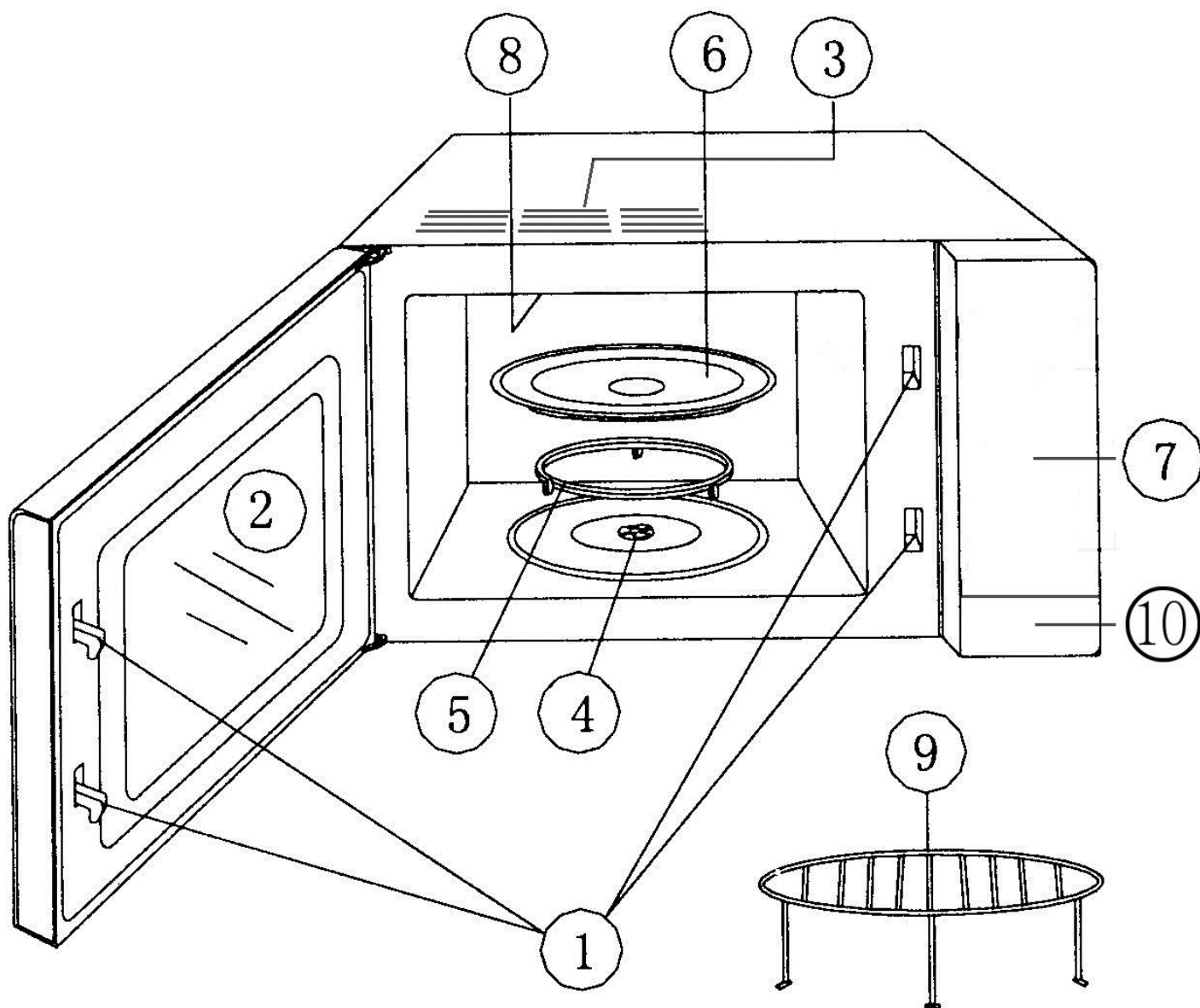


**Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso**

MW 925C *Convection*



**Mikrowellengerät
Four à micro-ondes
Forno Microonde**



Beschreibung der Bedienelemente

1. Türverschluss
2. Sichtfenster
3. Lüftungsgitter
4. Antriebsachse
5. Gleitring
6. Drehteller
7. Panel
8. Grillheizung
9. Grillständer
10. Türöffner

Description des organes de commande

1. Système de verrouillage de la porte
2. Hublot
3. Orifice de ventilation
4. Axe d'entraînement
5. Anneau de guidage
6. Plateau tournant
7. Panel
8. Gril à quartz
9. Grille métallique
10. Commande d'ouverture de la porte

Elenco delle parti e degli elementi di comando

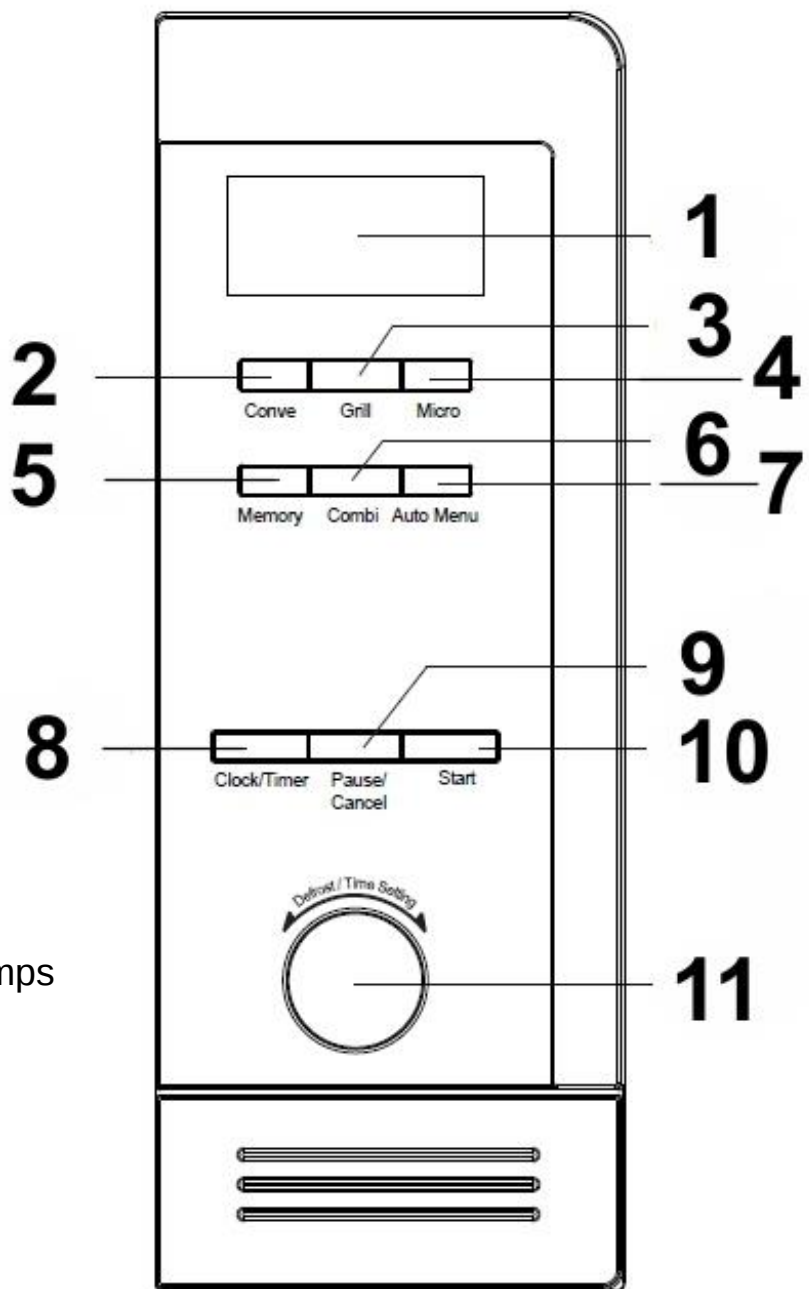
1. Sistema di sicurezza dello sportello
2. Finestrella
3. Fori di ventilazione
4. Base rotante
5. Anello rotante
6. Piatto girevole di vetro
7. Pannello
8. Grill
9. Griglia in metallo
10. Apriporta

Panel / panneau / pannello

1. Digital Anzeige
2. Umluft
3. Grill
4. Mikrowelle
5. Memory
6. Kombinationsprogramme
7. Auto Programme
8. Uhrzeit/Timer
9. Pause/Reset
10. Start
11. Auftauung/Zeiteinstellung

1. Panneau digital
2. Air chaud
3. Gril
4. Micro-ondes
5. Mémoire
6. Programme de combinaison
7. Programmes automatique
8. L'heure/Timer
9. Pause/Reset
10. Start
11. Décongélation / Réglage de temps

1. Display digitale
2. Ventilazione
3. Grill
4. Microonde
5. Memoria
6. Programmi combinati
7. Programmi automatici
8. L'ora/Timer
9. Pausa/Reset
10. Start
11. Scongelamento / Tempo



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes sorgfältig die Bedienungsanleitung.

- Bitte bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf!
- Das Gerät ist ausschliesslich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt.
- Schalten Sie das Gerät zuvor aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Prüfen Sie das Kabel und das Gerät regelmässig auf Schäden. Ein Gerät ist bei Schäden jeglicher Art nicht in Betrieb zu nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf.
- Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden um Gefährdungen zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel fern von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und ähnlichem.

