

**INSTRUCTION MANUAL** EN  
Microwave

**GEBRAUCHSANWEISUNG** DE  
Mikrowelle

**MANUEL D'UTILISATION** FR  
Micro-ondes



## EN

---

Dear Customer,

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

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

**KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.**

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

The user manual is also available for download at [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

## DE

---

Sehr geehrter Kunde,

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

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

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

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

Die Gebrauchsanweisung ist auch auf unserer Homepage verfügbar [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

## FR

---

Cher client,

Merci d'avoir choisi ce produit **SMEG**.

Veillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d'obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

**CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**

**Gardez toujours le manuel d'utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu'un, n'oubliez pas de donner aussi le manuel!**

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

---

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Hinweise</b> .....	<b>25</b>
1.1. Sicherheitsinformationen .....	25
1.2. Entsorgung .....	30
1.3. Dieses Bedienungshandbuch .....	30
1.4. Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss .....	30
<b>2. Beschreibung</b> .....	<b>31</b>
2.1. Allgemeine Beschreibung .....	31
2.2. Bedienblende .....	32
<b>3. Gebrauch</b> .....	<b>33</b>
3.1. Die Vorteile der Mikrowelle .....	33
3.2. Hinweise .....	34
3.3. Welches Geschirr kann verwendet werden? .....	34
3.4. Erster Gebrauch .....	36
3.5. Gebrauch des Ofens .....	36
3.6. Garfunktionen .....	36
3.7. Während des Betriebs .....	37
3.8. Empfohlene Gartabellen .....	38
<b>4. Reinigung und Wartung</b> .....	<b>42</b>
4.1. Hinweise .....	42
4.2. Reinigung der Oberflächen .....	42
4.3. Tägliche Reinigung .....	42
4.4. Flecken oder Speiserückstände .....	42
4.5. Gerät reinigen .....	42
4.6. Stirnseite .....	43
4.7. Wartung und Instandhaltung .....	43
4.8. Lampenwechsel .....	43
4.9. Maßnahmen bei Geräteausfall .....	43
<b>5. Installation</b> .....	<b>45</b>
5.1. Vor der Installation .....	45
5.2. Nach der Installation .....	45
<b>6. Installations-Images</b> .....	<b>68</b>



## 1.1. Sicherheitsinformationen

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

## **SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN**

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

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

## **ALLGEMEINE SICHERHEIT**

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z.B:
  - Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern
  - Bauernhöfe
  - Für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  - Pensionen und vergleichbaren Unterbringungsmöglichkeiten.
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum



## Hinweise

Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- **WARNUNG:** Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.
- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
  - die Tür nicht richtig schließt,
  - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
  - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
  - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
  - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.

Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, nachdem es von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.

- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o.Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Entflammungen oder Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits bestehende Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.



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



- **Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!**

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

**VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**

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

## INSTALLATION

- In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z.B. LS Schalter, FI-Schalter und



## Hinweise

Schütze. Diese Installation muss den geltenden Vorschriften entsprechen.

- Wenn die elektrische Verbindung über einen Netzstecker erhalten bleibt und dieser nach der Montage zugänglich ist, dann ist es nicht erforderlich, die genannte Vorrichtung bereitzustellen.
- Schutz gegen elektrischen Schlag muss durch den Einbau gewährleistet sein (Erdung).
- **Achtung:** Das Gerät muss unbedingt geerdet werden.

## REINIGUNG

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

## WARTUNG

- **WARNUNG:** Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät von der Stromversorgung.
- **WARNUNG:** Die Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, entfernt werden muss, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch autorisiertes Fachpersonal in Betrieb genommen werden.



- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Denn dazu sind Spezialwerkzeuge notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierten Technikern ausgeführt werden.

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

- Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein. Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden.  
**BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, um dessen Programmierung zu testen. Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle geeignetes Geschirr. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes nicht ab. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei brennbare Gegenstände im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn Sie das Gerät einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um im Ölbad zu frittieren, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Der Keramikbodenplatte und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.



