|
| L1 (Langsames Kochen)      |       |       |       |       |       | ✓     |        | ✓      | 12 h                      |
| L2 (Warmhalten)            |       |       | ✓     | ✓     | ✓     |       |        |        | 95 min                    |
| L3 (Lebensmittel trocknen) | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     |        |        | 12 h                      |
| L4 (Joghurt)               | ✓     |       |       |       |       |       |        |        | 12 h                      |
| L5 (Warmhaltebox)          | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓      |        | 95 min                    |

**Geruchsneutralisation**

Drücken Sie die Taste DEODORIZATION, um die Geruchsneutralisation zu starten.

**Schnelle Zubereitung**

Drehen Sie im Wartezustand den Drehregler nach rechts, um die Zubereitungszeit einzustellen und drücken Sie die Taste START/+30SEC, um die Mikrowellenfunktion mit 100 % Leistung zu nutzen. Dieses Programm kann als erstes Programm des mehrstufigen Kochens eingestellt werden.

**Kindersicherung**

Drücken Sie im Wartezustand STOP/CLEAR. für 3 Sekunden, es ertönt ein langer Piepton, der den Eintritt in den Kindersicherungszustand anzeigt, und die Sperranzeige leuchtet auf. Auf dem Bildschirm wird die aktuelle Zeit oder [0:00] angezeigt.

Drücken Sie zum Deaktivieren der Kindersicherung erneut drei Sekunden lang die Taste STOP/CLEAR. Ein langes Piepen ertönt nach dem Deaktivieren und das entsprechende Symbol erlischt.

---

## VERWENDUNGSHINWEISE

---

1. Wenn Sie den Drehregler drehen, piept das Gerät am Anfang einmal.
2. Wenn während der Zubereitung die Tür des Geräts geöffnet wurde, muss nach dem Schließen der Tür zum Fortsetzen der Zubereitung die Taste START/+30SEC gedrückt werden.
3. Wenn innerhalb von 5 Minuten, nachdem ein Programm eingestellt wurde, nicht die Taste START/+30SEC gedrückt wird, wird die Einstellung abgebrochen und auf dem Bildschirm des Geräts wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
4. Das Gerät piept nach erfolgreichem Drücken einer Taste einmal. Wenn das Gerät nach dem Drücken einer Taste nicht piept, hat es nicht funktioniert.
5. Sobald die Zubereitung beendet ist, piept das Gerät fünf Mal.

### Anzeigefunktion

1. Drücken Sie während des Zubereitungs Vorgangs die Taste TIMER/CLOCK, um die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen.
2. Wenn Sie während der Zubereitung die Taste POWER/GRILL/CONVEC/COMBI einmal drücken, wird die aktuelle Leistung für 2-3 Sekunden auf dem Bildschirm angezeigt.

### Stummschalten

Halten Sie im Wartezustand die Taste STOP/CLEAR gedrückt und drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig die Taste START/+30SEC. Das Gerät piept einmal auf und befindet sich nun im stummgeschalteten Modus. Das bedeutet, dass das Gerät bei jedweder Bedienung nicht piept.

Halten Sie zum Deaktivieren dieser Funktion im Wartezustand die Taste STOP/CLEAR gedrückt und drücken Sie innerhalb von 3 Sekunden gleichzeitig die Taste START/+30SEC. Das Gerät befindet sich dann wieder im normalen Bedienungszustand.

### ECO-Funktion

- Aktivieren des ECO-Modus: Drücken Sie im Wartezustand kurz die Taste STOP/CLEAR. Der Bildschirm erlischt dann.
- Deaktivieren des ECO-Modus: Drücken Sie eine beliebige Taste.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Reinigen Sie den Ofen regelmäßig und entfernen Sie alle Essensrückstände.
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerät nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Unregelmäßige Reinigung führt zu Verschleiß und einer verkürzter Lebensdauer des Geräts.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine scharfen Reiniger, Benzin, Scheuerpulver oder Metallschwämme.
- Entfernen Sie niemals die Abdeckung.

### So beseitigen Sie unangenehme Gerüche

Wenn Sie das Gerät eine Weile benutzt haben, kann es zu unangenehmen Gerüchen kommen. Mit den folgenden 3 Methoden lassen sich unangenehme Gerüche beseitigen:

- 1 Scheiden Sie eine Zitrone in Stücke und erhitzen Sie die Stücke in einer Tasse 2-3 Minuten lang auf höchster Stufe in der Mikrowelle.
- 2 Stellen Sie eine Tasse roten Tee in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie auf höchster Stufe.
- 3 Stellen Sie Orangenschalen in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie 1 Minute lang auf höchster Stufe.

### Tipps zur Reinigung

|                                           |                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Außenseite</b>                         | Wischen Sie die Außenseite mit einem weichen, feuchten Lappen ab.                                                                                       |
| <b>Tür und Dichtung</b>                   | Wischen Sie Tür, Fenster, Dichtung und alle angrenzenden Teile mit einem weichen, feuchten Lappen ab, um Spritzer und Flecken zu entfernen.             |
| <b>Funktionstasten</b>                    | Reinigen Sie die Funktionstasten mit einem leicht feuchten Lappen.                                                                                      |
| <b>Innenwände</b>                         | Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Lappen. Wischen Sie auch die Abdeckung für den Wellenleiters ab, um Essensspritzer zu entfernen. |
| <b>Drehteller, Drehring und Drehachse</b> | Waschen Sie die Teile mit Wasser und mildem Reinigungsmittel ab und lassen Sie sie vollständig trocknen.                                                |

## FEHLERBEHEBUNG

| Problem                                                           | Mögliche Ursache                                                   | Lösungsansatz                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät kann nicht gestartet werden.                            | Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.             | Ziehen Sie den Netzstecker vollständig aus der Steckdose. Warten sie 10 Sekunden und stecken Sie diesen wieder ein. |
|                                                                   | Die Sicherung ist draußen oder der Schutzschalter wurde ausgelöst. | Wenden Sie sich an den Kundendienst, um die Sicherung zu ersetzen oder den Schutzschalter zurückzusetzen.           |
|                                                                   | Die Steckdose funktioniert nicht.                                  | Testen Sie, ob andere Geräte funktionieren, wenn Sie an der gleichen Steckdose eingesteckt werden.                  |
| Das Gerät heizt nicht.                                            | Die Tür der Mikrowelle ist nicht richtig geschlossen.              | Schließen Sie die Tür.                                                                                              |
| Das Gerät überhitzt sich oder der Mikrowellenerzeuger ist kaputt. | Das Gerät wurde ohne Lebensmittel im Geräteinneren gestartet.      | Starten Sie das Gerät keinesfalls ohne Lebensmittel im Geräteinneren, dies kann das Gerät zerstören.                |

---

## 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 device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



---

## CONTENTS

---

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Safety Instructions          | 26 |
| Notes on Cookware            | 28 |
| Cooking Tips                 | 30 |
| Product Overview             | 31 |
| Installation                 | 32 |
| Commissioning and Operation  | 34 |
| Instructions for Use         | 43 |
| Cleaning and Care            | 44 |
| Troubleshooting              | 45 |
| Disposal Considerations      | 46 |
| Manufacturer & Importer (UK) | 46 |

---

## TECHNICAL DATA

---

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Item number      | 10035474             |
| Power supply     | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Microwave power  | 1450 W               |
| Grill power      | 1100 W               |
| Convection power | 2500 W               |
| Capacity         | 28 L                 |

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference. Make sure the voltage in your living area corresponding to the one shown on the rating label of the appliance. And the wall socket is properly grounded.

### To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not overcook the food.
- Remove wire twist ties from paper or plastic bags before placing bags in the oven.
- Do not heat oil or fat for deep drying as the temperature of oil cannot be controlled.
- After use wipe the waveguide cover with a damp cloth, followed by dry cloth to remove any food splashes and grease.
- Built up grease may overheat and begin to cause smoke or catch fire.
- If materials inside the oven should smoke or ignite, keep oven door closed, turn oven off and disconnect the power supply.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

### To reduce the risk of explosion and sudden boiling:

- Liquids and other foods must not be heated in sealed container since they are liable to explode; Baby bottles fitted with a screw cap or teat are considered to be sealed containers.
- Use the wide mouthed container to cook liquid, and the cooked liquid should not be removed out immediately. Several moments should be waited before removing. In order to avoid possible hazards caused by delayed eruptive boiling of liquids.
- Potatoes, sausage and chestnut should be peeled or pierced before cooking. Eggs in their shell, whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a qualified technician in order to avoid a shock hazard.
- After cooking, the container is very hot. Using gloves to take out the food and avoid steam burns by directing steam away from the face and hands.
- Slowly lift the furthest edge of dishes cover and microwave plastic wrap and carefully open popcorn and oven cooking bags away from the face.

**To prevent the turntable from breaking:**

- Let the turntable cool down before cleaning.
- Do not place hot foods or utensils on the cold turntable.
- Do not place frozen foods or utensils on the hot turntable.

**General Instructions**

- Make sure that the cookware does not touch the walls of the microwave.
- Only use containers that are suitable for microwave ovens.
- Do not store food or other items in the microwave.
- Do not use the microwave without contents, otherwise it may be damaged.
- If you use the microwave, do not leave it unattended in the presence of children.
- Only use accessories specified by the manufacturer.
- Only use the microwave indoors.
- If the door or seals are damaged, do not continue to use the microwave, have it repaired by a specialist company.
- Do not attempt to repair the appliance yourself. Repairs may only be carried out by trained specialists.
- If smoke is generated, pull the plug and keep the microwave door closed to prevent possible flames.
- Heating liquids may result in sudden boiling. Be careful when removing the container.
- Do not use abrasives or metal scrapers to clean the door to avoid scratching or shattering the glass.
- Do not use the unit with an external timer or remote-controlled power outlet.
- The unit is not intended for commercial use, but only for household and similar environments.
- The appliance is designed to heat food and beverages. Heating clothes, slippers, heat pads, and sponges may cause injury, fire, or fire.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.
- Do not use a steam jet for cleaning.
- Do not touch any parts of the appliance, door or heating elements inside during operation, they can become very hot.

---

## NOTES ON COOKWARE

---

### Cookware suitable for microwave ovens

| Cookware                    | Note                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grill tray                  | Follow the instructions of the respective manufacturer. The underside of the grill tray must be at least 5 mm above the rotary plate. Incorrect use may cause the rotary plate to break.                                                                                                                                                                                                  |
| Dinnerware                  | Follow the manufacturer's instructions and use only microwaveable dishes. Do not put cracked or splintered dishes in the microwave.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Glass jugs                  | Always remove the lid. Only use it until the food it contains is slightly warm. Most glass jugs are not heat-resistant and may break.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Glassware                   | Only use heat-resistant glassware. Make sure that they do not have a metal frame. Do not put damaged glassware in the microwave.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Cooking bag                 | Follow the manufacturer's instructions. Do not close the cooking bag with a metal clip. Leave the cook-in-bag open a little bit to allow the steam to escape.                                                                                                                                                                                                                             |
| Paper plates and paper cups | Use them only for short warming up. Never leave the microwave unattended during this time.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Paper towels                | Use it to cover food that is being heated and to absorb fat. Use only for short heating and never leave the microwave unattended during this time.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Parchment paper             | Use it as a splash guard or as a cover when steaming.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Plastic                     | Only use microwaveable plastic and follow the instructions of the respective manufacturer. The symbol "Suitable for microwave" should be printed on the respective utensil. Some plastic containers become soft when food inside becomes hot. Cooking bags and tightly closed plastic bags should be cut, punctured or ventilated as indicated on the packaging to allow steam to escape. |

| Cookware     | Note                                                                                                                                              |
|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plastic foil | Only use microwaveable plastic foil. Cover the food with it during heating to maintain moisture. Make sure that the foil does not touch the food. |
| Thermometer  | Only use microwaveable cooking thermometers.                                                                                                      |
| Waxed paper  | Cover the food to protect it from splashing and to retain its moisture.                                                                           |

#### Cookware not suitable for microwave ovens

| Cookware                          | Note                                                                               |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminium shell                   | May cause arcing. Place the food in a container suitable for microwave ovens.      |
| Package with metal handle         | May cause arcing. Place the food in a container suitable for microwave.            |
| Metallic or metal-coated utensils | Metal shields the food from microwave energy. Metallic shielding can cause arcing. |
| Metal closure                     | May cause arcing and could cause a microwave fire.                                 |
| Paper bags                        | May cause a fire in the microwave oven.                                            |
| Foam                              | Foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperatures.  |
| Wood                              | Wood dries out when used in the microwave and may splinter or burst.               |

---

## COOKING TIPS

---

The following factors may affect the cooking result:

### **Food arrangement**

Place thicker areas towards outside of dish, the thinner part towards the centre and spread it evenly. Do not overlap if possible.

### **Cooking time length**

Start cooking with a short time setting, evaluate it after it times out and extend it according to the actual need. Over cooking may result in smoke and burns.

### **Cooking food evenly**

Food such as chicken, hamburger or steak should be turned once during cooking. Depending on the type of food, if applicable, stir it from outside to centre of dish once or twice during cooking

### **Allow standing time**

After cooking times out, leave the food in the oven for an adequate length of time, this allows it to complete its cooking cycle and cooling it down in a gradual manner.

### **Whether the food is done**

Color and hardness of food help to determine if it is done, these include: Steam coming out from all parts of food, not just the edge, Joints of poultry can be moved easily, Pork or poultry shows no signs of blood and Fish is opaque and can be sliced easily with a fork.

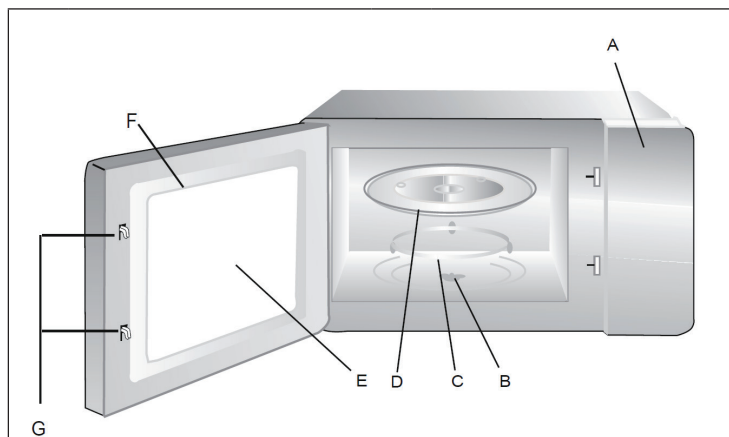
### **Microwave safe plastic wrap**

When cooking food with high fat content, do not allow the plastic wrap come into contact with food as it may melt

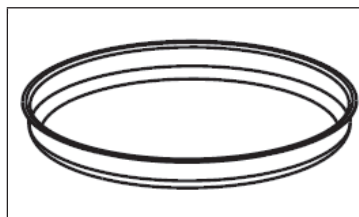
### **Microwave safe plastic cookware**

Some microwave safe plastic cookware might not be suitable for cooking foods with high fat and sugar content. Also, the preheating time specified in the dish instruction manual must not be exceeded.

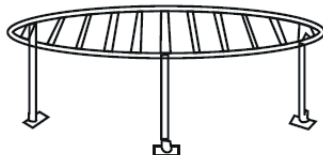
## PRODUCT OVERVIEW



|          |                 |          |                       |
|----------|-----------------|----------|-----------------------|
| <b>A</b> | Control panel   | <b>E</b> | Window                |
| <b>B</b> | Rotary Shaft    | <b>F</b> | Door                  |
| <b>C</b> | Turntable ring  | <b>G</b> | Safety locking system |
| <b>D</b> | Glass turntable |          |                       |



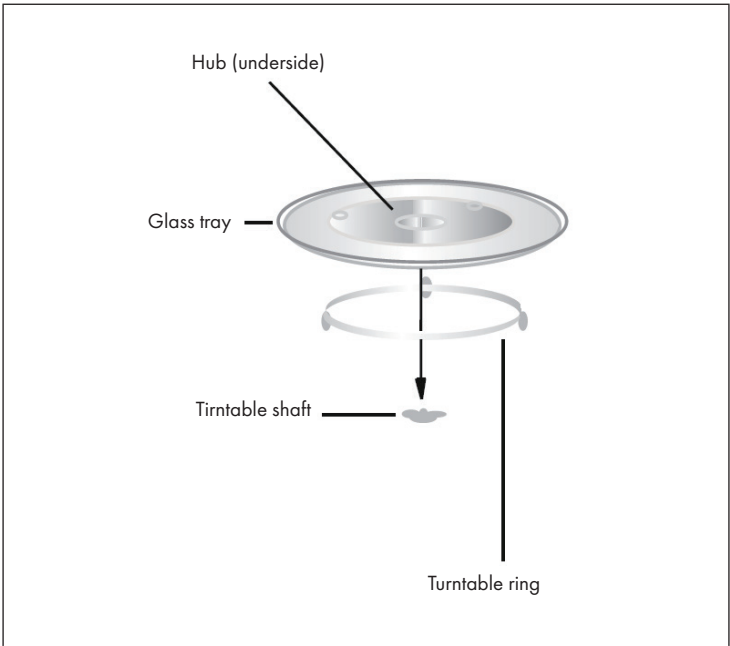
Grill tray (cannot be used with the microwave function and must be placed on the grill grid)



Grill grid (cannot be used with the microwave function and must be placed on the glass turntable)

# INSTALLATION

## Installation of the turntable

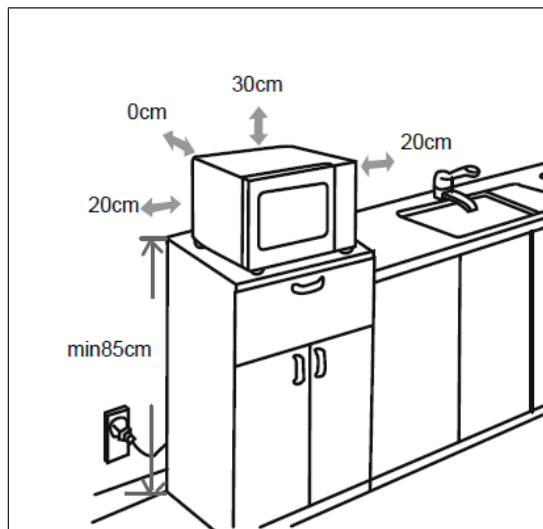


- Never turn the turntable over. Never restrict the turntable.
- Both the turntable and the turntable ring must be used while using the microwave function.
- Always place all containers for preparation on the turntable.
- If the turntable or the turntable ring should break, contact your service representative.

## Installation on the countertop

- Remove all packing material and take out all accessories. Check the microwave for damage, such as dents or a damaged door.
- Do not install the appliance if it is damaged, but contact your service representative.
- Remove any protective film that is on the microwave housing.
- Do not remove the light brown protective cover of the magnetron, which is located on the microwave housing.

Select a flat surface as the location for the unit, which offers sufficient space for the air inlets and outlets.



1. The minimum installation height is 85 cm.
2. Place the unit so that the back of the enclosure touches the wall. Ensure that there is a minimum distance of 30 cm to the top of the unit and a minimum distance of 20 cm to the sides.
3. Do not remove the feet on the bottom of the unit.
4. Blocking the ventilation openings may damage the unit.
5. Place the microwave as far away from radios and TVs as possible. Using the microwave oven may otherwise cause interference with radio or television reception.
6. Plug the power plug of the appliance into a standard wall outlet. Make sure that the voltage is the same as the voltage indicated on the rating plate of the appliance.

**Note:** Do not install the microwave above a hob or a heater. Doing so could damage the microwave and void the warranty.

## COMMISSIONING AND OPERATION

### Time setting

Once the power plug of the unit is plugged into the power outlet, the screen will display "0:00" and the unit will beep once.

1. Press the TIMER/CLOCK button twice. The hour display flashes.
2. Turn the knob to adjust the hour. A time between 0 - 23 can be entered.
3. Press the TIMER/CLOCK button again to adjust the minute.
4. Turn the Rotary encoder to adjust the minute. A time between 0 - 59 can be set.
5. Press Sue again to finish the setting by pressing the TIMER/CLOCK button. ":" flashes on the screen.

**Note:** If you do not set the time, no time will be displayed when the power is turned on. If you press the STOP/CLEAR button while setting the time, the machine automatically returns to the previous status.

### Timer

1. When you press the TIMER/CLOCK button once, "00:00" is displayed on the screen
2. Turn the knob to set the desired time (the maximum preparation time is 95 minutes).
3. Press the START/+30SEC button to confirm the setting.
4. When the time you have set has elapsed, the appliance will beep five times. When the timer expires, the screen displays the current time.

### Microwave function

1. Press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button once "P100" flashes on the screen.
2. Press the START/+30SEC key to confirm "P100" will then light up permanently on the screen.
3. Either press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI key several times or turn the control knob to set a power of 100% - 10%. The power levels are displayed in the order "P100", "P80", "P50", "P30" and "P10".
4. Press the START/+30SEC button to confirm your selection.
5. Set the desired preparation time with the rotary control. A time between 0:05 - 95:00 minutes can be set.
6. Press the START/+30SEC button to start the microwave.

The step sizes for the setting time of the rotary control are as follows:

|                 |            |
|-----------------|------------|
| 0 - 1 minutes   | 5 seconds  |
| 1 - 5 minutes   | 10 seconds |
| 5 - 10 minutes  | 30 seconds |
| 10 - 30 minutes | 1 minute   |
| 30 - 95 minutes | 5 minutes  |

### Microwave power table

| Keystroke | 1x    | 2x   | 3x   | 4x   | 5x   |
|-----------|-------|------|------|------|------|
| Leistung  | 100 % | 80 % | 50 % | 30 % | 10 % |
| Anzeige   | P100  | P80  | P50  | P30  | P10  |

### Grill function

1. Press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button once "P100" flashes on the screen.
2. Either press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button repeatedly or turn the control dial to set the grill function. Stop when "G1" flashes on the screen.
3. Press the START/+30SEC button to confirm. "G1" then lights up permanently on the screen.
4. Set the preparation time with the control dial (00:05 - 95:00 minutes).
5. Press the START/+30SEC key to start the grilling function.

### Combi function

1. Press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button once "P100" flashes on the screen.
2. Either press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button repeatedly or turn the control dial to set the combination function. Stop when "C1", "C2", "C3" or "C4" flashes on the screen.
3. Press the START/+30SEC key to confirm. "C1" will then light up permanently on the screen.
4. Use the rotary control to set the preparation time (00:05 - 95:00 minutes).
5. Press the START/+30SEC button to start the combination function.

### Circulation function with preheating

With the air circulation function you can prepare the food as in a traditional oven. The microwave function is not used. It is recommended that you preheat the appliance to the appropriate temperature before placing the food in it.