- Benutzen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt! Schalten Sie das Gerät immer aus wenn Sie es nicht benutzen, selbst wenn es nur für einen Moment ist.
- Verwenden Sie nur original Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden oder damit in Berührung kommen. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nicht ins Wasser greifen!
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät:

ACHTUNG SIEDEVERZUG: Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser, Suppe usw.) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmässig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefässes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen:

Verbrennungsgefahr!

Stellen Sie einen Glasstab oder einen ähnlichen, nicht metallischen Gegenstand in das Gefäss.

Beachten Sie bitte folgendes:

1. Ueberhitzen Sie die Speisen nicht
 2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in den Ofen stellen. Nach der Halbzeit sollten Sie nochmals umrühren.
 3. Nach dem Erwärmen sollten Sie es für kurze Zeit noch im Ofen lassen, dann rühren oder schütteln Sie es nochmals vorsichtig. Um sich nicht zu verbrennen prüfen Sie zuerst die Temperatur bevor Sie es trinken (vor allem bei Babynahrung).
- Erwärmen Sie keine geschlossenen Speisen, wie Eier, Würste, Glaskonserven usw. Explosionsgefahr!
 - Benutzen Sie im Mikrowellenbetrieb niemals metallisches Geschirr oder Geschirr mit Metallanteilen

(z.B. Goldränder oder Drahtclips). Dies führt zur Beschädigung des Gerätes.

- Benutzen Sie die Mikrowelle immer mit Drehteller und Gleitring.
- Betreiben Sie Ihr Gerät niemals ohne Gargut im Garraum.
- Bei Beschädigung von Türrahmen/Türdichtung oder benachbarter Teile darf das Gerät bis zur Reparatur durch einen Kundendiensttechniker nicht weiter betrieben werden.
- Kundendienstarbeiten oder anfallende Reparaturarbeiten dürfen nur durch einen durch den Hersteller geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden.
- Wenn Rauch festgestellt wird, Gerätetür geschlossen halten und das Gerät abschalten oder von der Energiezufuhr trennen.
- Das Gerät ist zu beaufsichtigen, wenn Speisen in Wegwerfbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmt oder gekocht werden.
- Der Inhalt von Flaschen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden. Die Temperatur ist vor dem Verzehr zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Halten Sie rings um das Gerät einen Mindestabstand von 10 cm ein.

Hinweise zum Grill, Umluft- und Kombibetrieb

- Da im Grill- Umluft- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grill- und Umluftbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen nicht jedoch bei Kombi- Auto- oder Mikrowellenbetrieb.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiss. Lassen Sie immer die Lüftungsschlitze frei.
- Im Grillbetrieb stellen Sie den Grillständer auf den Drehteller und legen Sie das Gargut auf den Grillständer. So wird das Grillgut nah an den Grill gebracht.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien. Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230V, 50Hz.

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung. Somit ist das Gerät nicht zum Trocknen geeignet.

Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.

Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.

Erhitzen Sie nicht zu grosse Mengen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.

Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit für den Mikrowellenmodus nicht erforderlich.

Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:

- auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
- schnellen Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
- bedingten Garen und Backen von Speisen

Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie:

- Glas, Porzellan, Keramik, Hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Verwenden Sie niemals metallisches Geschirr.

Für Rezepte und deren Gardauer im Mikrowellenbetrieb bedienen Sie sich bitte im Buchhandel eines Rezeptbuches für Mikrowellengeräte.

Einfache Mikrowelleneinstellung

1. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Kochgut z.Bsp. eine Tasse Milch in die Mitte des Glastellers. Tür gut schliessen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).
2. Sobald Sie die Starttaste (10) betätigen schaltet das Gerät ein und erwärmt den Inhalt automatisch für 1 Minute im Mikrowellenmodus bei 100% Leistung
3. Ist die Kochzeit abgelaufen ertönen fünf Signale. Sie können die Tür jetzt öffnen und die Tasse heraus nehmen. (Bitte beachten Sie beim Erwärmen von Flüssigkeiten unseren speziellen Sicherheitshinweis: Achtung Siedeverzug).

Manuelle Zeiteinstellung

Die Zeit kann auch mit dem Timer auf 10 Sekunden genau eingestellt werden. Bitte beachten Sie, dass die Leistung nach der Zeiteinstellung nicht mehr verändert werden kann:

1. Kochgut in die Mikrowelle stellen und Tür schliessen.
2. Drücken Sie die Mikrowellentaste (4) solange bis die gewünschte Leistung angezeigt wird (sofern diese weniger als 100% sein soll). Dabei gilt:

Drücken der Mikrow.taste (4)	Anzeige Display	Bedeutung	Anwendungsgebiet
1x	P100	Leistung Mikrowelle 100% / 900W	Schnelles erhitzen
2x	P 70	Leistung Mikrowelle 70% / 675W	Zum Garen z.Bsp. von Fleisch
3x	P 50	Leistung Mikrowelle 50% / 450W	Weiter kochen
4x	P 30	Leistung Mikrowelle 30% / 270W	Auftauen von Gefrorenem
5x	P 10	Leistung Mikrowelle 10% / 90W	Schmelzen von Käse usw.

3. Drehen Sie den Zeitwähler (11) **nach rechts** bis die gewünschte Kochzeit erscheint. Sie können von 10 Sekunden bis max. 60 Minuten einstellen.

4. Nachdem Sie die gewünschte Kochzeit eingestellt haben können Sie die Startaste (10) betätigen.

Beachten Sie: Wenn Sie etwas Falsches eingestellt haben oder das laufende Programm unterbrechen möchten, drücken Sie die Pause/Reset Taste (9) (die Leistung wird dabei automatisch wieder auf 100% gestellt).

Häufigste Anwendungen

Getränk / Speise	Portionengrösse ca.	Zeit	Leistung
Getränke erhitzen	150 ml	1 – 2 Min.	100% / 900W
Suppen + Sossen erhitzen	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	100% / 900W
Tellermenüs aufwärmen	1 Teller	2 – 3 Min.	70% / 675W
Aufläufe aufwärmen	1 Portion	5 – 8 Min.	30% / 270W
Wähen od.Pizza aufwärm.	1 Stück	1 – 2 Min.	100% / 900W
Fleisch allgem. auftauen	Zeitang. in Min.pro 450g	6 – 11 Min.	30% / 270W
Fisch allgem. auftauen	Zeitang. in Min.pro 450 g	3 – 5 Min.	30% / 270W
Brot auftauen	gross / klein	5 – 7 / 6 – 8 Min.	30% / 270W
Brötchen auftauen	1 Stk.	10 – 20 <u>Sek.</u>	30% / 270W
Frischteig auftauen	Zeitang. in Min.pro 225g	1 Min.	30% / 270W
Frischgemüse garen	200 – 300 g	7 – 8 Min.	100% / 900W

Beachten Sie, dass dies nur circa Angaben sind. Die Zeiten und Leistungen können individuell angepasst werden.

Auftauen

Dieses Gerät hat ein automatisches Auftauungs-Programm. Sie müssen nur das Gewicht der Speise eingeben.

1. Gefrorene Speise zuerst abwägen, in die Mikrowelle stellen und die Türe schliessen.
2. Drehen Sie den Auftauungswähler (11) **nach links** bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird (von 100gr – 2000gr möglich)

3. Drücken Sie die Starttaste (10). Die Mikrowelle stellt die benötigte Zeit von selber ein.

Grill

Die Grill-Leistung kann auf zwei Stufen eingestellt werden: G-1 = 85% Leistung (ca. 160°C) und G-2 = 50% Leistung (ca. 140°C).

1. Grillgut in die Mikrowelle auf den Grillständer legen und Türe schliessen.
2. Drücken Sie die Grilltaste (3) bis das gewünschte Symbol auf dem Display erscheint.
3. Stellen Sie mit den Zeitwähler (11) die gewünschte Kochzeit ein (Drehung nach rechts). Sie können bis zu max.60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die Starttaste (10).
5. Nach Ablauf der Hälfte der eingestellten Grillzeit wird das Programm unterbrochen und es ertönen 2 Signaltöne.
6. Öffnen Sie die Türe und drehen Sie das Grillgut auf die andere Seite.
7. Schliessen Sie die Tür und drücken Sie die Starttaste (10) damit das Programm weiter läuft.

Umluft

- Sie können dieses Gerät auch als ganz normalen Umluftofen benützen. Beachten Sie aber, dass er nicht ihren herkömmlichen Backofen ersetzen kann. Grössere Speisen sollten Sie weiterhin im normalen Ofen backen.
 - Dieses Gerät ist im Umluftmodus vor allem dafür geeignet, Brötchen oder kleinere Fertigprodukte wie Pizza, Schinkengipfeli usw. aufzubacken.
 - Es gibt fünf Temperaturen die eingestellt werden können: 230°C, 220°C, 200°C, 180°C und 160°C.
1. Drücken Sie die Umlufttaste (2) so oft bis die gewünschte Temperatur erscheint.
 2. Wenn Sie Vorheizen möchten, drücken Sie jetzt die Starttaste (10). Wenn die Temperatur erreicht ist, hört das Gerät auf zu arbeiten.
 3. Legen Sie die Speisen auf den Grillständer, schliessen Sie die Türe und geben Sie erneut die gewünschte Temperatur ein (durch drücken der Umlufttaste (2)).
 4. Stellen Sie jetzt die Backzeit durch drehen des Zeitwählers (11) **nach rechts** ein.
 5. Drücken Sie die Starttaste (10). Der Heizvorgang läuft weiter.