## 1.2. Entsorgung

### Verpackungsentsorgung

Die Verkaufsverpackung trägt den Grünen Punkt. Zur Entsorgung aller Verpackungsmaterialien wie Pappe oder Folien dienen die entsprechenden regionalen Wertstoff- Sammelbehälter. Dadurch ist die Verwertung der Packstoffe sichergestellt.

### Entsorgung von Elektroaltgeräten

Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro - und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Deshalb Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

## 1.3. Dieses Bedienungshandbuch

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

- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

## 1.4. Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:



### Hinweise

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



### Beschreibung

Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile..



### Gebrauch

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



### Reinigung und Wartung

Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.



### Installation

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



Sicherheitshinweise



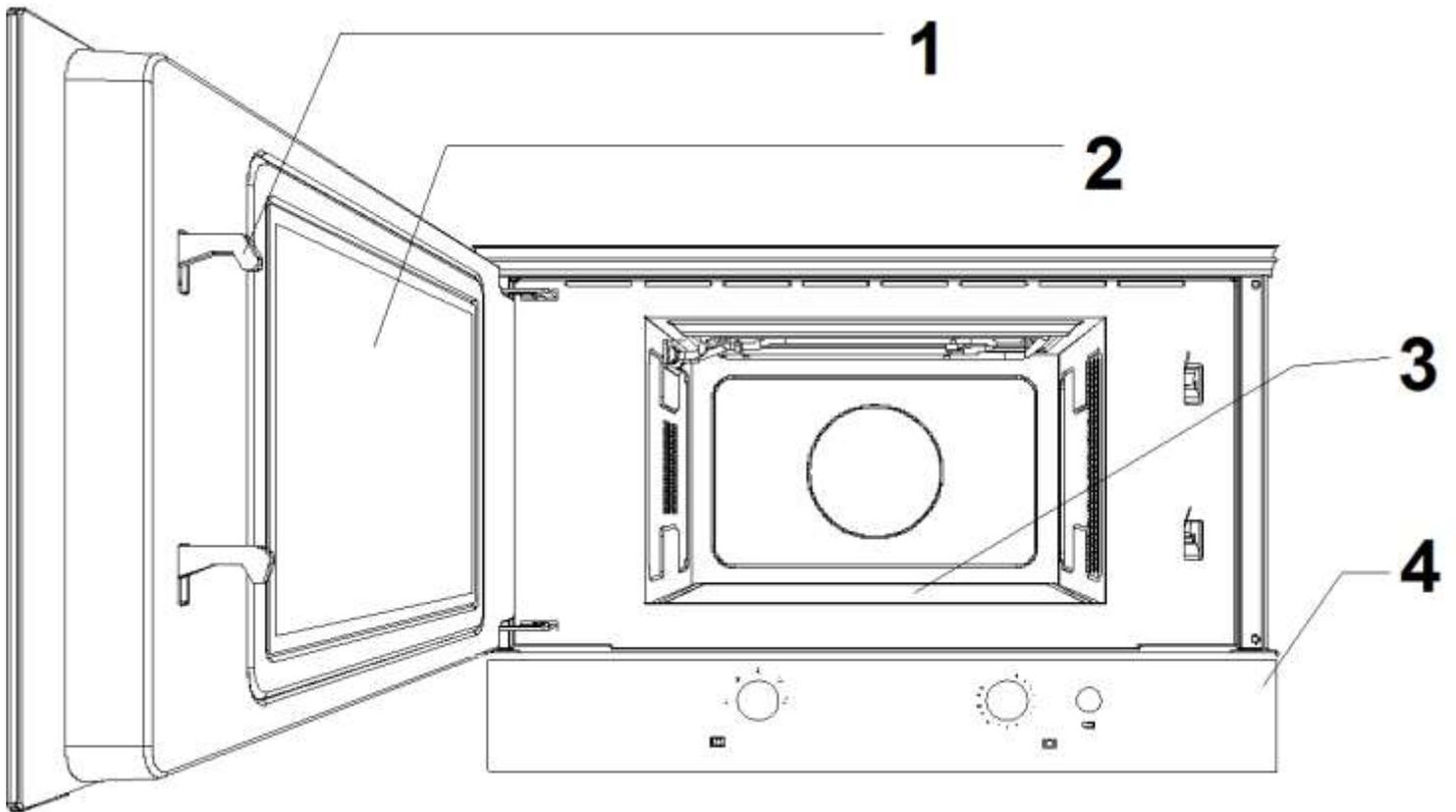
Information



Empfehlung



## 2.1. Allgemeine Beschreibung

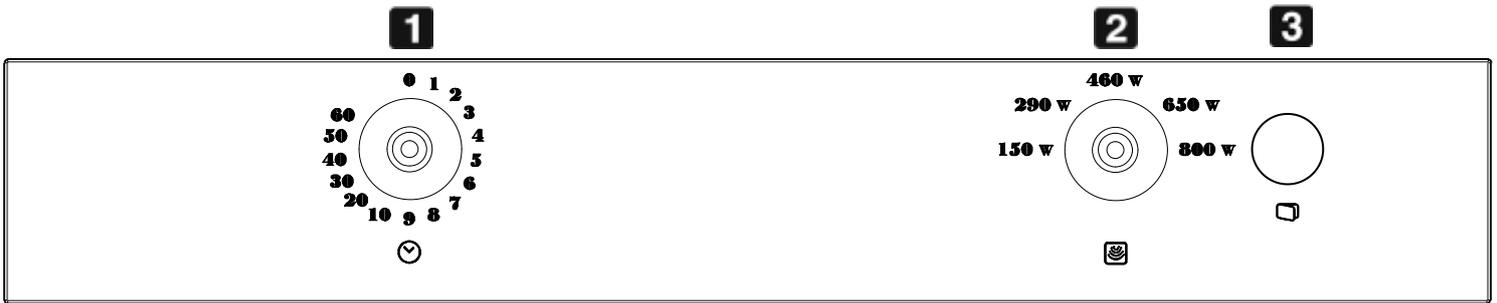


1. Sicherheitsverriegelungen
2. Türglass
3. Keramikbodenplatte
4. Bedienfeld

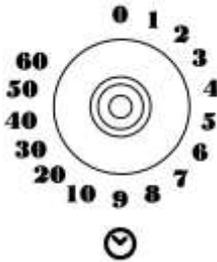


# Beschreibung

## 2.2. Bedienblende



### 1 Zeitregler

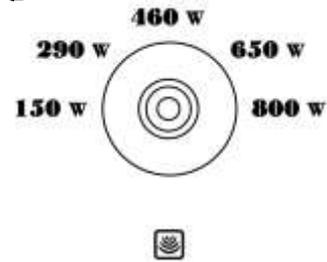


Mit diesem Drehknopf können:

- Wählen Sie die Garzeit