1. Press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button once. "P100" flashes on the screen.
2. Either press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button repeatedly or turn the control knob to set the air circulation function. Stop when "140" flashes on the screen.
3. Press the START/+30SEC button to confirm.
4. Adjust the temperature by turning the control knob. A temperature between 140 °C and 230 °C can be set.
5. Confirm the temperature setting with the START/+30SEC key.
6. Press the START/+30SEC key to start preheating. When the temperature is reached, the appliance will beep twice to remind you to place the food inside the appliance. The temperature is displayed on the screen and flashes there.
7. Place the food inside the appliance and close the door. Use the control dial to set the desired preparation time (the maximum setting is 95 minutes).
8. Press the START/+30SEC button to start the preparation.

### Air circulation function without preheating

1. Press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button once "P100" flashes on the screen.
2. Either press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button repeatedly or turn the control dial to set the air recirculation function. Stop when "140" flashes on the screen.
3. Press the START/+30SEC button to confirm.
4. Adjust the temperature by turning the control knob. A temperature between 140 °C and 230 °C can be set.
5. Confirm the temperature setting with the START/+30SEC key.
6. Set the desired preparation time with the rotary control (the maximum setting is 95 minutes).
7. Press the START/+30SEC key to start the preparation.

## Multi-stage cooking

A maximum of two levels can be set. If a first level is "Defrost", it is automatically set as the first level. The unit will beep once when the first stage is completed and the next stage begins.

**Note:** The automatic menu and the preheating functions cannot be set during multi-step cooking.

---

Example: If you want to defrost food for 5 minutes and then cook for 7 minutes using the microwave function, the steps are as follows:

---

1. Press the PRO DEFROST button twice. The screen will display "dEF2".
2. Set a defrosting time of 5 minutes using the control dial.
3. Press the POWER/GRILL/CONVECTION/COMBI button once.
4. Press the START/+30SEC button to confirm.
5. Use the control dial to set a microwave power of 80%. The screen will display "P80".
6. Press the START/+30SEC button to confirm.
7. Turn the knob to set the preparation time of 7 minutes.
8. Press the START/+30SEC button to start the preparation.

## Quick cooking function

1. Press the START/+30SEC key in the waiting state to use the unit at maximum power for 30 seconds. Each press of the key adds 30 seconds. The maximum preparation time is 95 minutes.
2. This function can be used in all modes except "Defrost by weight", "Multi-stage cooking" and "Auto menu".

## Auto Menu

1. In waiting state, turn the rotary control to the right to choose the function wanted, and "A1", "A2", "A3"...."A10" will be displayed.
2. Press the START/+30SEC key to confirm.
3. Set the appropriate weight of the food using the rotary control. The screen displays "g".
4. Press the START/+30SEC key to start the preparation.

**Note:**

- If you have selected the cake menu, this is done in several stages with preheating to 160 °C. Let the appliance heat up first in the automatic menu. As soon as the temperature is reached, the appliance stops and beeps to remind you to put the cake inside. Place the cake in the appliance and press the START/+30SEC key to start the preparation.
- If you have selected the roast chicken menu, the appliance will beep twice after 2/3 of the time has elapsed. This tells you to turn over the food. You can either choose not to do this or, for a better result, turn over the food in question, close the door again and press the START/+30SEC button to continue the preparation.

| Automatoc menue      | Weight                   | Display | Power |
|----------------------|--------------------------|---------|-------|
| A1 Automatic warm-up | 150 g                    | 150     | 100 % |
|                      | 250 g                    | 250     |       |
|                      | 350 g                    | 350     |       |
|                      | 450 g                    | 450     |       |
|                      | 600 g                    | 600     |       |
| A2 Potato            | 1 piece (approx. 230 g)  | 1       | 100 % |
|                      | 2 pieces (approx. 460 g) | 2       |       |
|                      | 3 pieces (approx. 690 g) | 3       |       |
| A3 Meat              | 150 g                    | 150     | 100 % |
|                      | 300 g                    | 300     |       |
|                      | 450 g                    | 450     |       |
|                      | 600 g                    | 600     |       |
| A4 Vegetables        | 150 g                    | 150     | 100 % |
|                      | 350 g                    | 350     |       |
|                      | 500 g                    | 500     |       |
| A5 Fish              | 150 g                    | 150     | 80 %  |
|                      | 250 g                    | 250     |       |
|                      | 350 g                    | 350     |       |
|                      | 450 g                    | 450     |       |
|                      | 650 g                    | 650     |       |

| Automatic menu | Weight                      | Display | Power                |
|----------------|-----------------------------|---------|----------------------|
| A6 Pasta       | 50 g (+ 450 g cold water)   | 50      | 80 %                 |
|                | 100 g (+ 800 g cold water)  | 100     |                      |
|                | 150 g (+ 1200 g cold water) | 150     |                      |
| A7 Soup        | 200 ml                      | 200     | 100 %                |
|                | 400 ml                      | 400     |                      |
|                | 600 ml                      | 600     |                      |
| A8 Cake        | 475 g                       | 475     | Preheating to 160 °C |
| A9 Pizza       | 200 g                       | 200     | C-4                  |
|                | 300 g                       | 300     |                      |
|                | 400 g                       | 400     |                      |
| A10 Chicken    | 500 g                       | 500     | C-4                  |
|                | 750 g                       | 750     |                      |
|                | 1000 g                      | 1000    |                      |
|                | 1200 g                      | 1200    |                      |

### Defrosting by weight

1. If you press the PRO DEFROST button once, the screen displays "def1".
2. Use the rotary control to set the appropriate weight. The screen will light up "g".

**Note:** The weight of the food should be between 100 and 2000 g.

3. Press the START/+30SEC key to start defrosting

### Defrosting by time

1. If you press the PRO DEFROST button twice, the screen displays "def2".
2. Set the preparation time with the rotary control. A maximum of 95 minutes can be set.
3. Press the START/+30SEC button to start defrosting.

Frying

- 1. Press the HOME FRY button.
- 2. Turn the Rotary encoder until the screen displays "H1", "H2", "H3", "H4", "H5", "H6", "H7", "H8" or "H9".
- 3. Press the START/+30SEC key to start preheating.
- 4. Once the temperature of the corresponding program has been reached, the appliance will beep twice to remind you to place the food inside the appliance. Place the food inside the appliance and close the door.
- 5. Press the START/+30SEC button to start the preparation

**Note:** If you have selected the deep-frying function, do not put the food inside the appliance right at the beginning. The appliance must first be preheated. After a few minutes the appliance will beep twice to remind you to put the food inside the appliance. Press the START/+30SEC button again after you have put the food inside. The timer is then activated and the food is prepared to the point.

| Program | Menue                    | Weight (g) |
|---------|--------------------------|------------|
| H1      | Frozen French fries      | 300        |
| H2      | Frozen potato croquettes | 310        |
| H3      | Frozen squid             | 250        |
| H4      | Frozen onion rings       | 225        |
| H5      | Frozen Chicken Nuggets   | 400        |
| H6      | Snails                   | 350        |
| H7      | Shrimps                  | 165        |
| H8      | Vegetables               | 200        |
| H9      | Spring rolls             | 250        |

Crispy grilling

- 1. Press the CRISPY GRILL button
- 2. Press the CRISPY GRILL button repeatedly or use the control dial to select the grilling mode. Stop as soon as "C1", "C2", "C3", or "C4" is displayed on the screen.
- 3. Press the START/+30SEC key to confirm.
- 4. Turn the knob to select the weight.
- 5. Press the START/+30SEC key to start the preparation

**Note:** All food must be placed in the grill tray and the grill tray must be placed on the grill grid.

| Program                                   | Weight | Power | Initial temperature |
|-------------------------------------------|--------|-------|---------------------|
| C1 Cordon Bleu<br>or fresh mini<br>pizzas | 200    | C-4   | Room temperature    |
|                                           | 300    |       |                     |
|                                           | 400    |       |                     |
|                                           | 500    |       |                     |
|                                           | 600    |       |                     |
|                                           | 700    |       |                     |
|                                           | 800    |       |                     |
| C2 Lasagne                                | 200    | C-4   | Cooled              |
|                                           | 300    |       |                     |
|                                           | 400    |       |                     |
|                                           | 500    |       |                     |
|                                           | 600    |       |                     |
|                                           | 700    |       |                     |
|                                           | 800    |       |                     |
| C3 Bread                                  | 100    | C-4   | Frozen              |
|                                           | 200    |       |                     |
|                                           | 300    |       |                     |
| C4 Pâté/cake                              | 200    | C-4   | Cooled              |
|                                           | 300    |       |                     |
|                                           | 400    |       |                     |
|                                           | 500    |       |                     |
|                                           | 600    |       |                     |
|                                           | 700    |       |                     |
|                                           | 800    |       |                     |

Preparation at low temperature

- 1. Press the LOW TEMP CONTROL button
- 2. Press the LOW TEMP CONTROL button repeatedly or turn the knob until the screen flashes "L1", "L2", "L3", "L4" or "L5".
- 3. Press the START/+30SEC button to confirm.
- 4. Turn the knob to set the desired cooking temperature.
- 5. Press the START/+30SEC button to confirm.
- 6. Adjust the preparation time with the control knob.
- 7. Start the preparation by pressing the START/+30SEC button.

| Display            | 40 °C | 50 °C | 60 °C | 70 °C | 80 °C | 90 °C | 100 °C | 110 °C | Maximum preparation time |
|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------------------------|
| L1 (Slow cooking)  |       |       |       |       |       | ✓     |        | ✓      | 12 h                     |
| L2 (keep warm)     |       |       | ✓     | ✓     | ✓     |       |        |        | 95 min                   |
| L3 (drying food)   | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     |        |        | 12 h                     |
| L4 (yogurt)        | ✓     |       |       |       |       |       |        |        | 12 h                     |
| L5 (keep warm box) | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓      |        | 95 min                   |

Odour neutralization

Press the DEODORIZATION button to start the odor elimination process.

Quick preparation

In waiting state, turn the rotary control to the right to set the preparation time and press the START/+30SEC key to use the microwave function at 100% power. This program can be set as the first program of multi-stage cooking.

Child lock

In waiting state, press STOP/CLEAR for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and the lock indicator will light. screen will display current time or [0:00].

To deactivate the parental lock, press the STOP/CLEAR button again for three seconds. A long beep sounds after deactivation and the corresponding symbol goes out.

---

## INSTRUCTIONS FOR USE

---

1. When you turn the rotary control, the device beeps once at the beginning.
2. If the door of the appliance was opened during preparation, press the START/+30SEC button after closing the door to continue preparation.
3. If the START/+30SEC key is not pressed within 5 minutes of setting a program, the setting is cancelled and the current time is displayed on the screen of the appliance.
4. The instrument beeps once after a key has been successfully pressed. If the machine does not beep after a key is pressed, the machine has not worked.
5. When the preparation is finished, the machine beeps five times.

### Display function

1. Press the TIMER/CLOCK button during the preparation process to display the current time
2. If you press the POWER/GRILL/CONVEC/COMBI button once during preparation, the current power is displayed on the screen for 2-3 seconds.

### Mute

In the waiting state, press and hold the STOP/CLEAR key and within 3 seconds press the START/+30SEC key simultaneously. The device beeps once and is now in muted mode. This means that the unit will not beep during any operation.

To deactivate this function while waiting, hold down the STOP/CLEAR key and press the START/+30SEC key simultaneously within 3 seconds. The unit will return to normal operation.

### ECO function

- Activating the ECO Mode: In the waiting state, briefly press the STOP/CLEAR button. The screen then goes out.
- To deactivate the ECO mode: Press any key.

## CLEANING AND CARE

- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Remove the power cord from the wall outlet before cleaning. Don't immerse the appliance in water or other fluids when cleaning.
- 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.
- Never use hard detergent, gasoline, abrasive powder or metal brush to clean any part of the appliance.
- Do not remove the waveguide cover.

### How get rid of strange odors

When the microwave oven has been used for a long time, there may be some strange odors exist in oven, Following 3 methods can get rid of them:

- 1 Place several lemon slices in a cup, then heat with high Micro Power for 2-3 min.
- 2 Place a cup of red tea in oven, then heat with high micro power.
- 3 Put some orange peel into oven, and then heat them with high Micro Power for 1 minute.

### Tips for Cleaning

|                                                   |                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Exterior</b>                                   | Wipe the enclosure with a dampened soft cloth                                                                                      |
| <b>Door</b>                                       | Using a dampened soft cloth, wipe clean the door and window Wipe the door seals and adjacent parts to remove any spill or spatter. |
| <b>Control panel</b>                              | Wipe the control panel with a slightly dampened soft cloth.                                                                        |
| <b>Interior walls</b>                             | Wipe clean the cavity with a dampened soft cloth. Wipe clean the waveguide cover to remove any food splashed                       |
| <b>Turntable, rotation ring and rotation axis</b> | Wash with mild soap water. Rinse with clean water and allow drying thoroughly.                                                     |

## TROUBLESHOOTING

| Problem                                                            | Possible cause                                          | Solution approach                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| The device cannot be started.                                      | The power plug is not properly plugged into the socket. | Pull the power plug completely out of the socket. Wait 10 seconds and plug it back in. |
|                                                                    | The fuse is out or the circuit breaker has tripped.     | Contact customer service to replace the fuse or reset the circuit breaker.             |
|                                                                    | The power outlet is not working.                        | Test whether other equipment works when plugged into the same power outlet.            |
| The device does not heat.                                          | The microwave door is not closed properly.              | Close the door.                                                                        |
| The appliance is overheating or the microwave generator is broken. | The appliance was started without food inside.          | Never start the appliance without food inside, this may damage the appliance.          |

---

## 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

**Estimado cliente:**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



---

## ÍNDICE

---

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Indicaciones de seguridad                  | 48 |
| Indicaciones sobre la batería de cocina    | 50 |
| Consejos de cocción                        | 52 |
| Vista general del aparato                  | 53 |
| Instalación                                | 54 |
| Puesta en funcionamiento                   | 56 |
| Indicaciones de uso                        | 65 |
| Limpieza y cuidado                         | 66 |
| Resolución de problemas                    | 67 |
| Indicaciones sobre la retirada del aparato | 68 |
| Fabricante e importador (Reino Unido)      | 68 |

---

## DATOS TÉCNICOS

---

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Número de artículo           | 10035474             |
| Suministro eléctrico         | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Potencia microondas          | 1450 W               |
| Potencia del grill           | 1100 W               |
| Potencia circulación de aire | 2500 W               |
| Capacidad                    | 28 L                 |

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores. Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica producido por una avería o un fallo en el funcionamiento, el aparato deberá conectarse a una toma de corriente con toma de tierra. Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión del mismo.

### Para reducir el riesgo de incendios en el interior del aparato:

- No sobrecaliente los alimentos.
- Retire los cierres de metal y las pinzas de las bolsas de plástico y papel antes de colocar el microondas.
- No caliente aceite ni grasa para freír en el microondas, pues la temperatura no puede controlarse fácilmente.
- Limpie el microondas con un paño húmedo y pase un paño seco a continuación después de cada uso para eliminar la suciedad y las salpicaduras de grasa. Los restos de suciedad acumulados pueden sobrecalentarse y entrar en combustión.
- Si los materiales entran en combustión o humean dentro del microondas, deje la puerta del mismo cerrada, apague el aparato y desconecte el enchufe.
- Si calienta la comida en recipientes de plástico, manténgala bajo supervisión para evitar que entre en combustión.

### Para evitar explosiones y una ebullición posterior:

- No caliente los líquidos en recipientes cerrados, pues tienden a explotar. Entre estos se encuentran los biberones y los tapones de rosca.
- Para la cocción, utilice recipientes con una abertura amplia y no retire los líquidos enseguida. Espere un poco antes de retirar la comida del microondas para no quemarse con los líquidos que tengan una ebullición tardía.
- Las patatas, salchichas y castañas deben pelarse y cortarse antes de calentarse. Los huevos crudos y duros en su cáscara no deben introducirse en el microondas, pues pueden explotar tras el calentamiento.
- Mezcle bien el contenido de los biberones y vasos con papilla y compruebe antes de alimentar al bebé la temperatura para evitar quemaduras.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- Tras la cocción, el recipiente utilizado estará muy caliente. Utilice guantes de protección cuando lo retire para evitar escaldarse con el vapor de agua generado.
- Abra la tapa de la comida y las bolsas de palomitas por el lado opuesto a usted para evitar escaldarse el rostro.

### Para proteger el plato giratorio de roturas:

- Deje que el plato giratorio se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- No coloque alimentos o recipientes muy calientes sobre el plato giratorio frío.
- No coloque comida o recipientes congelados sobre el plato giratorio caliente.

### Advertencias generales de seguridad

- Asegúrese de que la vajilla no toque las paredes del microondas.
- Utilice solamente recipientes aptos para microondas.
- No guarde alimentos ni otros objetos en el microondas.
- No utilice el microondas sin contenido; de lo contrario, podría sufrir daños.
- Si utiliza el microondas, no lo deje sin supervisión en presencia de niños.
- Utilice solamente recambios originales indicados por el fabricante.
- Utilice el microondas solamente en espacios interiores.
- Si la puerta o las juntas están dañadas, no continúe utilizando el microondas, contacte en su lugar con un servicio técnico para su reparación.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Las reparaciones deberán ser realizadas por personal técnico cualificado.
- Si se forma humo, desconecte el enchufe y mantenga la puerta del microondas cerrada para evitar alimentar a posibles llamas.
- El calentamiento de líquidos puede provocar una ebullición repentina. Tome precauciones al retirar el recipiente.
- Para la limpieza de la puerta, no utilice productos abrasivos o rascadores de metal para evitar rasgar o astillar el cristal.
- No conecte el aparato a tomas de corriente manejadas por control remoto ni con temporizador.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- El aparato ha sido concebido para calentar alimentos y bebidas. Calentar prendas de ropa, zapatos, bolsas de agua y esponjas puede provocar lesiones, incendios o fuego.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- No utilice productos a vapor para la limpieza.
- No toque las piezas del aparato, la puerta ni la resistencia durante su funcionamiento, alcanza temperaturas muy elevadas.

## INDICACIONES SOBRE LA BATERÍA DE COCINA

### Batería de cocina adecuada para el microondas

| Batería de cocina       | Nota                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bandeja de grill        | Siga las indicaciones del fabricante. La parte inferior de la bandeja de grill debe situarse como mínimo a 5 mm por encima del plato giratorio. Una utilización incorrecta puede provocar la rotura del plato giratorio.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Platos                  | Siga las indicaciones del fabricante y utilice solamente vajilla de cocina apta para microondas. No coloque una vajilla rota ni astillada en el microondas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Jarras de cristal       | Retire siempre la tapa. Utilícela exclusivamente hasta que los alimentos que contienen se calienten ligeramente. La mayoría de las jarras de cristal no son resistentes al calor y pueden romperse.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Cristalería             | Utilice exclusivamente cristalería resistente al calor. Asegúrese de que no tengan bordes metálicos. No introduzca productos de cristal dañados dentro del microondas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Bolsa para cocinar      | Siga las indicaciones del fabricante. En ningún caso cierre la bolsa con una pinza metálica. Deje una ranura abierta en la bolsa para que se pueda evacuar el vapor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Platos y vasos de papel | Utilícelos solamente para un periodo breve de calentamiento. Mientras tanto, no deje el microondas sin supervisión.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Servilletas de papel    | Utilícelas para cubrir alimentos que deben recalentarse y para absorber la grasa. Utilícelas solamente para un periodo breve de calentamiento y mientras tanto no deje el microondas sin supervisión.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Papel de pergamino      | Utilícelo como protección contra salpicaduras o como tapa si se generan vapores.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Plástico                | Utilice exclusivamente plástico apto para microondas y siga las indicaciones del fabricante correspondiente. El símbolo "apto para microondas" debe estar impreso en el utensilio correspondiente. Algunos recipientes de plástico se ablandan cuando los alimentos en su interior se calientan. Las bolsas para cocinar y las bolsas cerradas de plástico deben cortarse, pincharse o airearse siguiendo las indicaciones del envase, para que se pueda evacuar el vapor. |

| Batería de cocina  | Nota                                                                                                                                                                                            |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lámina de plástico | Utilice exclusivamente film transparente apto para microondas. Durante el calentamiento, cubra los alimentos con él para conservar la humedad. Asegúrese de que el film no toque los alimentos. |
| Termómetro         | Utilice exclusivamente termómetros de cocina aptos para microondas.                                                                                                                             |
| Papel parafinado   | Cobertura del alimento como protección antisalpicaduras y para conservar la humedad.                                                                                                            |

#### Batería de cocina no adecuada para el microondas

| Batería de cocina                     | Nota                                                                                                                                    |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuenco de aluminio                    | Puede provocar la formación de arcos eléctricos. Coloque los ingredientes en un recipiente apto para microondas.                        |
| Envases con asas metálicas.           | Puede provocar la formación de arcos eléctricos. Coloque los ingredientes en un recipiente apto para microondas.                        |
| Utensilios con recubrimiento metálico | El metal evita que los alimentos reciban la energía de las microondas. Con un recubrimiento metálico se pueden formar arcos eléctricos. |
| Cierre metálico                       | Puede provocar la formación de arcos eléctricos y ocasionar un incendio en el 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.                                                             |

---

## CONSEJOS DE COCCIÓN

---

Los siguientes factores pueden influir en el resultado final de sus platos:

### Distribución de los alimentos

Coloque los trozos más gruesos en el borde del plato y los más finos en el medio y distribúyalos de manera homogénea. Asegúrese de que unos trozos no se superponen a otros.

### Tiempo de cocción

Comience con poco tiempo de cocción. Transcurrida esa primera etapa, compruebe el resultado y ajuste el tiempo para terminar la cocción. Si calienta el alimento más de lo necesario puede formarse humo e incluso provocarse un incendio.

### Cocción homogénea

Los alimentos como el pollo, las hamburguesas o los filetes deben voltearse en la mitad del proceso de cocción. Mueva la comida del borde del plato al centro y viceversa un par de veces.

### Tener en cuenta el tiempo de reposo

Deje reposar la comida tras la cocción unos minutos dentro del microondas para que pueda enfriarse un poco.

### Consistencia del alimento

Los colores y la dureza del alimento ayudan a detectar cuándo está en el punto. Reconocerá cuándo los alimentos están listos cuando sale vapor por todas sus partes, cuando los trozos de carne de ave pueden doblarse con facilidad, cuando la carne de cerdo o ave no tiene sangre y cuando el pescado puede deshacerse con el tenedor fácilmente.

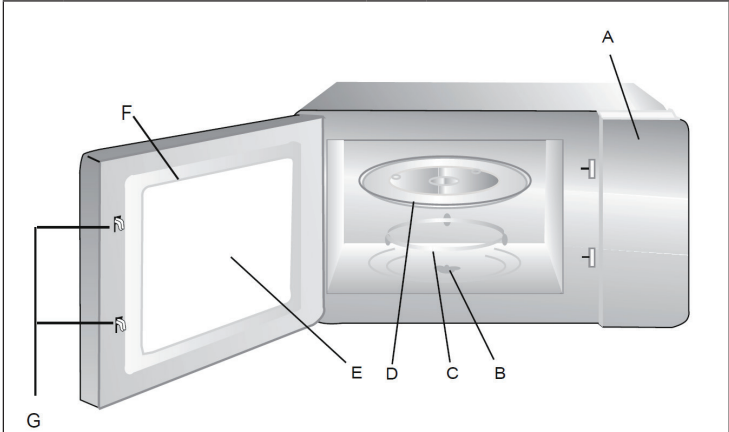
### Film plástico apto para microondas

Si quiere cocinar un alimento con un alto contenido en grasa, asegúrese de que el film plástico no entra en contacto con la comida para no derretirse.