Auto-Menu

- Mit dieser Programmtaste (7) haben Sie die Möglichkeit, verschiedene vorprogrammierte „Menüs“ einzustellen.
- Die Programmpunkte sind nach Produkt und Gewicht programmiert.
- Auf der folgenden Tabelle ist aufgeführt, wieviel Gewicht für die jeweiligen Produkte einstellbar ist:

	A-1 Aufheizen	A-2 Kartoffeln	A-3 Fleisch	A-4 Pizza	A-5 Fisch	A-6 Geflügel
Gewicht in Gramm	100	200	100	100	100	200
	150	300	200	200	200	400
	200	400	300	250	300	600
	250	500	400	300	400	800
	300	600	500	350	500	1000
	350	700	600	400	600	1200
	400	900	700	450	700	1400
	450	1100	800	500	800	1600
	500	1300	1300	550	900	1800
	600	1500	1500	600	1000	2000

1. Drücken Sie die Auto-Menu Taste (7) bis das gewünschte Programm A-1 bis A-6 erscheint.
2. Drehen Sie den Zeitwähler (11) nach rechts bis die gewünschte Gewichtsangabe im Display erscheint.
3. Öffnen Sie die Türe, legen Sie die Speisen auf den Drehteller und schliessen sie die Türe wieder. Drücken Sie die Starttaste (10).
4. Das Programm läuft automatisch ab. Fünf Signale zeigen das Programmende an.

Beachten Sie: Wenn Sie etwas Falsches eingestellt haben oder das laufende Programm unterbrechen möchten, drücken Sie die Pause/Reset Taste (9).

Memory Funktion

Diese Funktion erlaubt es Ihnen, eine Einstellung die Sie besonders häufig verwenden, abzuspeichern.

1. Drücken Sie die Memory Taste (5). Eine „1“ blinkt im Display.
2. Stellen Sie die gewünschte Einstellung ein die Sie speichern möchten. Gehen Sie dabei vor wie in den entsprechenden Absätzen in dieser Anleitung beschrieben.
Z.Bsp: Sie möchten Mikrowellen Leistung 70% bei einer Zeit von 1:30 einstellen:
 - Drücken Sie die Mikrowellentaste (4) bis P 70 erscheint.
 - Drehen Sie den Zeitwähler (11) nach rechts bis 1:30 erscheint
3. Drücken Sie die Memory Taste (5) und die Einstellungen sind gespeichert.
4. Auf dem Display erscheint nun in kleiner Schrift „memory“ oberhalb der Zeitan-gabe.
5. Stellen Sie die Speise in die Mikrowelle.
6. Drücken Sie die Memory Taste (5) und danach die Starttaste (10).
7. Die gespeicherte Einstellung läuft automatisch ab.
 - Um die gespeicherte Einstellung zu ändern gehen Sie gleich vor wie oben beschrieben.
 - Bei einer Unterbrechung der Stromzufuhr wird die gespeicherte Einstellung gelöscht.

Kombinationen

C - 1 : Umluft und Mikrowelle

Diese Kombination braucht man zum Rösten und Backen usw. Das Gerät schaltet zwischen Mikrowellen- und Umluft-Betrieb um (230°C Umluft + 40% Mikrowelle). Verwenden Sie kein metallisches Geschirr.

1. Kochgut in das Gerät stellen und Türe schliessen
2. Drücken Sie die Kombitaste (6) bis das gewünschte Symbol (C-1) auf dem Display erscheint.
3. Drehen Sie den Zeitwähler (11) **nach rechts** bis die gewünschte Kochzeit erscheint. Sie können von 10 Sekunden bis max. 60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die Starttaste (10) und das Programm wird gestartet.

C - 2 : Grill und Umluft

Diese Kombination braucht man zum knusprigen braten und backen usw. Es eignet sich hervorragend um Brötchen, Käseküchlein, Schinkengipfeli usw. aufzubacken (beachten Sie die Zeitangaben auf der jeweiligen Verpackung).

Das Gerät schaltet zwischen Grill- und Umluft-Betrieb um (230°C Umluft + 50% Grill). Bei diesem Programm ist es von Vorteil, wenn Sie zuerst das Gerät vorheizen. Geben Sie also bei der Zeiteingabe (Punkt 2) ca. ¼ Stunde mehr ein.

1. Drücken Sie die Kombitaste (6) bis das gewünschte Symbol (C-2) auf dem Display erscheint.
2. Drehen Sie den Zeitwähler (11) nach rechts bis die gewünschte Kochzeit (inkl. Vorheizzeit) erscheint. Sie können von 10 Sekunden bis max. 60 Minuten einstellen.
3. Drücken Sie die Starttaste (10).
4. Sobald die Vorheizzeit abgelaufen ist können Sie das Programm unterbrechen in dem Sie die Türe öffnen.
5. Legen Sie das Kochgut auf den Grillständer, schliessen Sie die Türe und drücken Sie erneut die Starttaste (10). Das Programm läuft weiter.

C - 3 : Grill und Mikrowelle

Diese Kombination braucht man zum schnellen knusprig braten usw. Das Gerät schaltet zwischen Grill- und Mikrowellenbetrieb um (45% Grill + 55% Mikrowelle). Verwenden Sie kein metallisches Geschirr.

1. Kochgut in das Gerät stellen und Türe schliessen
2. Drücken Sie die Kombitaste (6) bis das gewünschte Symbol (C-3) auf dem Display erscheint.
3. Drehen Sie den Zeitwähler (11) **nach rechts** bis die gewünschte Kochzeit erscheint. Sie können von 10 Sekunden bis max. 60 Minuten einstellen.
4. Drücken Sie die Starttaste (10) und das Programm wird gestartet.

Stop/Reset

- Um ein laufendes Programm zu unterbrechen, drücken Sie entweder einmal die Pause/Resettaste (9) oder öffnen und schliessen Sie die Tür.
- Das Programm läuft durch drücken der Starttaste (10) wieder weiter.

- Um ein laufendes Programm abzustellen, drücken Sie die Pause/Resettaste (9) zweimal!
- Wenn Sie während des Programmierens einen Fehler gemacht haben, können Sie alles wieder auf 0 stellen indem Sie die Pause/Resettaste (6) einmal drücken.

Uhrzeit

Das Digitaldisplay kann auf die aktuelle Uhrzeit eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Uhrzeittaste (8). Die Stundenziffern blinken.
2. Drehen Sie den Zeitwähler (11) bis die gewünschten Stundenziffern erscheinen.
3. Drücken Sie die Uhrzeittaste (8) zur Bestätigung. Die Minutenziffern blinken.
4. Drehen Sie den Zeitwähler (11) bis die gewünschten Minutenziffern erscheinen.
5. Drücken Sie die Uhrzeittaste (8) zur Bestätigung.

Wenn das Gerät von der Stromzufuhr getrennt wird, muss die Uhrzeit wieder neu programmiert werden.

Timer

Vorprogrammation

Mit der Timerfunktion können Sie das Gerät so programmieren, dass es zu einem bestimmten Zeitpunkt automatisch einschaltet und den gewünschten Kochvorgang startet. Beachten Sie, dass für diesen Vorgang die Uhrzeit bereits programmiert sein muss.

Beispiel: Sie möchten um 17:00 eine Speise bei 50% Mikrowellen Leistung 2 Minuten aufwärmen. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Kochgut in das Gerät stellen und Tür schliessen
2. Drücken Sie die Timertaste (8). Die Stundenziffern blinken.
3. Drehen Sie den Zeitwähler (11) bis die gewünschten Stundenziffern erscheinen.
4. Drücken Sie die Timertaste (8) zur Bestätigung. Die Minutenziffern blinken.
5. Drehen Sie den Zeitwähler (11) bis die gewünschten Minutenziffern erscheinen.
6. Drücken Sie jetzt die Mikrowellentaste (4) und drücken Sie bis P-50 erscheint.
7. Drehen Sie den Zeitwähler (11) nach rechts bis 2 Minuten erscheinen.
8. Drücken Sie die Starttaste (10). Das Gerät ist jetzt programmiert und wird zur gewünschten Zeit einschalten.

Die Programmation kann jederzeit unterbrochen werden indem Sie die Pause/Reset Taste (9) einmal drücken.

Normale Timerfunktion

Die Timerfunktion kann auch nur als Timer verwendet werden. Gehen Sie vor wie oben beschrieben aber lassen Sie die Punkte 6 und 7 weg. Nach der programmierten Zeit ertönen 10 Signale.

Kindersicherung

Drücken Sie die Tasten „Auto Menu“ (7) und „Combi“ (6) zusammen für etwa 2 sec. bis ein Signal ertönt. Im Display wird die Sicherung angezeigt.

Um die Sicherung wieder auszuschalten drücken Sie wieder beide Tasten zusammen (ca.2sec) bis das Signal wieder ertönt.

Reinigung

Trennen Sie das Gerät vom Netz.

Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise in einem Spülbad.

Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung mit einem feuchten Tuch sorgfältig gereinigt werden.

Dieses Gerät entspricht den einschlägigen CE-Richtlinien und ist nach den neusten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten.

Störungen und deren Behebung.

Falls Sie eine Störung mit Hilfe der folgenden Übersichtstabelle nicht selber beheben können, wenden Sie sich an einen ausgebildeten Techniker.