Anweisungen zur ordnungsgemäßen Verwendung folgen in den nächsten Kapiteln.

### 2 Leistungswahlschalter



Mit diesem Drehknopf können:

- Wählen Sie die Kochleistung

### 3 Türöffnungstaste

## 2.3. Leistungsstufenbeschreibung

Leistung	Lebensmittel
150W	Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen, Warm halten
290W	Garen bei niedriger Temperatur, Garen von Reis Schnelles Auftauen
460W	Schmelzen von Butter Erwärmen von Babynahrung
650W	Garen von Gemüse und anderen Lebensmitteln Schonendes Garen und Erhitzen, Erhitzen und Garen von geringen Mengen Erwärmen von empfindlichen Speisen
800W	Schnelles Garen und Erhitzen von Flüssigkeiten und anderen Lebensmitteln



## 3.1. Die Vorteile der Mikrowelle

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

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

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

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

### Funktionsweise des Mikrowellengerätes

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

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

### Warum die Lebensmittel warm werden.

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

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

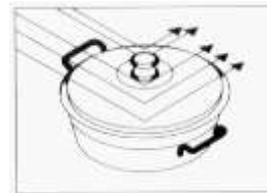
Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

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

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

**Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert,**

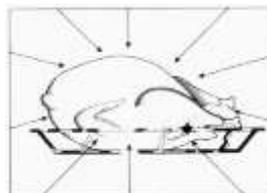
...



