



Ce four micro-ondes vous permettra de cuisiner avec plaisir. Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité. Ensuite, vous apprendrez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont construits de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre appareil garde longtemps l'aspect du neuf, nous vous offrons de nombreux conseils d'entretien et de nettoyage. Si un incident devait survenir, vous trouverez dans les dernières pages des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Vous avez des questions? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous y retrouverez très facilement. Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter beaucoup de plaisir à cuisiner avec votre nouveau four micro-ondes.

HF 26526 HF 26526 EU  
HF 26556 HF 26556 EU  
HF 26546 HF 26566



Gebrauchsanweisung  
Instruction manual  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso  
Gebruiksaanwijzing

## Table de matières

Protection de l'environnement .....	86
Remarques concernant la mise au rebut .....	86
<b>Avant le branchement du nouvel appareil .....</b>	<b>87</b>
<b>Installation et branchement .....</b>	<b>87</b>
<b>Remarques importantes .....</b>	<b>88</b>
Consignes de sécurité .....	88
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes .....	90
<b>Le bandeau de commande .....</b>	<b>92</b>
Sélecteurs escamotables .....	93
Les modes de cuisson .....	93
Les accessoires .....	94
<b>Avant la première utilisation .....</b>	<b>95</b>
Régler l'heure .....	95
Chauffer l'enceinte de cuisson .....	96
<b>Les micro-ondes .....</b>	<b>97</b>
Réglages .....	98
<b>Décongeler, réchauffer et cuire aux micro-ondes 100</b>	
Vaisselle .....	100
Remarques concernant les tableaux .....	101
Décongélation .....	101
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés .....	103
Réchauffer des mets .....	104
Cuire des mets .....	105
Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes .....	106

## Table de matières

<b>Grillades .....</b>	<b>107</b>
Réglages .....	108
Tableau de grillades .....	108
<b>Micro-ondes et grill combinés .....</b>	<b>110</b>
Réglages .....	110
Grill combiné aux micro-ondes .....	111
<b>Programmes automatiques .....</b>	<b>113</b>
Programmes de décongélation .....	113
Programmes de cuisson .....	114
Programmes de cuisson combinés .....	116
Réglages .....	117
<b>Memory .....</b>	<b>119</b>
Mémoriser les réglages .....	119
Démarrer Memory .....	121
Modifier la durée du signal .....	122
<b>Plats tests selon EN 60705 .....</b>	<b>123</b>
<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>124</b>
Extérieur de l'appareil .....	124
Enceinte de cuisson .....	124
Accessoires .....	125
Plateau tournant .....	125
<b>Incidents et dépannage .....</b>	<b>125</b>
<b>Service après-vente .....</b>	<b>127</b>
Caractéristiques techniques .....	127

# Protection de l'environnement

## Remarques concernant la mise au rebut

Pour vous parvenir, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante: «Attention: appareil défectueux».

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage ou rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou l'administration de votre municipalité.

# Avant le branchement du nouvel appareil

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

- Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.

# Installation et branchement

- Veuillez respecter les instructions de montage spéciales.
- L'appareil peut s'encaster dans un placard mural de 60 cm de large (placé à 85 cm minimum du sol).
- L'appareil est livré prêt à brancher. Vous n'avez plus qu'à le raccorder à une prise à contact de terre réglementairement installée. Le fusible/disjoncteur la protégeant doit supporter 16 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

- Seul un électricien agréé est habilité à changer la prise femelle de place ou à changer le cordon de branchement. Si une fois le four encastéré la prise femelle n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles présentant une ouverture d'au moins 3 mm entre contacts.
- N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

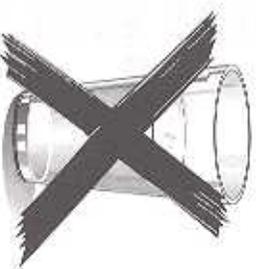
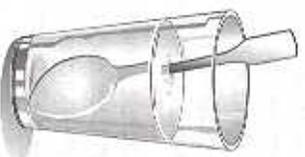
## Remarques importantes

### Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.
- Les enfants ne peuvent utiliser le micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher le micro-ondes correctement et comprendre les dangers sur lesquels la notice d'utilisation attire l'attention.
- N'utilisez jamais votre micro-ondes sans que le plateau tournant soit en place. Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant, mais toujours contenus dans un récipient.
- Si du liquide a débordé, veillez à ce qu'il ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil.
- Utilisez le micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur. Dans le cas contraire, l'appareil peut subir une surcharge. Un court test de vaisselle fait exception à cette règle (voir «Conseils pour vaisselle»).
- Les surfaces des appareils de cuisson et de chauffage deviennent chaudes lorsque ces appareils fonctionnent. Eloignez les enfants. Risque de brûlures!
- Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas être concés dans la porte de four. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, électrocution!
- Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four. Elles risqueraient de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes. Risque de brûlures!
- Si vous constatez la présence de fumée dans le four, n'ouvrez pas la porte. Débranchez le câble électrique.
- La porte de l'appareil doit fermer correctement. Le joint de la porte doit toujours être propre.
- Si la porte du four est endommagée, vous ne devez plus utiliser le four jusqu'à ce qu'elle ait été réparée par un technicien du SAV. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper par la porte mal fermée.
- Protégez le micro-ondes des fortes chaleurs et de l'humidité.
- N'ouvrez pas le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.
- Si l'appareil est défectueux, retirez sa fiche mâle de la prise de courant ou dévissez/coupez le fusible/le disjoncteur se trouvant dans le boîtier à fusibles. Appelez le service après-vente.
- L'ampoule d'éclairage doit uniquement être changée par le SAV.

## Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes

- Risque de brûlures!**  
Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire soudainement déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

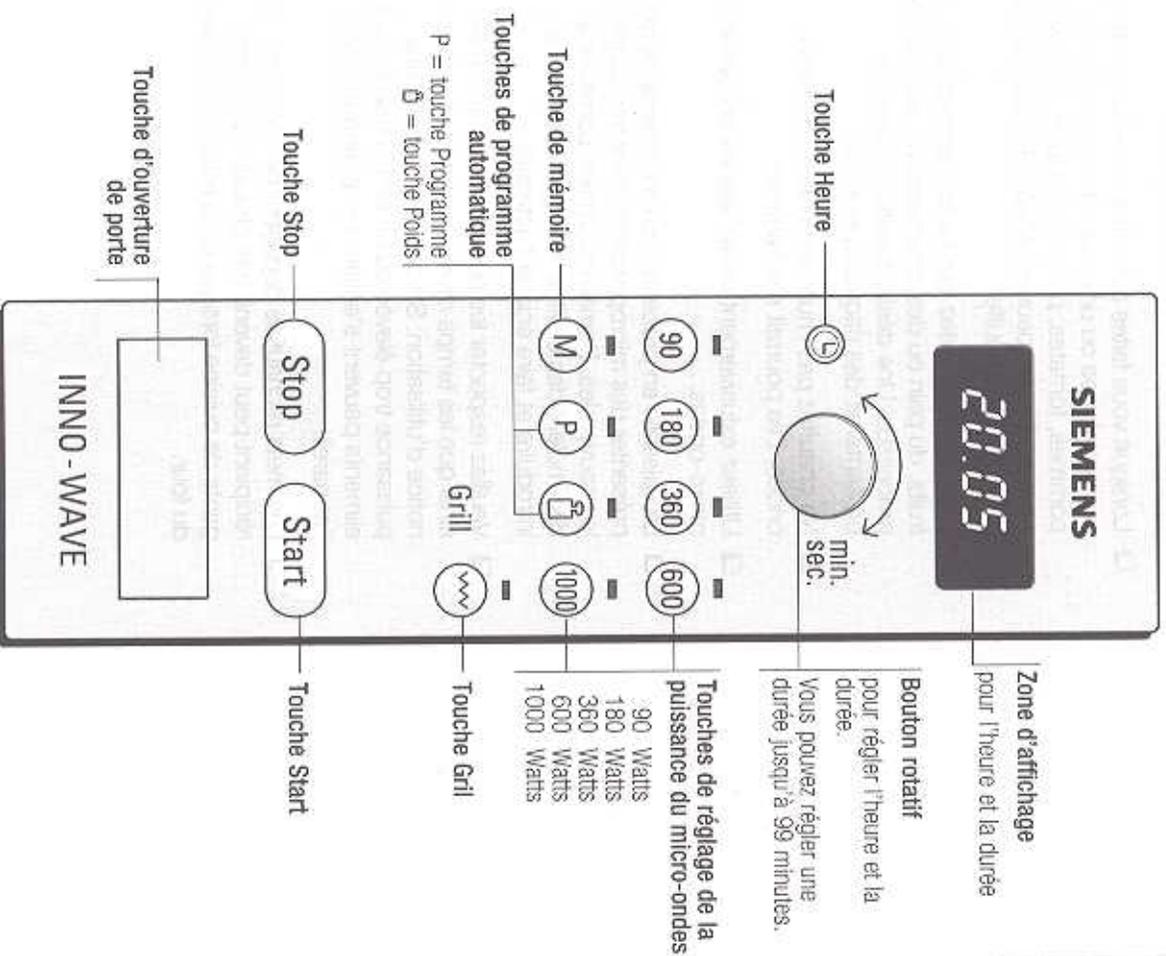


- Aliments pour bébé:**  
Réchauffez toujours les aliments pour bébé dans des leurs pots non fermés ou dans des biberons sans la tétine. Une fois réchauffés, mélangez ou agitez bien. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant. Risque de brûlures!
- Ne chauffez jamais de mets ou de boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion!
- Ne chauffer pas trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion!
- Ne réchauffer pas les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Ils pourraient s'enflammer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, vous devez les surveiller. Si les aliments sont hermétiquement fermés, leur emballage peut éclater.

- Ne faites pas cuire les œufs dans leur coquille ou ne réchauffez pas les œufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.

- Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez-les avant de les faire réchauffer.
- Si vous déshydratez des herbes aromatiques, des fruits, du pain ou des champignons, surveillez le processus. Une déshydratation excessive présenterait des risques d'incendie.
- Ne chauffez pas l'huile alimentaire au micro-ondes. Elle pourrait s'enflammer.
- Utilisez exclusivement de la vaisselle convenant aux micro-ondes.
- La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater l'ustensile.
- Veuillez respecter les puissances micro-ondes ainsi que les temps de cuisson indiqués dans la notice d'utilisation. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou un temps trop long, les aliments peuvent s'enflammer et endommager l'appareil.
- Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez le récipient du four.