Gerät startet nicht	Ist das Gerät ans Stromnetz angeschlossen? Ist die Türe korrekt geschlossen? Ist die Garzeit eingegeben worden?
Funkenbildung	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? Ist kein Gargut im Gerät?
Gargut ungleichmässig gegart	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? Verwenden Sie den mitgelieferten Drehteller? Rühren oder wenden Sie die Speisen! War das Gargut komplett aufgetaut?
Gargut zerkocht	Wurden die Funktionsschalter korrekt bedient?
Gargut zu wenig gekocht	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? War das Gargut komplett aufgetaut? Wurden die Funktionsschalter korrekt bedient? Sind alle Lüftungsschlitze frei?
Ungleichmässiges Auftauen	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr? Verwenden Sie den mitgelieferten Drehteller? Rühren oder wenden Sie die Speisen! Wurden die Funktionsschalter korrekt bedient? Sind alle Lüftungsschlitze frei? Öffnen Sie die Türe etwas und warten Sie 10 bis 15 Minuten zur Abkühlung des Gargutes.

Entsorgung:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen.

Ausgediente Geräte sollten möglichst bei einer öffentlichen Sammelstelle abgegeben werden.

Consignes générales de sécurité

Avant de mettre en service cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi

- Bien conserver ce mode d'emploi, le bon de garantie et si possible également le carton avec l'emballage intérieur!
- L'appareil est destiné exclusivement à l'usage privé et ne doit pas être utilisé à des fins professionnelles.
- Toujours retirer la fiche de la prise de courant, si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous montez des accessoires, si vous le nettoyez ou si un dérangement survient.
- Mettre d'abord l'appareil hors tension. Tirer sur la fiche et non sur le câble.
- Les enfants et les personnes qui, en raison d'une incapacité physique, sensorielle ou psychique ou par inexpérience ou méconnaissance, ne seraient pas en mesure de se servir de l'appareil en toute sécurité ne doivent pas l'utiliser sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Veillez à ce que le câble ne pende pas.
- Contrôler régulièrement si le câble et l'appareil ne sont pas endommagés. S'il y a un dommage quelconque, l'appareil ne doit pas être mis en marche.
- Ne pas réparer vous-même l'appareil et faire appel à un spécialiste agréé.
- Afin d'éviter les mises en péril, un câble d'alimentation défectueux ne peut être remplacé que par le fabricant, notre service après-vente ou une personne ayant une qualification comparable.
- Tenir l'appareil et le câble à l'écart de la chaleur, du rayonnement solaire direct, de l'humidité, des arêtes vives et des choses semblables.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans le surveiller! Mettre toujours l'appareil hors tension quand vous ne l'utilisez pas, même si ce n'est que pour un moment.

- N'utiliser que des accessoires d'origine.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre (à l'extérieur).
- L'appareil ne doit en aucun cas être immergé dans de l'eau ou être en contact avec de l'eau. Ne pas utiliser l'appareil en ayant les mains mouillées ou humides.
- Si l'appareil devait devenir humide ou mouillé, retirer immédiatement la fiche hors de la prise. Ne pas toucher l'eau!
- N'utiliser l'appareil qu'aux fins prévues.

Consigne spéciale de sécurité pour cet appareil :

ATTENTION, RETARD A L'EBULLITION: Lors de la cuisson, en particulier en réchauffant des liquides (eau, soupe etc.), il peut arriver que la température d'ébullition soit certes atteinte mais que les bulles de vapeur caractéristiques ne montent pas encore. Ce phénomène, connu sous le nom de retard à l'ébullition, peut provoquer la formation subite de bulles de vapeur et ainsi un débordement lorsque que l'on remue un peu le récipient en le retirant. **Risque de se brûler!**

Déposer une tige de verre ou quelque chose de semblable dans le récipient, pas d'objet métallique.

Veillez observer ce qui suit :

- 1. Ne pas surchauffer les aliments**
 - 2. Remuer le liquide avant de placer le récipient dans le four. Remuer de nouveau, une fois que la moitié du temps est écoulée**
 - 3. Après avoir réchauffé, laisser reposer un bref moment dans le four, puis remuer ou mélanger de nouveau avec précaution. Pour éviter de se brûler, vérifier d'abord la température avant de boire le liquide (surtout quand il s'agit d'aliments pour bébés)**
- Ne pas réchauffer d'aliments fermés tels que des œufs dans leur coquille, des saucisses, des conserves sous verre etc. Risque d'explosion!
 - En mode de micro-ondes, ne jamais user de vaisselle métallique ou de vaisselle comprenant des parties métalliques (par ex. bords en or ou clips en fil métallique). Ceci se traduirait par un endommagement de l'appareil.
 - Toujours utiliser le four micro-ondes avec un plateau tournant et un anneau glissant.
 - Ne jamais utiliser votre appareil sans déposer de produit à cuire dans l'espace de cuisson.
 - Si le cadre de porte/joint de porte ou des pièces voisines sont endommagés, l'appareil ne doit plus être utilisé avant que le technicien du service après-vente ne l'ait réparé.

- Les travaux de service après-vente ou de réparation ne peuvent être effectués que par un technicien de service après-vente formé par le fabricant.
- Si on constate la présence de fumée, maintenir fermée la porte de l'appareil, arrêter celui-ci ou le couper de la source d'énergie.
- L'appareil doit être surveillé quand on procède au réchauffement ou à la cuisson d'aliments dans des récipients jetables en matière synthétique, en papier ou en d'autres matériaux combustibles.
- Mélanger ou remuer le contenu de biberons et de verres avec aliments pour nourrissons avant de le consommer. Contrôler la température avant la consommation, afin d'éviter de se brûler.
- Garder une distance minimale de 10 cm par rapport à l'appareil.

Consignes pour les modes gril, air chaud et combiné

- Comme de la chaleur par rayonnement est utilisée dans les modes gril, air chaud et combiné, veuillez ne vous servir que de vaisselle résistant à la chaleur.
- En mode gril et circulation d'air uniquement, vous pouvez également utiliser de la vaisselle en métal ou en aluminium, mais toutefois pas en mode combiné, auto ou micro-ondes.
- Ne rien déposer sur le dessus du boîtier. Celui-ci devient chaud. Toujours laisser libres les fentes d'aération.
- En mode gril placer la grille sur le plateau tournant et déposer le produit à griller sur la grille. Ainsi, l'aliment à griller sera plus proche du gril.

Mise en service

- Retirer tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, les déballer et déposer l'anneau glissant au milieu. Positionner le plateau de verre sur l'axe d'entraînement, de manière à ce que celui-ci s'engage dans les évidements de l'axe d'entraînement et repose droit.
- Contrôler si l'appareil ne présente pas de dommages visibles, en particulier au niveau de la porte. En présence de dommages quelconques, n'utiliser en aucun cas l'appareil.
- Afin de ne pas perturber le fonctionnement d'autres appareils, ne pas placer votre four micro-ondes à proximité d'autres appareils électriques.
- Retirer les feuilles protectrices adhérant éventuellement au boîtier. Introduire la fiche dans une prise de courant de sécurité 230V, 50Hz.

Utilisation de l'appareil

Ce qu'il faut savoir sur le fonctionnement en mode micro-ondes :

Votre appareil travaille par rayonnement à micro-ondes, lequel réchauffe en un temps très court les particules d'eau contenues dans les aliments. Il n'y a là aucune émission de chaleur et l'aliment devient à peine marron. Cet appareil ne convient donc pas pour le séchage.

Ne réchauffer que des aliments avec cet appareil.

L'appareil ne convient pas pour la cuisson en graisse flottante.

Ne pas réchauffer de trop grandes quantités en une fois; sinon l'appareil perdra de son efficacité.

Les micro-ondes produisent une énergie immédiate et totale. Un réchauffage préliminaire n'est donc pas nécessaire pour la mode micro-ondes.

Le four micro-ondes ne remplace pas votre ancien four, il sert essentiellement à :

- décongeler des produits surgelés/congelés
- chauffer/réchauffer rapidement des aliments ou des boissons
- cuire/mijoter des plats dans certaines conditions

N'utiliser que de la vaisselle appropriée, par exemple :

- Verre, porcelaine, céramique, matière synthétique résistant à la chaleur ou une vaisselle spécialement adaptée aux micro-ondes.
- Ne jamais utiliser de vaisselle en métal.

Pour des recettes et leur temps de cuisson en mode micro-ondes, se procurer en librairie un livre de recettes pour fours à micro-ondes.

Réglage automatique du temps

1. Ouvrir la porte et placer le produit à cuire, par ex. une tasse de lait, au centre du plateau de verre. Bien refermer la porte. (Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne travaille que si la porte est bien fermée).
2. L'appareil démarre dès que la touche 'Start' (10) a été actionnée et commence automatiquement à réchauffer le contenu pour une durée de 1 minute à 100% de puissance.
3. Cinq signaux acoustiques retentissent dès que le temps de cuisson est écoulé. Vous pouvez maintenant ouvrir la porte et ressortir la tasse, (Veuillez tenir compte de notre consigne de sécurité particulière: 'Attention retard à l'ébullition', lorsque vous réchauffez des liquides).

Réglage manuel du temps

Le temps peut également être réglé exactement à 10 secondes au moyen de la minuterie. Veuillez noter que ceci ne fonctionne que si la puissance du micro-ondes a été d'abord réglée.

1. Placer le produit à cuire dans le four micro-ondes puis refermer la porte
2. Appuyez sur la touche Micro-ondes (4) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (si celle-ci doit être inférieure à 100%). La règle à cette occasion est:

Presser la touche Micro (4)	Affichage à l'écran	Signification	Domaine d'application
1x	P100	Puiss. micro-ondes 100%/900W	Chauffage rapide
2x	P70	Puiss. micro-ondes 70%/675W	Pour cuire, par. Ex de la viande
3x	P50	Puiss. micro-ondes 50%/450W	Prolonger une cuisson
4x	P30	Puiss. micro-ondes 30%/270W	Dégeler des produits congelés
5x	P10	Puiss. micro-ondes 10%/90W	Faire fondre du fromage, etc.