**... durchdringen Glas und Porzellan ...**



**... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.**





## Gebrauch

### 3.2. Hinweise



#### Hohe Temperatur im Inneren des Ofens bei der Verwendung

##### Brand- oder Explosionsgefahr

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

### 3.3. Welches Geschirr kann verwendet werden?

#### Mikrowellenbetrieb

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

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

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

#### Mikrowellengeschirrtest

Stellen Sie Ihr Geschirr leer ca. 20 Sek. in das Gerät bei höchster Einstellung. Bleibt das Geschirr kalt oder wird es nur handwarm, ist es geeignet. Wird es jedoch sehr heiß oder entstehen Funken, ist es nicht geeignet.

#### Aluminiumschalen/Alufolie

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

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

#### Deckel

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

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

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



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

## Geschirrtabelle

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

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

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



## 3.4. Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).

## 3.5. Gebrauch des Ofens

### Tür öffnen

Um die Tür zu öffnen drücken Sie kurz Türöffnungstaste.

## 3.6. Garfunktionen

### Mikrowelle

Die direkt in die Speisen eindringenden Mikrowellen ermöglichen, die Speisen in nur kurzer Zeit und mit einer beachtlichen Stromersparung zu garen.

Diese Geräte sind für fettfreies Garen, zum Auftauen und Erwärmen von Speisen geeignet und belassen das Aussehen und den Duft derselben unverändert.

1. Wählen Sie mit dem Leistungswahlschalter gemäß die gewünschte Leistungsstufe aus (siehe Tabelle „Beschreibung“).
2. Stellen Sie mit dem Zeitregler die gewünschte Garzeit ein. Für Garzeiten unter 2 Minuten stellen Sie zunächst eine höhere Garzeit ein und senken Sie diese anschließend auf die gewünschte Garzeit.
3. Schließen Sie die Tür. Die Mikrowelle wird automatisch gestartet.



Bei Öffnen der Tür, wird die Garfunktion unterbrochen.



## 3.7. Während des Betriebs...

### Kochvorgang unterbrechen

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- hört die Strahlung von Mikrowellen auf,
- stoppt die Zeitschaltuhr und zeigt die restliche Garzeit an

Falls Sie es wünschen, können Sie:

- die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
- die Prozessparameter ändern,
- den Kochvorgang beenden.

Schließen Sie die Tür um den Vorgang wieder aufzunehmen.

### Modifizieren von Parametern

Die Betriebsparameter (Zeit, Leistung, etc.) lassen sich dann modifizieren. Es ist wie Folgt vorzugehen:

- Die Einstellungen mit den Zeitregler die gewünschte Zeit Einstellen.
- Leistungsstufe (mit den Leistungswahlschalter).

### Kochvorgang abbrechen

Falls Sie den Garvorgang beenden möchten, drehen Sie den Zeitregler auf NULL.



#### Warnung!

- **Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.**

### Ende des Kochvorgangs

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Signalton und der Zeitregler steht auf NULL.



#### Warnung!

- **Stellen Sie den Zeitregler nach jeder Verwendung des Mikrowellengeräts auf null. Andernfalls wird der Garvorgang nach dem Schließen der Tür fortgesetzt. Bei Betrieb im Leerzustand kann das Gerät beschädigt werden.**



## 3.8 Empfohlene Gartabellen

### Garen mit Mikrowellen



#### Achtung!

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

Beim Garen mit Mikrowellen sind folgende Empfehlungen zu befolgen:

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

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

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

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

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

#### Garen mit Mikrowellen...

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



## Garen von Gemüse

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

## Garen von Fisch

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

## Auftauen mit Mikrowellen

Allgemeine Anweisungen für das Auftauen:

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

4. Das Nahrungsmittel so gut wie möglich im Mikrowellenherd verteilen. Die dicksten Teile von Fischen oder Geflügelkeulen sollten nach außen zeigen. Die zartesten Teile können mit Aluminiumfolie geschützt werden. Wichtig: die Aluminiumfolie darf nicht in Kontakt mit den Wänden des Garraumes kommen, da es dadurch zu elektrischer Lichtbogenbildung kommen kann.
5. Dicke Teile des Nahrungsmittels sollten mehrmals gedreht werden.
6. Gefrorene Nahrungsmittel so gleichmäßig wie möglich verteilen, da schmale und dünne Abschnitte schneller auftauen als dickere und breitere.