# Le bandeau de commande



## Sélecteurs escamotables

Le bouton rotatif est escamotable dans chaque position.  
Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Le bouton rotatif peut être tourné vers la droite ou vers la gauche.

## Les modes de cuisson

### Micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.

### Puissances micro-ondes

- 1000 W Pour réchauffer des liquides.
- 600 W Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
- 360 W Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
- 180 W Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 W Pour décongeler des préparations délicates.

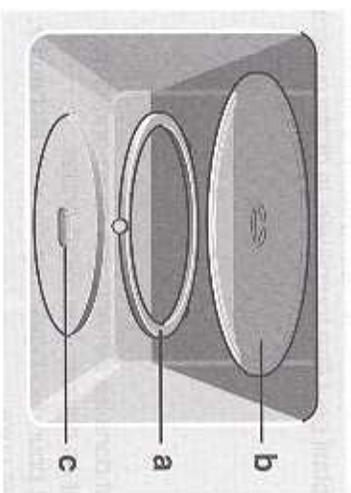
### Grillades

Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez ainsi griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

### Micro-ondes combinées au grill

Dans ce cas, le grill fonctionne en même temps que les micro-ondes. Les mets seront croustillants et dorés comme d'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie.

## Les accessoires



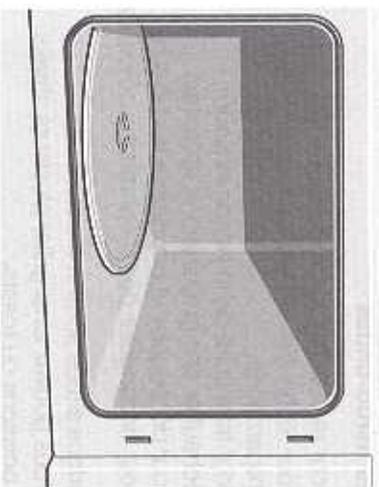
### Le plateau tournant

Comment mettre le plateau tournant en place:

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé à l'intérieur du four.
2. Enclencher le plateau tournant **b** dans l'entraînement **c** situé au milieu du plancher du four.

N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau tournant soit en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché.

Le plateau tournant tourne lors de tous les modes de cuisson. Il peut tourner dans les deux sens.



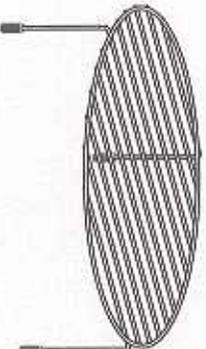
### Léchefrite

Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous faites des grillades directement sur la grille ou si vous vous servez de la grille pour faire cuire et griller en mode combiné.

### Grille

pour griller p. ex. des steaks, saucisses ou des toasts ou comme surface support, p. ex. pour des plats à gratins.

Placer la grille sur le plateau tournant ou dans la lechefrite.



### Remarques

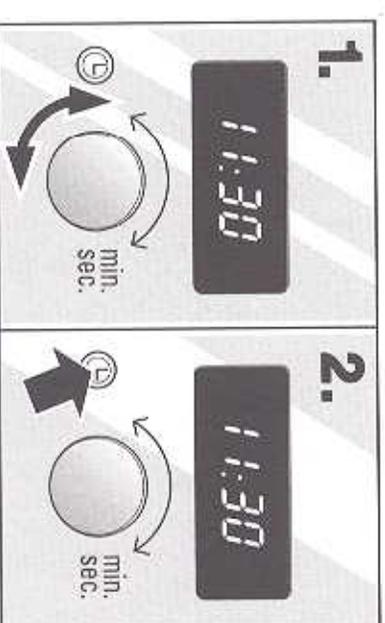
- Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

## Avant la première utilisation

### Régler l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une coupure de courant, trois zéros s'allument à l'affichage. Après une courte durée, il apparaît 12:00 à l'affichage.

Régler l'heure:



1. A l'aide du bouton rotatif, régler l'heure.

2. Appuyez sur la touche Heure.

Masquage de l'heure

Appuyez sur la touche Heure **H** et ensuite sur la touche Stop.  
L'affichage est noir.

Affichage de l'heure

Appuyez sur la touche Heure **H** et réglez comme décrit sous point 1 et 2.

Modifier l'heure par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyez sur la touche Heure **H** et réglez comme décrit sous point 1 et 2.

Remarque

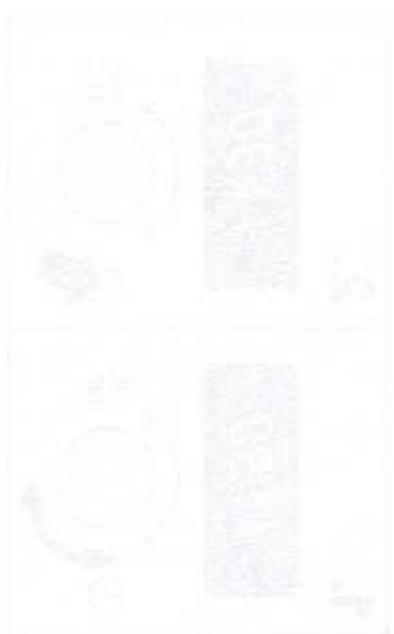
Si une durée est subitement affichée, le bouton rotatif a été tourné par inadvertance. Appuyez sur la touche Stop. L'heure se réaffiche.

## Chauder l'enceinte de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée, pendant 10 minutes.

1. Appuyez sur la touche Grill.
2. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 10 minutes
3. Appuyez sur la touche Start.

En raison de l'odeur dégagée, il est recommandé d'aérer la cuisine pendant ce processus.



## Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec le grill.

Testez-le directement une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau.

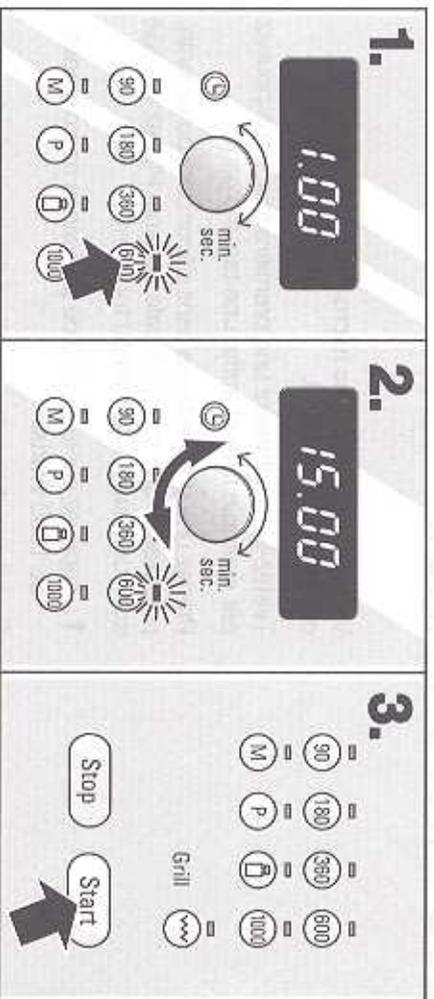
Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dedans. Placez la tasse avec de l'eau sur le plateau tournant.

1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes de 1000 Watts.
2. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute
3. Appuyez sur la touche Start.

Au bout de 1 minute un signal sonore se fait entendre. L'eau est chaude.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

## Réglages



**1.** Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes souhaitée. Le voyant lumineux au-dessus de la touche clignote.

**2.** Réglez la durée par le bouton rotatif.

**3.** Appuyez sur la touche Start.

Le voyant lumineux au-dessus de la puissance micro-ondes est allumé. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît «0».

Si vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop, l'affichage réindique l'heure.

### Correction

Si vous n'avez réglé qu'une puissance micro-ondes, vous pouvez à tout moment modifier la durée. Si vous avez réglé plusieurs puissances et durées pour le micro-ondes, vous pouvez modifier la durée uniquement avant d'enclencher le micro-ondes.

### Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

### Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

### Remarques

- Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.
    - 1 minute par pas de 1 seconde
    - jusqu'à 5 minutes par pas de 10 secondes
    - jusqu'à 30 par pas de 1 minute
    - jusqu'à 99 minutes par pas de 5 minutes.
  - Vous pouvez régler la puissance 1000 W pour max. 30 minutes, toutes les autres puissances jusqu'à 99 minutes.
  - Vous pouvez régler tout d'abord la puissance micro-ondes et ensuite le temps de cuisson ou vice versa.
- Procédez comme décrit sous les points 1 et 2. Réglez ensuite la 2. puissance micro-ondes et durée de cuisson. Vous pouvez programmer jusqu'à 3 puissances micro-ondes et durées de cuisson successives. A la fin de la programmation, appuyez sur la touche Start.

- Vous pouvez aussi sélectionner deux fois la même puissance micro-ondes: p.ex. 600 W -360 W-600 W. Vous ne pouvez sélectionner 1000 W qu'une seule fois.

# Décongeler, réchauffer et cuire aux micro-ondes

## Vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. En effet, ces matières laissent passer les micro-ondes.

C'est le cas contraire pour la vaisselle métallique. Les micro-ondes ne peuvent passer, les mets stockés dans des récipients métalliques restent froids. Veillez à ce que du métal, comme une cuillère, soit à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte. Le verre de la face intérieure de la porte pourrait être détérioré par la formation d'étincelles.

Dans de nombreux cas, vous pouvez faire cuire les mets dans le plat de service. Ceci vous évite de changer de plat et réduit la quantité de vaisselle à laver.

Utilisez de la vaisselle présentant des motifs dorés ou argentés uniquement si son utilisation pour micro-ondes est garantie par le fabricant.

Placez la vaisselle impérativement sur le plateau tournant.

## Test de la vaisselle:

Lorsque vous n'êtes pas sûr si votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant:

Placez le plat vide dans le four pendant fur ½ à 1 minute à la puissance maximum. A mi-temps, vérifiez la température. Le plat doit sortir froid ou tiède du four. Votre plat n'est pas approprié s'il est chaud ou si des étincelles se produisent.

**Attention!** Le micro-ondes ne doit pas être mis en marche sans aliments à l'intérieur. Ce test de vaisselle est la seule exception à cette règle.

## Remarques concernant les tableaux

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour le micro-ondes. Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la vaisselle, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux.

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - Quasiment double durée,

Demi-quantité - Demi-durée.

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant.

## Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le plateau tournant.

Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 - 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 20 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles. Vous pouvez continuer à préparer la viande même si un petit noyau est encore surgelé.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien l'emrochage gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt	Durée, minutes	Remarques
Viande de bœuf, porc,	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.		Recouvrez les parties délicates
veau en un seul morceau	1.000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.		avec une feuille d'aluminium.
(avec ou sans os)	1.500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.		

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Récouvrez les parties délicates avec une feuille d'aluminium. Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
Viande hachée, mixte	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
Volailles ou morceaux de volaille	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Entourer les cuisses et les ailes de feuille d'aluminium.
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Récouvrez les parties délicates avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
Beurre	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Enlevez l'emballage complètement.
Pain, entier	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.

## Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.
- Récouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt	Remarques
		<b>Durée, minutes</b>	
Accompagnements	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Ajoutez un peu d'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

## Réchauffer des mets

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

Quantité	Puissance micro-ondes, watt	Remarques
	<b>Durée, minutes</b>	

Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)

600 W, 5 - 8 min.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt	Remarques
		<b>Durée, minutes</b>	
Boissons	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-temps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!

Potage, 1 tasse 2 tasses	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Vandres en sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

## Cuire des mets

- Faites cuire les mets dans des récipients fermés. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.
- Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. Dans la mesure du possible, n'empilez pas les aliments.
- Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min, 600 W, 10 - 15 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagnement nts, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min, 600 W, 12 - 15 min, 600 W, 15 - 22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min, 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un four.

## Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes

Les quantités de mets  
préparées ne sont pas  
accompagnées de  
données de réglage.

Le mets est trop sec.

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant  
la règle approximative suivante:

Quantité double = durée double  
Quantité divisée par deux = durée divisée par deux

Diminuez le temps de cuisson ou bien choisissez une  
puissance de micro-ondes plus faible. Couvrez le  
mets et ajoutez du liquide.

Une fois la durée écoulée,  
le mets n'est pas encore  
décongelé, chaud ou cuit.

Allongez le temps de cuisson. Choisissez une  
puissance de micro-ondes plus élevée selon les  
indications. Les quantités importantes prennent plus  
de temps à cuire. Tenez compte de l'épaisseur du  
mets car les mets épais tardent plus à cuire.

Une fois le temps de  
cuisson écoulé, les bords  
du mets sont brûlés alors  
que le centre n'est pas  
cuit.

Remuez de temps en temps. La fois suivante,  
sélectionnez une puissance moins forte et allongez le  
temps de cuisson.

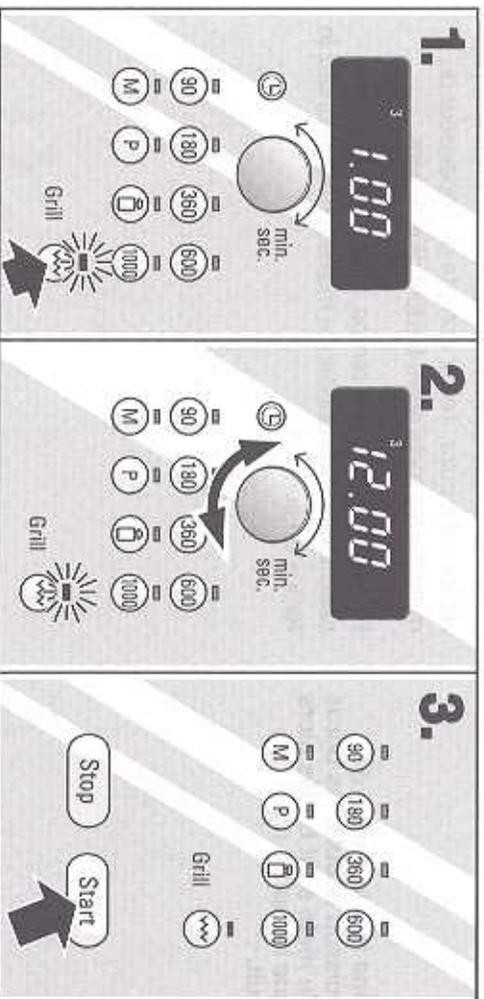
## Grillades

Positions grill

Vous pouvez sélectionner 3 positions grill différentes.

3 = puissant  
2 = moyen  
1 = faible

si vous appuyez une fois sur la touche Grill, il apparaît  
la position grill 3. Vous pouvez modifier les positions  
grill en appuyant sur la touche Grill.



**1.** Appuyez sur la touche Grill. A l'affichage apparaît la position grill 3. Avec la touche Grill vous pouvez maintenant sélectionner une autre position grill.

**2.** Réglez la durée par le bouton rotatif.

**3.** Appuyez sur la touche Start.

## Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Ouvrez la porte du tour ou appuyez sur la touche Stop. L'heure se réaffiche.

## Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la position grill et la durée.

## Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

## Tableau de grillades

- Grilllez toujours sur la grille avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Toutes les valeurs indiquées sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la nature des aliments.
- Rincez la viande à l'eau froide et séchez-la avec du papier absorbant. Salez la viande seulement une fois grillée.

- Pour récupérer le jus de viande, placez la grille dans la lèche-frite sur le plateau tournant.
- Pour retourner les morceaux de viande, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et sèche.
- La viande rouge, p.ex. du bœuf, dore plus vite qu'une viande blanche, comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de grillade de viande blanche ou des filets de poisson ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

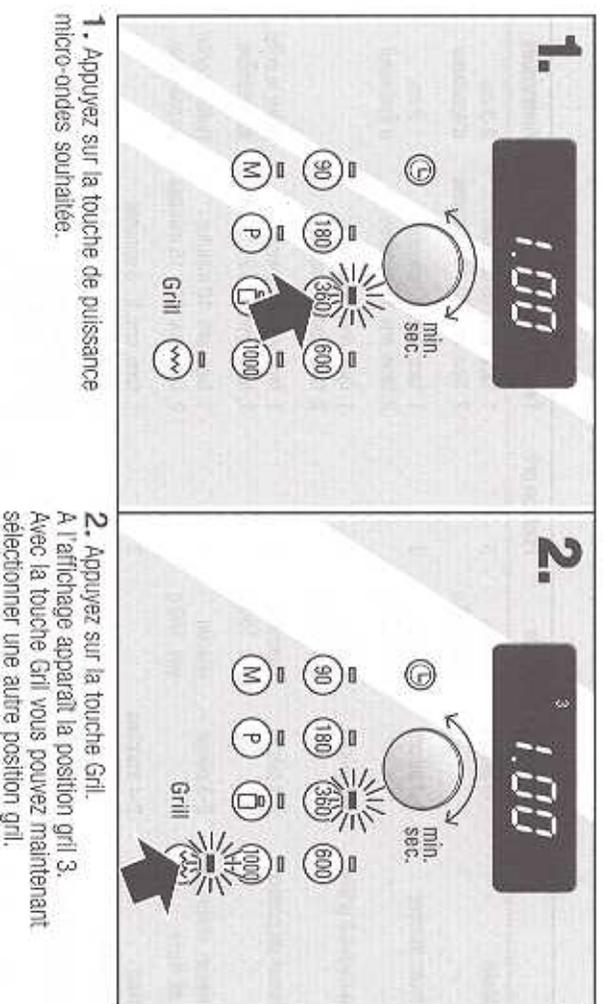
	Quantité	Poids	Position grill	Temps en minutes	Remarques
Steaks	2-3 pièces	chacun env. 200 g	3	1. face: env. 15 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	2-3 cm d'épaisseur
Steaks (échine)	3-4 pièces	chacun env. 120 g	3	1. face: env. 20 minutes 2. face: env. 15 minutes	1-2 cm d'épaisseur
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacun env. 150 g	3	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 10 minutes	
Dames de poisson	2-3 pièces	chacune env. 150 g	3	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 8 - 12 minutes	Huiler la grille au préalable.
Poisson, entier p. ex. truite	2-3 pièces	chacun env. 150 g	3	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	Huiler la grille au préalable.
Brûler des toasts	2-4 tranches		3	1. face: env. 2 - 3 minutes 2. face: env. 2 - 3 minutes	
Gratiner des toasts	2-4 tranches		2/3	Selon la garniture: env. 5 - 9 minutes	

Régalez le bouton rotatif sur la première durée. Retournez les grillades et réglez ensuite la durée pour la 2. face.

# Micro-ondes et gril combinés

Vous pouvez régler le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes. Les mets deviennent bien croustillants et dorés. La cuisson est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

## Réglages



Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. A l'affichage apparaît «0». Si vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop, l'affichage réindique l'heure.

**Arrêter**

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

**Correction**

Vous pouvez modifier à tout moment la position grill et la durée.

**Effacement**

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

## Gril combiné aux micro-ondes

- Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant et ne couvrez pas les aliments.
- Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Ainsi l'intérieur du four reste propre.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand, car le plateau tournant doit pouvoir tourner.
- Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez l'aliment après le temps plus court indiqué.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer encore 5 - 10 minutes. Le jus de viande se répartira uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous coupez la viande.
- Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

	Quantité Poids	Puissance micro-ondes, W	Position grill	Durée en minutes	Remarques
Rôti de porc, p.ex. échine	750 g env.	1. face: 360 W + grill 2. face: 360 W + grill	2	15 min. 20-25 min.	Retourner après 15 minutes.
Rôti de viande hachée* max. 7 cm de haut	750 g env.	600 W + 600 W	3	15 min. 3-5 min.	
Poulet, entier	1200 g env.	360 W + 360 W	3	15 min. 20-25 min.	Le placer côté blanc vers le bas. Retourner après 15 minutes.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers de poulet	600 g env.	360 W	3	20-25 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Magret de canard	600 g env.	180 W	3	25-30 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (d'ingrédients pré-cuits)	1000 g env.	600 W	1	18-23 min.	Le parsermer de fromage.
Gratin de pommes de terre (de pommes de terre crues)	1100 g env.	600 W	1	20-25 min.	
Poisson, gratiné	500 g env.	600 W	3	10-15 min.	Du poisson surgelé doit être décongelé au préalable.
Soufflé au fromage blanc*	800 g env.	360 W + 360 W	1	15 min. 8-12 min.	

\* Préchauffez les aliments d'abord aux micro-ondes. Régler ensuite le mode Combi.

## Programmes automatiques

Votre four à micro-ondes dispose de 10 programmes automatiques. Vous n'entrez que le numéro du programme et le poids. L'électronique se charge du reste.