### Vajilla de plástico apta para microondas

Algunos tipos de vajilla no son aptos para cocinar alimentos con un alto contenido en grasa y azúcares. Siga las indicaciones de las instrucciones de la vajilla.

VISTA GENERAL DEL APARATO

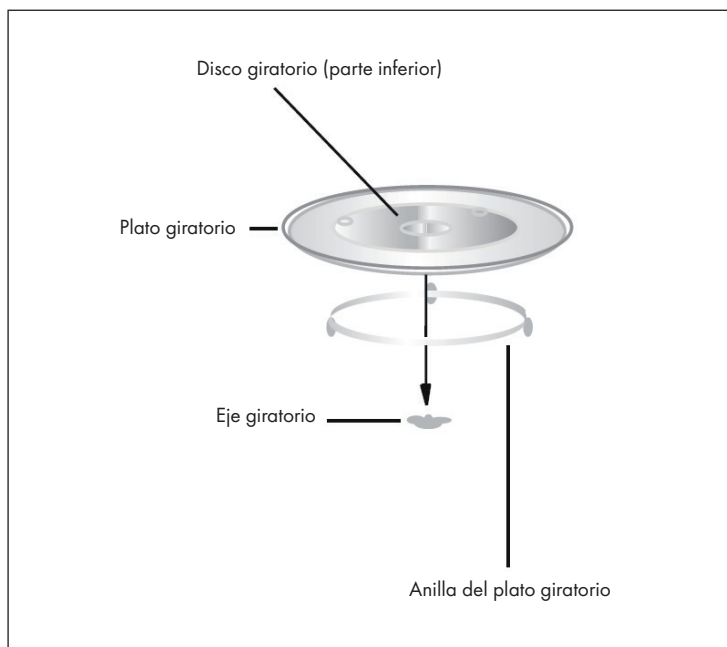


|   |                            |   |                                |
|---|----------------------------|---|--------------------------------|
| A | Panel de control           | E | Ventana de visión              |
| B | Eje giratorio              | F | Puerta                         |
| C | Anilla del plato giratorio | G | Sistema de cierre de seguridad |
| D | Plato giratorio            |   |                                |

|                                                                                                                      |                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                      |                                                                                                                   |
| Bandeja de grill (no se puede utilizar con la función de microondas y debe colocarse encima de la rejilla del grill) | Rejilla del grill (no se puede utilizar con la función de microondas y debe colocarse encima del plato giratorio) |

## INSTALACIÓN

### Instalación del plato giratorio

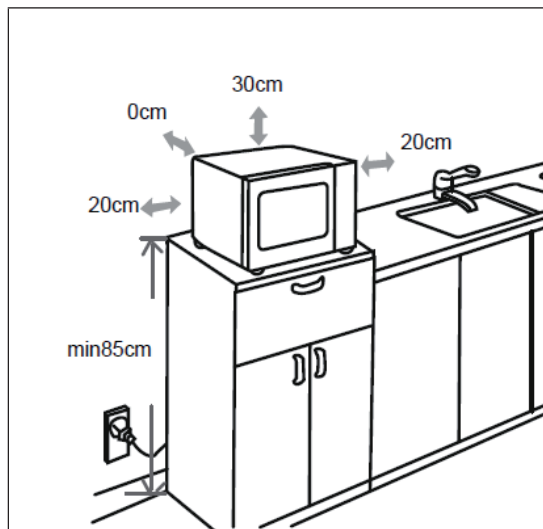


- Nunca voltee el plato giratorio. El disco giratorio nunca debe obstruirse.
- Tanto el plato giratorio como la anilla del plato giratorio deben utilizarse durante la función de microondas.
- Coloque todos los recipientes de preparación sobre el plato giratorio.
- Si se dañan el plato giratorio o la anilla, contacte con el servicio de atención al cliente.

### Instalación en la superficie de trabajo

- Retire todo el material de embalaje y desmonte todos los accesorios. Compruebe que el microondas no presente daños, como abolladuras o la puerta dañada.
- En ningún caso instale el aparato si presenta daños; en ese caso, contacte con el servicio de atención al cliente.
- Retire todas las láminas de protección que se encuentren en la carcasa del microondas.
- En ningún caso desmonte la cubierta de protección del magnetrón situada en la carcasa del microondas.

Como ubicación para el aparato, seleccione una superficie plana, con espacio suficiente para las salidas y entradas de aire.



1. La altura mínima de instalación es de 85 cm.
2. Coloque el aparato de modo que la parte trasera toque la pared. Asegúrese de que en la parte superior del aparato se guarde una distancia mínima de 30 cm y una distancia mínima de 20 cm hacia los lados.
3. En ningún caso desmonte las patas situadas en la parte inferior del aparato.
4. Si se bloquean los orificios de ventilación, pueden ocasionarse daños en el aparato.
5. Ajuste el microondas lo más lejos posible de la radio y la televisión. Al utilizar el microondas, pueden producirse interferencias en la señal de radio o televisión.
6. Conecte el enchufe del aparato a una toma de corriente estándar. Asegúrese de que la tensión de red coincida con la tensión indicada en la placa técnica del aparato.

**Nota:** no instale el aparato encima de una placa de cocción o de un calefactor. De lo contrario, el microondas podría dañarse y perder la garantía.

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

### Configuración de la hora

En cuanto se conecte el enchufe a la toma de corriente, la pantalla muestra „0:00“ y el aparato pita una vez.

1. Pulse dos veces la tecla TIMER/CLOCK. El indicador de las horas parpadea.
2. Gire el regulador para seleccionar las horas. Puede indicar un valor entre 0 y 23.
3. Si pulsa de nuevo la tecla TIMER/CLOCK, podrá seleccionar los minutos.
4. Gire los minutos del regulador para ajustarlos. Puede indicar un valor entre 0 y 59.
5. Para finalizar la configuración, pulse de nuevo la tecla TIMER/CLOCK. „:“ parpadea en pantalla.

**Nota:** si no realiza ninguna selección de hora, no se mostrará la hora cuando el aparato se encienda. Si durante la configuración de la hora se pulsa la tecla STOP/CLEAR, el aparato pasa automáticamente al estado anterior.

### Temporizador

1. Si pulsa una vez la tecla TIMER/CLOCK, se muestra en la pantalla „00:00“.
2. Para ajustar el tiempo deseado, gire el regulador (el tiempo máximo de preparación es de 95 minutos).
3. Para confirmar, pulse la tecla START/+30SEC.
4. En cuanto haya transcurrido el tiempo que ha seleccionado, el aparato pita cinco veces. Cuando haya finalizado el temporizador, en pantalla se muestra la hora actual.

### Función de microondas

1. Pulse una vez la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. En pantalla parpadea „P100“.
2. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar. „P100“ se ilumina continuamente en pantalla.
3. Pulse varias veces la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o gire el regulador para configurar una potencia de 100% - 10%. En la pantalla se muestran los niveles de potencia en orden: „P100“, „P80“, „P50“, „P30“ y „P10“.
4. Para confirmar la selección pulse la tecla START/+30SEC.
5. Seleccione el tiempo de preparación deseado con el regulador. Puede indicar un valor entre 0:05 y 95:00.
6. Para iniciar el microondas, pulse la tecla START/+SEC.

Los intervalos para ajustar el tiempo en el regulador son los siguientes:

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| 0 – 1 minutos   | 5 segundos  |
| 1 – 5 minutos   | 10 segundos |
| 5 – 10 minutos  | 30 segundos |
| 10 – 30 minutos | 1 minuto    |
| 30 – 95 minutos | 5 minutos   |

#### Tabla de potencia de microondas

| Número de pulsaciones de la tecla | 1x    | 2x   | 3x   | 4x   | 5x   |
|-----------------------------------|-------|------|------|------|------|
| Potencia                          | 100 % | 80 % | 50 % | 30 % | 10 % |
| Indicador                         | P100  | P80  | P50  | P30  | P10  |

#### Función grill

1. Pulse una vez la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. En pantalla parpadea „P100“.
2. Pulse varias veces la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o gire el regulador para seleccionar la función de grill. Deténgase cuando parpadee en pantalla „G1“.
3. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar. „G1“ se ilumina continuamente en pantalla.
4. Con el regulador, ajuste el tiempo de preparación (00:05 - 95:00 minutos).
5. Para iniciar la función de grill, pulse la tecla START/+30SEC.

#### Función combi

1. Pulse una vez la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. En pantalla parpadea „P100“.
2. Pulse varias veces la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o gire el regulador para seleccionar la función combi. Deténgase cuando parpadee en pantalla „C1“, „C2“, „C3“ o „C4“.
3. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar. „C1“ se ilumina continuamente en pantalla.
4. Con el regulador, ajuste el tiempo de preparación (00:05 - 95:00 minutos).
5. Para iniciar la función combi, pulse la tecla START/+30SEC.

### **Función de circulación de aire con precalentamiento**

Con la función de circulación de aire puede preparar la comida como en un horno tradicional. No se utiliza la función de microondas. Se recomienda precalentar el aparato a la temperatura correspondiente antes de introducir los alimentos.

1. Pulse una vez la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. En pantalla parpadea „P100“.
2. Pulse varias veces la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o gire el regulador para seleccionar la función de circulación de aire. Deténgase cuando parpadee en pantalla „140“.
3. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar.
4. Configure la temperatura con el regulador. Puede seleccionar una temperatura de entre 140 °C y 230 °C.
5. Confirme el ajuste de temperatura con la tecla START/+30SEC.
6. Para iniciar la función de precalentamiento, pulse la tecla START/+30SEC. En cuanto se alcance la temperatura, el aparato pita dos veces para recordarle que debe introducir los alimentos en el interior. La temperatura aparece en pantalla y parpadea.
7. Coloque los alimentos en el interior y cierre la puerta. Con el regulador, ajuste el tiempo de preparación deseado (el máximo es de 95 minutos).
8. Para iniciar la preparación, pulse la tecla START/+30SEC.

### **Función de circulación de aire sin precalentamiento**

1. Pulse una vez la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. En pantalla parpadea „P100“.
2. Pulse varias veces la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o gire el regulador para seleccionar la función de circulación de aire. Deténgase cuando parpadee en pantalla „140“.
3. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar.
4. Configure la temperatura con el regulador. Puede seleccionar una temperatura de entre 140 °C y 230 °C.
5. Confirme el ajuste de temperatura con la tecla START/+30SEC.
6. Con el regulador, ajuste el tiempo de preparación deseado (el máximo es de 95 minutos).
7. Para iniciar la preparación, pulse la tecla START/+30SEC.

## Cocción con varias etapas

Pueden configurarse un máximo de dos etapas. Si la primera etapa es „Descongelar“, esta se coloca automáticamente como primera etapa. El aparato pita una vez cuando haya finalizado la primera etapa y empiece la siguiente.

**Nota:** el menú automático y las funciones de precalentamiento no se pueden seleccionar con la cocción en varios niveles.

Ejemplo: si desea descongelar los alimentos durante 5 minutos y a continuación desea prepararlos en el microondas durante 7 minutos, siga estos pasos:

1. Pulse dos veces la tecla PRO DEFROST. En pantalla aparece „dEF2“.
2. Seleccione un tiempo de descongelación de 5 minutos con el regulador.
3. Pulse una vez la tecla POWER/GRILL/CONVECTION/COMBI.
4. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar.
5. Con el regulador, ajuste la potencia del microondas al 80 %. En pantalla se muestra „P80“.
6. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar.
7. Gire el regulador para ajustar el tiempo de preparación en 7 minutos.
8. Para iniciar la preparación, pulse la tecla START/+30SEC.

## Función de cocción rápida

1. Pulse la tecla START/+30SEC con el aparato en espera para utilizar el aparato durante 30 segundos a máxima potencia. Cada vez que pulse la tecla, se añadirán 30 segundos. El tiempo máximo de preparación dura 95 minutos.
2. Esta función se puede utilizar en todos los modos excepto „Descongelar por peso“, „Cocción por etapas“ y „Menú automático“.

## Menú automático

1. Gire el regulador a la derecha con el aparato en modo espera para seleccionar la función deseada y „A1“, „A2“, „A3“... Aparece „A10“.
2. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar.
3. Configure el peso del alimento con el regulador. En pantalla aparece „g“.
4. Para iniciar la preparación, pulse la tecla START/+30SEC.

Nota:

- Si se ha seleccionado el menú para bizcocho, se realizará en varias etapas con precalentamiento a 160 °C. Deje que el aparato se caliente primero en el menú automático. Cuando se haya alcanzado la temperatura, el aparato se detiene y pita para recordarle que es necesario introducir el bizcocho. Introduzca el bizcocho en el aparato y pulse la tecla START/+30SEC para iniciar la preparación.
- Si ha seleccionado el menú de pollo asado, el aparato pita dos veces cuando hayan transcurrido 2/3 del tiempo. Esto le indica que es necesario voltear el alimento. Puede ignorarlo o, para lograr un mejor resultado, voltear el alimento, volver a cerrar la puerta y presionar la tecla START/+30SEC para continuar con la preparación.

| Menú automático             | Peso                      | Indicador | Potencia |
|-----------------------------|---------------------------|-----------|----------|
| A1 Calentamiento automático | 150 g                     | 150       | 100 %    |
|                             | 250 g                     | 250       |          |
|                             | 350 g                     | 350       |          |
|                             | 450 g                     | 450       |          |
|                             | 600 g                     | 600       |          |
| A2 Patatas                  | 1 unidad (aprox. 230 g)   | 1         | 100 %    |
|                             | 2 unidades (aprox. 460 g) | 2         |          |
|                             | 3 unidades (aprox. 690 g) | 3         |          |
| A3 Carne                    | 150 g                     | 150       | 100 %    |
|                             | 300 g                     | 300       |          |
|                             | 450 g                     | 450       |          |
|                             | 600 g                     | 600       |          |
| A4 Verduras                 | 150 g                     | 150       | 100 %    |
|                             | 350 g                     | 350       |          |
|                             | 500 g                     | 500       |          |
| A5 Pescado                  | 150 g                     | 150       | 80 %     |
|                             | 250 g                     | 250       |          |
|                             | 350 g                     | 350       |          |
|                             | 450 g                     | 450       |          |
|                             | 650 g                     | 650       |          |

| Menú automático | Peso                       | Indicador | Potencia              |
|-----------------|----------------------------|-----------|-----------------------|
| A6 Pasta        | 50 g (+ 450 g agua fría)   | 50        | 80 %                  |
|                 | 100 g (+ 800 g agua fría)  | 100       |                       |
|                 | 150 g (+ 1200 g agua fría) | 150       |                       |
| A7 Sopa         | 200 ml                     | 200       | 100 %                 |
|                 | 400 ml                     | 400       |                       |
|                 | 600 ml                     | 600       |                       |
| A8 Bizcocho     | 475 g                      | 475       | Precalentar a 160 °C. |
| A9 Pizza        | 200 g                      | 200       | C-4                   |
|                 | 300 g                      | 300       |                       |
|                 | 400 g                      | 400       |                       |
| A10 Pollo       | 500 g                      | 500       | C-4                   |
|                 | 750 g                      | 750       |                       |
|                 | 1000 g                     | 1000      |                       |
|                 | 1200 g                     | 1200      |                       |

### Descongelar por peso

1. Si pulsa una vez la tecla PRO DEFROST, se muestra en la pantalla „dEF1”.
2. Configure el peso del alimento con el regulador. „g” se ilumina en pantalla.

Nota: el peso del alimento puede ser de 100 a 2000 g.

3. Para iniciar el proceso de descongelación, pulse la tecla START/+30SEC.

### Descongelar por tiempo

1. Si pulsa dos veces la tecla PRO DEFROST, se muestra en la pantalla „dEF2”.
2. Con el regulador, ajuste el tiempo de preparación. Puede configurar un máximo de 95 minutos.
3. Para iniciar el proceso de descongelación, pulse la tecla START/+30SEC.

## Freír

1. Pulse la tecla HOME FRY.
2. Siga girando el regulador hasta que aparezca en pantalla „H1“, „H2“, „H3“, „H4“, „H5“, „H6“, „H7“, „H8“ o „H9“.
3. Para iniciar la función de precalentamiento, pulse la tecla START/+30SEC.
4. En cuanto se haya alcanzado la temperatura del programa correspondiente, el aparato pita dos veces para recordarle que debe introducir los alimentos en el aparato. Introduzca el alimento correspondiente en el interior del aparato y cierre la puerta.
5. Para iniciar la preparación, pulse la tecla START/+30SEC.

**Nota:** cuando haya seleccionado la función de freír, no introduzca los alimentos directamente al comienzo. Primero es necesario precalentar el aparato. Tras algunos minutos, el aparato pita dos veces para recordarle que es necesario introducir los alimentos en el aparato. Pulse la tecla START/+30SEC de nuevo cuando haya introducido los alimentos. El temporizador se activa y los alimentos se preparan al punto.

| Programa | Menú                        | Peso (g) |
|----------|-----------------------------|----------|
| H1       | Patatas congeladas          | 300      |
| H2       | Bolas de patata congeladas  | 310      |
| H3       | Calamar congelado           | 250      |
| H4       | Aros de cebolla congelados  | 225      |
| H5       | Nuggets de pollo congelados | 400      |
| H6       | Caracoles                   | 350      |
| H7       | Gambas                      | 165      |
| H8       | Verduras                    | 200      |
| H9       | Rollitos de primavera       | 250      |

## Horneado crujiente

1. Pulse la tecla CRISPY GRILL.
2. Pulse varias veces la tecla CRISPY GRIL o seleccione el modo grill con el regulador. Deténgase cuando parpadee en pantalla „C1“, „C2“, „C3“ o „C4“.
3. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar.
4. Gire el regulador para seleccionar el peso.
5. Para iniciar la preparación, pulse la tecla START/+30SEC.

**Nota:** es necesario introducir en la bandeja todos los alimentos y esta se situará encima de la rejilla del grill.

| Programa                            | Peso | Potencia | Temperatura inicial  |
|-------------------------------------|------|----------|----------------------|
| C1 Cordon Bleu o minipizzas frescas | 200  | C-4      | Temperatura ambiente |
|                                     | 300  |          |                      |
|                                     | 400  |          |                      |
|                                     | 500  |          |                      |
|                                     | 600  |          |                      |
|                                     | 700  |          |                      |
|                                     | 800  |          |                      |
| C2 Lasaña                           | 200  | C-4      | Refrigerado          |
|                                     | 300  |          |                      |
|                                     | 400  |          |                      |
|                                     | 500  |          |                      |
|                                     | 600  |          |                      |
|                                     | 700  |          |                      |
|                                     | 800  |          |                      |
| C3 Pan                              | 100  | C-4      | Congelado            |
|                                     | 200  |          |                      |
|                                     | 300  |          |                      |
| C4 Pastel/<br>Bizcocho              | 200  | C-4      | Refrigerado          |
|                                     | 300  |          |                      |
|                                     | 400  |          |                      |
|                                     | 500  |          |                      |
|                                     | 600  |          |                      |
|                                     | 700  |          |                      |
|                                     |      |          |                      |

Preparación a baja temperatura

- 1. Pulse la tecla LOW TEMP CONTROL.
- 2. Pulse varias veces la tecla LOW TEMP CONTROL o gire el regulador hasta que en pantalla aparezca „L1“, „L2“, „L3“, „L4“ o „L5“.
- 3. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar.
- 4. Con el regulador, ajuste la temperatura de preparación.
- 5. Pulse la tecla START/+30SEC para confirmar.
- 6. Con el regulador, ajuste el tiempo de preparación.
- 7. Inicie la preparación pulsando la tecla START/+30 SEC.

| Indicador                            | 40 °C | 50 °C | 60 °C | 70 °C | 80 °C | 90 °C | 100 °C | 110 °C | Tiempo de preparación máximo |
|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|------------------------------|
| L1 (cocción a fuego lento)           |       |       |       |       |       | ✓     |        | ✓      | 12 h                         |
| L2 (conservar el calor)              |       |       | ✓     | ✓     | ✓     |       |        |        | 95 min                       |
| L3 (secar alimento)                  | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     |        |        | 12 h                         |
| L4 (Yogur)                           | ✓     |       |       |       |       |       |        |        | 12 h                         |
| L5 (envase de conservación de calor) | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓      |        | 95 min                       |

Neutralización de olores

Pulse la tecla DEODORIZATION para iniciar la neutralización de olores.

Preparación rápida

En estado de espera, gire el regulador a la derecha para seleccionar el tiempo de preparación y pulse la tecla START/+30 para utilizar la función de microondas al 100 % de potencia. Este programa se puede seleccionar como primer programa de la cocción por etapas.

Protección infantil

Con el aparato en espera, pulse la tecla STOP/CLEAR durante 3 segundos. Suenan un pitido largo, que muestra la entrada en el estado de protección infantil y el indicador de bloqueo se ilumina. En pantalla se muestra la hora actual o [0:00].

Presione la tecla STOP/CLEAR durante tres segundos para desactivar la protección infantil. Sonará un pitido largo tras la desactivación y se apaga el símbolo correspondiente.

---

## INDICACIONES DE USO

---

1. Si gira el regulador, el aparato pita una vez al principio.
2. Si durante la preparación se abre la puerta del aparato, es necesario presionar la tecla START/+30SEC para continuar con la preparación tras cerrar la puerta.
3. Si en 5 minutos después de elegir el programa no se pulsa la tecla START/+30SEC, la selección se interrumpirá y en pantalla se mostrará la hora actual.
4. El aparato pita tras presionar una vez la tecla. Si el aparato no pita tras presionar la tecla, debe repetir la acción.
5. En cuanto haya finalizado la preparación, el aparato pita cinco veces.

### Función de visualización

1. Durante el proceso de preparación, pulse la tecla TIMER/CLOCK para visualizar la hora actual.
2. Durante la preparación, pulse la tecla POWER/GRILL/CONVEC/COMBI una vez y se mostrará la potencia actual durante 2-3 segundos en pantalla.

### Silencio

En estado de espera, pulse la tecla STOP/CLEAR y pulse simultáneamente la tecla START/+30SEC en tres segundos. El aparato pita una vez y se encontrará en modo silencio. Esto significa que el aparato no pitará cuando lo maneje.

Para desactivar la función, en estado de espera, pulse la tecla STOP/CLEAR y pulse simultáneamente la tecla START/+30SEC en tres segundos. El aparato se encuentra en modo normal de funcionamiento.

### Función Eco

- Activar el modo ECO: Pulse la tecla STOP/CLEAR en modo de espera. La pantalla se apaga.
- Desactivar modo ECO: Pulse cualquier tecla.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie el microondas regularmente y retire todos los restos de comida de su interior.
- Antes de limpiar el microondas, desenchúfelo.
- Nunca sumerja el aparato completamente en agua ni en ningún otro líquido.
- Una limpieza deficiente puede reducir la vida útil del microondas.
- No utilice limpiadores o polvos abrasivos, gasolina o estropajos metálicos para limpiar el microondas.
- Nunca retire la tapa protectora de las microondas.