## Gebrauch

7. Fettreiche Nahrungsmittel wie Butter, Frischkäse und Sahne sollten nie komplett aufgetaut werden. Werden sie bei Zimmertemperatur stehen gelassen, sind sie in wenigen Minuten verzehrfertig. Bei tiefgefrorener Sahne sollten, falls sich kleine Eispartikel darin finden, diese vor dem Servieren untergerührt werden.

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

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

10. Wenden Sie die Speisen in regelmäßigen Abständen.

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

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

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

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

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

Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fleisch am Stück, Kalb, Rind, Schwein	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	14-15 min	10-15 min	2 x wenden
	700 g	20-21 min	20-25 min	2 x wenden
	1000 g	29-30 min	25-30 min	3 x wenden
	1500 g	42-45 min	30-35 min	3 x wenden
Gulasch	500 g	12-14 min	10-15 min	2 x wenden
	1000 g	24-25 min	25-30 min	3 x wenden
Hackfleisch	100 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	8-10 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	2 x wenden
Bratwurst	125 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	250 g	8-9 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	15-16 min	10-15 min	1 x wenden
Geflügel, Geflügelteile	200 g	7-8 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	17-18 min	10-15 min	2 x wenden
Hähnchen, Poularde	1000 g	34-35 min	15-20 min	2 x wenden
	1200 g	39-40 min	15-20 min	2 x wenden
	1500 g	48-50 min	15-20 min	2 x wenden



Lebensmittel	Gewicht (g)	Auftauzeit (min.)	Ruhezeit (min.)	Bemerkung
Fisch	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Forelle	200 g	6-7 min	5-10 min	1 x wenden
Krabben	100 g	3-4 min	5-10 min	1 x wenden
	500 g	12-15 min	10-15 min	2 x wenden
Obst	200 g	4-5 min	5-8 min	1 x wenden
	300 g	8-9 min	10-15 min	2 x wenden
	500 g	12-14 min	15-20 min	3 x wenden
Brot	100 g	2-3 min	2-3 min	1 x wenden
	200 g	4-5 min	5-6 min	1 x wenden
	500 g	10-12 min	8-10 min	2 x wenden
	800 g	15-18 min	15-20 min	2 x wenden
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	1 x wenden, abgedeckt
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	1 x wenden, abgedeckt
Sahne	250 g	7-8 min	10-15 min	Deckel abziehen



## 4.1. Hinweise



### Hohe Temperatur im Inneren des Ofens nach der Verwendung

#### Verbrennungsgefahr

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



### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

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



### Unsachgemäße Verwendung Explosions- /Verbrennungsgefahr

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



Bevor sie das mikrowellengerät reinigen, VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DER STECKER AUS DER STECKDOSE HERAUSGEZOGEN IST.

## 4.2. Reinigung der Oberflächen

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

## 4.3. Tägliche Reinigung

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

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

## 4.4. Flecken oder Speiserückstände

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

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofaser Tuch trocknen.

## 4.5. Gerät reinigen

Die Reinigung ist üblicherweise die einzige erforderliche Wartungsmaßnahme.

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

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

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

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



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

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

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

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

## 4.6. Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

## 4.7. Wartung und Instandhaltung

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



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

## 4.8. Lampenwechsel

Bitte den Kundendienst kontaktieren um die Lampe zu wechseln. Dies ist notwendig weil der Ofen deinstalliert werden muss damit die Lampe ersetzt werden kann.