3. Tournez la minuterie (11) **vers la droite** jusqu'à ce que s'affiche la durée de cuisson souhaitée. Vous pouvez la régler entre 10 secondes et 60 minutes maximum.
 4. Après avoir réglé le temps de cuisson désiré, actionner la touche 'Start' (10).
- Note: si vous avez réglé quelque chose de faux ou si vous souhaitez interrompre le programme en cours, pressez la touche „Pause/Reset“ (9) (La puissance se réglera automatiquement de nouveau à 100%).

Utilisations fréquentes

Aliment	Quantité approx.	Temps	Niveau de puissance
Boissons: chauffer	150 ml	1 – 2 min	100% / 900W
Soupe + Sauce: chauffer	200 – 300 ml	3 – 4 min	100% / 900W
Assiettes indiv.: réchauffer	1 assiette	2 – 3 min	70% / 675W
Plats non mélang.: réchauf.	1 portion	5 – 8 min	30% / 270W
Pizza: réchauffer	1 quartier	1 – 2 min	100% / 900W
Viande général: décongeler	minutes / 450g	6 – 11 min	30% / 270W
Poisson général: décongeler	minutes / 450g	3 – 5 min	30% / 270W
Pain: décongeler	grand / petit	5 – 7 / 6 – 8 min	30% / 270W
Petit pain: décongeler	1 pièce	10 – 20 s	30% / 270W
Pâte non cuite: décongeler	minutes / 225g	1 min	30% / 270W
Légumes frais: cuisson	200 – 300 g	7 – 8 min	100% / 900W

Observer qu'il ne s'agit que de valeurs indicatives. Les durées et puissances peuvent être adaptées individuellement.

Décongélation

Cet appareil est équipé d'un programme de décongélation automatique. Il vous faut seulement entrer le poids de l'aliment.

1. Peser l'aliment congelé, le placer dans le micro-ondes et fermer la porte.
2. Tournez **vers la gauche** le sélecteur de décongélation (11) jusqu'à ce que s'affiche le poids souhaité (possible de 100 g – 2000 g).
3. Presser sur la touche Start (10). Le micro-ondes règle automatiquement la durée nécessaire.

Gril

Il est possible de régler la puissance du gril sur deux niveaux: G-1 = 85% de la puissance (env. 160°C) et G-2 = 50% de la puissance (env. 140°C).

1. Placer l'aliment à griller dans le micro-ondes sur la grille métallique et fermer la porte.
2. Presser la touche de gril (3) jusqu'à ce que le symbole souhaité apparaisse à l'écran.

3. Avec la minuterie (11), réglez la durée de cuisson souhaitée (rotation vers la droite). Vous pouvez régler au maximum jusqu'à 60 minutes.
4. Pressez sur la touche Start (10).
5. Après l'écoulement de la moitié du temps de grillade réglé, le programme s'interrompt et deux bips sonores retentissent.
6. Ouvrez la porte et retournez sur l'autre côté l'aliment à griller.
7. Fermez la porte et appuyez sur la touche Start (10) pour que le programme continue.

Air chaud

- Vous pouvez également utiliser cet appareil comme un four à air chaud normal. Observez cependant qu'il ne peut pas remplacer votre four usuel. Continuez à cuire les aliments de plus grande taille dans un four normal.
 - Le mode air chaud de cet appareil se prête surtout à la cuisson de petits pains ou de petits produits préparés tels que pizzas, croissants au jambon, etc..
 - Il est possible de régler cinq températures différentes : 230°C, 220°C, 200°C, 180°C et 160°C.
1. Appuyez sur la touche Air chaud (2) jusqu'à ce qu'apparaisse la température souhaitée.
 2. Si vous désirez préchauffer, pressez maintenant sur la touche Start (10). L'appareil arrête de chauffer une fois la température atteinte.
 3. Placez les aliments sur la grille métallique, fermez la porte et saisissez à nouveau la température souhaitée (en appuyant sur la touche Air chaud (2)).
 4. Réglez maintenant la durée de cuisson en tournant la minuterie (11) **vers la droite**.
 5. Pressez sur la touche Start (10). Le processus de chauffe continue.

Menu Auto

- Cette touche de programmes (7) vous permet de régler différents «menus» programmés.
- Les points du programme sont programmés en produit et poids.
- Le tableau ci-dessous indique les poids réglables pour les produits respectifs:

	A-1 Réchauffer	A-2 Pommes de terre	A-3 Viande	A-4 Pizza	A-5 Poisson	A-6 Volaille
Poids en grammes	100	200	100	100	100	200
	150	300	200	200	200	400
	200	400	300	250	300	600
	250	500	400	300	400	800
	300	600	500	350	500	1000
	350	700	600	400	600	1200
	400	900	700	450	700	1400
	450	1100	800	500	800	1600
	500	1300	1300	550	900	1800
	600	1500	1500	600	1000	2000

1. Appuyez sur la touche Menu Auto (7) jusqu'à ce que s'affiche le programme souhaité entre A-1 et A-6.
2. Tournez la minuterie (11) vers la droite jusqu'à ce que s'affiche sur l'écran l'indication de poids souhaitée.
3. Ouvrez la porte, déposez les aliments sur l'assiette tournante et refermez la porte. Appuyez sur la touche Start (10).
4. Le programme se déroule automatiquement. Cinq signaux indiquent la fin du programme.

Attention: Si vous avez fait un mauvais réglage ou souhaitez interrompre le programme en cours, appuyez sur la touche Pause/Reset (9).

Fonction Mémoire

Cette fonction vous permet de sauvegarder un réglage que vous utilisez particulièrement souvent.

1. Appuyez sur la touche Mémoire (5). Un «1» se met à clignoter sur l'écran.
2. Procédez au réglage souhaité. Pour ce faire, procédez comme décrit dans les paragraphes correspondants du présent manuel d'utilisateur. Par ex.: vous souhaitez régler une puissance de micro-ondes de 70% pour une durée de 1 minute 30:
 - Appuyez sur la touche Micro-ondes (4) jusqu'à ce qu'apparaisse P 70.
 - Tournez vers la droite la minuterie (11) jusqu'à ce qu'apparaisse 1:30.
3. Appuyez sur la touche Mémoire (5) et les réglages sont sauvegardés.
4. Vous voyez maintenant apparaître sur l'écran, en petits caractères, «memory» au-dessus de l'indication de temps.
5. Placez les aliments dans le micro-ondes.
6. Appuyez sur la touche Mémoire (5) et ensuite sur la touche Start (10).
7. Le réglage sauvegardé se déroule automatiquement.
 - Pour modifier le réglage sauvegardé, procédez exactement comme décrit ci-dessus.
 - En cas d'interruption de l'alimentation en courant, le réglage sauvegardé est effacé.

Combinaisons

C – 1 : Air chaud et micro-ondes

On utilise cette combinaison pour rissoler et cuire, etc. L'appareil travaille en variant entre les deux modes micro-ondes et air-chaud (230°C Air chaud + 40% micro-ondes). Ne pas utiliser de vaisselle en métal.

1. Placer l'aliment dans l'appareil et fermer la porte.
2. Appuyez sur la touche combinée (6) jusqu'à ce que le symbole (C-1) souhaité apparaisse sur l'écran.
3. Tournez la minuterie (11) **vers la droite** jusqu'à ce qu'apparaisse la durée de cuisson souhaitée. Vous pouvez régler entre 10 secondes et au maximum 60 minutes.
4. Presser sur la touche Start (10) et le programme se met en marche.

C – 2 : Gril et air chaud

On utilise cette combinaison pour faire rôtir en vue d'obtenir une croûte et cuire en dorant, etc. Elle se prête parfaitement à la cuisson de petits pains, de ramequins au fromage, de croissants aux jambons, etc. (observer les durées de cuisson indiquées sur les emballages). L'appareil travaille en variant entre les deux modes gril et air chaud (230°C air chaud et 50% gril).

Avec ce programme, il est avantageux de préchauffer l'appareil au préalable. Entrer de la sorte env. ¼ heure supplémentaire lors du réglage de la durée de cuisson (Point 2).

1. Appuyez sur la touche combinée (6) jusqu'à ce que le symbole (C-2) souhaité apparaisse sur l'écran.
2. Tournez la minuterie (11) vers la droite et réglez la durée souhaitée (y compris temps de préchauffage). La durée choisie s'affiche à l'écran. Vous pouvez régler au maximum jusqu'à 60 minutes.
3. Pressez sur la touche Start (10) et le programme se met en marche.
4. Dès que la durée de préchauffage est écoulée, vous pouvez interrompre le programme en ouvrant la porte.
5. Placez le produit à rôtir sur le support du gril, fermez la porte et appuyez de nouveau sur la touche Start (10). Le programme redémarre.

C – 3: Gril et micro-ondes

On utilise cette combinaison pour faire rôtir rapidement en vue d'obtenir une croûte, etc. L'appareil travaille en variant entre les deux modes gril et micro-ondes (45% gril + 55% micro-ondes). Ne pas utiliser de vaisselle en métal.