### Cómo acabar con los malos olores

Si ha utilizado el microondas durante bastante tiempo, puede persistir cierto olor en su interior. Para eliminarlo, le ofrecemos a continuación tres alternativas:

- 1 Corte un limón en trozos y caliéntelo en una taza durante 2-3 minutos a la máxima potencia.
- 2 Coloque una taza de té rojo en el microondas y caliéntela a la máxima potencia.
- 3 Coloque cáscara de naranja en el microondas y caliéntela durante 1 minuto a la máxima potencia.

### Consejos para la limpieza del microondas

|                                   |                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Exterior</b>                   | Frote el exterior con un paño húmedo y suave.                                                                                                       |
| <b>Puerta y juntas</b>            | Frote la puerta, la ventana, las juntas y el resto de piezas a su alrededor con un paño húmedo y suave para retirar las salpicaduras y las manchas. |
| <b>Botones de función</b>         | Limpie los botones con un paño húmedo y suave.                                                                                                      |
| <b>Interior</b>                   | Limpie el interior con un paño húmedo y suave. Frote la tapa de las microondas para quitar las salpicaduras.                                        |
| <b>Plato giratorio, aro y eje</b> | Lave las piezas con agua y un lavavajillas no abrasivo y deje que se sequen antes de colocarlas.                                                    |

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                                | Posible causa                                                         | Solución propuesta                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no se puede poner en marcha.                                 | El enchufe no está bien conectado.                                    | Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo.                                  |
|                                                                         | El interruptor de seguridad se ha accionado o hay un fusible fundido. | Contacte con el servicio de atención al cliente para sustituir el fusible o para restablecer el interruptor de seguridad. |
|                                                                         | La toma de corriente no funciona.                                     | Pruebe si funcionan otros aparatos conectándolos a la misma toma de corriente.                                            |
| El aparato no calienta.                                                 | La puerta no está cerrada correctamente.                              | Cierre la puerta.                                                                                                         |
| El aparato se sobrecalienta o el generador de microondas está averiado. | El aparato se ha puesto en marcha sin alimentos en el interior.       | Nunca ponga en marcha el aparato sin alimentos en el interior, esto puede averiarlo.                                      |

---

## INDICACIONES SOBRE 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 gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para Gran Bretaña:**

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 et des informations supplémentaires concernant le produit.



---

## SOMMAIRE

---

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité                   | 70 |
| Remarques sur les ustensiles de cuisson | 72 |
| Conseils de cuisson                     | 74 |
| Aperçu de l'appareil                    | 75 |
| Installation                            | 76 |
| Mise en marche et utilisation           | 78 |
| Conseils d'utilisation                  | 87 |
| Nettoyage et entretien                  | 88 |
| Résolution des problèmes                | 89 |
| Informations sur le recyclage           | 90 |
| Fabricant et importateur (UK)           | 90 |

---

## FICHE TECHNIQUE

---

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Numéro d'article           | 10035474             |
| Alimentation               | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Puissance du micro onde    | 1450 W               |
| Puissance du gril          | 1100 W               |
| Puissance de la convection | 2500 W               |
| Capacité                   | 28 L                 |

---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et conservez le guide d'utilisation pour vous y référer ultérieurement. Pour réduire le risque d'électrocution en cas de défaillance technique ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être relié à une prise de terre. Branchez l'appareil uniquement sur des prises fournissant la tension correspondant à celle de l'appareil.

### **Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four :**

- Ne surchauffez pas vos plats.
- Retirez les fermetures et pinces en métal des sacs en plastique ou en papier avant de les placer au four à micro-ondes.
- Ne surchauffez pas l'huile ou la graisse de friture dans le four à micro-ondes, car la température sera difficilement contrôlable.
- Nettoyez le four à micro-ondes avec un chiffon humide après chaque utilisation puis essuyez-le avec un chiffon sec pour éliminer les projections de graisses et les salissures. Les restes agglutinés risquent de surchauffer et de prendre feu.
- Si des substances prennent feu ou se mettent à fumer à l'intérieur du four à micro-ondes, laissez la porte du four fermée, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.
- Lorsque vous réchauffez un plat emballé dans un contenant plastique, surveillez-le au cas où le plat prendrait feu.

### **Pour empêcher les explosions et l'ébullition post cuisson :**

- Ne réchauffez pas des liquides dans des emballages fermés car ceux-ci ont tendance à exploser. Sont concernées également les biberons avec bouchon à visser.
- Pour la cuisson, utilisez des récipients à ouverture large et ne versez pas tout de suite les liquides chauds. Attendez un peu lorsque vous les retirez du four à micro-ondes pour ne pas vous brûler avec des liquides qui continuent à bouillir.
- Avant de les réchauffer, pelez ou percez les pommes de terre, les saucisses et les marrons. Ne réchauffez pas les œufs crus ou durs et encore dans leur coquille au four à micro-ondes, car ils peuvent encore exploser même après le réchauffage.
- Mélangez bien le contenu des biberons et des verres contenant des aliments pour bébé et vérifiez leur température avant de les donner à un enfant pour éviter les brûlures.
- Si le câble secteur ou la fiche sont endommagés, faites-les remplacer par le fabricant, un spécialiste agréé ou une personne de qualification équivalente.
- Après la cuisson, le récipient contenant est très chaud. Utilisez des maniques lorsque vous les retirez pour ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe.
- Ouvrez le couvercle des plats et des pochettes à popcorn vers le côté opposé pour ne pas vous brûler au visage.

### Pour protéger le plateau tournant contre les risques d'éclatement du verre :

- Laissez refroidir le plateau tournant avant de le nettoyer.
- Ne posez aucun aliment ou récipient chaud sur le plateau tournant froid.
- Ne posez aucun aliment ou récipient congelé sur le plateau tournant chaud.

### Consignes de sécurité générales

- Veillez à ce que les ustensiles de cuisson n'entrent pas au contact des parois internes du four à micro-ondes.
- Utilisez uniquement des récipients compatibles avec les fours à micro-ondes.
- N'entrez aucun aliment ni d'autres objets à l'intérieur du four à micro-ondes.
- Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes à vide, vous risqueriez de l'endommager.
- Lorsque vous utilisez le four à micro-ondes, ne le laissez pas sans surveillance en présence d'enfants.
- Utilisez uniquement des accessoires recommandés par le fabricant.
- Utilisez le four à micro-ondes uniquement à l'intérieur.
- Si la porte ou le joint est endommagé, n'utilisez plus le four à micro-ondes mais faites-le réparer par un professionnel.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel.
- Si de la fumée se dégage, débranchez la fiche et maintenez la porte du four fermée pour étouffer les éventuelles flammes.
- Le réchauffage d'aliments liquides peut provoquer une ébullition soudaine. Soyez prudent lorsque vous retirez le récipient.
- Pour le nettoyage, n'utilisez aucun produit abrasif ni de grattoir métallique, afin de ne pas rayer ou casser le verre.
- N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou avec une prise télécommandée.
- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale mais au cadre domestique et dans des conditions similaires.
- L'appareil sert à réchauffer des aliments et des boissons. Le réchauffage de vêtements, gants, coussins chauffants ou éponges risque de provoquer des blessures, des brûlures ou des incendies.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.
- Pour le nettoyage, n'utilisez aucun nettoyeur vapeur.
- Pendant le fonctionnement, ne touchez aucun élément intérieur de l'appareil, porte ou élément chauffant, car ceux-ci peuvent être très chauds.

## REMARQUES SUR LES USTENSILES DE CUISSON

### Vaisselle adaptée au micro-onde

| Ustensile                   | Remarque                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lèche-frite                 | Suivez les instructions du fabricant. Le dessous de la plaque de cuisson doit être au moins 5 mm au-dessus du plateau tournant. Une utilisation incorrecte peut casser le plateau tournant.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Plat                        | Suivez les instructions du fabricant et n'utilisez que des couverts adaptés aux micro-ondes. Ne mettez pas de plats fissurés ou ébréchés au micro-ondes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Pots en verre               | Retirez toujours le couvercle. Utilisez-les uniquement jusqu'à ce que les aliments qu'ils contiennent soient légèrement chauds. La plupart des pots en verre ne résistent pas à la chaleur et peuvent se briser.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Verre                       | N'utilisez que du verre résistant à la chaleur. Assurez-vous que ces ustensiles n'ont pas de poignée en métal. Ne mettez pas la verrerie endommagée au micro-ondes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sac de cuisson              | Suivez les instructions du fabricant. Ne fermez jamais les sacs de cuisson avec un clip métallique. Laissez les sacs de cuisson entrouverts pour que la vapeur puisse s'échapper.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Assiettes et sacs en papier | Utilisez-les uniquement pour un chauffage rapide. Ne laissez pas le micro-ondes sans surveillance pendant ce temps.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sacs en papier              | Utilisez-les pour couvrir les aliments à réchauffer et pour absorber les graisses. Utilisez-les uniquement pour un chauffage rapide et ne laissez jamais le micro-ondes sans surveillance pendant ce temps.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Papier sulfurisé            | Utilisez-le comme pare-éclaboussures ou comme couverture lors de la cuisson à la vapeur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Plastique                   | Utilisez uniquement du plastique allant au micro-ondes et suivez les instructions du fabricant. Le symbole "adapté au micro-ondes" doit être imprimé sur l'ustensile correspondant. Certains récipients en plastique ramollissent lorsque les aliments à l'intérieur deviennent chauds. Les sacs de cuisson et les sacs en plastique hermétiquement fermés doivent être coupés, percés ou ventilés selon les instructions sur l'emballage afin que la vapeur puisse s'échapper. |

| Ustensile        | Remarque                                                                                                                                                                                   |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Film plastique   | Utilisez uniquement un film plastique allant au micro-ondes. Couvrez les aliments pendant qu'ils chauffent pour conserver l'humidité. Assurez-vous que le film ne touche pas les aliments. |
| Thermomètre      | Utilisez uniquement des thermomètres allant au micro-ondes.                                                                                                                                |
| Papier paraffiné | Pour couvrir les aliments comme protection contre les éclaboussures et pour préserver leur humidité.                                                                                       |

### Vaisselle non adaptée au micro-ondes

| Ustensile                                 | Remarque                                                                                                     |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saladier en aluminium                     | Peut provoquer un arc électrique. Mettez les aliments dans un récipient allant au micro-ondes.               |
| Emballage avec poignée en métal           | Peut provoquer un arc électrique. Mettez les aliments dans un récipient allant au micro-ondes.               |
| Ustensiles métalliques ou gainés de métal | Le métal protège les aliments de l'énergie des micro-ondes. Une gaine métallique peut provoquer un arc.      |
| Fermeture métallique                      | Peut provoquer un arc et pourrait provoquer un incendie dans le micro-ondes.                                 |
| Sacs en papier                            | Peuvent provoquer un incendie dans le micro-ondes.                                                           |
| Mousse                                    | La mousse peut fondre ou contaminer le liquide à l'intérieur si elle est exposée à des températures élevées. |
| Bois                                      | Le bois sèche lorsqu'il est utilisé au micro-ondes et peut éclater.                                          |

---

## CONSEILS DE CUISSON

---

Les facteurs suivants ont une influence sur le résultat de la cuisson.

### La disposition des aliments

Placer les gros morceaux sur les bords du récipient et les morceaux plus fins au centre. Les disposer uniformément. Ne pas placer les aliments les uns sur les autres.

### Temps de cuisson

Commencer avec un temps de cuisson court. Évaluer le résultat de la cuisson et ajuster le temps en conséquence. Une surcuisson des aliments peut provoquer des émanations de fumée et des incendies.

### Cuisson

Remuer les aliments en les poussant une ou deux fois du bord jusqu'au centre du récipient, puis à l'inverse. Les aliments, tels que le poulet, les hamburgers ou les steaks, doivent être retournés lors de la cuisson.

### Temps de repos

Une fois la cuisson terminée, laisser les aliments reposer un court moment dans le four à micro-ondes pour qu'ils puissent refroidir progressivement.

### Consistance des aliments

La couleur et la consistance aident à savoir si les aliments sont cuits. Quelques signes indiquent que la nourriture est prête : la vapeur s'échappe de tous les côtés, l'articulation des morceaux de volaille bouge facilement, le sang des morceaux de viande ne coule plus, le poisson est opaque et peut être coupé à l'aide d'une fourchette.

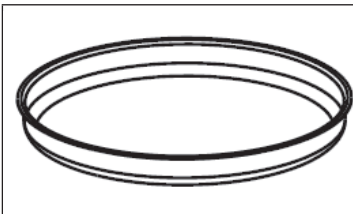
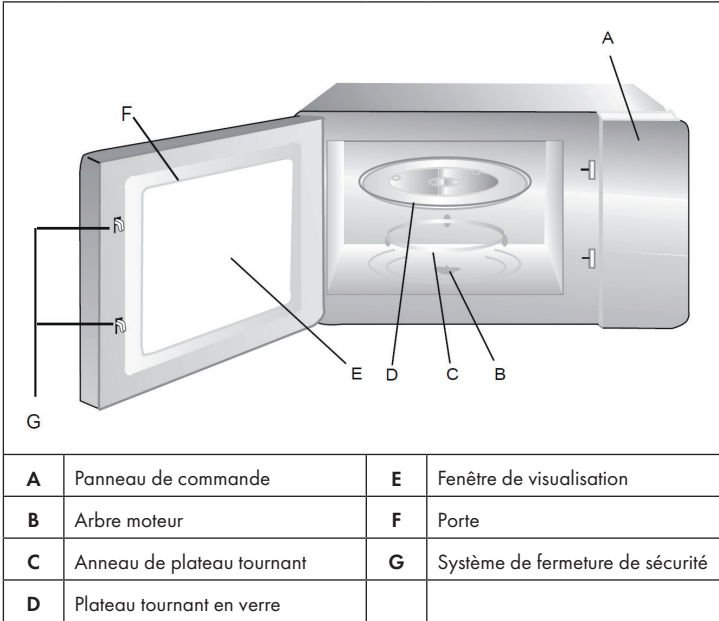
### Film plastique pour micro-ondes

Lorsque des aliments ayant une haute teneur en graisse sont cuits, le film plastique ne doit pas rentrer en contact avec la nourriture ou il fondra.

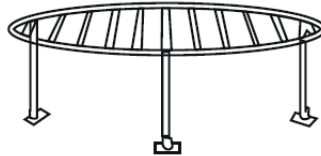
### Récipient en plastique pour micro-ondes

Certains récipients en plastique ne sont pas adéquats pour la cuisson d'aliments ayant une haute teneur en graisse ou en sucre. Respecter les indications fournies dans la section sur les récipients de cuisson.

## APERÇU DE L'APPAREIL



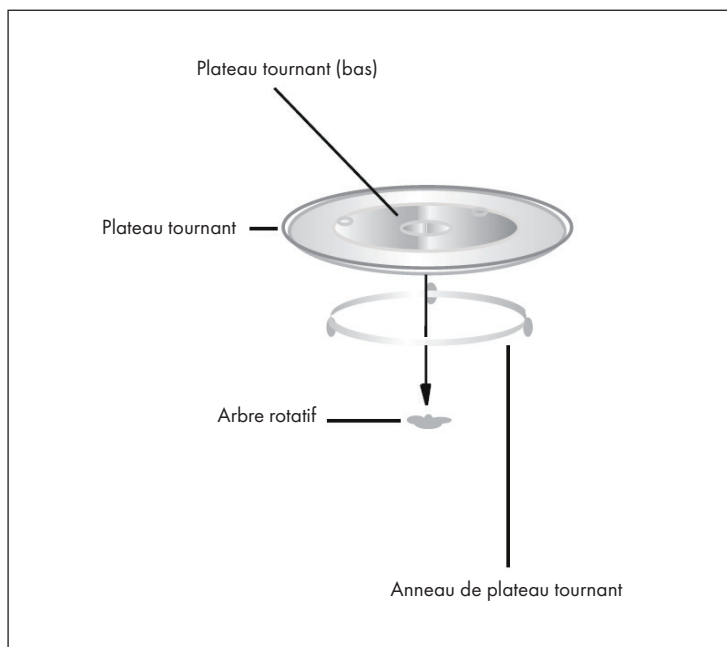
Lèche-frite (ne peut pas être utilisée avec la fonction micro-ondes et doit être placée sur la grille de cuisson)



Grille de cuisson (ne peut pas être utilisée avec la fonction micro-ondes et doit être placée sur le plateau tournant en verre)

## INSTALLATION

### Installation du plateau tournant

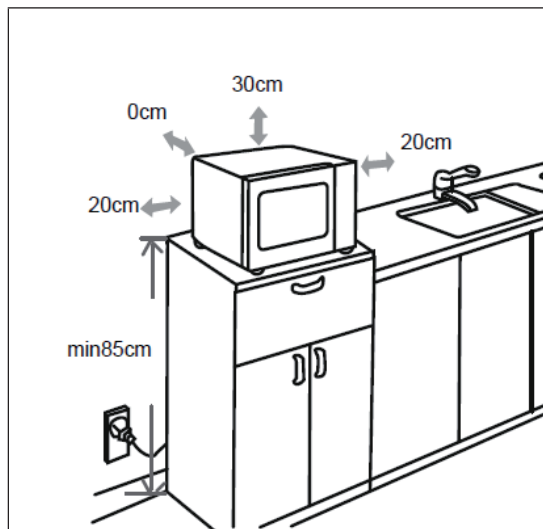


- Ne retournez jamais le plateau tournant. Le plateau tournant ne doit jamais être bloqué.
- Le plateau tournant et l'anneau du plateau tournant doivent être utilisés avec la fonction micro-ondes.
- Placez toujours tous les récipients de préparation sur le plateau tournant.
- En cas de rupture du plateau tournant ou de l'anneau du plateau tournant, contactez le service client.

### Installation sur le plan de travail

- Retirez tout le matériel d'emballage et sortez tous les accessoires. Vérifiez que le micro-ondes n'est pas endommagé, qu'il n'a pas de bosses et que sa porte n'est pas endommagée.
- N'installez en aucun cas l'appareil s'il est endommagé, mais contactez le service client dans ce cas.
- Retirez tous les films protecteurs qui se trouvent sur le boîtier du micro-ondes.
- Ne retirez jamais le couvercle de protection marron clair du magnétron qui se trouve sur le boîtier du micro-ondes.

Sélectionnez une surface plane comme emplacement pour l'appareil, avec suffisamment d'espace pour les entrées et sorties d'air.



1. La hauteur minimale d'installation est de 85 cm.
2. Installez l'appareil de façon à ce que l'arrière du boîtier touche le mur. Assurez-vous qu'il y a une distance minimale de 30 cm par rapport au haut de l'appareil et d'au moins 20 cm sur les côtés.
3. Ne retirez pas les pieds du bas de l'appareil.
4. Le blocage des ouvertures de ventilation peut endommager l'appareil.
5. Éloignez le plus possible le micro-ondes des radios et téléviseurs. Sinon, l'utilisation du micro-ondes peut provoquer des interférences avec la réception de ces appareils.
6. Insérez la fiche d'alimentation de l'appareil dans une prise standard. Assurez-vous que la tension correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

**Remarque :** N'installez pas le micro-ondes au-dessus d'une plaque de cuisson ou d'un radiateur. Le non-respect de cette consigne pourrait endommager le micro-ondes et annuler la garantie.

## MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

### Réglage de l'heure

Dès que vous branchez la fiche secteur de l'appareil dans la prise, l'écran affiche « 0:00 » et l'appareil émet un bip.

1. Appuyez deux fois sur la touche TIMER / CLOCK. Les chiffres des heures clignotent.
2. Tournez la molette pour régler l'heure. Vous pouvez régler l'heure entre 0 et 23.
3. Si vous appuyez à nouveau sur la touche TIMER / CLOCK, vous pouvez régler les minutes.
4. Tournez la molette pour régler les minutes. Vous pouvez régler les minutes entre 0 et 59.
5. Pour terminer le réglage, appuyez à nouveau sur la touche TIMER / CLOCK. « : » Clignote à l'écran.

**Remarque :** Si vous ne réglez pas l'heure, elle ne s'affichera pas au démarrage de l'appareil. Si vous appuyez sur le bouton STOP / CLEAR pendant le réglage de l'horloge, l'appareil reviendra automatiquement à l'état précédent.

### Minuterie

1. Si vous appuyez une fois sur TIMER / CLOCK, l'écran affiche « 00:00 ».
2. Tournez la molette de commande pour régler la durée souhaitée (le temps de préparation maximum est de 95 minutes).
3. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer le réglage.
4. Dès que la durée définie est expirée, l'appareil émet cinq bips. Dès que la minuterie a expiré, l'heure actuelle s'affiche à l'écran.

### Fonction micro-ondes

1. Appuyez une fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI. « P100 » clignotera sur l'écran.
2. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer. « P100 » s'allume alors en permanence sur l'écran.
3. Appuyez plusieurs fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI ou tournez la molette de commande pour régler une puissance de 100% à 10%. Les niveaux de puissance sont affichés dans l'ordre « P100 », « P80 », « P50 », « P30 » et « P10 ».
4. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer votre sélection.
5. Réglez le temps de préparation requis avec la molette de commande. Vous pouvez régler une durée comprise entre 0:05 et 95:00 minutes.
6. Appuyez sur START/+30SEC pour démarrer le micro-ondes.

La molette règle les durées avec les intervalles suivants :

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| 0 – 1 minutes   | 5 secondes  |
| 1 – 5 minutes   | 10 secondes |
| 5 – 10 minutes  | 30 secondes |
| 10 – 30 minutes | 1 minute    |
| 30 – 95 minutes | 5 minutes   |

#### Tableau de puissance du micro-ondes

| Nombre d'appuis | 1x    | 2x   | 3x   | 4x   | 5x   |
|-----------------|-------|------|------|------|------|
| Puissance       | 100 % | 80 % | 50 % | 30 % | 10 % |
| Affichage       | P100  | P80  | P50  | P30  | P10  |

#### Fonction gril

1. Appuyez une fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI. « P100 » clignote sur l'écran.
2. Appuyez plusieurs fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI ou tournez la molette de commande pour régler la fonction gril. Arrêtez-vous dès que G1 clignote sur l'écran.
3. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer. G1 s'allume alors en permanence sur l'écran.
4. Réglez le temps de préparation avec la molette de commande (00:05 - 95:00 minutes).
5. Pour démarrer la fonction gril, appuyez sur la touche START / + 30SEC.

#### Fonction combinée

1. Appuyez une fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI. « P100 » clignote à l'écran.
2. Appuyez plusieurs fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI ou tournez la molette de commande pour régler la fonction de combinaison. Arrêtez-vous dès que « C1 », « C2 », « C3 » ou « C4 » clignote à l'écran.
3. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer. « C1 » s'allume alors en permanence sur l'écran.
4. Réglez le temps de préparation avec la molette de commande (00:05 - 95:00 minutes).
5. Pour démarrer la fonction combinée, appuyez sur START / + 30SEC.