Pour chaque programme vous trouverez dans les tableaux les aliments appropriés et la touchette de poids correspondante. Vous pouvez régler chaque poids à l'intérieur de la touchette de poids.

Les 3 programmes de décongélation permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et du gâteau.

Utilisez des aliments congelés et stockés à -18 °C, pas trop épais et portionnés.

Pour décongeler l'aliment, retirez-le toujours de son emballage et pesez-le. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et ailes de poulet ou les queues de poisson, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'ils précuisent. Veillez à ce que la feuille ne touche pas les parois du four.

Déposez l'aliment sur un récipient plat, adapté aux micro-ondes, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine et ne mettez pas de couvercle.

Pour compenser la température, l'aliment décongelé devrait encore reposer pendant 10-30 minutes.

Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Avant le temps de repos, séparer les morceaux plats et la viande hachée.

## Programmes de décongélation

### Préparer les aliments

#### Vaisselle

#### Temps de repos

Ensuite vous pouvez continuer à traiter les aliments, même si le cœur des gros morceaux de viande est éventuellement encore congelé. En cas de volaille, vous pouvez maintenant enlever les abats.

Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

## Attention!

### Aliments

	Numéro du programme	Fourchette de poids
Viande et volaille	P 01	0,2-2,0 kg
		- rôti
		- morceaux plats de viande
		- viande hachée
- poulet, poulearde, canard		0,2-1,0 kg
		0,7-2,0 kg
Poisson	P 02	0,1-1,0 kg
poisson entier, filet de poisson, dame de poisson		
Pain et gâteau*	P 03	0,2-1,5 kg
- pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, gâteaux à pâte levée, gâteau à la levure de boulanger, gâteaux aux fruits		

\* Des tartes à la chantilly, à la crème, des gâteaux au coulis, avec du glaçage ou de la gelatine sont inappropriés.

## Programmes de cuisson

Les 4 programmes de cuisson permettent de faire cuire du riz, des pommes de terre et des légumes.

### Vaisselle

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient adapté aux micro-ondes avec un couvercle. Pour faire cuire du riz, utilisez toujours un grand récipient haut.

Pesez l'aliment. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Riz: n'utilisez pas de riz en sachet.

Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications sur l'emballage. Généralement, c'est deux à trois fois le volume de riz.

Pommes de terre: Pour des pommes de terre cuites à l'anglaise, coupez les pommes de terre crues en de petits morceaux réguliers. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre. Pour des pommes de terre en robe des champs, faites les cuire humide sans ajouter de l'eau. Percez la peau à plusieurs endroits au préalable.

Légumes frais: pesez les légumes frais épluchés. Coupez les légumes en petits morceaux réguliers. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes surgelés: seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés pour ce programme. Ajoutez 2-4 cuillerées à soupe d'eau. Pour des épinards il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.

Lors du déroulement du programme, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Remuez l'aliment.

## Signal

### Temps de repos

Remuez de nouveau les aliments à la fin du programme. Pour compenser la température, il devrait encore reposer pendant 5-10 minutes.

Les résultats de cuisson dépendent de la nature et de la qualité de l'aliment.

### Aliments

	Numéro du programme	Fourchette de poids	Signal pour remuer
Riz			
- riz long, riz naturel, riz rond	P 04	0,1-0,3 kg	Après env. 2-7 minutes
riz Basmati			
Pommes de terre	P 05	0,2-1,0 kg	A partir de 510 g à mi-cuisson
- pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs			
Légumes frais	P 06	0,2-1,0 kg	A mi-cuisson
- chou-fleur, brocoli, petits pois, fenouil, carottes, chou-rave, poireaux, poivrons, courgettes			

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids	Signal pour remuer
Légumes surgelés: - chou-fleur, brocoli, petits pois, carottes - chou-rave, poireaux, poirons, - choux de Bruxelles, échalots	P 07	0,15 - 1,0 kg	A mi-cuisson

## Programmes de cuisson combinés

3 programmes sont à votre disposition pour faire cuire et dorer de la viande et de la volaille.

### Préparer les aliments

Utilisez si possible des produits frais. Les aliments surgelés doivent être complètement décongelés au préalable.

Pesez l'aliment. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Du rôti de viande hachée ne doit pas être plus épais que 7 cm avant la cuisson.

En cas de rôti de porc, placez-le d'abord avec le côté gras au contact du récipient, de la volaille avec le blanc vers la bas.

Le programme rôti de porc P 09 n'est pas approprié aux rôtis farcis.

### Viasselle

Faites cuire les aliments dans un récipient approprié aux micro-ondes qui n'est pas trop grand et qui résiste à la chaleur. Pour des rôtis de viande hachée utilisez un récipient relativement plat.

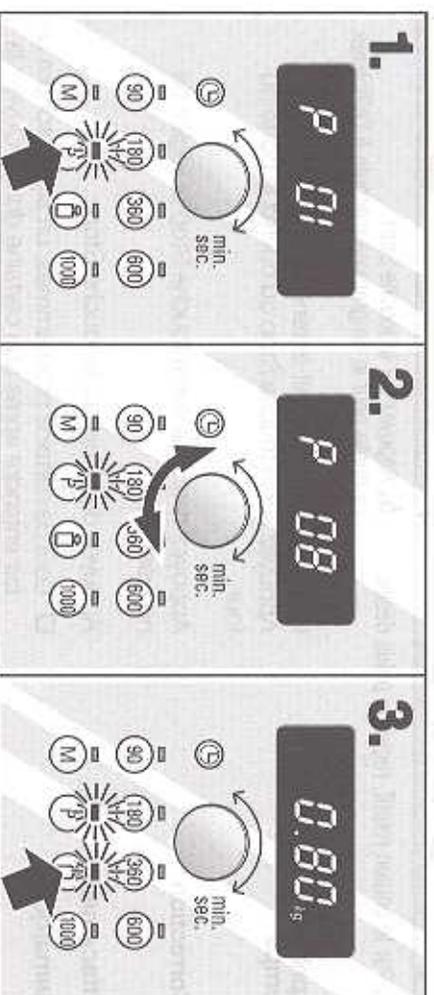
### Temps de repos

Après le déroulement du programme, les viandes de porc et les rôtis de viande hachée devront encore reposer env. 5-10 minutes pour compenser la température.  
Vous pouvez servir les volailles immédiatement.

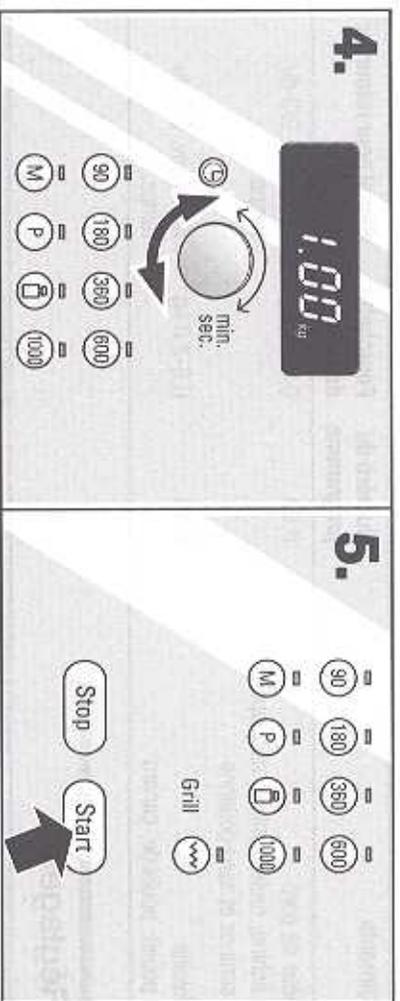
Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids	Signal pour retourner
Rôtis de viande hachée - viande hachée mixte, viande hachée de boeuf, - viande hachée d'agneau	P 08	0,5-1,7 kg	-

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids	Signal pour retourner
Rôtis de porc - échine, rôlé, jambon, escalope sans os et sans couenne	P 09	0,8-1,5 kg	Après env. 2/3 du temps.
Volaille - poulet, poulearde, canard	P 10	0,8-2,0 kg	Après env. 2/3 du temps.

## Réglages



1. Appuyez sur la touche P. A l'affichage apparaît P 01.
2. Par le bouton rotatif, réglez le programme désiré.
3. Appuyez sur la touche Poids. Le réglage de base pour le poids apparaît à l'affichage.



4. Par le bouton rotatif, réglez le poids désiré.

5. Appuyez sur la touche Start. La durée pour le programme s'écoule à l'affichage.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. Appuyez sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four.

Correction

Appuyez deux fois sur la touche Stop et réglez de nouveau.

Effacement  
Remarque

Appuyez deux fois sur la touche Stop.

❑ Lors de certains programmes, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Ouvrez la porte du four et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Une fois la porte du four refermée, appuyez de nouveau sur la touche Marche.

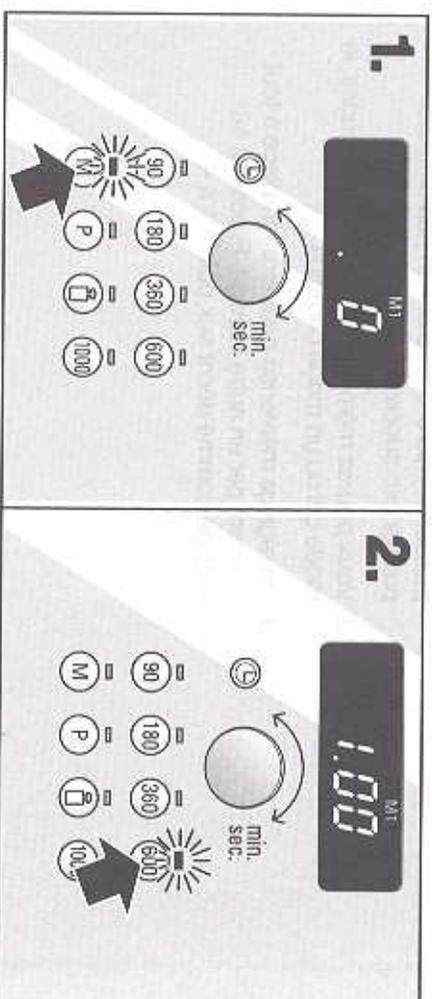
## Memory

A l'aide de Memory, vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment deux programmations que vous utilisez fréquemment.

A cet effet, vous disposez des deux emplacements-mémoire M1 et M2. Les emplacements-mémoire sont sélectionnés au moyen de la touche M pour Memory. Appuyez une fois sur cette touche pour sélectionner l'emplacement-mémoire M1, deux fois pour l'emplacement-mémoire M2.