## 4.9. Maßnahmen bei Geräteausfall



### Achtung!

- Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

**Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:

- der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
- der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
- die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
- Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.

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

- Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
- Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
- Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.



## Reinigung und Wartung

**Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!**

Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.

**Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

**Ich höre Geräusche, wenn die Tür offen ist!** Dies ist kein Problem. Das Gebläse arbeitet auch, wenn die Tür geöffnet ist.

**Die Ofentür lässt sich nicht öffnen.** Stellen Sie sicher, dass der Stecker richtig eingesteckt und die

Stromversorgung des Ofens eingeschaltet ist. Die Ofentür öffnet sich nur, wenn der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist.



Bei allen anderen Störungen den Servicedienst verständigen.



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



## 5.1. Vor der Installation

**Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung**, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.



### Achtung!

- Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

**Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist.** Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

**BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT**, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

**Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt**, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.



### Achtung!

- **Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.**

## 5.2. Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Zur dauerhaften Installation der Mikrowelle sollte ein qualifizierter Techniker herangezogen werden. In diesem Fall sollte das Gerät an einen Schaltkreis mit allpoligem Sicherheitsschalter und mindestens 3 mm Abstand zwischen den Kontakten angeschlossen werden.



### Achtung!

- **DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.**

**Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung** für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

**Das Gerät funktioniert nur**, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

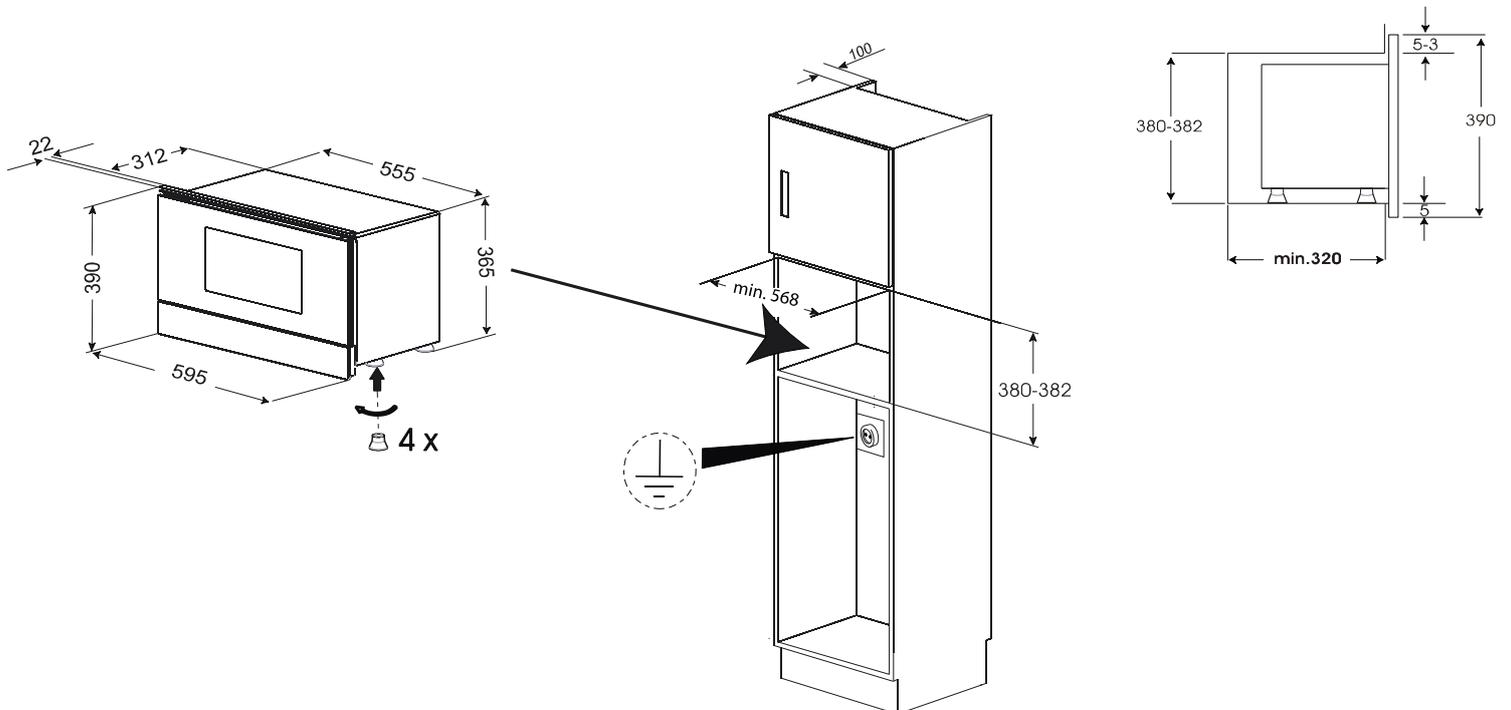
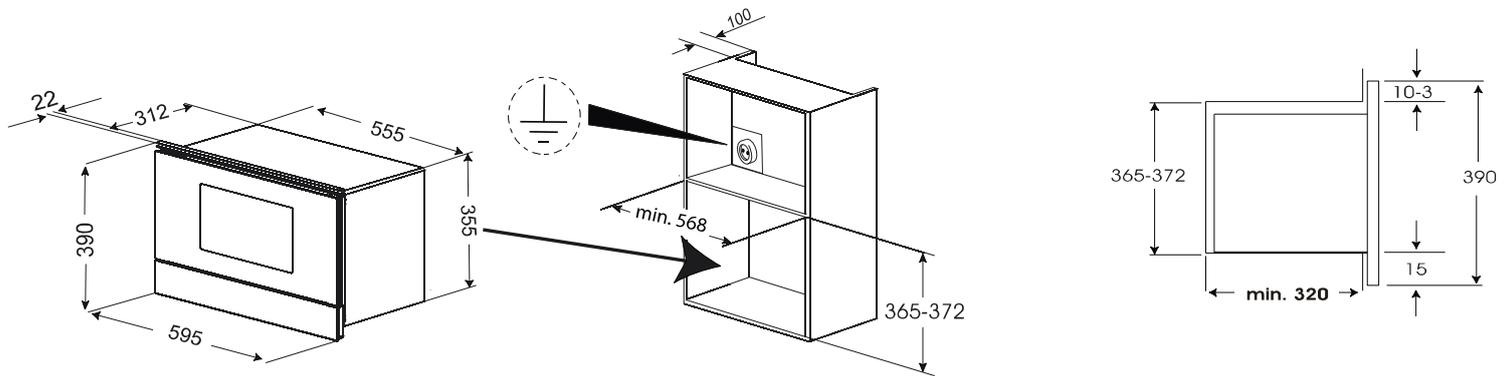