### Fonction convection avec préchauffage

Avec la fonction de convection, vous pouvez cuire les aliments comme dans un four traditionnel. La fonction micro-ondes n'est pas utilisée. Nous vous recommandons de préchauffer l'appareil à la température appropriée avant d'y placer les aliments.

1. Appuyez une fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI. « P100 » clignote à l'écran.
2. Appuyez plusieurs fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI ou tournez la molette de commande pour régler la fonction de convection. Arrêtez-vous dès que « 140 » clignote à l'écran.
3. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer.
4. Réglez la température avec la molette. Vous pouvez régler une température entre 140 °C et 230 °C.
5. Confirmez le réglage de la température avec la touche START / + 30SEC.
6. Pour démarrer le préchauffage, appuyez sur START / + 30SEC. Une fois la température atteinte, l'appareil émet deux bips pour vous rappeler de placer les aliments à l'intérieur. La température s'affiche à l'écran et clignote.
7. Placez les aliments à l'intérieur et fermez la porte. Réglez le temps de préparation requis avec la molette de commande (le réglage maximum est de 95 minutes).
8. Pour démarrer la préparation, appuyez sur START / + 30SEC.

### Fonction convection sans préchauffage

1. Appuyez une fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI. « P100 » clignotera à l'écran.
2. Appuyez plusieurs fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI ou tournez la molette de commande pour régler la fonction de convection. Arrêtez-vous dès que « 140 » clignote à l'écran.
3. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer.
4. Réglez la température avec la molette. Vous pouvez régler une température entre 140 °C et 230 °C.
5. Confirmez le réglage de la température avec START / + 30SEC.
6. Réglez le temps de préparation requis avec la molette de commande (le réglage maximum est de 95 minutes).
7. Pour démarrer la préparation, appuyez sur START / + 30SEC.

## Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez régler un maximum de deux étapes. Si une première étape est « décongélation », elle est automatiquement réglée au premier niveau. L'appareil émet un bip dès que la première étape est terminée et que l'étape suivante commence.

**Remarque :** Le menu automatique et les fonctions de préchauffage ne peuvent pas être réglés pour la cuisson en plusieurs étapes.

Exemple : Si vous souhaitez décongeler les aliments pendant 5 minutes, puis les cuire pendant 7 minutes à l'aide de la fonction micro-ondes, les étapes sont les suivantes :

1. Appuyez deux fois sur PRO DEFROST. L'écran affiche « DEF2 ».
2. Utilisez la molette de commande pour régler un temps de décongélation de 5 minutes.
3. Appuyez une fois sur POWER / GRILL / CONVECTION / COMBI.
4. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer.
5. Réglez une puissance micro-ondes de 80% avec la commande rotative. L'écran affiche « P80 ».
6. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer.
7. Tournez la molette de commande pour régler le temps de préparation sur 7 minutes.
8. Pour démarrer la préparation, appuyez sur START / + 30SEC.

## Fonction cuisson rapide

1. En état d'attente, appuyez sur START / + 30SEC pour utiliser l'appareil pendant 30 secondes à la puissance maximale. Chaque pression ajoute 30 secondes. Le temps de préparation maximal est de 95 minutes.
2. Cette fonction peut être utilisée dans tous les modes sauf « Décongélation en fonction du poids », « Cuisson à plusieurs étapes » et « Menu automatique ».

## Menu auto

1. En attente, tournez la commande vers la droite pour sélectionner la fonction désirée et « A1 », « A2 », « A3 » .... « A10 » s'affichent.
2. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer.
3. Utilisez la molette de commande pour régler le poids approprié des aliments. L'écran affiche « G ».
4. Pour démarrer la préparation, appuyez sur START / + 30SEC.

Remarque :

- Si vous avez sélectionné le menu gâteau, celui-ci se déroule en plusieurs étapes avec préchauffage à 160 °C. Laissez d'abord l'appareil chauffer dans le menu automatique. Une fois la température atteinte, l'appareil s'arrête et émet un bip pour vous rappeler d'y mettre le gâteau. Placez le gâteau dans l'appareil et appuyez sur START / + 30SEC pour démarrer la préparation.
- Si vous avez sélectionné le menu Poulet rôti, la machine émettra deux bips après 2/3 du temps, pour vous conseiller de retourner le poulet. Vous pouvez soit vous en passer ou, pour un meilleur résultat, retourner l'aliment en question, refermer la porte

| Menu automatique           | Poids                    | Affichage | Puissance |
|----------------------------|--------------------------|-----------|-----------|
| A1 réchauffage automatique | 150 g                    | 150       | 100 %     |
|                            | 250 g                    | 250       |           |
|                            | 350 g                    | 350       |           |
|                            | 450 g                    | 450       |           |
|                            | 600 g                    | 600       |           |
| A2 pommes de terre         | 1 pièce (environ 230 g)  | 1         | 100 %     |
|                            | 2 pièces (environ 460 g) | 2         |           |
|                            | 3 pièces (environ 690 g) | 3         |           |
| A3 viande                  | 150 g                    | 150       | 100 %     |
|                            | 300 g                    | 300       |           |
|                            | 450 g                    | 450       |           |
|                            | 600 g                    | 600       |           |
| A4 légumes                 | 150 g                    | 150       | 100 %     |
|                            | 350 g                    | 350       |           |
|                            | 500 g                    | 500       |           |
| A5 poisson                 | 150 g                    | 150       | 80 %      |
|                            | 250 g                    | 250       |           |
|                            | 350 g                    | 350       |           |
|                            | 450 g                    | 450       |           |
|                            | 650 g                    | 650       |           |

| Menu automatique | Poids                         | Affichage | Puissance             |
|------------------|-------------------------------|-----------|-----------------------|
| A6 pâtes         | 50 g (+ 450 g d'eau froide)   | 50        | 80 %                  |
|                  | 100 g (+ 800 g d'eau froide)  | 100       |                       |
|                  | 150 g (+ 1200 g d'eau froide) | 150       |                       |
| A7 soupe         | 200 ml                        | 200       | 100 %                 |
|                  | 400 ml                        | 400       |                       |
|                  | 600 ml                        | 600       |                       |
| A8 Kuchen        | 475 g                         | 475       | Préchauffage à 160 °C |
| A9 Pizza         | 200 g                         | 200       | C-4                   |
|                  | 300 g                         | 300       |                       |
|                  | 400 g                         | 400       |                       |
| A10 Hühnchen     | 500 g                         | 500       | C-4                   |
|                  | 750 g                         | 750       |                       |
|                  | 1000 g                        | 1000      |                       |
|                  | 1200 g                        | 1200      |                       |

### Décongélation en fonction du poids

1. Appuyez une fois sur PRO DEFROST, „dEF1” apparaît à l'écran.
2. Réglez le poids approprié avec la commande rotative. „G” s'allume alors à l'écran.

Remarque : Le poids de l'aliment doit être compris entre 100 et 2000 g.

3. Appuyez sur START/+30SEC pour démarrer la décongélation.

### Décongélation en fonction de la durée

1. Appuyez deux fois sur PRO DEFROST, „dEF2” s'affiche à l'écran.
2. Réglez le temps de préparation avec la molette de commande. La durée maximum est de 95 minutes.
3. Appuyez sur START/+30SEC pour démarrer la décongélation.

## Friture

1. Appuyez sur HOME FRY.
2. Tournez la molette de commande jusqu'à ce que H1, H2, H3, H4, H5, H6, H7, H8 ou H9 s'affiche à l'écran.
3. Pour démarrer le préchauffage, appuyez sur START / + 30SEC.
4. Dès que la température du programme correspondant est atteinte, l'appareil émet deux bips pour vous rappeler de placer les aliments dans l'appareil. Mettez les aliments appropriés à l'intérieur et fermez la porte.
5. Pour démarrer la préparation, appuyez sur START / + 30SEC.

**Remarque :** Lorsque vous sélectionnez la fonction de friture, ne mettez pas d'aliments directement à l'intérieur de l'appareil dès le début. L'appareil doit d'abord préchauffer. Après quelques minutes, l'appareil émet deux bips pour vous rappeler de mettre les aliments dans l'appareil. Après avoir mis les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton START / + 30SEC. La minuterie est alors activée et les aliments cuisent à la perfection.

| Programme | Menu                                   | Poids (g) |
|-----------|----------------------------------------|-----------|
| H1        | Frites surgelées                       | 300       |
| H2        | Croquettes de pomme de terre surgelées | 310       |
| H3        | Calamars congelés                      | 250       |
| H4        | Rondelles d'oignon surgelées           | 225       |
| H5        | Chicken Nuggets surgelés               | 400       |
| H6        | Escargots                              | 350       |
| H7        | Crevettes                              | 165       |
| H8        | Légumes                                | 200       |
| H9        | Rouleaux de printemps                  | 250       |

## Grillades croustillantes

1. Appuyez sur CRISPY GRILL.
2. Appuyez plusieurs fois sur CRISPY GRILL ou utilisez la commande rotative pour sélectionner le mode gril. Arrêtez-vous dès que C1, C2, C3 ou C4 apparaît à l'écran.
3. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer.
4. Tournez le pour sélectionner le poids sur la commande rotative.
5. Pour démarrer la préparation, appuyez sur START / + 30SEC.

**Remarque :** Tous les aliments doivent être placés dans la lèche-frite et la lèche-frite doit être placée sur la grille..

| Programme                                    | Poids | Puissance | Température initiale |
|----------------------------------------------|-------|-----------|----------------------|
| C1 cordon bleu<br>ou mini pizzas<br>fraîches | 200   | C-4       | Température ambiante |
|                                              | 300   |           |                      |
|                                              | 400   |           |                      |
|                                              | 500   |           |                      |
|                                              | 600   |           |                      |
|                                              | 700   |           |                      |
|                                              | 800   |           |                      |
| C2 lasagne                                   | 200   | C-4       | Refroidi             |
|                                              | 300   |           |                      |
|                                              | 400   |           |                      |
|                                              | 500   |           |                      |
|                                              | 600   |           |                      |
|                                              | 700   |           |                      |
|                                              | 800   |           |                      |
| C3 pain                                      | 100   | C-4       | Surgelé              |
|                                              | 200   |           |                      |
|                                              | 300   |           |                      |
| C4 Pâté / gâteau                             | 200   | C-4       | Refroidi             |
|                                              | 300   |           |                      |
|                                              | 400   |           |                      |
|                                              | 500   |           |                      |
|                                              | 600   |           |                      |
|                                              | 700   |           |                      |
|                                              |       |           |                      |

### Cuisson à basse température

1. Appuyez sur LOW TEMP CONTROL.
2. Appuyez plusieurs fois sur LOW TEMP CONTROL ou tournez la molette de commande jusqu'à ce que L1, L2, L3, L4 ou L5 clignote à l'écran.
3. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer.
4. Réglez la température de préparation requise avec le cadran de commande.
5. Appuyez sur START / + 30SEC pour confirmer.
6. Utilisez la molette de commande pour régler le temps de préparation.
7. Démarrez la préparation en appuyant sur START / + 30SEC.

| Affichage                 | 40 °C | 50 °C | 60 °C | 70 °C | 80 °C | 90 °C | 100 °C | 110 °C | Durée maximale de cuisson |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|---------------------------|
| L1 (cuisson lente)        |       |       |       |       |       | ✓     |        | ✓      | 12 h                      |
| L2 (réchauffage)          |       |       | ✓     | ✓     | ✓     |       |        |        | 95 min                    |
| L3 (séchage des aliments) | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     |        |        | 12 h                      |
| L4 (yaourt)               | ✓     |       |       |       |       |       |        |        | 12 h                      |
| L5 (boîte à réchauffer)   | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓      |        | 95 min                    |

### Neutralisation des odeurs

Appuyez sur le bouton DEODORIZATION pour démarrer la neutralisation des odeurs.

### Cuisson rapide

L'appareil en attente, tournez la molette de commande vers la droite pour régler le temps de préparation et appuyez sur START / + 30SEC pour utiliser la fonction micro-ondes à 100% de puissance. Ce programme peut être défini comme premier programme pour la cuisson en plusieurs étapes.

### Verrouillage parental

Appuyez sur STOP / CLEAR. Pendant 3 secondes, un long bip retentit indiquant l'entrée en mode de verrouillage parental et le voyant de verrouillage s'allume. L'heure actuelle ou [0:00] s'affiche à l'écran.

Pour désactiver le verrouillage parental, appuyez à nouveau sur STOP / CLEAR pendant trois secondes. Un long bip retentit après la désactivation et le symbole correspondant disparaît.

## CONSEILS D'UTILISATION

1. Lorsque vous tournez la molette de commande, l'appareil émet un bip au début.
2. Si la porte de l'appareil est ouverte pendant la préparation, appuyez sur START / + 30SEC après avoir refermé la porte pour continuer la préparation.
3. Si vous n'appuyez pas sur START / + 30SEC dans les 5 minutes suivant le réglage d'un programme, le réglage est annulé et l'heure actuelle s'affiche sur l'écran de l'appareil.
4. L'appareil émet un bip pour confirmer l'appui sur une touche. Si l'appareil n'émet pas de bip lorsque vous appuyez sur une touche, la frappe n'a pas été prise en compte.
5. Dès que la préparation est terminée, l'appareil émet cinq bips.

### Fonction d'affichage

1. Pendant la préparation, appuyez sur TIMER / CLOCK pour afficher l'heure actuelle.
2. Appuyez une fois sur POWER / GRILL / CONVEC / COMBI pendant la préparation pour afficher la puissance actuelle à l'écran pendant 2-3 secondes.

### Fonction muet

L'appareil en attente, maintenez STOP / CLEAR et appuyez simultanément sur START / + 30SEC dans les 3 secondes. L'appareil émet un bip et est maintenant en mode silencieux. Cela signifie que l'appareil n'émettra plus de bip à l'appui sur les touches.

Pour désactiver cette fonction, maintenez STOP / CLEAR et appuyez simultanément sur START / + 30SEC dans les 3 secondes. L'appareil est alors à nouveau dans l'état de fonctionnement normal.

### Fonction ECO

- Activation du mode ECO : appuyez brièvement sur STOP / CLEAR en attendant. L'écran devient alors vide.
- Désactivation du mode ECO : appuyez sur n'importe quelle touche.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyer le four régulièrement et retirer les résidus de nourriture.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- L'appareil s'use plus vite et sa durée de vie est plus courte lorsqu'il n'est pas nettoyé régulièrement.
- Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, d'essence, de poudre à récurer ou d'éponge en métal pour nettoyer l'appareil.
- Ne jamais ouvrir le boîtier.

### Éliminer les odeurs désagréables

Si l'appareil a été utilisé pendant une période prolongée, des odeurs désagréables peuvent se dégager. Utiliser les trois méthodes qui suivent pour éliminer toute odeur désagréable :

- 1 Couper un citron en morceaux, les placer dans une tasse puis faire chauffer au four à micro-ondes pendant 2 à 3 minutes à la puissance la plus élevée.
- 2 Placer une tasse de thé rouge dans le four à micro-ondes et faire chauffer à la puissance la plus élevée.
- 3 Placer des épluchures d'orange dans le four à micro-ondes et faire chauffer pendant une minute à la puissance la plus élevée.

### Astuces pour le nettoyage

|                                                          |                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Surface extérieure</b>                                | Essuyer la partie externe de l'appareil avec un chiffon doux et humide.                                                                                               |
| <b>Joints de la porte</b>                                | Essuyer la porte, la fenêtre, les joints et toutes les parties autour avec un chiffon doux et humide pour éliminer les éclaboussures et les taches.                   |
| <b>Touches de fonction</b>                               | Nettoyer les touches de fonction avec un chiffon doux et humide.                                                                                                      |
| <b>Parois intérieures</b>                                | Nettoyer les surfaces internes de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Essuyer également le panneau protecteur du guide d'onde pour éliminer les éclaboussures. |
| <b>Plateau, anneau à roulette, entraîneur du plateau</b> | Nettoyer ces parties avec de l'eau et un détergent puis laisser sécher complètement.                                                                                  |

## RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

| Problème                                                         | Cause possible                                          | Solution                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Impossible de démarrer l'appareil.                               | La fiche est mal branchée dans la prise.                | Retirez complètement la fiche d'alimentation de la prise. Attendez 10 secondes et rebranchez-la. |
|                                                                  | Le fusible est sorti ou le disjoncteur s'est déclenché. | Contactez le service client pour remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.           |
|                                                                  | La prise ne fonctionne pas.                             | Testez pour voir si d'autres appareils sur la même prise.                                        |
| L'appareil ne chauffe pas.                                       | La porte du micro-ondes est mal fermée.                 | Fermez la porte.                                                                                 |
| L'appareil surchauffe ou le générateur de micro-ondes est cassé. | L'appareil a démarré sans nourriture à l'intérieur.     | Ne démarrez jamais l'appareil sans nourriture à l'intérieur, cela peut détruire l'appareil.      |

---

## 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

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione 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

---

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Avvertenze di sicurezza       | 92  |
| Note sulle stoviglie          | 94  |
| Consigli per la cottura       | 96  |
| Descrizione del dispositivo   | 97  |
| Installazione                 | 98  |
| Messa in funzione e utilizzo  | 100 |
| Indicazioni sull'utilizzo     | 109 |
| Pulizia e manutenzione        | 110 |
| Correzione degli errori       | 111 |
| Avviso di smaltimento         | 112 |
| Produttore e importatore (UK) | 112 |

---

## DATI TECNICI

---

|                            |                      |
|----------------------------|----------------------|
| Numero articolo            | 10035474             |
| Alimentazione              | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Potenza microonde          | 1450 W               |
| Potenza grill              | 1100 W               |
| Potenza funzione ventilata | 2500 W               |
| Capacità                   | 28 L                 |

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il manuale per consultazioni future. Per evitare il rischio di scosse elettriche in caso di malfunzionamento, collegare il dispositivo ad una presa dotata di messa a terra. Collegare il dispositivo solo ad una presa che corrisponde alla tensione indicata.

### **Per ridurre il rischio di incendi nella camera di cottura:**

- Non cuocere eccessivamente gli alimenti.
- Rimuovere le chiusure e le clip metalliche da sacchetti di carta o di plastica prima di introdurli nel forno a microonde.
- Non riscaldare olio o grasso di frittura nel microonde poiché la temperatura è difficile da controllare.
- Dopo ogni uso pulire il forno a microonde con un panno umido per rimuovere lo sporco. Infine asciugare. Eventuali residui accumulati potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
- In caso di fiamme all'interno del forno a microonde, lasciare lo sportello chiuso, spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa.
- Se si riscaldano alimenti in contenitori di plastica, controllare costantemente il microonde.

### **Per evitare esplosioni o ebollizione improvvisa:**

- Non introdurre nel microonde contenitori chiusi per riscaldare i liquidi (come i biberon con tappo a vite) in quanto tendono ad esplodere.
- Utilizzare contenitori con un'ampia apertura e non rimuovere subito i liquidi caldi. Attendere un po' prima di rimuoverli per evitare di scottarsi.
- Le patate, le salsicce e le castagne devono essere sbucciate o tagliate prima della cottura. Non cuocere nel forno a microonde le uova crude e sode in quanto possono esplodere anche dopo il riscaldamento.
- Dopo aver riscaldato alimenti per bambini, controllare che non siano troppo caldi per evitare scottature.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, da un centro assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato.
- Dopo la cottura, il contenitore è molto caldo. Rimuoverlo con guanti da forno per evitare di scottarsi.
- Aprire con la massima cautela il coperchio e i sacchetti di popcorn per evitare scottature.

### **Evitare che il piatto girevole si rompa:**

- Lasciare raffreddare il piatto girevole prima di pulirlo.
- Non poggiare piatti caldi o contenitori caldi sul piatto girevole freddo.
- Non inserire alimenti congelati o contenitori congelati sulla piastra girevole calda.

### **Avvertenze di sicurezza generali**

- Assicurarsi che il contenitore non tocchi le pareti del microonde.
- Utilizzare solo contenitori adatti ad essere introdotti nel forno a microonde.
- Non conservare alimenti o altri oggetti nel forno a microonde.
- Non mettere in funzione il forno a microonde senza contenuto al suo interno, altrimenti potrebbe danneggiarsi.
- Non lasciare incustodito il forno a microonde in presenza di bambini.
- Utilizzare solo gli accessori approvati dal produttore.
- Utilizzare il forno a microonde solo in ambienti interni.
- Se lo sportello o le guarnizioni sono danneggiate, non continuare ad utilizzare il forno a microonde bensì farlo riparare da un tecnico.
- Non tentare di riparare il dispositivo da soli. Le riparazioni possono essere eseguite solo da un tecnico qualificato.
- In caso di formazione di fumo, staccare la spina dalla presa e tenere chiuso lo sportello del microonde per soffocare eventuali fiamme.
- Il riscaldamento di liquidi può comportare un'ebollizione improvvisa. Rimuovere con cautela il contenitore.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o raschietti metallici per pulire lo sportello altrimenti il vetro può graffiarsi o frantumarsi.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o con una presa con telecomando.
- Il dispositivo non è per un uso commerciale bensì domestico e in ambienti simili.
- Il dispositivo serve a riscaldare alimenti e bevande. Riscaldare indumenti, pantofole, cuscini e spugne può causare infortuni e incendi.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Non utilizzare getti di vapore per la pulizia.
- Non toccare i componenti del dispositivo, lo sportello e gli elementi riscaldanti all'interno mentre il dispositivo è in funzione poiché diventano molto caldi.