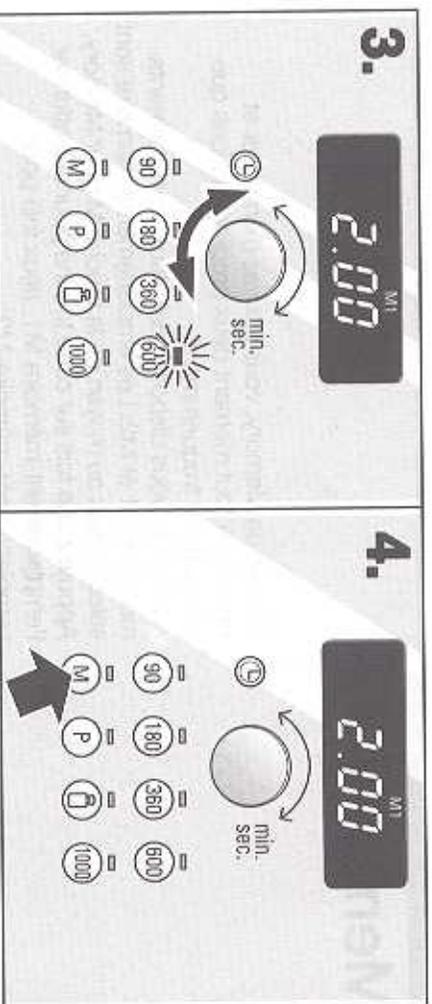
### Mémoriser les réglages

Exemple : Chauffez 1 tasse de potage pendant 2 minutes à 600 watts.



1. Appuyez sur la touche M pour Memory. Le voyant lumineux au-dessus de la touche clignote. A l'affichage apparaît M1. Pour l'emplacement-mémoire M2, appuyez encore une fois sur la touche.

2. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes 600 W.



3. Réglez la durée par le bouton rotatif.

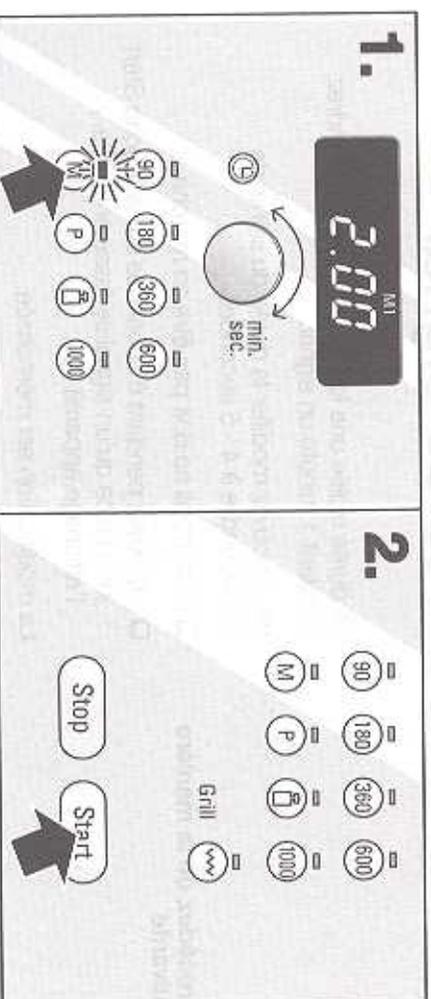
4. Appuyez encore une fois sur la touche M pour Memory. Le réglage est mémorisé. L'heure se reaffiche.

#### Remarques

- Vous ne pouvez mémoriser qu'une seule puissance micro-ondes et non pas plusieurs puissances successives.
- Vous pouvez mémoriser le mode micro-ondes, le mode grill ou un mode combiné.
- Un réglage mémorisé peut être remplacé à tout moment par un autre réglage. Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

## Démarrer Memory

Vous pouvez appeler à tout moment les plats mémorisés.



1. Appuyez une ou deux fois sur la touche M pour Memory. L'emplacement-mémoire et la durée mémorisée apparaissent à l'affichage.
2. Appuyez sur la touche Start. Le mode Memory mémorisé démarre.

#### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît «0». Si vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop, l'affichage réindique l'heure.

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

#### Arrêter

#### Modifier

Les réglages Memory ne peuvent pas être modifiés. Si vous désirez mémoriser un autre réglage, enregistrez les nouveaux réglages dans l'emplacement-mémoire M1 ou M2.

#### Effacement

Si vous mémorisez de nouveaux réglages, les anciens réglages seront effacés.

## Modifier la durée du signal

La durée réglée une fois écoulee, vous entendrez pendant 1 minute un signal.

Vous pouvez modifier la durée du signal de 60 secondes à 4 - 5 secondes.

L'appareil ne doit pas être en marche.

Appuyez pendant 6 secondes sur la touche Start jusqu'à ce qu'un signal se fasse entendre. A l'affichage apparaît «3».

La modification est mémorisée.

De la même manière, vous pouvez remettre la durée du signal sur 60 secondes.

## Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires de contrôle se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes.

### Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g dans un plat en Pyrex, 25x20 cm
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Plat en Pyrex Ø 22 cm
Rôti de viande hachée	600 W, 23-28 min.	Moule à cake en Pyrex, 28 cm

### Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Plaque en plastique allant appropriée aux micro-ondes Ø 22 cm. Retourner après 9 minutes

### Cuisson avec les micro-ondes et grill

Plat	Puissance micro-ondes W, position grill, durée en minutes	Remarques
Gratin de pommes de terre	600 W, + position grill 1, 20-25 min.	Plat en Pyrex Ø 22 cm
Gâteaux	-	Non recommandé
Poulet	1. face: 360 W + position grill 3, 15 min. 2. face: 360 W + position grill 3, 20-25 min.	Placer dans un récipient en verre approprié. Retourner après 15 min.

# Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

## Extérieur de l'appareil

Essayez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec l'appareil, essuyez-les immédiatement.

## Enceinte de cuisson

Après la cuisson, essuyez l'intérieur du four refroidi à l'aide d'un chiffon humide. Des éclaboussures et des dépôts s'enlèvent facilement et ne s'incrustent pas davantage la prochaine fois.

Si le four est plus fortement sali, utilisez des produits de nettoyage doux.

Essayez bien l'intérieur du four avec un chiffon doux, afin d'éviter la formation de corrosion.

N'utilisez pas de spray pour four, pas d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des matériaux récurants, éponges agressives des produits abrasifs sont également inappropriés, ils rayent la surface.

Il est très facile de débarrasser votre four des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

## Accessoires

Faites tremper les accessoires immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires s'enlèvent ainsi facilement à la brosse ou avec une éponge à vaisselle. La grille peut se nettoyer avec un produit spécial inox ou au lave-vaisselle.

## Plateau tournant

Nettoyez le plateau tournant et l'anneau à roulettes avec du produit à vaisselle. Essayez le creux dans l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide. Veillez à ce que de l'eau ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Lorsque vous remettez le support en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.

# Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

Incident	Cause possible	Remarques/Remedes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche mâle n'est pas enfoncée Coupure de courant	La connecter Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Appuyez sur la touche Start.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	La puissance micro-ondes réglée est trop faible Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude	Sélectionnez une puissance de chauffe plus forte Double quantité - quasiment double durée
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frotement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps. Nettoyez l'anneau à roulettes et le creux à l'intérieur du four.

**Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.** Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

### Numéros de produit E-N° et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. En ouvrant la porte du micro-ondes, vous trouverez à droite la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n° \_\_\_\_\_ FD \_\_\_\_\_

Service après-vente ☞ \_\_\_\_\_

### Caractéristiques techniques

Alimentation en courant: 230 V, 50 Hz  
Puissance totale connectée: 2410 W  
Puissance micro-ondes: 1000 W  
Gril: 1300 W  
Fréquence: 2450 MHz

Dimensions (h x la x p)  
- Appareil 31 x 51 x 39 cm  
- Enceinte de cuisson 21,5 x 36 x 35 cm

Poids 13 kg  
Conforme aux normes VDE: oui  
Marque CE de conformité: oui

Cucinare con questo apparecchio a microonde sarà un vero piacere.

Per poter usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti, è importante leggere le istruzioni per l'uso.

All'inizio delle istruzioni per l'uso sono fornite alcune importanti informazioni ai fini della sicurezza. Si potrà poi prendere confidenza con le singole parti del nuovo apparecchio. Verrà qui mostrato tutto ciò che può fare, nonché il modo per utilizzarlo.

Le tabelle sono strutturate in modo tale da consentire di procedere alla regolazione in modo graduale. Sono qui illustrate le pietanze più comuni, le stoviglie adatte ed i valori di impostazione ottimali, il tutto naturalmente già provato nella nostra cucina sperimentale.

Affinché l'apparecchio possa essere conservato a lungo in buone condizioni, sono qui forniti numerosi consigli per la cura e la pulizia. E qualora dovessero verificarsi dei guasti, le ultime pagine forniscono informazioni utili per eliminare da sé le piccole anomalie.