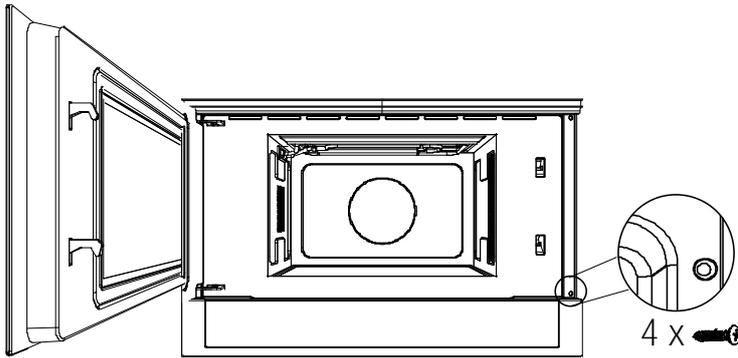
# Installation Images/ Installations-Images / Installation Images

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

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

**FR** Le micro-ondes est conçu pour une installation à plus de 850 mm au-dessus du sol. Le micro-ondes ne peut pas être installé sous un plan de travail ni sous un autre four afin d'éviter les projections de liquides.





## EN

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

## DE

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

## FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que la partie avant de celui-ci butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies. Introduisez-les dans les trous prévus à cet effet. Insert the screws through the front holes