## NOTE SULLE STOVIGLIE

### Stoviglie adatte a microonde

| Stoviglie               | Note                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenitori per grill   | Seguire le indicazioni dei rispettivi produttori. Il lato inferiore del contenitore deve trovarsi almeno 5 mm sopra al piatto rotante. Un utilizzo errato può causare la rottura del piatto rotante.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Stoviglie per mangiare  | Seguire le indicazioni dei rispettivi produttori e utilizzare solo stoviglie adatte al microonde. Non mettere piatti scheggiati o crepati nel microonde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Caraffe di vetro        | Togliere sempre il coperchio. Utilizzarla solo fino a quando gli alimenti all'interno sono tiepidi, dato che la maggior parte delle caraffe di vetro non sono termoresistenti e possono rompersi.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Contenitori di vetro    | Utilizzare solo contenitori di vetro termoresistente. Assicurarsi che non abbiano componenti metallici. Non mettere contenitori di vetro danneggiati nel microonde.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sacchetti di cottura    | Seguire le indicazioni dei rispettivi produttori. Non chiudere assolutamente i sacchetti con mollette metalliche. Lasciare aperta una piccola porzione del sacchetto, in modo da permettere al vapore di fuoriuscire.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tazze e piatti di carta | Utilizzarli solo per scaldare brevemente. Non lasciare il microonde assolutamente privo di controllo durante questa fase.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Tovaglioli di carta     | Utilizzarli per coprire gli alimenti da scaldare e per assorbire grasso. Utilizzarli solo per scaldare brevemente. Non lasciare il microonde assolutamente privo di controllo durante questa fase.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Carta da forno          | Utilizzarla come paraspruzzi o come copertura in caso di cottura al vapore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Plastica                | Utilizzare solo plastica adatta al microonde e seguire le indicazioni dei rispettivi produttori. Il simbolo "Adatto a microonde" deve essere stampato sull'oggetto in questione. Alcuni contenitori di plastica si ammorbidiscono quando gli alimenti all'interno diventano caldi. Sacchetti di cottura e sacchetti di plastica sigillati devono essere incisi, forati o ventilati in base alle indicazioni sulla confezione, in modo da lasciare fuoriuscire il vapore. |

| Stoviglie             | Note                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pellicola di plastica | Utilizzare solo pellicola plastica adatta al microonde. Utilizzarla per coprire alimenti durante il riscaldamento per mantenere umidità. Assicurarsi che la pellicola non tocchi gli alimenti. |
| Termometro            | Utilizzare solo termometri adatti al microonde.                                                                                                                                                |
| Carta cerata          | Per coprire gli alimenti come paraspruzzi e per conservarne l'umidità.                                                                                                                         |

### Stoviglie non adatte al microonde

| Stoviglie                                     | Note                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Contenitori di alluminio                      | Possono causare la formazione di archi elettrici. Mettere gli alimenti in un contenitore adatto al microonde.                                           |
| Convezioni con impugnatura in metallo         | Possono causare la formazione di archi elettrici. Mettere gli alimenti in un contenitore adatto al microonde.                                           |
| Contenitori di metallo o rivestiti di metallo | Il metallo impedisce la trasmissione dell'energia a microonde agli alimenti. I rivestimenti metallici possono causare la formazione di archi elettrici. |
| Chiusure di metallo                           | Possono causare la formazione di archi elettrici e incendi all'interno del microonde.                                                                   |
| Sacchetti di carta                            | Possono incendiarsi all'interno del microonde.                                                                                                          |
| Gomma piuma                                   | La gomma piuma può sciogliersi o contaminare i liquidi all'interno se viene esposta a temperature elevate.                                              |
| Legno                                         | Il legno si secca se viene utilizzato in microonde e può scheggiarsi o rompersi.                                                                        |

---

## CONSIGLI PER LA COTTURA

---

I seguenti fattori possono influire negativamente sul risultato:

### La disposizione degli alimenti

Collocare gli alimenti più grandi ai bordi del contenitore e quelli più piccoli nel mezzo e distribuirli in modo uniforme. Prestare attenzione a non sovrapporli l'uno all'altro.

### Tempo di cottura

Iniziare con un tempo di cottura breve. Controllare il risultato e impostare il timer. Un tempo di cottura eccessivo può causare la fuoriuscita di fumo e incendio.

### Cottura uniforme

Si consiglia di girare alimenti come pollo, hamburger o bistecche durante la cottura. Girare gli alimenti una o due volte dal bordo verso il centro e viceversa.

### Tempo di riposo

Dopo la cottura lasciare riposare l'alimento nel microonde in modo che si possa raffreddare gradualmente.

### Consistenza degli alimenti

Il colore e la solidità dell'alimento servono a stabilire quando questo è pronto. Ciò è deducibile anche dal fatto che il vapore fuoriesce da ogni parte, che le ali di pollo si possono tagliare con facilità, che la carne non sanguina e che il pesce si può spezzettare facilmente con la forchetta.

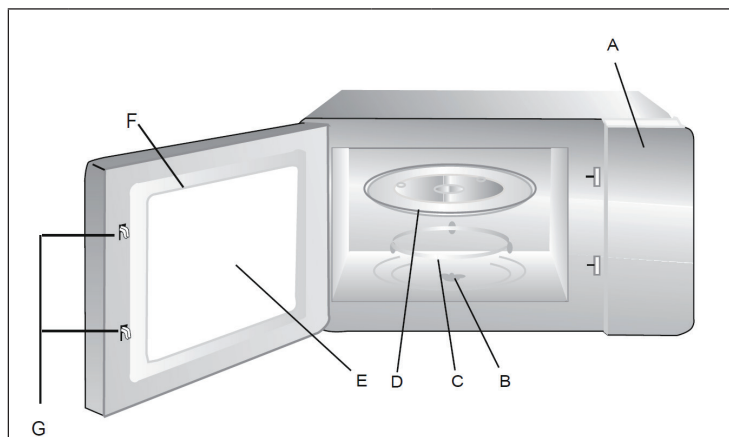
### Pellicole adatte al microonde

Se si cuociono alimenti contenenti grassi, prestare attenzione che il cibo non entri in contatto con la pellicola affinché questa non si sciolga.

### Recipienti in plastica adatti al microonde

Alcuni recipienti non sono adatti per la cottura di alimenti molto grassi oppure contenenti molto zucchero. Prestare attenzione alle indicazioni fornite nella tabella sopra sulle stoviglie da utilizzare.

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

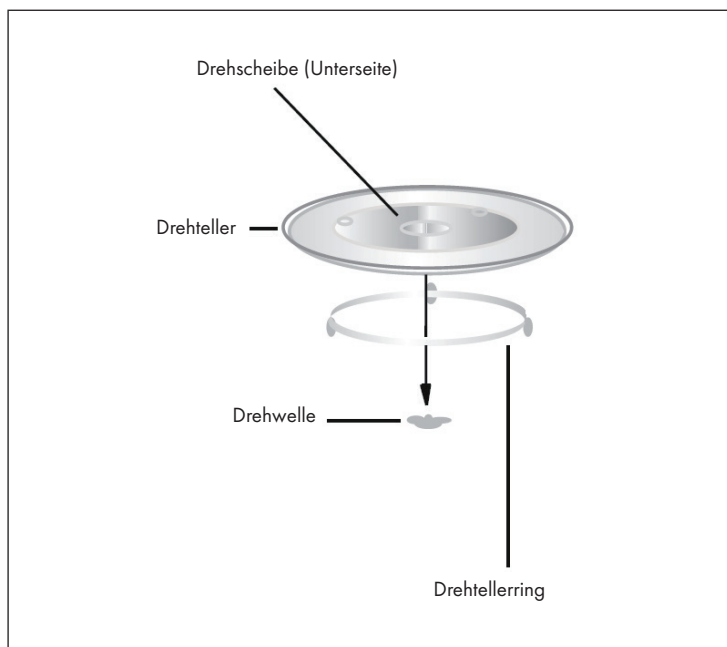


|          |                         |          |                                  |
|----------|-------------------------|----------|----------------------------------|
| <b>A</b> | Pannello di controllo   | <b>E</b> | Finestra                         |
| <b>B</b> | Albero di rotazione     | <b>F</b> | Sportello                        |
| <b>C</b> | Anello piatto rotante   | <b>G</b> | Sistema di chiusura di sicurezza |
| <b>D</b> | Piatto rotante di vetro |          |                                  |

|                                                                                                                               |                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                               |                                                                                                                               |
| <p>Contenitore per grill (non può essere utilizzato con la funzione a microonde e deve essere posizionato sulla griglia).</p> | <p>Griglia (non può essere utilizzata con la funzione a microonde e deve essere posizionato sul piatto rotante di vetro).</p> |

## INSTALLAZIONE

### Installazione del piatto rotante

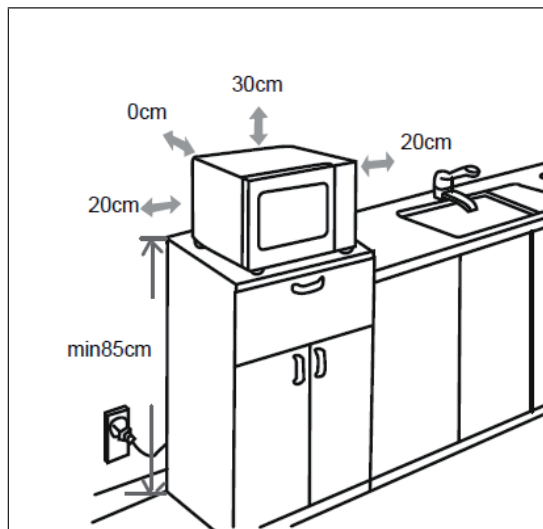


- Non ribaltare il piatto rotante. Il disco rotante non deve essere mai limitato nei movimenti.
- Il piatto rotante e l'anello devono essere utilizzati durante l'uso della funzione a microonde.
- Posizionare i contenitori di cottura sempre sul piatto rotante.
- Se il piatto o l'anello dovessero rompersi, rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.

### Installazione sul piano di lavoro

- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e togliere tutti gli accessori. Controllare se il microonde è danneggiato, ad esempio ammaccature o sportello rovinato.
- Non installare il dispositivo se presenta danni. Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti.
- Rimuovere tutte le pellicole protettive che si trovano sull'alloggiamento.
- Non togliere assolutamente la copertura protettiva marrone chiaro del magnetron, che si trova sull'alloggiamento del microonde.

Scegliere come luogo di posizionamento una superficie piana, che offre sufficienti prese d'aria di afflusso e scarico.



1. L'altezza di installazione minima è di 85 cm.
2. Posizionare il dispositivo in modo che il lato posteriore dell'alloggiamento tocchi la parete. Assicurarsi di lasciare almeno 30 cm di spazio sul lato superiore del dispositivo e 20 cm sulle pareti laterali.
3. Non rimuovere assolutamente i piedi d'appoggio dal lato inferiore del dispositivo.
4. Se vengono bloccate le aperture di ventilazione, possono risultare danni al dispositivo.
5. Posizionare il microonde il più lontano possibile da radio e televisori. L'uso del microonde potrebbe causare interferenze nella ricezione di radio e televisione.
6. Collegare la spina del dispositivo a una presa elettrica standard. Assicurarsi che la tensione della presa corrisponda a quella indicata sulla targhetta del dispositivo.

**Nota:** non installare il microonde sopra a piani cottura o stufe. Il microonde potrebbe danneggiarsi e la garanzia perderebbe validità.

## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

### Impostare l'ora

Non appena viene inserita la spina nella presa, lo schermo mostra "0:00" e viene emesso un segnale acustico.

1. Premere due volte TIMER/CLOCK. L'indicazione dell'ora lampeggia.
2. Girare la manopola per impostare l'ora. È possibile impostare un'ora tra 0 e 23.
3. Premendo di nuovo TIMER/CLOCK, è possibile impostare i minuti.
4. Girare la manopola per impostare i minuti. È possibile impostare i minuti tra 0 e 59.
5. Per terminare l'impostazione, premere di nuovo TIMER/CLOCK. Sullo schermo lampeggia ":".

**Nota:** se non si imposta l'ora, quando si accende il dispositivo non viene mostrato l'orario. Se si preme STOP/CLEAR mentre si imposta l'ora, il dispositivo torna automaticamente allo stato precedente.

### Timer

1. Se si preme una volta TIMER/CLOCK, sullo schermo compare "00:00".
2. Girare la manopola per impostare il tempo desiderato (il tempo massimo di preparazione è di 95 minuti).
3. Premere SART/+30SEC per confermare l'impostazione.
4. Non appena il tempo impostato è scaduto, vengono emessi cinque segnali acustici. Quando il timer è terminato, sullo schermo viene mostrata l'ora attuale.

### Funzione a microonde

1. Premere una volta POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Sullo schermo lampeggia "P100".
2. Premere START/+30SEC. "P100" rimane illuminato sullo schermo.
3. Premere più volte POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o girare la manopola per impostare una potenza tra 100% e 10%. I livelli di potenza sono mostrati in questo ordine: "P100", "P80", "P50", "P30" e "P10".
4. Premere START/+30SEC per confermare.
5. Impostare il tempo di preparazione con la manopola. È possibile impostare un tempo tra 0:05 e 95:00 minuti.
6. Premere START/+30SEC per avviare il microonde.

Gli intervalli per il tempo di impostazione della manopola sono come segue:

|              |            |
|--------------|------------|
| 0-1 minuti   | 5 secondi  |
| 1-5 minuti   | 10 secondi |
| 5-10 minuti  | 30 secondi |
| 10-30 minuti | 1 minuto   |
| 30-95 minuti | 5 minuti   |

#### Tabella della potenza del microonde

| Schiacciare il tasto | 1x    | 2x   | 3x   | 4x   | 5x   |
|----------------------|-------|------|------|------|------|
| Potenza              | 100 % | 80 % | 50 % | 30 % | 10 % |
| Indicazione          | P100  | P80  | P50  | P30  | P10  |

#### Funzione grill

1. Premere una volta POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Sullo schermo lampeggia "P100".
2. Premere più volte POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o girare la manopola per impostare la funzione grill. Fermarsi non appena lampeggia "G1" sullo schermo.
3. Premere START/+30SEC per confermare. "G1" resta ora acceso sullo schermo.
4. Impostare il tempo di preparazione con la manopola (0:05 e 95:00 minuti).
5. Premere START/+30SEC per avviare la funzione grill.

#### Funzione combinata

1. Premere una volta POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Sullo schermo lampeggia "P100".
2. Premere più volte POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o girare la manopola per impostare la funzione combinata. Fermarsi non appena lampeggia "C1", "C2", "C3" o "C4" sullo schermo.
3. Premere START/+30SEC per confermare. "C1", "C2", "C3" o "C4" resta ora acceso sullo schermo.
4. Impostare il tempo di preparazione con la manopola (0:05 e 95:00 minuti).
5. Premere START/+30SEC per avviare la funzione combinata.

### Funzione ventilata con preriscaldamento

Con la funzione ventilata è possibile preparare pietanze come in un forno tradizionale. La funzione a microonde non viene utilizzata. Si consiglia di preriscaldare il dispositivo a una temperatura adeguata prima di posizionare gli alimenti.

1. Premere una volta POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Sullo schermo lampeggia "P100".
2. Premere più volte POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o girare la manopola per impostare la funzione ventilata. Fermarsi non appena lampeggia "140" sullo schermo.
3. Premere START/+30SEC per confermare.
4. Impostare la temperatura con la manopola. È possibile impostare una temperatura tra 140 e 230 °C.
5. Confermare la temperatura con START/+30SEC.
6. Premere START/+30SEC per iniziare a preriscaldare. Quando viene raggiunta la temperatura, il dispositivo emette due segnali acustici per ricordarvi di posizionare all'interno gli alimenti. La temperatura lampeggia sullo schermo.
7. Posizionare gli alimenti all'interno e chiudere lo sportello. Impostare il tempo di preparazione con la manopola (impostazione massima di 95 minuti).
8. Premere START/+30SEC per avviare la preparazione.

### Funzione ventilata senza preriscaldamento

1. Premere una volta POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Sullo schermo lampeggia "P100".
2. Premere più volte POWER/GRILL/CONVEC/COMBI o girare la manopola per impostare la funzione ventilata. Fermarsi non appena lampeggia "140" sullo schermo.
3. Premere START/+30SEC per confermare.
4. Impostare la temperatura con la manopola. È possibile impostare una temperatura tra 140 e 230 °C.
5. Confermare la temperatura con START/+30SEC.
6. Impostare il tempo di preparazione con la manopola (impostazione massima di 95 minuti).
7. Premere START/+30SEC per avviare la preparazione.

## Cottura a più livelli

Possono essere impostati al massimo 2 livelli. Se un livello è "Scongeler", questo viene impostato automaticamente come primo livello. Il dispositivo emette un segnale acustico non appena è terminato il primo livello e inizia il secondo.

**Nota:** il menu automatico e la funzione di preriscaldamento non possono essere impostati nella cottura a più livelli.

---

Esempio: se si desidera sbrinare la pietanza per 5 minuti e cuocerla poi per 7 minuti con funzione a microonde, procedere in questo modo:

---

1. Premere due volte PRO DEFROST. Sullo schermo compare "dEF2".
2. Impostare una durata di circa 5 minuti con la manopola.
3. Premere una volta POWER/GRILL/CONVEC/COMBI.
4. Premere START/+30SEC per confermare.
5. Impostare una potenza microonde dell'80% con la manopola. Sullo schermo compare "P80".
6. Premere START/+30SEC per confermare.
7. Girare la manopola per impostare un tempo di preparazione di 7 minuti.
8. Premere START/+30SEC per avviare la preparazione.

## Funzione di cottura rapida

1. In stato di attesa, premere START/+30SEC per utilizzare il dispositivo per 30 secondi alla massima potenza. Ogni pressione di questo tasto aumenta la durata di 30 secondi. Il tempo massimo di preparazione è di 95 minuti.
2. Questa funzione è disponibile in tutte le modalità, tranne "Scongeler in base al peso", "Cottura a più livelli" e "Auto-Menu".

## Auto-Menu

1. In stato di attesa, girare la manopola verso destra per selezionare la funzione desiderata e compare "A1", "A2", "A3"... "A10".
2. Premere START/+30SEC per confermare.
3. Impostare il peso della pietanza in questione con la manopola. Sullo schermo compare "g".
4. Premere START/+30SEC per iniziare la preparazione.

**Nota:**

- Se è stato selezionato il menu per torte, viene avviato il preriscaldamento a 160 °C a più livelli. Lasciare che il dispositivo si riscaldi in Auto-Menu. Non appena è stata raggiunta la temperatura, il dispositivo si arresta ed emette un segnale acustico per ricordarvi di mettere la torta nel microonde. Posizionare la torta all'interno del dispositivo e premere START/+30SEC per avviare la preparazione.
- Se è stato selezionati il menu per pollo arrosto, il dispositivo emette due segnali acustici quando è sono trascorsi 2/3 del tempo di preparazione per ricordarvi di girare la pietanza in cottura. Non è obbligatorio, ovviamente, ma per ottenere il miglior risultato possibile, consigliamo di girare la pietanza, chiudere lo sportello e premere START/+30SEC per procedere con la preparazione.

| Menu automatico             | Peso                | Indicazione | Potenza |
|-----------------------------|---------------------|-------------|---------|
| A1 Riscaldamento automatico | 150 g               | 150         | 100 %   |
|                             | 250 g               | 250         |         |
|                             | 350 g               | 350         |         |
|                             | 450 g               | 450         |         |
|                             | 600 g               | 600         |         |
| A2 Patate                   | 1 pezzo (ca. 230 g) | 1           | 100 %   |
|                             | 2 pezzi (ca. 460 g) | 2           |         |
|                             | 3 pezzi (ca. 230 g) | 3           |         |
| A3 Carne                    | 150 g               | 150         | 100 %   |
|                             | 300 g               | 300         |         |
|                             | 450 g               | 450         |         |
|                             | 600 g               | 600         |         |
| A4 Verdure                  | 150 g               | 150         | 100 %   |
|                             | 350 g               | 350         |         |
|                             | 500 g               | 500         |         |
| A5 Pesce                    | 150 g               | 150         | 80 %    |
|                             | 250 g               | 250         |         |
|                             | 350 g               | 350         |         |
|                             | 450 g               | 450         |         |
|                             | 650 g               | 650         |         |

| Menu automatico | Peso                         | Indicazione | Potenza                |
|-----------------|------------------------------|-------------|------------------------|
| A6 Pasta        | 50 g (+ 450 g acqua fredda)  | 50          | 80 %                   |
|                 | 100 g (+ 800 g acqua fredda) | 100         |                        |
|                 | 150 g (+ 120 g acqua fredda) | 150         |                        |
| A7 Zuppa        | 200 ml                       | 200         | 100 %                  |
|                 | 400 ml                       | 400         |                        |
|                 | 600 ml                       | 600         |                        |
| A8 Torta        | 475 g                        | 475         | Preriscaldare a 160 °C |
| A9 Pizza        | 200 g                        | 200         | C-4                    |
|                 | 300 g                        | 300         |                        |
|                 | 400 g                        | 400         |                        |
| A10 Pollo       | 500 g                        | 500         | C-4                    |
|                 | 750 g                        | 750         |                        |
|                 | 1000 g                       | 1000        |                        |
|                 | 1200 g                       | 1200        |                        |

### Scongelerare in base al peso

1. Se si preme una volta PRO DEFROST, sullo schermo compare "def1".
2. Impostare il peso con la manopola. Sullo schermo compare "g".

**Nota:** il peso dell'alimento deve essere compreso tra 100 e 2000 g.

3. Premere START/+30SEC per iniziare a scongelare.

### Scongelerare in base alla durata

1. Se si preme due volte PRO DEFROST, sullo schermo compare "def2".
2. Impostare il tempo con la manopola. Possono essere impostati al massimo 95 minuti.
3. Premere START/+30SEC per iniziare a scongelare

## Friggere

1. Premere HOME FRY.
2. Girare la manopola fino a quando sullo schermo compare "H1", "H2", "H3", "H4", "H5", "H6", "H7", "H8" o "H9".
3. Premere START/+30SEC per iniziare a preriscaldare.
4. Non appena viene raggiunta la temperatura del programma in questione, il dispositivo emette due segnali acustici per ricordarvi di mettere nel microonde gli alimenti. Posizionare l'alimento e chiudere lo sportello.
5. Premere START/+30SEC per iniziare la preparazione.

**Nota:** se è stata selezionata la funzione di frittura, non mettere gli alimenti nel microonde direttamente all'inizio. Il dispositivo deve prima riscaldarsi. Dopo qualche minuto, il dispositivo emette due segnali acustici per ricordarvi di mettere nel microonde gli alimenti. Posizionare l'alimento, chiudere lo sportello e premere START/+30SEC per iniziare la preparazione. Il timer viene attivato e gli alimenti vengono cotti a puntino.

| Programma | Menu                           | Peso (g) |
|-----------|--------------------------------|----------|
| H1        | Patatine surgelate             | 300      |
| H2        | Crocchette di patate surgelate | 310      |
| H3        | Seppie surgelate               | 250      |
| H4        | Anelli di cipolla surgelati    | 225      |
| H5        | Crocchette di pollo surgelate  | 400      |
| H6        | Lumache                        | 350      |
| H7        | Gamberetti                     | 165      |
| H8        | Verdure                        | 200      |
| H9        | Involtoni primavera            | 250      |

## Grigliate croccanti

1. Premere CRISPY GRILL.
2. Premere più volte CRUSPY GRILL e selezionare la modalità grill con la manopola. Fermarsi quando sullo schermo compare "C1", "C2", "C3" o "C4".
3. Premere START/+30SEC per confermare.
4. Girare la manopola per selezionare il peso.
5. Premere START/+30SEC per iniziare la preparazione.