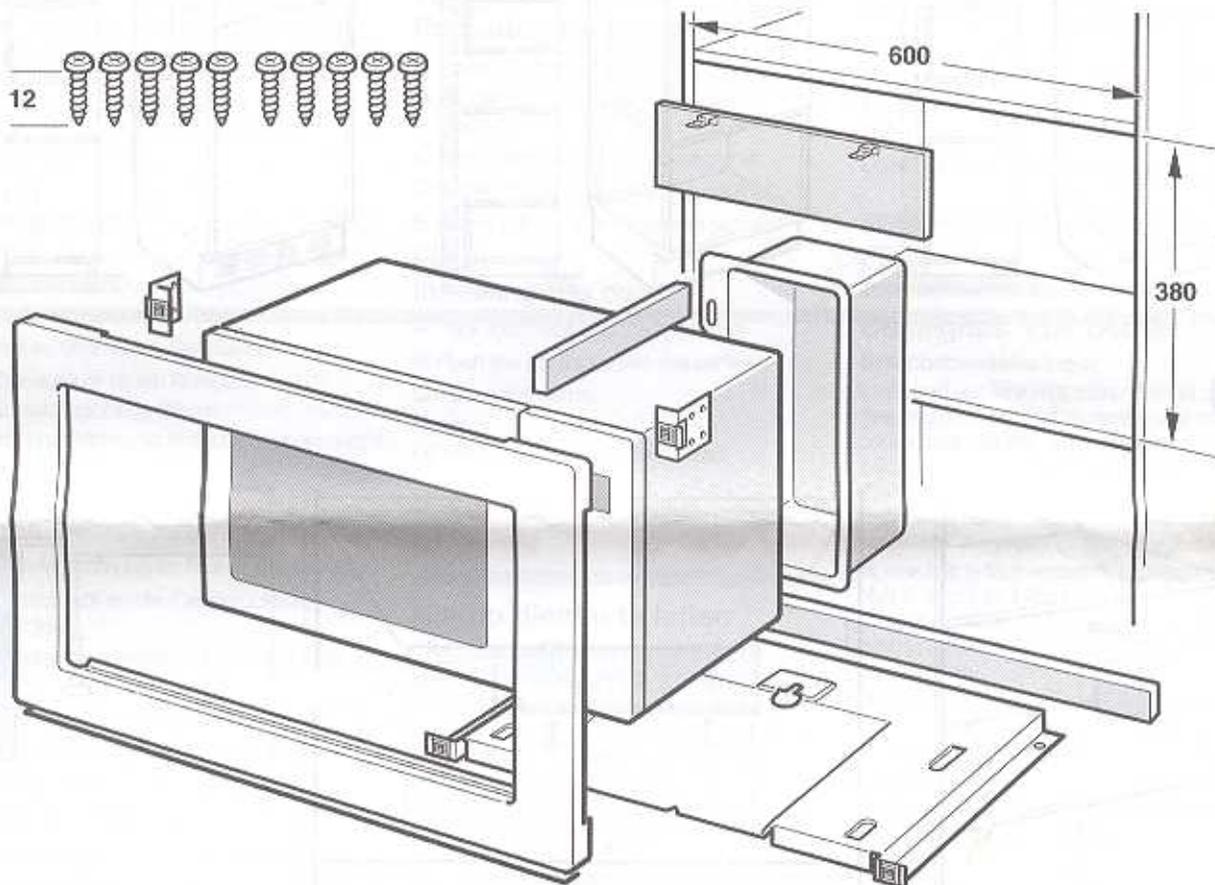
Vi sono domande? In questo caso, consultare sempre innanzitutto l'indice dettagliato, in modo da orientarsi rapidamente.

Ed ora ... buon divertimento con il nuovo apparecchio a microonde.

- DE** Montageanweisung  
**GB** Installation Instructions  
**NL** Installatievoorschrift  
**FR** Manuel de montage  
**IT** Istruzione per l'installazione  
**ES** Instrucciones de Montaje  
**PT** Instruções de montagem

bitte aufbewahren  
 please keep  
 goed bewaren  
 à garder soigneusement

si prega di conservare  
 por favor, guardar  
 por favor, guardar

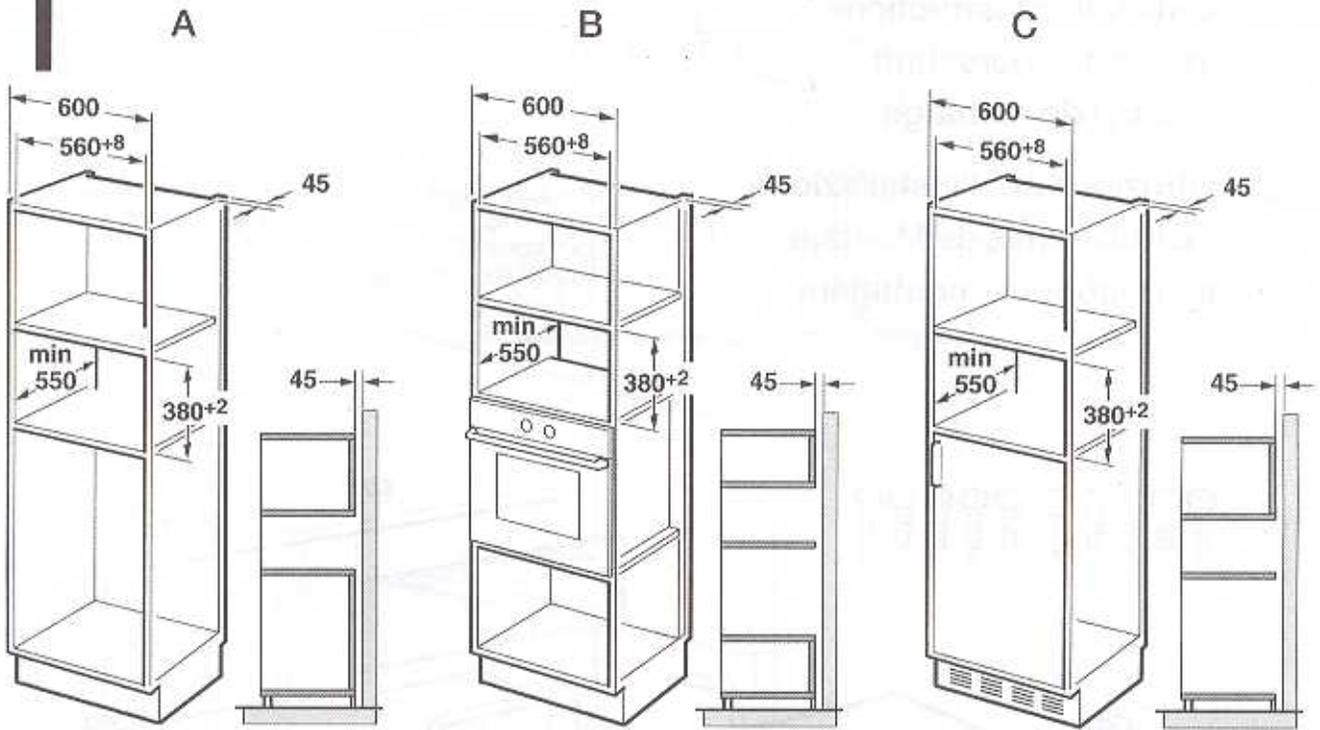


- DK** Montagevejledning  
**SE** Monteringsanvisning  
**NO** Monteringsanvisning  
**FI** Asennusohjeet  
**GR** Οδηγίες εγκατάστασης  
**RU** Инструкция по монтажу  
**TR** Montaj Talimatları

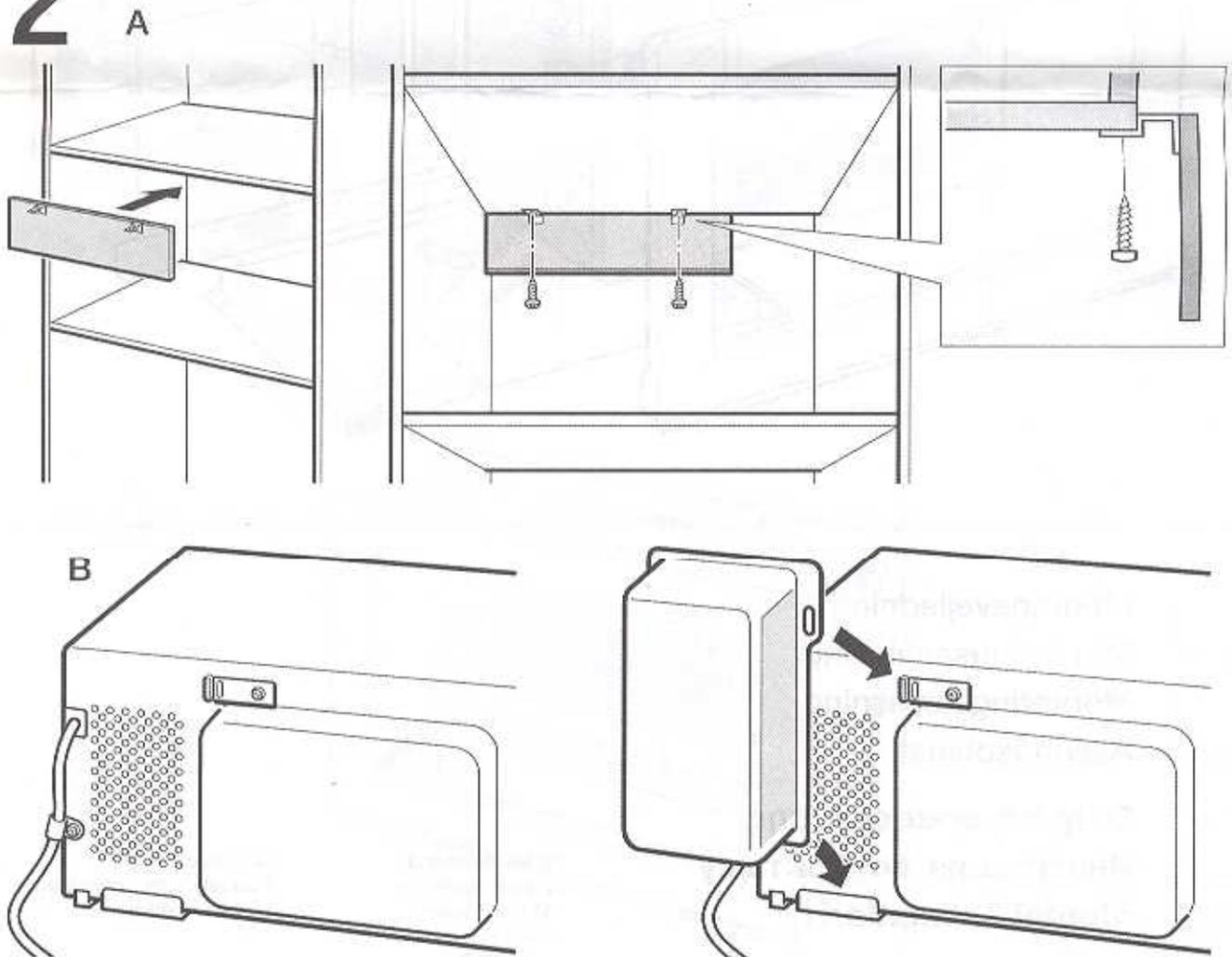
bedes opbevaret  
 spara anvisningen  
 må oppbevares  
 säilytä ohjeet

Να φυλάσσεται  
 Пожалуйста, сохраните  
 Lütfen saklayınız

# 1



# 2





## DE

**Das müssen Sie beachten****Elektrischer Anschluss**

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden. Das Verlegen einer Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann unter Berücksichtigung der einschlägigen Vorschriften ausgeführt werden.

Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mind. 3 mm vorhanden sein.

■ Gemäß Prüfbestimmungen für Erwärmung entspricht das Gerät der Schutzklasse "Y".