1. Placez l'aliment dans l'appareil et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche combinée (6) jusqu'à ce que le symbole (C-3) souhaité apparaisse sur l'écran.
3. Tournez la minuterie (11) **vers la droite** jusqu'à ce qu'apparaisse la durée de cuisson souhaitée. Vous pouvez régler entre 10 secondes et 60 minutes maximum.
4. Pressez sur la touche Start (10) et le programme se met en marche.

Stop/Reset

- Pour interrompre un programme en cours, soit appuyez une fois sur la touche Pause/Reset (9), soit ouvrez et refermez la porte.
- Le programme redémarre dès que l'on appuie sur la touche Start (10).
- Pour mettre un terme à un programme en cours, appuyez deux fois sur la touche Pause/Reset (9)!
- Si vous avez commis une erreur durant la programmation, vous pouvez tout remettre à zéro en appuyant une fois sur la touche Pause/Reset (6).

Heure

Il est possible de régler l'écran numérique sur l'heure actuelle.

1. Appuyez sur la touche Heure (8). Les chiffres des heures se mettent à clignoter.

2. Tournez la minuterie (11) jusqu'à ce que les chiffres d'heure souhaités apparaissent.
3. Appuyez sur la touche Heure (8) pour confirmer. Les chiffres des minutes se mettent à clignoter.
4. Tournez la minuterie (11) jusqu'à ce que les chiffres de minute souhaités apparaissent.
5. Appuyez sur la touche Heure (8) pour confirmer.

Si l'appareil a été débranché, il faut reprogrammer l'heure.

Timer

Programmation

La fonction Timer vous permet de programmer l'appareil de telle manière qu'il se mette en marche automatiquement à une heure déterminée et fasse démarrer le processus de cuisson souhaité. N'oubliez pas que l'heure doit déjà être programmée pour ce processus.

Exemple: vous souhaitez faire chauffer à 17 h 00 un mets pendant 2 minutes à une puissance de micro-ondes de 50%. Procédez comme suit:

1. Placez le produit à cuire dans l'appareil et fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche Timer (8). Les chiffres des heures se mettent à clignoter.
3. Tournez la minuterie (11) jusqu'à ce que les chiffres d'heure souhaités apparaissent.
4. Appuyez sur la touche Timer (8) pour confirmer. Les chiffres des minutes se mettent à clignoter.
5. Tournez la minuterie (11) jusqu'à ce que les chiffres de minute souhaités apparaissent.
6. Appuyez maintenant sur la touche Micro-ondes (4) et maintenez la pression jusqu'à ce qu'apparaisse P-50.
7. Tournez la minuterie (11) jusqu'à ce qu'apparaissent 2 minutes.
8. Appuyez sur la touche Start (10). L'appareil est maintenant programmé et va se mettre en marche à l'heure souhaitée.

Il est possible d'interrompre à tout moment la programmation en appuyant une fois sur la touche Pause/Reset (9).

Fonction Timer normale

La fonction Timer peut aussi être utilisée comme Timer. Procédez comme ci-dessus, mais sans exécuter les points 6 et 7. Après l'heure programmée, 10 bips retentissent.

Sécurité enfants

Presser ensemble les touches «Auto Menu» (7) et «Combi» (6) durant environ 2 secondes jusqu'à l'émission d'un signal sonore. L'écran affiche que la sécurité est en marche.

Pour déclencher la sécurité, presser à nouveau les deux touches ensemble (env. 2 secondes) jusqu'à une nouvelle émission du signal sonore.

Nettoyage

Débranchez l'appareil du secteur.

Nettoyez l'espace de cuisson après utilisation au moyen d'un chiffon un peu humide.

Nettoyez l'accessoire comme d'habitude dans un bain de rinçage.

Le cadre de porte / joint de porte ainsi que les pièces voisines doivent être nettoyés soigneusement au moyen d'un chiffon humide en cas de salissure.

Cet appareil est conforme aux directives CE en vigueur et a été construit selon les dernières prescriptions techniques relatives à la sécurité.

Sous réserve de modifications techniques.

Defaillances/remèdes

S'il se produit une défaillance technique à laquelle le tableau ci-dessous ne vous permet pas de remédier, adressez-vous au technicien.

L'appareil ne se met pas en marche	l'appareil est-il branché à une prise? la porte est-elle correctement fermée? avez-vous introduit le temps de cuisson ?
Production d'étincelles	utilisez-vous une vaisselle appropriée? avez-vous mis des aliments dans le four?
Cuisson irrégulière	utilisez-vous une vaisselle appropriée? utilisez-vous le plateau fournant livré avec le four? remuez ou fournez les aliments! les aliments étaient-ils entièrement décongelés?
Les aliments sont trop cuits	avez-vous correctement utilisé les boutons de commande?
Les aliments ne sont pas assez cuits	utilisez-vous une vaisselle appropriée? les aliments étaient-ils entièrement décongelés? avez-vous correctement utilisé les boutons de commande? toutes les fentes d'aération sont-elles libres?
Décongélation irrégulière	utilisez-vous une vaisselle appropriée? utilisez-vous le plateau fournant livré avec le four? remuez ou fournez les aliments! avez-vous correctement utilisé les boutons de commande? toutes les fentes d'aération sont-elles libres? qu'à ce que les aliments soient refroidis.

Elimination

Rendez inutilisable tout appareil hors d'usage. Retirez la fiche de la prise et sectionnez le cordon d'alimentation. Nous vous conseillons de déposer tout appareil hors d'usage à votre centre de collecte communal.

Consigli generali di sicurezza

Prima di mettere in funzione l'apparecchio vi preghiamo di leggere con attenzione queste istruzioni d'uso

- Custodite con cura queste istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino di cassa e, se possibile, lo scatolone e gli imballi per gli accessori!
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato e non all'uso per scopi commerciali.
- Se non usate l'apparecchio o se l'apparecchio è guasto, estraete sempre la spina dalla presa di corrente ed accantonate gli accessori puliti.
- Prima di estrarre la spina, spegnete l'apparecchio. Non estraete la spina tirandola per il cavo.
- Le persone, compresi i bambini, che per le loro possibilità fisiche, sensoriali o mentali o per la loro mancanza di esperienza o ignoranza, non sono in grado di usare l'apparecchio con sicurezza, non devono usarlo senza la supervisione o le istruzioni di una persona responsabile.
- Controllate regolarmente l'apparecchio ed il cavo rispettivo, assicurandovi che non abbiano subito alcun danno. Quando un apparecchio ha un danno qualsiasi, esso non può essere messo in funzione.
- Non riparate da soli l'apparecchio, ma rivolgetevi ad una persona specializzata ed autorizzata.
- Per evitare pericoli, un cavo di collegamento difettoso va unicamente sostituito con un altro cavo avente funzione uguale ed idonea, ad opera del costruttore, del nostro servizio clienti o di una persona con qualifica analoga.
- Tenete lontano l'apparecchio ed il cavo da fonti di calore, dai raggi diretti del sole, dall'umidità, da spigoli taglienti o simili.

- Non usate l'apparecchio senza tenerlo sotto controllo. Spegnetelo sempre se non lo usate, anche se si trattasse di una breve pausa.
- Usate unicamente accessori originali.
- Non usate l'apparecchio all'aperto.
- L'apparecchio non va per alcun motivo immerso in acqua o altri liquidi, oppure venire in contatto con questi. Non usate l'apparecchio se avete le mani umide o bagnate.
- Se l'apparecchio fosse umido o bagnato, togliete immediatamente la spina dalla presa. Non toccate le parti bagnate!
- Usate l'apparecchio unicamente per lo scopo per il quale è stato costruito.

Consigli di sicurezza particolari per questo apparecchio.

ATTENZIONE: RITARDO D'EBOLLIZIONE: Durante la cottura ed in particolare riscaldando liquidi (acqua, minestre, ecc.) può succedere che la temperatura d'ebollizione sia stata raggiunta, senza che le tipiche bolle d'aria si siano ancora formate. Il liquido non si riscalda uniformemente e questo ritardo del fenomeno d'ebollizione può causare, se si estrae il liquido dall'apparecchio muovendolo un poco, un'ebollizione improvvisa con trabocco del liquido: **Pericolo di ustioni!**

Mettere nel contenitore del liquido una bacchetta di vetro o di materiale analogo, non metallico.

Tenete presente quanto segue:

- 1. Non surriscaldate gli alimenti.**
 - 2. Agitate il liquido prima di metterlo nel forno. A metà tempo di cottura dovrete rimescolare ancora.**
 - 3. Dopo avere completato il riscaldamento, dovrete lasciare l'alimento nel forno ancora per un breve tempo e successivamente agitarlo o mescolarlo con attenzione ancora una volta. Per non scottarvi prima di berlo, controllate la temperatura (questo vale particolarmente per gli alimenti per neonati).**
- Non riscaldate alimenti chiusi quali uova, insaccati, vetri contenenti conserve ecc. Esiste un reale pericolo d'esplosione!
 - Usando le microonde, non utilizzate mai stoviglie metalliche o con parti metalliche (bordi dorati o clips). Queste possono danneggiare l'apparecchio.
 - Usate il forno a microonde con il piatto girevole di vetro e l'anello rotante.
 - Non fate funzionare l'apparecchio vuoto, ossia senza alimenti.