**Nota:** tutti gli alimenti devono essere posizionati nel contenitore per grill e il contenitore deve essere messo sulla griglia.

| Programma                           | Peso | Potenza | Temperatura iniziale |
|-------------------------------------|------|---------|----------------------|
| C1 Cordon bleu o mini pizze fresche | 200  | C-4     | Temperatura ambiente |
|                                     | 300  |         |                      |
|                                     | 400  |         |                      |
|                                     | 500  |         |                      |
|                                     | 600  |         |                      |
|                                     | 700  |         |                      |
|                                     | 800  |         |                      |
| C2 Lasagne                          | 200  | C-4     | Da frigo             |
|                                     | 300  |         |                      |
|                                     | 400  |         |                      |
|                                     | 500  |         |                      |
|                                     | 600  |         |                      |
|                                     | 700  |         |                      |
|                                     | 800  |         |                      |
| C3 Pane                             | 100  | C-4     | Da congelatore       |
|                                     | 200  |         |                      |
|                                     | 300  |         |                      |
| C4 Pasticcini/<br>Torte             | 200  | C-4     | Da frigo             |
|                                     | 300  |         |                      |
|                                     | 400  |         |                      |
|                                     | 500  |         |                      |
|                                     | 600  |         |                      |
|                                     | 700  |         |                      |
|                                     | 800  |         |                      |

### Preparazione a passa temperatura

1. Premere LOW TEMP CONTROL.
2. Premere più volte LOW TEMP CONTROL o girare la manopola fino a quando sullo schermo lampeggia "L1", "L2", "L3", "L4" o "L5".
3. Confermare con START/+30SEC.
4. Impostare la temperatura di preparazione con la manopola.
5. Confermare con START/+30SEC.
6. Regolare la durata con la manopola.
7. Premere START/+30SEC per iniziare la preparazione.

| Indicazione                         | 40 °C | 50 °C | 60 °C | 70 °C | 80 °C | 90 °C | 100 °C | 110 °C | Durata massima |
|-------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|----------------|
| L1 (cottura lenta)                  |       |       |       |       |       | ✓     |        | ✓      | 12 h           |
| L2 (mantenimento calore)            |       |       | ✓     | ✓     | ✓     |       |        |        | 95 min         |
| L3 (seccare alimenti)               | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     |        |        | 12 h           |
| L4 (yogurt)                         | ✓     |       |       |       |       |       |        |        | 12 h           |
| L5 (scatola di mantenimento calore) | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓      |        | 95 min         |

### Eliminare gli odori

Premere DEODORIZATIONE per avviare l'eliminazione degli odori.

### Preparazione rapida

In stato di attesa, girare la manopola a sinistra per impostare la durata di preparazione e premere START/+30SEC per utilizzare la funzione a microonde con il 100% della potenza. Questo programma può essere impostato come primo programma della cottura a più livelli.

### Sicura per i bambini

Premere STOP/CLEAR per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico che indica la messa in funzione della sicura e l'indicazione di blocco si illumina. Sullo schermo viene mostrata l'ora attuale o (0:00).

Premere di nuovo STOP/CLEAR per 3 secondi per disattivare la sicura. Viene emesso un lungo segnale acustico e il relativo simbolo scompare.

---

## INDICAZIONI SULL'UTILIZZO

---

1. Quando si gira la manopola, il dispositivo emette inizialmente un segnale acustico.
2. Se si apre lo sportello durante la preparazione, è necessario premere START/+30SEC per procedere con la preparazione dopo averlo chiuso.
3. Se entro 5 minuti dopo l'impostazione di un programma non si preme START/+30SEC, l'impostazione viene interrotta e lo schermo mostra l'ora attuale.
4. Il dispositivo emette un segnale acustico dopo aver premuto con successo un tasto. Se il dispositivo non emette un segnale acustico dopo aver premuto il tasto, non ha funzionato.
5. Quando la preparazione è terminata, il dispositivo emette 5 segnali acustici.

### Funzione di indicazione

1. Premere TIMER/CLOCK durante la preparazione per visualizzare l'ora attuale.
2. Se si preme una volta POWER/GRILL/CONVEC/COMBI durante la preparazione, viene mostrata la potenza attuale per 2-3 secondi.

### Muto

In stato di attesa, tenere premuto STOP/CLEAR e premere contemporaneamente START/+30SEC entro 3 secondi. Il dispositivo emette un segnale acustico e si trova in funzione muta. Il dispositivo non emette più segnali acustici ogni volta che si preme un tasto.

Per disattivare la funzione, tenere premuto STOP/CLEAR e premere contemporaneamente START/+30SEC entro 3 secondi. Il dispositivo si trova di nuovo in normale stato operativo.

### Funzione ECO

- Attivare la modalità ECO: premere brevemente STOP/CLEAR. Lo schermo si spegne.
- Disattivare la modalità ECO: premere un tasto a piacere.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire regolarmente il microonde e rimuovere i residui di cibo.
- Prima di effettuare la pulizia, staccare sempre la spina dalla presa.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Una pulizia non regolare è causa di usura del microonde e riduce la sua durata.
- Non utilizzare detergenti aggressivi, benzina, polvere abrasiva o spugnette abrasive per pulire il microonde.
- Non smontare mai il microonde.

### Ecco come eliminare gli odori sgradevoli

Dopo un po' che si utilizza il microonde, possono sentirsi odori sgradevoli. Ecco come eliminarli in tre semplici passi:

- 1 Tagliare un limone e riscaldarlo in una tazza per 2-3 minuti impostando la potenza massima.
- 2 Mettere una tazza di tè rosso nel microonde e riscaldarlo impostando la potenza massima.
- 3 Riscaldare delle bucce di arancia nel microonde per 1 minuto impostando la potenza massima.

### Consigli per la pulizia

|                                                          |                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Parte esterna</b>                                     | Lavare la parte esterna con un panno morbido e umido.                                                                                             |
| <b>Sportello e guarnizione</b>                           | Lavare lo sportello, la guarnizione e le parti intorno con un panno morbido e umido, per rimuovere schizzi e macchie.                             |
| <b>Tasti</b>                                             | Pulire i tasti con un panno leggermente umido.                                                                                                    |
| <b>Parte interna</b>                                     | Pulire la parte interna con un panno morbido e umido.<br>Lavare anche il rivestimento della guida d'onda, in modo da rimuovere eventuali residui. |
| <b>Piatto girevole, anello girevole e asse girevole:</b> | Lavare questi componenti con acqua e con un detergente non aggressivo e far asciugare completamente.                                              |

## CORREZIONE DEGLI ERRORI

| Problema                                                             | Possibile causa                                                     | Soluzioni                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il dispositivo non può essere avviato.                               | La spina non è inserita correttamente.                              | Staccare la spina, attendere 10 secondi e ricollegarla.                                                                 |
|                                                                      | Il fusibile è saltato o l'interruttore di protezione si è attivato. | Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti per sostituire il fusibile o resettare l'interruttore di sicurezza.     |
|                                                                      | La presa elettrica non funziona.                                    | Controllare se altri dispositivi funzionano con la stessa presa.                                                        |
| Il dispositivo non scalda.                                           | Lo sportello non è ben chiuso.                                      | Chiudere lo sportello.                                                                                                  |
| Il dispositivo si surriscalda o il generatore di microonde è guasto. | Il dispositivo è stato avviato senza alimenti all'interno.          | Non avviare assolutamente il dispositivo senza alimenti all'interno, altrimenti si potrebbe distruggere il dispositivo. |

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

---

## 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  
United Kingdom

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.



---

## INHOUDSOPGAVE

---

Veiligheidsinstructies 114  
Aanwijzingen bij het kookgerei 116  
Kooktips 118  
Overzicht apparaat 119  
Installatie 120  
Ingebruikname en bediening 122  
Aanwijzingen voor toepassingen 131  
Reiniging en onderhoud 132  
Problemen oplossen 133  
Instructies voor afvoer 134  
Fabrikant & importeur (UK) 134

---

## TECHNISCHE GEGEVENS

---

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Artikelnummer            | 10035474             |
| Stroomvoorziening        | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Vermogen magnetron       | 1450 W               |
| Vermogen grill           | 1100 W               |
| Vermogen circulatielucht | 2500 W               |
| Capaciteit               | 28 L                 |

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door en berg de handleiding als naslagwerk goed op. Om het risico op een elektrische schok bij een storing of defect te verminderen moet het apparaat worden aangesloten op een geaard stopcontact. Sluit het apparaat alleen aan op stopcontacten waarvan de aangegeven spanning met het apparaat overeenkomt.

### Om het risico van brand in de kookruimte te verminderen:

- Oververhit het eten niet.
- Verwijder metalen sluitingen en clips van papieren of plastic zakken voordat u ze in de magnetron plaatst.
- Verhit geen olie of frituurvet in de magnetron, omdat de temperatuur dan moeilijk te controleren is.
- Reinig de magnetron na ieder gebruik met een vochtig doekje en veeg af met een droge doek na om vuil en vetspetters te verwijderen. Opgehoopte vuilresten kunnen oververhit raken en ontbranden.
- Als er materialen in de magnetron ontbranden of roken, houdt u de deur van de magnetron gesloten, schakelt u het apparaat uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Wanneer u eten in plastic bakjes verwarmt, verliest u ze dan niet uit het oog, voor het geval het eten vlam vat.

### Om de explosies of koken achteraf te voorkomen:

- verwarm vloeistoffen niet in afgesloten bakjes, omdat die de neiging hebben te exploderen. Daar vallen ook babyflesjes met een schroefsluiting onder.
- Gebruik voor het koken schalen of bakken met een wijde opening en verwijder hete vloeistoffen niet onmiddellijk. Wacht even voordat u ze uit de magnetron haalt, zodat u zich niet alsnog aan kokende vloeistoffen verbrandt.
- Aardappelen, worsten en kastanjes moeten worden geschild of ingesneden voordat ze worden verhit. Rauwe en hardgekookte eieren in de schaal mogen niet in de microgolfoven worden gekookt, aangezien zij zelfs na verhitting kunnen exploderen.
- Meng de inhoud van babyflesjes en potjes babyvoeding goed en controleer de temperatuur voor het eten geven om brandwonden te voorkomen.
- Wanneer de stroomkabel of stekker beschadigd is moet die door de fabrikant, een geautoriseerd vakbedrijf of een gelijkwaardig gekwalificeerde persoon worden vervangen.
- Na het koken is het gebruikte bakje zeer heet. Gebruik ovenwanten als u het eruit halen, zodat u zich niet brandt aan de ontsnappende stoom.
- Open de deksels van etenswaren en popcornzakken aan de kant die van u af is gericht, zodat u niet uw gezicht verbrandt.

## Om het draaiplateau te beschermen tegen glasbreuk:

- Laat het draaiplateau afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Plaats u geen heet eten of hete bakjes op het koude draaiplateau.
- Plaats geen bevroren eten of bevroren bakjes op het hete draaiplateau.

## Algemene veiligheidsinstructies

- Let u erop dat het kookgerei de wanden van de magnetron niet raakt.
- Gebruik alleen bakjes die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bewaar geen eten of andere dingen in de magnetron.
- Gebruik de magnetron niet zonder inhoud, anders kan hij beschadigd raken.
- Wanneer u de magnetron gebruikt, laat hem dan niet zonder toezicht achter in de aanwezigheid van kinderen.
- Gebruik alleen door de fabrikant aangegeven accessoires.
- Gebruik de magnetron alleen binnenshuis.
- Als de deur of de afdichtingen beschadigd zijn, gebruikt u de magnetron niet meer, maar laat u hem door een gespecialiseerd bedrijf laten repareren.
- Probeer niet het apparaat zelf te repareren. Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd vakpersoneel worden uitgevoerd.
- Als er rook verschijnt, haal dan de stekker uit het stopcontact en houd de deur van de magnetron gesloten om mogelijke vlammen te smoren.
- Het verhitten van vloeistoffen kan plotseling koken veroorzaken. Wees voorzichtig bij het eruit nemen van de bakjes/schaaltjes.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen schrapers om de deur schoon te maken, zodat het glas niet wordt bekrast of verbrijzeld.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een op afstand bediend stopcontact.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik, maar voor gebruik in een conventioneel huishouden en gelijkwaardige omgevingen.
- Het apparaat wordt gebruikt om voedsel en dranken te verwarmen. Verwarmende kleding, pantoffels, verwarmingskussens en sponzen kunnen verwondingen, brand of brandwonden veroorzaken.
- Kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkte lichamelijke, sensorische en/of geestelijke gezondheid mogen het apparaat alleen gebruiken wanneer ze van tevoren door een voor hen verantwoordelijke persoon uitvoerig met de functies en veiligheidsinstructies van het apparaat vertrouwd zijn gemaakt en de hieraan verbonden risico's begrijpen.
- Gebruik voor het reinigen geen stoomreiniger.
- Raak tijdens de werking de onderdelen van het apparaat, de deur en de verwarmingselementen binnenin niet aan, ze kunnen zeer heet worden.

## AANWIJZINGEN BIJ HET KOOKGEREI

### Kookgerei geschikt voor de magnetron

| Kookgerei                    | Let op!                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grillplaat                   | Volg de instructies van de desbetreffende fabrikant. De onderkant van de grillplaat moet zich ten minste 5 mm boven het draaiplateau bevinden. Bij onjuist gebruik kan het draaiplateau breken.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Servies                      | Volg de instructies van de desbetreffende fabrikant en gebruik alleen servies dat geschikt is voor de magnetron. Zet geen gebarsten servies of servies met splinters in de magnetron.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Glazen kannen                | Haal altijd het deksel eraf. Gebruik deze enkel zolang totdat het levensmiddel binnenin een beetje warm is. De meeste glazen kannen zijn niet hittebestendig en kunnen breken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Glaswerk                     | Gebruik alleen hittebestendig glaswerk. Zorg ervoor dat ze geen metalen randen hebben. Doe geen beschadigd glaswerk in de magnetron.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kookzakjes                   | Volg de instructies van de desbetreffende fabrikant. Sluit de kookzakken nooit af met een metalen clip. Laat de kookzakken op een kier open, zodat de stoom kan ontsnappen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Papieren borden en bekertjes | Gebruik ze alleen voor korte verhitting. Laat de magnetron gedurende deze tijd nooit onbeheerd achter.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Keukenpapier                 | Gebruik dit om levensmiddelen die worden opgewarmd af te dekken en om vet te absorberen. Gebruik dit alleen voor kort opwarmen en laat de magnetron in de tussentijd nooit onbeheerd achter.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Perkamentpapier              | Gebruik dit als spatscherm of als afdekking bij het stomen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Plastic                      | Gebruikt u uitsluitend voor de magnetron geschikt plastic en volg de instructies van de desbetreffende fabrikant. Het symbool "geschikt voor de magnetron" moet op het desbetreffende keukengerei zijn aangebracht. Sommige plastic bakjes worden zacht als de levensmiddelen erin heet worden. Kookzakken en goed gesloten plastic zakken zullen volgens de aanwijzingen op de verpakking worden opengesneden, doorgeprikt of van lucht voorzien worden, zodat de stoom kan ontsnappen. |

| Kookgerei     | Let op!                                                                                                                                                                                         |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plastic folie | Gebruik alleen magnetron-veilige plastic folie. Dek hiermee tijdens het verwarmen de levensmiddelen af, om het vocht te behouden. Zorg ervoor dat de folie het levensmiddel daarbij niet raakt. |
| Thermometer   | Gebruik uitsluitend voor magnetron geschikte kookthermometers.                                                                                                                                  |
| Waspapier     | Dek de levensmiddelen af om ze te beschermen tegen spatten en om de vochtigheid te behouden.                                                                                                    |

#### Voor de magnetron ongeschikt kookgerei

| Kookgerei                                        | Let op!                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminium schaal                                 | Kan vlambogen veroorzaken. Doe de levensmiddelen in een voor de magnetron geschikt bakje.                                    |
| Verpakking met metalen handvat                   | Kan vlambogen veroorzaken. Doe de levensmiddelen in een voor de magnetron geschikt bakje.                                    |
| Metalen of met metaal omgeven gebruiksvoorwerpen | Metaal schermt de levensmiddelen af van de magnetronenergie. Lichtbogen kunnen worden veroorzaakt door een metalen omhulsel. |
| Metalen sluiting                                 | Kan vlambogen veroorzaken en zou brand in de magnetron kunnen veroorzaken.                                                   |
| Papieren zakken                                  | Kan brand veroorzaken in de magnetron.                                                                                       |
| Schuimstof                                       | Schuimstof kan smelten of de vloeistof binnenin kan contamineren als deze aan hoge temperaturen wordt blootgesteld.          |
| Hout                                             | Hout droogt uit wanneer het in de magnetron wordt gebruikt en kan splinteren of barsten.                                     |

---

## KOOKTIPS

---

De volgende factoren beïnvloeden het kookresultaat:

### De schikking van het levensmiddelen

Plaats de dikkere stukken aan de rand van het kookgerei, de dunnere stukken in het midden en verdeel de stukken gelijkmatig. Zorg ervoor dat de stukken niet op elkaar liggen.

### Kooktijd

Begin met een korte kooktijd. Controleer na de kooktijd het resultaat en pas de tijd dienovereenkomstig aan. Overkoken kan leiden tot rookvorming en brand.

### Gelijkmatig koken

Voedingsmiddelen zoals kip, hamburgers of steaks moeten tijdens het koken worden omgedraaid. Schuift u het eten één of twee keer van de rand naar het midden en vice versa.

### Rusttijd

Laat het eten na het koken even rusten in de magnetron, zodat het geleidelijk kan afkoelen.

### Consistentie van de voedingsmiddelen.

De kleur en de hardheid van de voedingsmiddelen helpen te bepalen wanneer ze klaar zijn. Of het voedsel klaar is herkent u onder andere aan het feit dat stoom van alle delen opstijgt, dat gewrichten van gevogelte gemakkelijk kunnen worden bewogen, dat er geen bloed meer uit vlees komt en dat vis doorschijnend is en gemakkelijk met een vork kan worden verdeeld.

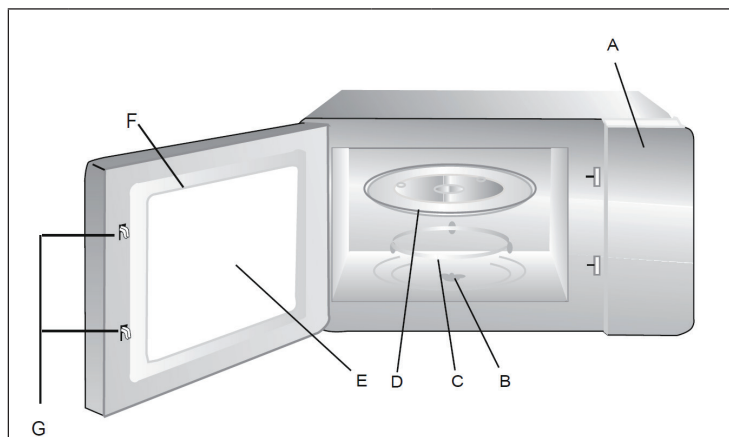
### Voor de magnetron geschikt plastic folie

Wanneer u voedingsmiddelen met een hoog vetgehalte kookt, moet u ervoor zorgen dat de plasticfolie niet in contact komt met de voedingsmiddelen, zodat het niet smelt.

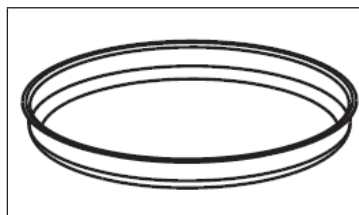
### Plastic kookgerei geschikt voor de magnetron

Sommig kookgerei is niet geschikt voor het bereiden van voedingsmiddelen met een hoog vet- of suikergehalte. Let op de instructies in de handleiding van het kookgerei.

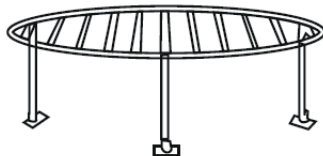
## OVERZICHT APPARAAT



|          |                     |          |                                  |
|----------|---------------------|----------|----------------------------------|
| <b>A</b> | Bedieningspaneel    | <b>E</b> | Kijkvenster                      |
| <b>B</b> | Roterende as        | <b>F</b> | Deur                             |
| <b>C</b> | Ring draaiplateau   | <b>G</b> | Veiligheidsvergrendelingssysteem |
| <b>D</b> | Glazen draaiplateau |          |                                  |



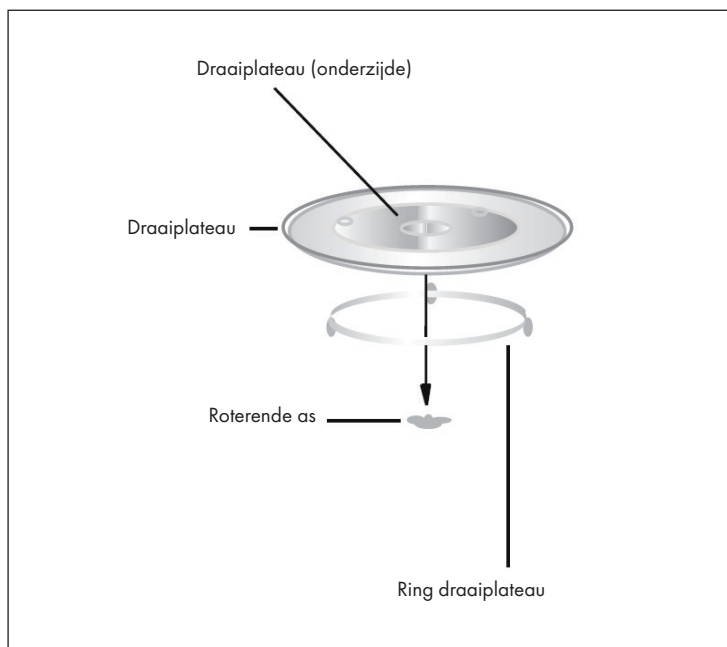
Grillplaat (kan niet worden gebruikt met de magnetronfunctie en moet op het grillrooster worden geplaatst)



Grillrooster (kan niet worden gebruikt met de magnetronfunctie en moet op het glazen draaiplateau worden geplaatst)

## INSTALLATIE

### Installeren van het draaiplateau

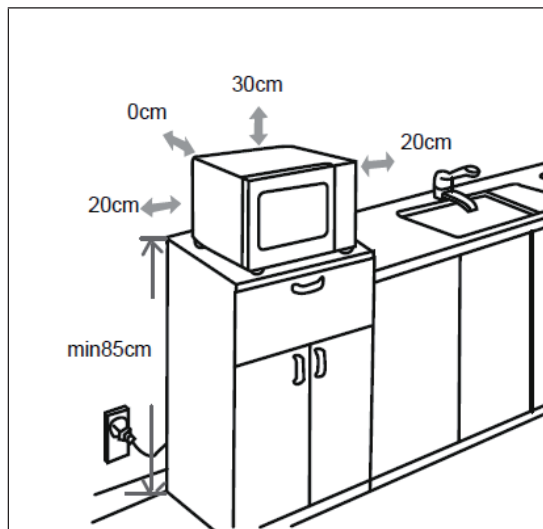


- Draai het draaiplateau nooit om. Het draaiplateau mag nooit bekneld raken.
- Zowel het draaiplateau als de ring van het draaiplateau moeten worden gebruikt terwijl de magnetronfunctie in gebruik is.
- Zet altijd alle bakjes voor de voorbereiding op het draaiplateau.
- Mocht het draaiplateau of de ring van het draaiplateau kapot gaan, neem dan contact op met de klantenservice.

### Installatie op het werkblad

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en haal alle accessoires eruit. Controleer de magnetron op beschadigingen, zoals deuken of een beschadigde deur.
- Installeer het apparaat niet als het beschadigd is. Neem in dat geval contact op met de klantendienst.
- Verwijder alle beschermfolie die zich op de behuizing van de magnetron bevindt.
- Verwijder nooit de lichtbruine beschermde afdekking van de magnetron die zich op de behuizing van de magnetron bevindt.