**Bild 1  
Einbaumöbel**

Der Einbauschränk darf hinter dem Gerät keine Rückwand haben.

**A** Einbau in Hochschrank.

**B** Einbau über einem Backofen.

**C** Einbau über einem Kühlgerät.

Mindesteinbauhöhe 85 cm.

Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen nicht verdecken.

**Bild 2  
Einbau vorbereiten**

**A** Wärmedämmung im Möbel anschrauben.

**B** Luftschaft an der Geräterückseite befestigen.

**C** Schaumstoffstreifen auf das Bodenblech kleben.

**D** Bodenblech im Möbel anschrauben.

**E** Obere Befestigungsteile anschrauben.

**Bild 3  
Gerät einsetzen**

**A** Schaumstoffstreifen auf das Gerät kleben.

**B** Gerät ins Möbel schieben.

**C** Blende aufstecken.

**Hinweis:**

Anschlussleitung nicht eingeklemmen oder knicken.

## GB

**Please note****Electrical connection**

The oven is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician, and in accordance with the appropriate regulations.

If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

■ The oven conforms to protection category "Y" in accordance with test specifications for warming.

**Fig. 1  
Built-in furniture**

The built-in cabinet shall not have a rear wall behind the appliance.

**A** Installation in a high cabinet.

**B** Installation above an oven.

**C** Installation above a refrigerator.

Minimum installation height 85 cm.

Do not cover ventilation slots and air intake points.

**Fig. 2  
Preparing for installation**

**A** Screw the heat shield to the cabinet.

**B** Fix the air duct to the rear of the appliance.

**C** Stick foam strips to the base panel.

**D** Screw the base panel to the cabinet.

**E** Screw in the upper mounting parts.

**Fig. 3  
Installing the oven**

**A** Stick foam strips to the appliance.

**B** Push the appliance into the cabinet.

**C** Attach the frame.

**Note:**

Do not trap or kink the mains lead.

## NL

**Hierop dient u te letten****Elektrische aansluiting**

Het apparaat is klaar voor gebruik en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Het aanbrengen van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel dient door een electricien, met inachtneming van de geldende voorschriften, te worden uitgevoerd.

Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

■ Volgens de onderzoeksvoorschriften betreffende de verwarming voldoet het apparaat aan de normen van veiligheidsklasse "Y".

**Afbeelding 1  
Inbouwmeubel**

De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben.

**A** Inbouw in hang-legkast.

**B** Inbouw boven een oven.

**C** Inbouw boven een koelkast.

Minimale inbouwhoogte 85 cm.

Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen niet afdekken.

**Afbeelding 2  
Inbouw voorbereiden**

**A** Warmte-isolatie in het meubel vastschroeven.

**B** Luchtkoeler bevestigen aan de achterzijde van het apparaat.

**C** Schuimstofrepen op de bodemplaat plakken.

**D** Bodemplaat vastschroeven in het meubel.

**E** Bovenste bevestigingsdelen vastschroeven.

**Afbeelding 3  
Het apparaat aanbrengen**

**A** Schuimstofrepen op het apparaat plakken.

**B** Het apparaat in het meubel schuiven.

**C** Scherm bevestigen.

**N.B.:**

De aansluitkabel niet inklemmen of knikken.

## FR

**Consignes à respecter****Branchement électrique**

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité réglementairement installée. Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer une prise ou à changer le cordon de branchement, en respectant les prescriptions en vigueur.

Si, une fois le four encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

■ Selon les règlements d'essai en matière de chauffage, l'appareil correspond à la classe de protection "Y".

**Pour la France:**

La fiche mâle doit rester librement accessible une fois l'appareil encastré.

**Fig. 1  
Meubles encastrés**

Le placard ne doit pas posséder une paroi derrière l'appareil.

**A** Encastrement dans un placard haut.

**B** Encastrement au-dessus d'un four.

**C** Encastrement au-dessus d'un frigo.

Hauteur minimum d'encastrement 85 cm.

Ne pas couvrir les fentes d'aération et les orifices d'aspiration.

**Fig. 2  
Préparation de l'encastrement**

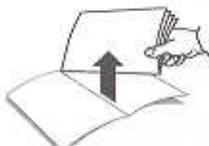
**A** Visser l'isolation thermique dans le meuble.

**B** Fixer l'aération sur la face arrière de l'appareil.

**C** Coller la bande de mousse sur la tôle du fond.

**D** Visser la tôle du fond dans le meuble.

**E** Visser les éléments de fixation supérieurs.



### Fig. 3 Encaster l'appareil

- A Coller la bande de mousse sur l'appareil.  
B Pousser l'appareil dans le meuble.  
C Emboîter le cadre.

#### Remarque:

Ne pas pincer ou plier le câble d'alimentation.

## IT

### Aspetti a cui prestare attenzione

#### Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di connettore e deve essere collegato esclusivamente a una presa con messa a terra installata in modo appropriato. Lo spostamento di una presa o la sostituzione della linea di allacciamento possono essere eseguiti unicamente da personale specializzato conformemente alle normative in vigore in materia.

Se, dopo il montaggio, il connettore non è più accessibile, è necessario prevedere, al momento dell'installazione, un dispositivo di separazione onnipolare con una distanza tra i contatti non inferiore a 3 mm.

■ Secondo le disposizioni di collaudo per il riscaldamento, l'apparecchio corrisponde alla classe di sicurezza "Y".

### Figura 1 Mobile incassato

L'armadio a muro non deve avere alcuna parete dietro l'apparecchio.

- A Montaggio nell'armadio a colonna.  
B Montaggio al di sopra di un forno.  
C Montaggio al di sopra di un frigorifero.  
Altezza minima di montaggio 85 cm.  
Non coprire le feritoie di ventilazione e le prese d'aria.

### Figura 2 Preparazione del montaggio

- A Avvitare l'isolamento termico al mobile.  
B Fissare il vano di aerazione alla parete posteriore dell'apparecchio.  
C Incollare le strisce in materiale espanso sulla lamiera di base.  
D Avvitare la lamiera di base al mobile.  
E Avvitare le parti di fissaggio superiori.

### Figura 3 Montaggio dell'apparecchio

- A Incollare le strisce in materiale espanso sull'apparecchio.  
B Inserire l'apparecchio nel mobile.  
C Montare il pannello.

#### Avvertenza:

Fare in modo che la linea di allacciamento non si pieghi né rimanga intrappolata.

## ES

### Cosas que debería tener en cuenta

#### Conexión eléctrica

El aparato está listo para ser conectado y sólo debe conectarse a una toma de corriente con contacto de puesta a tierra instalada conforme a las instrucciones. El cambio de ubicación de una toma de corriente o el cambio de línea de conexión sólo debe realizarlo un electricista cualificado siguiendo las indicaciones correspondientes.

Si una vez efectuada la instalación el enchufe no está al alcance, se debe disponer en el lado de la instalación de un dispositivo de separación onnipolar con una distancia entre contactos de por lo menos 3 mm.

■ Según los reglamentos de ensayo sobre calentamiento, el aparato pertenece a la categoría de protección "Y".

### Ilustración 1 Mueble empotrado

Detrás del aparato, el armario empotrado no debe tener pared de fondo.

- A Montaje en una posición elevada del armario.  
B Montaje sobre un horno.  
C Montaje sobre un frigorífico.  
Alteza de montaje mínima 85 cm.  
No tapar las aberturas de ventilación ni los orificios de aspiración.

### Ilustración 2 Preparación del montaje

- A Fijar con tornillos el aislamiento térmico al mueble.  
B Sujetar la caja de aire a la cara posterior del aparato.  
C Pegar la tira de material esponjado sobre la chapa de base del armazón del aparato.  
D Atornillar la chapa de base del armazón del aparato al mueble.  
E Atornillar las piezas de sujeción superiores.

### Ilustración 3 Colocación del aparato

- A Pegar la tira de material esponjado sobre el aparato.  
B Empujar el aparato dentro del mueble.  
C Encajar el marco de la pantalla.

#### Advertencia:

No aprisionar ni doblar la línea de conexión.

## PT

### Indicações a respeitar

#### Ligação eléctrica

O aparelho está pronto a ligar à corrente e deve ser ligado a uma tomada com contacto de segurança, instalada em conformidade com as normas. A instalação de uma tomada ou a substituição do cabo de ligação devem ser sempre efectuadas por um electricista e respeitando as normas aplicáveis.

Se, depois da instalação, a ficha ficar inacessível, deve existir do lado da instalação um dispositivo de corte onnipolar, com uma distância de contacto de, pelo menos, 3 mm.

■ De acordo com as especificações de ensaio relativas ao aquecimento, o aparelho corresponde à classe de protecção "Y".

### Fig. 1 Móvel para encastrar

O armário para encastrar não pode ser fechado na parte traseira do aparelho.

- A Montagem num armário vertical.  
B Montagem por cima de um forno.  
C Montagem por cima de um frigorífico.  
Alteza mínima para a instalação 85 cm.  
Não cobrir as fendas de ventilação e os orifícios de entrada do ar.

### Fig. 2 Preparação da montagem

- A Aparafusar o isolamento térmico ao armário.  
B Fixar a caixa de ventilação na parte posterior do aparelho.  
C Colar as tiras de espuma à placa do fundo.  
D Aparafusar a placa do fundo ao móvel.  
E Aparafusar as peças de fixação superiores.

### Fig. 3 Introdução do aparelho

- A Colar as tiras de espuma ao aparelho.  
B Introduzir o aparelho no móvel.  
C Encaixar a moldura.

#### Nota:

Não entalar nem dobrar o cabo de ligação.

## DK

### De skal være opmærksom på følgende

#### Elektrisk tilslutning

Man må udelukkende stikke apparatets ledning i en fagligt korrekt installeret beskyttelsesstikkontakt. Ændringer ved en stikkontakt eller udskiftning af en tilslutningsledning må udelukkende gennemføres af en faglært elektriker under hensyntagen til de gældende forskrifter.



Hvis man ikke længere kan nå stikket efter montagen, skal der være en skilleanordning med en kontaktafstand på min. 3 mm til stedet.

■ Apparatets svarer til beskyttelsesklasse "Y" i henhold til kontrolbestemmelserne for opvarmning.

### Figur 1 Montagemøbel

Montageskabet må ikke have en bagvæg bag apparatet.

A Montage i højt skab.

B Montage over en bageovn.

C Montage over et køleaggregat.

Minimal montagehøjde 85 cm.