- In caso di danni al telaio dello sportello o alle sue guarnizioni e parti adiacenti, l'apparecchio non può essere usato senza essere stato riparato da un tecnico del servizio clienti.
- I lavori prestati dal servizio clienti vanno effettuati unicamente da un tecnico addestrato dalla casa.
- Se si sviluppasse del fumo, tenete lo sportello dell'apparecchio chiuso e spegnetelo o separatelo dall'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio va ben sorvegliato quando si riscaldano o si cuociono alimenti contenuti in contenitori a perdere di carta, plastica, o altri materiali combustibili.
- Prima della consumazione, gli alimenti per neonati contenuti in bottiglie o bicchieri vanno mescolati o agitati. Prima del loro consumo occorre controllarne la temperatura per evitare il pericolo di scottature.
- Attorno all'apparecchio deve sempre esistere uno spazio libero di 10 cm.

Consigli per l'uso con grill, ventilazione e combinato

- Dato che per il funzionamento con il grill, la ventilazione e quello combinato si usa calore di irradiazione combinato, vi preghiamo di utilizzare unicamente delle stoviglie resistenti al calore.
- Per il solo funzionamento con il grill e la ventilazione potete anche usare stoviglie metalliche ed in alluminio, ma non per il funzionamento combinato, auto o a microonde.
- Non mettetele sulla parte alta del corpo del forno. Questa si riscalda. Lasciate sempre libere le feritoie per la ventilazione.
- In caso di esercizio con il grill, mettete il supporto del grill sul piatto rotante e mettete la pietanza sul supporto. Così la pietanza si troverà vicina al grill.

Messa in funzione

- Togliete tutti gli accessori che si trovano all'interno del forno, togliete l'imballaggio e piazzate l'anello rotante nel centro. Posizionate il piatto in vetro sull'asse di rotazione in modo che esso s'incastri nelle sedi apposite e si trovi in posizione orizzontale.
- Controllate l'apparecchio per accertarvi che non abbia subito danni visibili, specialmente in corrispondenza dello sportello. L'apparecchio non va assolutamente usato in caso rilevaste danni di qualsiasi tipo.
- Per evitare disturbi ed interferenze durante il funzionamento, non mettete il forno nelle vicinanze d'altri apparecchi elettronici.
- Togliete eventualmente i fogli protettivi che aderiscono al corpo del forno. Innestate la spina in una presa di corrente a 230 V, 50 Hz correttamente montata e provvista di contatto di terra.

Utilizzo dell'apparecchio

Informazioni utili per il funzionamento

Il vostro apparecchio lavora con irradiazioni di microonde che scaldano molto rapidamente le particelle d'acqua contenute negli alimenti. Non si tratta di un'irradiazione termica e quindi la pietanza praticamente non imbrunisce.

L'apparecchio non è pertanto adatto ad asciugare.

Riscaldate solo alimenti con questo apparecchio.

L'apparecchio non è adatto a cuocere in presenza di grassi fluidi.

Non riscaldate quantità troppo grandi in una sola volta. In questo caso l'apparecchio perde la sua efficienza.

Le microonde liberano immediatamente tutta l'energia. Un preriscaldamento risulta pertanto inutile per il funzionamento a microonde.

Il forno a microonde non sostituisce il vostro vecchio forno. Esso serve principalmente a:

- Scongela alimenti congelati e surgelati.
- Riscaldare rapidamente pietanze e bevande.
- Cuocere pietanze in certe condizioni.

Utilizzate unicamente stoviglie adatte come:

- Vetro, porcellana, ceramica, materie plastiche resistenti al calore o stoviglie fatte appositamente per i forni a microonde.
- Non utilizzate mai stoviglie metalliche.

Per le ricette e la relativa durata di cottura al microonde, servitevi di un libro di ricette specifico per forni a microonde, normalmente disponibile in libreria.

Regolazione automatica del tempo

1. Aprite lo sportello e ponete l'alimento da cuocere, ad es. una tazza di latte, nel centro del piatto di vetro. Chiudete bene lo sportello (per motivi di sicurezza, l'apparecchio funziona solo quando lo sportello è chiuso).
2. Non appena premete sul pulsante "Start" (10) l'apparecchio si accende riscaldando la pietanza automaticamente per 1 minuto al 100% della potenza.
3. Se il tempo di cottura è trascorso, si sentono 5 segnali acustici. Potete ora aprire lo sportello ed estrarre la tazza (riscaldando dei liquidi vi preghiamo di prestare attenzione al nostro capitolo. Attenzione ritardo d'ebollizione).

Regolazione manuale del tempo

Il tempo può anche essere regolato con il timer, con una precisione di 10 secondi. Questo funziona unicamente se viene dapprima inserita la potenza del microonde:

1. Riponete la pietanza nel forno a microonde e chiudete lo sportello.
2. Premete il tasto microonde (4) finché non viene visualizzata la potenza desiderata (purché essa debba essere inferiore a 100%). Vale quanto segue:

Premendo il tasto micro. (4)	Indicazione display	Significato	Applicazione / Uso
1 volta	P100	Potenza microonde 100% / 900W	Riscaldamento rapido
2 volte	P 70	Potenza microonde 70% / 675W	Cottura, ad esempio carne
3 volte	P 50	Potenza microonde 50% / 450W	Ulteriore cottura
4 volte	P 30	Potenza microonde 30% / 270W	Scongellamento di cibi surgelati
5 volte	P 10	Potenza microonde 10% / 90W	Per fondere formaggi ecc.

3. Ruotate il comando Tempo (11) **verso destra** finché compare il tempo di cottura desiderato. Potete impostare da 10 secondi fino al massimo 60 minuti.

4. Dopo avere assegnato il tempo di cottura desiderato, potete premere il pulsante "Start" (10).

Attenzione: se avete sbagliato la regolazione o se volete interrompere il programma corrente, premete il tasto "Pausa/Reset" (9) (la potenza viene impostata automaticamente di nuovo al 100%).

Applicazione

Bibite / Alimenti	Quantità ca.	Tempo	Potenza
Bibite da riscaldare	150 ml	1 – 2 Min.	100% / 900W
Minestre + Salse	200 – 300 ml	3 – 4 Min.	100% / 900W
Piatti pronti da riscaldare	1 piatto	2 – 3 Min.	70% / 675W
Pietanze gratinate	1 porzione	5 – 8 Min.	30% / 270W
Torte o Pizze	1 pezzo	1 – 2 Min.	100% / 900W
Scongellamento carne	min. per 450gr	6 – 11 Min.	30% / 270W
Scongellamento pesce	min. per 450gr	3 – 5 Min.	30% / 270W
Scongellamento pane	grande / piccolo	5 – 7 / 6 – 8 Min.	30% / 270W
Scongellamento panini	1 pezzo	10 – 20 <u>Sec.</u>	30% / 270W
Scongell. pasta fresca	min. per 225gr	1 Min.	30% / 270W
Cuocere verdure	200 – 300 gr	7 – 8 Min.	100% / 900W

Attenzione: i dati forniti sono soltanto indicativi. Il tempo e la potenza possono essere modificati in base alle esigenze individuali.

Scongellare

Questo apparecchio dispone di un programma di scongelamento automatico. Dovete solo immettere il peso della pietanza.

1. Pesate innanzitutto la pietanza surgelata, mettetela nel microonde e chiudete lo sportello.
2. Ruotate il comando Scongellamento (11) **verso sinistra** finché non viene visualizzato il peso desiderato (da 100gr a 2000gr)

3. Premete il tasto Start (10). Il microonde imposterà automaticamente il tempo necessario.

Grill

La potenza del grill può essere impostata su due livelli: G-1 = 85% della potenza (ca. 160°C) e G-2 = 50% della potenza (ca. 140°C).

1. Inserite la pietanza da grigliare o gratinare nel microonde sulla griglia in metallo e chiudete lo sportello.
2. Premete il tasto grill (3) fino alla visualizzazione del simbolo desiderato sul display.
3. Impostate con il comando Tempo (11), il tempo di cottura desiderato (ruotando verso destra). Potete impostare un massimo di 60 minuti.
4. Premete il tasto Start (10).
5. Trascorsa la metà del tempo impostato per il grill, il programma si interrompe e vengono emessi 2 segnali acustici.
6. Aprite la porta e girate il cibo da grigliare dall'altra parte.
7. Chiudete la porta e premete il tasto Start (10) per far ripartire il programma.

Ventilazione

- Questo apparecchio può essere utilizzato anche come un normale forno ventilato. Tuttavia, non può sostituire il vostro forno normale. Le pietanze più grandi dovranno continuare a essere preparate nel forno normale.
 - La modalità di ventilazione di questo forno è adatta soprattutto alla preparazione di panini o piccoli prodotti pronti, come pizette, cornetti al prosciutto ecc.
 - È possibile impostare cinque temperature: 230°C, 220°C, 200°C, 180°C e 160°C.
1. Premete il tasto Ventilazione (2) tante volte, finché non compare la temperatura desiderata.
 2. Per preriscaldare il forno premere subito il tasto Start (10). Al raggiungimento della temperatura, il forno smette di riscaldare.
 3. Mettete le pietanze sulla griglia in metallo, chiudete lo sportello e inserite nuovamente la temperatura desiderata (premendo il tasto Ventilazione (2)).
 4. Impostate ora il tempo di cottura ruotando il comando Tempo (11) **verso destra**.
 5. Premete il tasto Start (10). Il riscaldamento riprende.