Kies als plaats voor het apparaat een vlakke ondergrond die voldoende ruimte biedt voor de in- en uitgaande luchtcirculatie.



1. De minimale installatiehoogte bedraagt 85 cm.
2. Plaats het apparaat zo dat de achterkant van de behuizing de muur raakt. Zorg ervoor dat er een minimumafstand van 30 cm is tot de bovenkant van het apparaat en een minimumafstand van 20 cm tot de zijanten.
3. Verwijder in geen geval de voetjes aan de onderkant van het apparaat.
4. Als de ventilatieopeningen geblokkeerd zijn, kan dit schade aan het apparaat veroorzaken.
5. Plaats de magnetron zo ver mogelijk uit de buurt van radio's en televisies. Door gebruik van de magnetron kan het anders tot storingen bij radio- of televisieontvangst komen.
6. Steek de stekker in een standaard stopcontact. Verzekert uzelf ervan dat de stroomspanning met de op het typeplaatje van het apparaat aangegeven spanning overeenkomt.

**Let op:** Installeer de magnetron niet boven een kookplaat of een verwarmingsapparaat. Anders kan de magnetron beschadigd raken en de garantie zijn geldigheid verliezen.

## INGEBRUIKNAME EN BEDIENING

### Tijdinstelling

Zodra de netstekker van het apparaat in het stopcontact is gestoken, verschijnt op het beeldscherm "0:00" en het apparaat laat één pieptoon horen.

1. Druk tweemaal op de toets TIMER/CLOCK. De urenweergave knippert.
2. Draai aan de regelknop om het uur in te stellen. Er kan een tijd tussen 0 - 23 worden ingevoerd.
3. Als u nogmaals op de toets TIMER/CLOCK drukt, kan de minuut worden ingesteld.
4. Draai aan de regelknop om de minuten in te stellen. Er kan een tijd tussen 0 - 59 worden ingevoerd.
5. Druk om de instelling te beëindigen nogmaals op de toets TIMER/CLOCK „:" wordt op het beeldscherm weergegeven.

**Opmerking:** Als u de tijd niet instelt, wordt er geen tijd weergegeven wanneer het apparaat wordt ingeschakeld. Als u tijdens het instellen van de tijd op de toets STOP/CLEAR drukt, schakelt het apparaat automatisch over naar de vorige status.

### Timer

1. Als u eenmaal op de toets TIMER/CLOCK drukt, verschijnt „00:00" op het beeldscherm.
2. Draai aan de regelknop om de gewenste tijd in te stellen (de maximale bereidingstijd is 95 minuten).
3. Druk op de toets START/+30SEC om de instelling te bevestigen.
4. Zodra de door u ingestelde tijd verstreken is, geeft het apparaat vijf pieptonen. Zodra de timer is afgelopen, wordt de actuele tijd op het beeldscherm getoond.

### Magnetronfunctie

1. Druk eenmaal op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Op het beeldscherm knippert „P100".
2. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen. "P100" wordt dan permanent op het beeldscherm weergegeven.
3. Druk herhaaldelijk op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI of draai aan de regelknop om een vermogen van 100 % - 10 % in te stellen. De vermogensniveaus worden weergegeven in de volgorde "P100", "P80", "P50", "P30" en "P10".
4. Druk op de toets START/+30SEC om uw keuze te bevestigen.
5. Stel de gewenste bereidingstijd in met de draaiknop. Er kan een tijd tussen 0:05 - 95:00 minuten worden ingesteld.
6. Druk op de toets START/+30SEC om de magnetron te starten.

De stapgrootte voor de instelling van de draaiknop is als volgt:

|                 |             |
|-----------------|-------------|
| 0 - 1 minuten   | 5 seconden  |
| 1 - 5 minuten   | 10 seconden |
| 5 - 10 minuten  | 30 seconden |
| 10 - 30 minuten | 1 minuut    |
| 30 - 95 minuten | 5 minuten   |

### Vermogenstabel magnetron

| Druk op de toets | 1x    | 2x   | 3x   | 4x   | 5x   |
|------------------|-------|------|------|------|------|
| Vermogen         | 100 % | 80 % | 50 % | 30 % | 10 % |
| Weergave         | P100  | P80  | P50  | P30  | P10  |

### Grillfunctie

1. Druk eenmaal op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Op het beeldscherm knippert „P100“.
2. Druk herhaaldelijk op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI of draai aan de regelknop om de grillfunctie in te stellen. Stop zodra "G1" op het scherm knippert.
3. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen. "P1" wordt dan permanent op het beeldscherm weergegeven.
4. Gebruik de regelknop om de bereidingstijd in te stellen (00:05 - 95:00 minuten).
5. Druk op de toets START/+30SEC om de grillfunctie te starten.

### Combi-functie

1. Druk eenmaal op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Op het beeldscherm knippert „P100“.
2. Druk herhaaldelijk op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI of draai aan de regelknop om de grillfunctie in te stellen. Stop zodra „C1“, „C2“, „C3“ of „C4“ op het beeldscherm knippert.
3. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen. "P1" wordt dan permanent op het beeldscherm weergegeven.
4. Gebruik de regelknop om de bereidingstijd in te stellen (00:05 - 95:00 minuten).
5. Druk op de toets START/+30SEC om de combi-functie te starten.

### Heteluchtfunctie met voorverwarming

Met de heteluchtfunctie kunt u het eten toebereden zoals in een traditionele oven. De magnetronfunctie wordt niet gebruikt. Het verdient aanbeveling het apparaat op de juiste temperatuur voor te verwarmen alvorens er levensmiddelen in te plaatsen.

1. Druk eenmaal op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Op het beeldscherm knippert „P100“.
2. Druk herhaaldelijk op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI of draai aan de regelknop om de heteluchtfunctie in te stellen. Stop zodra „140“ op het beeldscherm knippert.
3. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen.
4. Gebruik de regelknop om de temperatuur in te stellen. Er kan een temperatuur tussen 140 °C en 230 °C worden ingesteld.
5. Bevestig de temperatuurstelling met de toets START/+30SEC.
6. Druk op de toets START/+30SEC om voor te verwarmen. Zodra de temperatuur is bereikt, geeft het apparaat twee pieptonen om u eraan te herinneren de levensmiddelen in het apparaat te plaatsen. De temperatuur wordt op het beeldscherm weergegeven en knippert daar.
7. Plaats de levensmiddelen in het apparaat en sluit de deur. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in (de maximale instelling bedraagt 95 minuten).
8. Druk op de toets START/+30SEC om te starten.

### Heteluchtfunctie zonder voorverwarming

1. Druk eenmaal op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI. Op het beeldscherm knippert „P100“.
2. Druk herhaaldelijk op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI of draai aan de regelknop om de heteluchtfunctie in te stellen. Stop zodra „140“ op het beeldscherm knippert.
3. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen.
4. Stel met de draaiknop de temperatuur in. Er kan een temperatuur tussen 140 °C en 230 °C worden ingesteld.
5. Bevestig de temperatuurstelling met de toets START/+30SEC.
6. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in (de maximale instelling bedraagt 95 minuten).
7. Druk op de toets START/+30SEC om te starten.

## Met meerdere fases koken

Er kunnen maximaal twee fases worden ingesteld. Als een eerste fase "ontdooien" is, wordt deze automatisch als eerste fase ingesteld. Het apparaat piept eenmaal wanneer de eerste fase is afgelopen en de volgende fase begint.

**Opmerking:** Het automatische menu en de voorverwarmingsfuncties kunnen bij het koken met meerdere fases niet worden ingesteld.

Voorbeeld: Als u levensmiddelen 5 minuten wilt ontdooien en vervolgens 7 minuten in de magnetron wilt bereiden, dan zijn de stappen als volgt:

1. Druk tweemaal op de toets PRO DEFROST. Op het beeldscherm verschijnt "dEF2".
2. Gebruik de draaiknop om een ontdooitijd van 5 minuten in te stellen.
3. Druk eenmaal op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI.
4. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen.
5. Stel met de draaiknop een magnetronvermogen van 80 % in. Op het scherm verschijnt „P80“.
6. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen.
7. Draai voor het instellen van de bereidingstijd van 7 minuten aan de draaiknop.
8. Druk op de toets START/+30SEC om de toebereiding te starten.

## Snelkookfunctie

1. Druk in de wachtstand de toets START/+30SEC om het apparaat gedurende 30 seconden met maximaal vermogen te gebruiken. Door iedere keer op de toets drukken worden telkens 30 seconden toegevoegd. De maximale bereidingstijd is 95 minuten.
2. Deze functie kan in alle modi worden gebruikt, behalve in "ontdooien naar gewicht", "met meerdere fases koken" en "auto-menu".

## Auto-menu

1. Draai in de wachtstand de knop naar rechts om de gewenste functie te selecteren en "A1", "A2", "A3".... „A10“ wordt weergegeven.
2. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen.
3. Gebruik de draaiknop om het juiste gewicht van de levensmiddelen in te stellen. Op het beeldscherm verschijnt „g“.
4. Druk op de toets START/+30SEC om de toebereiding te starten.

**Let op!**

- Als u het taart/cake menu hebt gekozen, verloopt dit in verschillende fasen met voorverwarming tot 160 °C. Laat het apparaat in het automatische menu eerst opwarmen. Zodra de temperatuur is bereikt, stopt het apparaat en geeft een pieptoon om u eraan te herinneren de cake of taart erin te doen. Plaats het gebak in het apparaat en druk op de toets START/+30SEC om de voorbereiding te starten.
- Als u het menu gebraden kip hebt gekozen, piept het apparaat tweemaal nadat 2/3 van de tijd is verstreken. Dit geeft aan de levensmiddelen om te draaien. U kunt het laten of, voor een beter resultaat, de desbetreffende levensmiddelen omdraaien, de deur weer sluiten en om de voorbereiding voort te zetten op de toets START/+30SEC drukken.

| Automatisch menu         | Gewicht              | Weergave | Vermogen |
|--------------------------|----------------------|----------|----------|
| A1 Automatische opwarmen | 150 g                | 150      | 100 %    |
|                          | 250 g                | 250      |          |
|                          | 350 g                | 350      |          |
|                          | 450 g                | 450      |          |
|                          | 600 g                | 600      |          |
| A2 Aardappels            | 1 stuk (ong. 230 g)  | 1        | 100 %    |
|                          | 2 stuks (ong. 460 g) | 2        |          |
|                          | 3 stuks (ca. 690 g)  | 3        |          |
| A3 Vlees                 | 150 g                | 150      | 100 %    |
|                          | 300 g                | 300      |          |
|                          | 450 g                | 450      |          |
|                          | 600 g                | 600      |          |
| A4 Groenten              | 150 g                | 150      | 100 %    |
|                          | 350 g                | 350      |          |
|                          | 500 g                | 500      |          |
| A5 Vis                   | 150 g                | 150      | 80 %     |
|                          | 250 g                | 250      |          |
|                          | 350 g                | 350      |          |
|                          | 450 g                | 450      |          |
|                          | 650 g                | 650      |          |

| Automatisch menu | Gewicht                     | Weergave | Vermogen                        |
|------------------|-----------------------------|----------|---------------------------------|
| A6 Pasta         | 50 g (+ 450 g koud water)   | 50       | 80 %                            |
|                  | 100 g (+ 800 g koud water)  | 100      |                                 |
|                  | 150 g (+ 1200 g koud water) | 150      |                                 |
| A7 Soep          | 200 ml                      | 200      | 100 %                           |
|                  | 400 ml                      | 400      |                                 |
|                  | 600 ml                      | 600      |                                 |
| A8 Gebak         | 475 g                       | 475      | Voor-<br>verwarmen<br>op 160 °C |
| A9 Pizza         | 200 g                       | 200      | C-4                             |
|                  | 300 g                       | 300      |                                 |
|                  | 400 g                       | 400      |                                 |
| A10 Kip          | 500 g                       | 500      | C-4                             |
|                  | 750 g                       | 750      |                                 |
|                  | 1000 g                      | 1000     |                                 |
|                  | 1200 g                      | 1200     |                                 |

### Ontdooien naar gewicht

1. Als u eenmaal op de toets PRO DEFROST drukt, verschijnt „dEF1" op het beeldscherm.
2. Stel met de draaiknop het passende gewicht in. "P1" wordt dan permanent op het beeldscherm weergegeven.

**Opmerking:** Het gewicht van de levensmiddelen moet tussen 100 en 2000 g liggen.

3. Druk om de ontdooifase te starten op de toets START/+30SEC.

### Ontdooien naar tijd

1. Als u tweemaal op de toets PRO DEFROST drukt, verschijnt „dEF2" op het beeldscherm.
2. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in. Er kunnen maximaal 95 minuten worden ingesteld.
3. Druk om de ontdooifase te starten op de toets START/+30SEC.

## Frituren

1. Druk op de toets HOME FRY.
2. Draai zolang aan de draaiknop tot op het scherm "H1", "H2", "H3", "H4", "H5", "H6", "H7", "H8" of "H9" verschijnt.
3. Druk op de toets START/+30SEC om het voorverwarmen te starten.
4. Zodra de temperatuur van het desbetreffende programma is bereikt, geeft het apparaat twee pieptonen om u eraan te herinneren de levensmiddelen in het apparaat te plaatsen. Plaats de desbetreffende levensmiddelen in het apparaat en sluit de deur.
5. Druk op de toets START/+30SEC om te starten.

**Opmerking:** Als u de frituurfunctie hebt gekozen, mag u de levensmiddelen in het begin niet direct in het apparaat doen. Het apparaat moet eerst voorverwarmen. Na een paar minuten geeft het apparaat twee pieptonen om u eraan te herinneren de levensmiddelen in het apparaat te doen. Drukt u, nadat u de levensmiddelen hebt toegevoegd, nogmaals op de toets START/+30SEC. De timer wordt dan geactiveerd en de levensmiddelen worden tiptop bereid.

| Programma | MENU                        | Gewicht: g |
|-----------|-----------------------------|------------|
| H1        | Bevroren friet              | 300        |
| H2        | Bevroren aardappelkroketten | 310        |
| H3        | Bevroren inktvis            | 250        |
| H4        | Bevroren uienringen         | 225        |
| H5        | Bevroren kipnuggets         | 400        |
| H6        | Slakken                     | 350        |
| H7        | Garnalen                    | 165        |
| H8        | Groente                     | 200        |
| H9        | Loempia's                   | 250        |

## Knapperig grillen

1. Druk op de toets CRISPY GRILL.
2. Druk meerdere malen op de toets CRISPY GRILL of kies met de draaiknop de grillmodus. Stop zodra „C1“, „C2“, „C3“, oder „C4“ op het scherm wordt weergegeven.
3. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen.
4. Draai aan de knop om het gewicht te selecteren.
5. Druk op de toets START/+30SEC om de voorbereiding te starten.

**Opmerking:** Alle levensmiddelen moeten op de grillplaat worden gelegd en de grillplaat moet op het grillrooster worden geplaatst.

| Programma                                 | Gewicht | Vermogen | Begintemperatuur |
|-------------------------------------------|---------|----------|------------------|
| C1 Cordon<br>bleu of verse<br>minipizza's | 200     | C-4      | Kamertemperatuur |
|                                           | 300     |          |                  |
|                                           | 400     |          |                  |
|                                           | 500     |          |                  |
|                                           | 600     |          |                  |
|                                           | 700     |          |                  |
|                                           | 800     |          |                  |
| C2 Lasagne                                | 200     | C-4      | Gekoeld          |
|                                           | 300     |          |                  |
|                                           | 400     |          |                  |
|                                           | 500     |          |                  |
|                                           | 600     |          |                  |
|                                           | 700     |          |                  |
|                                           | 800     |          |                  |
| C3 Brood                                  | 100     | C-4      | Diepgevroren     |
|                                           | 200     |          |                  |
|                                           | 300     |          |                  |
| C4 Pastei/gebak                           | 200     | C-4      | Gekoeld          |
|                                           | 300     |          |                  |
|                                           | 400     |          |                  |
|                                           | 500     |          |                  |
|                                           | 600     |          |                  |
|                                           | 700     |          |                  |
|                                           | 800     |          |                  |

**Toebereiding bij lage temperatuur**

1. Druk op de toets LOW TEMP CONTROL.
2. Druk herhaaldelijk op de toets LOW TEMP CONTROL of draai zo lang aan de draaiknop totdat "L1", "L2", "L3", "L4" of "L5" op het beeldscherm knippert.
3. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen.
4. Stel met de draaiknop de gewenste bereidingstijd in.
5. Druk op de toets START/+30SEC om te bevestigen.
6. Pas met de draaiknop de bereidingstijd aan.
7. Druk op de toets START/+30SEC om de voorbereiding te starten.

| Weergave                   | 40 °C | 50 °C | 60 °C | 70 °C | 80 °C | 90 °C | 100 °C | 110 °C | Maximale bereidingstijd |
|----------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|-------------------------|
| L1 (Langzaam koken)        |       |       |       |       |       | ✓     |        | ✓      | 12 h                    |
| L2 (Warmhouden)            |       |       | ✓     | ✓     | ✓     |       |        |        | 95 min                  |
| L3 (levensmiddelen drogen) | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     |        |        | 12 h                    |
| L4 (yoghurt)               | ✓     |       |       |       |       |       |        |        | 12 h                    |
| L5 (Warmhoudbox)           | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓     | ✓      |        | 95 min                  |

**Geurneutralisatie**

Druk op de toets DEODORIZATION om de neutralisatie van de geur te starten.

**Snelle voorbereiding**

Draai in wachtstand de draaiknop naar rechts om de bereidingstijd in te stellen en druk op de toets START/+30SEC om de magnetronfunctie met 100 % vermogen te gebruiken. Dit programma kan bij koken met meerdere fases als eerste programma worden ingesteld.

**Kinderslot**

Druk in de wachtstand STOP/CLEAR. gedurende 3 seconden in, er klinkt een lange pieptoon die de toegang tot de kinderslotmodus weergeeft en de blokkeerweergave licht op. Op het beeldscherm wordt de actuele tijd [0:00] weergegeven.

Om het kinderslot uit te schakelen, drukt u nogmaals drie seconden lang op de toets STOP/CLEAR. Na de deactivering klinkt een lange pieptoon en het bijbehorende symbool verdwijnt.

---

## AANWIJZINGEN VOOR TOEPASSINGEN

---

1. Wanneer u de draaiknop draait, geeft het apparaat aan het begin één pieptoon.
2. Indien de deur van het apparaat tijdens de voorbereiding werd geopend, moet de toets START/+30SEC worden ingedrukt om de voorbereiding na het sluiten van de deur voort te zetten.
3. Wanneer binnen 5 minuten, nadat een programma werd ingesteld, niet op de toets START/+30SEC wordt gedrukt, wordt de instelling afgebroken en op het beeldscherm van het apparaat wordt de actuele tijd weergegeven.
4. Het apparaat piept na het succesvol indrukken van een toets eenmaal. Als het apparaat na het drukken op een toets niet piept, heeft het niet gefunctioneerd.
5. Zodra de voorbereiding klaar is, piept het apparaat vijf keer.

### Weergavefunctie

1. Druk tijdens de voorbereiding op de toets TIMER/CLOCK om de actuele tijd weer te geven.
2. Als u tijdens de voorbereiding eenmaal op de toets POWER/GRILL/CONVEC/COMBI drukt, wordt het actuele vermogen gedurende 2-3 seconden op het beeldscherm weergegeven.

### Mute

Houd tijdens het wachten de STOP/CLEAR-knop ingedrukt en druk tegelijkertijd binnen 3 seconden op de START/+30SEC-knop. Het apparaat piept eenmaal en staat nu in de mute-stand. Dit betekent dat het apparaat bij iedere bediening niet piept.

Houd om deze functie te deactiveren de toets STOP/CLEAR-knop in de wachtmodus ingedrukt en druk tegelijkertijd binnen 3 seconden op de toets START/+30SEC. Het apparaat bevindt zich dan weer in de normale bedieningstoestand.

### ECO-functie

- ECO-modus activeren: druk in de wachtstand kort op de toets STOP/CLEAR. Het beeldscherm wordt dan leeg.
- Uitschakelen van de ECO-modus: druk op een willekeurige toets.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak de oven regelmatig schoon en verwijder alle etensresten.
- Neem voor het reinigen altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoff(en) onder.
- Onregelmatig schoonmaken veroorzaakt slijtage en verkort de levensduur van het apparaat.
- Gebruik voor het schoonmaken geen agressieve reinigingsmiddelen, benzine, schuurpoeder of metalen sponzen.
- Verwijder nooit de afdekking.

### Zo verwijdert u onaangename geuren.

Als u het apparaat een tijdje hebt gebruikt, kunnen er onaangename geurtjes ontstaan. De volgende 3 methoden kunnen worden gebruikt om onaangename geuren te verwijderen:

- 1 Snijd een citroen in stukjes en verwarm de stukjes in een kopje gedurende 2-3 minuten op de hoogste stand in de magnetron.
- 2 Zet een kopje rode thee in de magnetron en verwarm het op de hoogste stand.
- 3 Plaats sinaasappelschillen in de magnetron en verwarm ze 1 minuut lang op de hoogste stand.

### Schoonmaaktips

|                                                |                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Buitenkant</b>                              | Veeg de buitenkant af met een zacht, vochtig doekje.                                                                                        |
| <b>Deur en dichting</b>                        | Veeg de deur, het raam, de dichting en alle aangrenzende onderdelen af met een zacht, vochtig doekje om spatten en vlekken te verwijderen.  |
| <b>Functietoetsen</b>                          | Maak de functietoetsen schoon met een licht vochtig doekje.                                                                                 |
| <b>Binnenwanden</b>                            | Maak de binnenkant schoon met een zacht, vochtig doekje. Veeg ook het deksel van de golfgeleider schoon om spatten van eten te verwijderen. |
| <b>Draaiplateau, draairing en roterende as</b> | Was de onderdelen met water en een mild afwasmiddel af en laat ze volledig drogen.                                                          |

## PROBLEMEN OPLOSSEN

| Probleem                                                    | Mogelijke oorzaak                                                          | Mogelijke oplossing                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat kan niet worden gestart.                       | De netstekker zit niet goed in het stopcontact.                            | Trek de stekker volledig uit het stopcontact. Wacht 10 seconden en steek de stekker er weer in.      |
|                                                             | De zekering zit er niet in of de beveiligingsschakelaar werd ingeschakeld. | Neem contact op met de klantenservice om de zekering te vervangen of de schakelaar terug te zetten.  |
|                                                             | Het stopcontact werkt niet.                                                | Test of andere apparaten functioneren wanneer hun stekkers in hetzelfde stopcontact worden gestoken. |
| Het apparaat verwarmt niet.                                 | De deur van de magnetron is niet goed gesloten.                            | Sluit de deur.                                                                                       |
| Het apparaat raakt oververhit of de magnetronbuis is kapot. | Het apparaat werd zonder levensmiddelen aan de binnenkant gestart.         | Start het apparaat nooit zonder dat er levensmiddelen in zitten, dit kan het apparaat vernielen.     |

---

## 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**