Auto-Menu

- Con questo tasto dei programmi (7) avete la possibilità di impostare diversi menu pre-programmati.
- Le fasi del programma sono programmate in base al prodotto e al peso.
- Nella seguente tabella trovate le indicazioni sul peso che può essere utilizzato per ciascun tipo di prodotto:

	A-1 Riscaldare	A-2 Patate	A-3 Carne	A-4 Pizza	A-5 Pesce	A-6 Pollame
Peso in grammi	100	200	100	100	100	200
	150	300	200	200	200	400
	200	400	300	250	300	600
	250	500	400	300	400	800
	300	600	500	350	500	1000
	350	700	600	400	600	1200
	400	900	700	450	700	1400
	450	1100	800	500	800	1600
	500	1300	1300	550	900	1800
	600	1500	1500	600	1000	2000

1. Premete il tasto Programmi automatici (7) finché non compare il programma desiderato, da A-1 ad A-6.
2. Ruotate il comando Tempo (11) verso destra finché sul display non compare l'indicazione del peso desiderata.
3. Aprite la porta, mettete le pietanze sul piatto girevole e chiudete di nuovo la porta. Premete il tasto Start (10).
4. Il programma parte automaticamente. Cinque segnali acustici indicano la fine del programma.

Attenzione: se avete sbagliato la regolazione o se volete interrompere il programma corrente, premete il tasto "Pausa/Reset" (9).

Funzione Memory

Questa funzione vi consente di memorizzare un'impostazione che utilizzate piuttosto frequentemente.

1. Premete il tasto Memoria (5). Un "1" lampeggia sul display.
2. Impostate la regolazione desiderata che volete memorizzare. Procedete come descritto nei paragrafi corrispondenti di queste istruzioni. Se ad esempio volete impostare una potenza del microonde del 70% e un tempo di 1:30:
 - Premete il tasto Microonde (4) finché non compare P 70.
 - Ruotate il comando Tempo (11) verso destra finché compare 1:30.
3. Premete il tasto Memoria (5) e le impostazioni sono salvate.
4. Ora sul display compare "memory" scritto in piccolo, sopra l'indicazione del tempo.
5. Mettete le pietanze nel microonde.
6. Premete il tasto Memoria (5) e poi il tasto Start (10).
7. L'impostazione memorizzata parte automaticamente.
 - Per modificare delle impostazioni salvate, procedete come indicato qui sopra.
 - In caso di un'interruzione dell'alimentazione elettrica, l'impostazione salvata viene cancellata.

Combinazioni

C - 1 : ventilazione e microonde

Questa combinazione serve per arrostitire, cuocere ecc. L'apparecchio passa dal funzionamento a microonde alla ventilazione e viceversa (ventilazione 230°C + microonde 40%). Non utilizzate stoviglie metalliche.

1. Mettete le pietanze in forno e chiudete lo sportello.
2. Premete il tasto Programmi combinati (6) finché sul display compare il simbolo desiderato (C-1).
3. Ruotate il comando Tempo (11) **verso destra** finché compare il tempo di cottura desiderato. Potete impostare da 10 secondi fino al massimo 60 minuti.
4. Premete il tasto Start (10) per avviare il programma.

C - 2 : grill e ventilazione

Questa combinazione serve per gratinare, cuocere ecc. È particolarmente adatta per cuocere panini, tortini al formaggio, cornetti al prosciutto ecc. (osservate i tempi di cottura indicati sulle confezioni).

L'apparecchio passa dal funzionamento con grill alla ventilazione e viceversa (ventilazione 230°C + grill 50%).

Per questo programma è consigliabile preriscaldare il forno, inserendo un tempo supplementare (punto 2) di circa ¼ d'ora.

1. Premete il tasto Programmi combinati (6) finché sul display compare il simbolo desiderato (C-2).
2. Ruotate il comando Tempo (11) verso destra finché compare il tempo di cottura desiderato (incl. tempo di preriscaldamento). È possibile inserire fino a 60 minuti al massimo.
3. Premete il tasto Start (10).
4. Al termine del tempo di preriscaldamento è possibile interrompere il programma aprendo lo sportello.
5. Mettete le pietanze sulla griglia in metallo, chiudete lo sportello e premete nuovamente il tasto Start (10). Il programma riprende.

C - 3 : grill e microonde

Questa combinazione serve per gratinare e cuocere rapidamente ecc. L'apparecchio passa dal funzionamento con grill al microonde e viceversa (grill 45% + microonde 55%). Non utilizzate stoviglie metalliche.

1. Mettete le pietanze in forno e chiudete lo sportello.
2. Premete il tasto Programmi combinati (6) finché sul display compare il simbolo desiderato (C-3).
3. Ruotate il comando Tempo (11) **verso destra** finché compare il tempo di cottura desiderato. Potete impostare da 10 secondi fino al massimo 60 minuti.
4. Premete il tasto Start (10) per avviare il programma.

Stop/Reset

- Per interrompere il programma corrente, premere una volta il tasto Pausa/Reset (9) oppure aprite e chiudete la porta.

- Il programma riparte premendo nuovamente il tasto Start (10).
- Per chiudere il programma corrente, premere due volte il tasto Pausa/Reset (9)!
- Se durante la programmazione avete fatto un errore, potete ripartire da capo premendo una volta il tasto Pausa/Reset (9).

Orario

Sul display digitale è possibile impostare l'ora attuale.

1. Premete il tasto Ora (8). La cifra dell'ora lampeggia.
2. Ruotate il comando Tempo (11) finché compare l'ora desiderata.
3. Premete il tasto Ora (8) per confermare. Le cifre dei minuti lampeggiano.
4. Ruotate il comando Tempo (11) finché compaiono i minuti desiderati.
5. Premete il tasto Ora (8) per confermare.

Se l'apparecchio viene scollegato dall'alimentazione elettrica, è necessario riprogrammare nuovamente l'orario.

Timer

Pre-programmazione

Con la funzione Timer potete programmare l'apparecchio in modo che si avvii automaticamente a un orario prestabilito, eseguendo il programma di cottura desiderato. Fate attenzione che per questa procedura è necessario che l'orologio sia già stato impostato.

Esempio: volete riscaldare una pietanza alle ore 17:00 al 50% di potenza del microonde, per 2 minuti. Procedete come segue:

1. Mettete la pietanza cotta nell'apparecchio e chiudete la porta
2. Premete il tasto Timer (8). La cifra dell'ora lampeggia.
3. Ruotate il comando Tempo (11) finché compare l'ora desiderata.
4. Premete il tasto Timer (8) per confermare. Le cifre dei minuti lampeggiano.
5. Ruotate il comando Tempo (11) finché compaiono i minuti desiderati.
6. Premete ora il tasto Microonde (4) finché compare P-50.
7. Ruotate il comando Tempo (11) verso destra finché compare 2 minuti.
8. Premete il tasto Start (10). L'apparecchio è ora programmato e si avvierà all'orario prestabilito.

La programmazione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo una volta il tasto Pausa/Reset (9).

Funzione Timer normale

La funzione Timer può essere utilizzata anche semplicemente come timer. Procedete come indicato qui sopra, ma tralasciate i punti 6 e 7. Una volta programmato il tempo, vengono emessi 10 segnali acustici.

Sicurezza bambini

Premete contemporaneamente i tasti "Auto Menu" (7) e "Combi" (6) per 2 secondi circa fino ad udire un segnale acustico. Sul display apparirà il simbolo del blocco di sicurezza.

Per disattivare il blocco premete nuovamente questi due tasti contemporaneamente (circa 2 sec.) fino ad udire il segnale acustico.

Pulizia

Staccare l'apparecchio dalla rete.

Dopo l'uso, pulite il vano cottura con un panno leggermente umido.

Pulite gli accessori come d'abitudine nel lavandino.

Il telaio e la guarnizione della porta e le parti adiacenti, quando sono sporchi, devono essere puliti accuratamente con un panno umido.

Questo apparecchio corrisponde alle direttive CE in materia e viene realizzato secondo le ultime normative sulla sicurezza.

Cambiamenti tecnici riservati.

Disturbi/soluzioni

Se non fosse possibile eliminare il disturbo con l'aiuto di questa tabella, rivolgersi al più vicino Centro di servizio.

Il forno non funziona	Il forno è collegato alla rete? lo sportello è chiuso in modo corretto? Il tempo di cottura è stato selezionato?
Si formano scintille	Le stoviglie usate sono appropriate? Il forno è vuoto?
I cibi non sono cotti uniformemente	Le stoviglie usate sono appropriate? Il piatto rotante è in posizione? Mescolare o girare il cibo! La pietanza era interamente scongelata?
I cibi sono stracotti	Le funzioni sono state impostate in modo corretto?
I cibi non sono cotti abbastanza	Le stoviglie usate sono appropriate? La pietanza era interamente scongelata? Le funzioni sono state impostate in modo corretto? Le aperture di ventilazione sono ostruite?
Lo scongelamento non è uniforme	Le stoviglie usate sono appropriate? Il piatto rotante è in posizione? Mescolare o girare il cibo! Le funzioni sono state impostate in modo corretto? Le aperture di ventilazione sono ostruite? Aprire lo sportello e lasciare raffreddare per 10 - 15 minuti.

Smaltimento:

Rendere inutilizzabili gli apparecchi non più in uso. Staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo elettrico.

Consegnare gli apparecchi fuori uso a un centro di raccolta idoneo.

2 Jahre Garantie / 2 années de garantie / 2 anni di garanzia

Garantieverpflichtung

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte.

Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl.

Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz).

Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten).

Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

Obligation de garantie

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée.

Nous éliminons toutes les défectuosités du à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix.

La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles).

Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous).

Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

Impegno di garanzia

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia.

Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione.

Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale).

Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso).

L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

Servicestation:	Rotel AG
Service après-vente:	Parkstrasse 43
Servizio Assistenza :	5012 Schönenwerd /
	Tel: 062 787 77 00 / e-mail: office@rotel.ch