Ventilationsåbninger og udsugningsåbninger må ikke være dækket til.

### Figur 2 Montageforberedelse

A Varmedampning påskrues i møbel.

B Luftsakt fastgøres på apparatets bagside.

C Skumstofstriber klæbes fast på bundpladen.

D Bundpladen skrues fast i møblet.

E De øverste fastgørelsesdele skrues fast.

### Figur 3 Placering af apparat

A Skumstofstriber klæbes fast på apparatet.

B Apparatet skubbes ind i møblet.

C Blænden stikkes på.

Tips:

Tilslutningsledningen må ikke være i klemme eller knekkes.

## SE

### Följande måste beaktas

#### Elektrisk anslutning

Ugnen levereras med stikkontakt och får endast anslutas till jordat vägguttag.

Montering av väggkontakt eller byte av anslutningsledningen får endast utföras av behörig elektriker under beaktande av tillämpliga föreskrifter.

Om stikkontakten inte går att nå efter det att den byggts in, måste frångående användas. Använd en kontakt med en kontaktoppning om minst 3 mm och allpolig frångående.

■ Enligt kontrollbestämmelser för uppvärmning motsvarar produkten skyddsklass "Y".

### Bild 1 Inbyggnadsskåp

Inbyggnadsskåpet får inte ha någon bakre vägg bakom produkten.

A Inbyggnad i ett högskåp.

B Inbyggnad över en ugn.

C Inbyggnad över ett kylskåp.

Minsta inbyggnadshöjd 85 cm.

Ventilationspringor och insugningsöppningar får inte täckas över.

### Bild 2 Förbereda inbyggnad

A Skruva fast värmeisolering i skåpet.

B Sätt fast ett ventilationsskakt på ugnens baksida.

C Limma fast skumremser på bottenplåten.

D Skruva fast bottenplåten i skåpet.

E Skruva fast de övre fastsättningsdelarna.

### Bild 3 Sätta in produkten

A Limma fast skumremser på produkten.

B Skjut in produkten i skåpet.

C Stick på kantskyddet.

Obs!

Vik inte och kläm inte fast anslutningsledningen.

## NO

### Dette må du være oppmerksom på

#### Elektrisk tilkopling

Apparatet er klart til tilkopling og må bare tilkoples en forskriftmessig montert jordet stikkontakt. Montering av stikkontakt eller utskifting av tilkopplingsledning må bare foretas av elektriker, og alle angjeldende regler og forskrifter må følges.

Dersom støpselet ikke er tilgjengelig etter montering, må det installeres en lerpolet skillebryter med en kontaktafstand på minst 3 mm.

■ Iht. kontrollforskriftene for oppvarming samsvarer dette apparatet med beskyttelsesklasse "Y".

#### For Norge:

Stikkontakten må være tilgjengelig etter monteringen av apparatet.

### Fig. 1 Kjøkkenelement til innbygging

Innbyggingsskapet må ikke ha noen bakvegg bak apparatet.

A Innbygging i høyskap.

B Innbygging over stekeovn.

C Innbygging over kjøleskap.

Minste innbyggingshøyde 85 cm.

Ikke dekk til utluftnings- og innsugningsåpninger.

### Fig. 2 Forberedelser før innbygging

A Skru fast varmeisolasjonen i kjøkkenelementet.

B Fest luftsjakten på baksiden av apparatet.

C Lim skumplastremser på bunnplaten.

D Skru fast bunnplaten i kjøkkenelementet.

E Skru fast de øvre monteringsdelene.

### Fig. 3 Innsetting av apparatet

A Lim skumplastremser på apparatet.

B Skyv apparatet inn i kjøkkenelementet.

C Sett på frontpanelet.

Merk:

Tilkopplingsledningen må ikke klemmes eller få knekk.

## FI

### Mitä on otettava huomioon

#### Sähköliitäntä

Laite on liitännätavalmis ja sen liittäminen on sallittua ainoastaan määräystenmukaisesti asennettuun suojakosketus-pistorasiaan. Pistorasian siirtämisen tai liitäntäjohtojen vaihtamisen saa tehdä ainoastaan valtuutettu sähköasentaja painettujen määräysten mukaisesti.

Jos pistoke ei ole saatavilla asennuksen jälkeen, asennuspuolella täytyy olla yleisnapainen jakolaite, jolla on väh. 3 mm kosketinväli.

■ Lämpötilanousun koemääräysten mukaan laite vastaa suojaluokkaa "Y".

### Kuva 1 kiinteä kalusto

Kaapissa ei saa olla laitteen takana seinää.

A Asennus kaappiin.

B Asennus uunin yläpuolelle.

C Asennus jääkapin yläpuolelle.

Vähimmäis asennuskorkeus 85 cm.

Tuuletusrakoa ja imuaukkoja ei saa peittää.

### Kuva 2 Asennuksen valmistelu

A Ruuvaa lämmöneristys paikalleen.

B Kiinnitä tuuletusaukko laitteen takapuolelle.

C Liimaa vaahdotuovipalat pohjalevyyn.

D Ruuvaa pohjalevy kiinni kalusteeseen.

E Ruuvaa ylin kiinnitysosa kiinni.

### Kuva 3 Laitteen asennus

A Liimaa vaahdotuovipalat laitteeseen.

B Työnnä laite kalusteeseen.

C Pistä suojaovi paikalleen.

Huomautus:

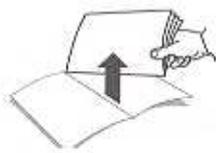
Varo ettei liitäntäjohto joudu puristuksiin tai murru.

## GR

### Αυτό πρέπει να προσέξετε

#### Ηλεκτρική σύνδεση

Η συσκευή είναι έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η μετατόπιση μιας πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να πραγματοποιηθεί μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο, λαμβάνοντας υπόψη τους σχετικούς κανονισμούς.



Εάν ο ρευματολόγος μετά την τοποθέτηση δεν είναι πλέον προστικός, πρέπει από την πλευρά της εγκατάστασης να υπάρχει μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων με μια ελάχιστη απόσταση επαφής 3 mm.

■ Σύμφωνα με τους κανονισμούς ελέγχου περί θέρμανσης η συσκευή αντιστοιχεί στην κατηγορία προστασίας "Y".

### Εικ. 1 Εντοιχιζόμενο έπιπλο

Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι δεν επιτρέπεται να έχει πίσω από τη συσκευή κανένα πίσω τοίχωμα.

**A** Τοποθέτηση σε ψηλό ντουλάπι.

**B** Τοποθέτηση πάνω από το φούρνο.

**C** Τοποθέτηση πάνω από ένα ψυγείο.

Ελάχιστο ύψος τοποθέτησης 85 cm. Μην καλύψετε τις σχισμές εξαερισμού και τα ανοίγματα αναρρόφησης.

### Εικ. 2 Προετοιμασία τοποθέτησης

**A** Βιδώστε τη θερμομόνωση στο έπιπλο.

**B** Στερεώστε το κανάλι του αέρα στην πίσω πλευρά της συσκευής.

**C** Κολλήστε λωρίδες αφρώδους υλικού πάνω στη λαμαρίνα του πάτου.

**D** Βιδώστε τη λαμαρίνα του πάτου στο έπιπλο.

**E** Βιδώστε τα επάνω εξαρτήματα στερέωσης.

### Εικ. 3 Τοποθέτηση της συσκευής

**A** Κολλήστε λωρίδες αφρώδους υλικού πάνω στη συσκευή.

**B** Σπρώξτε τη συσκευή μέσα στο έπιπλο.

**C** Τοποθετήστε το πλαίσιο κάλυψης.

#### Υπόδειξη:

Μη μαγκώσετε ή μην τσακίσετε το καλώδιο σύνδεσης.

■ По результатам испытаний нагрева прибор соответствует классу защиты "Y".

### Рис. 1 Встроенная мебель

У шкафа, в который встраивается прибор, не должно быть задней стенки.

**A** Встраивание в шкаф-пенал.

**B** Встраивание под духовкой.

**C** Встраивание над холодильником.

Минимальная высота встраивания 85 см.

Не закрывать вентиляционные прорези и воздухозаборные отверстия.

### Рис. 2 Подготовка к встраиванию

**A** Привинтить теплоизоляцию внутри шкафа.

**B** Закрепить воздушный канал на задней стороне прибора.

**C** Наклеить полосы из пеноматериала на плиту основания.

**D** Привинтить плиту основания внутри шкафа.

**E** Привинтить верхние элементы крепления.

### Рис. 3 Установка прибора

**A** Наклеить полосы из пеноматериала на прибор.

**B** Вставить прибор в шкаф.

**C** Установить панель.

#### Примечание:

Не допускать защемления или перегиба сетевого провода.

## TR

### Bunlara dikkat etmelisiniz

#### Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik fişi, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bir priz montajı veya cihazın elektrik kablosunun değiştirilmesi, sadece yetkili bir elektrikçi tarafından ve geçerli yönetmelikler dikkate alınarak yapılmalıdır.

Eğer cihaz kurulduktan sonra cihazın fişine erişmek mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesi olan bir ayırma tertibatı öngörülmelidir.

■ Isınma testi kurallarına göre, bu cihaz "Y" koruma sınıfına dahildir.

### Resim 1 Cihazın, içine kurulacağı mobilya

Cihazın içine kurulacağı dolabın, cihazın arka kısmında arka panosu olmamalıdır.

**A** Yüksek dolap içine kurma.

**B** Bir firinin üst tarafına kurma.

**C** Bir buzdolabının üst tarafına kurma. Asgari kurma yüksekliği 85 cm.

Havalandırma deliklerinin ve hava emme deliklerinin önü kapatılmamalıdır.

### Resim 2 Kurma işleminin hazırlanması

**A** Isı yalıtımını mobilyanın içine vidalayınız.

**B** Hava bacası (kanalı) cihazın arka tarafına sabitlenmelidir.

**C** Köpük maddesi şeritleri taban sacına yapıştırınız.

**D** Taban sacını mobilyanın içine vidalayınız.

**E** Üst sabitleme parçalarını vidalayıp tutturunuz.

### Resim 3 Cihazın yerleştirilmesi

**A** Köpük maddesi şeritleri cihaza yapıştırınız.

**B** Cihazı mobilyanın içine iteleyiniz.

**C** Panoyu yerine takınız.

#### Bilgi:

Bağlantı hatlarını sıkıştırmayınız ve katlayıp kırmayınız.

## RU

### На что следует обратить внимание

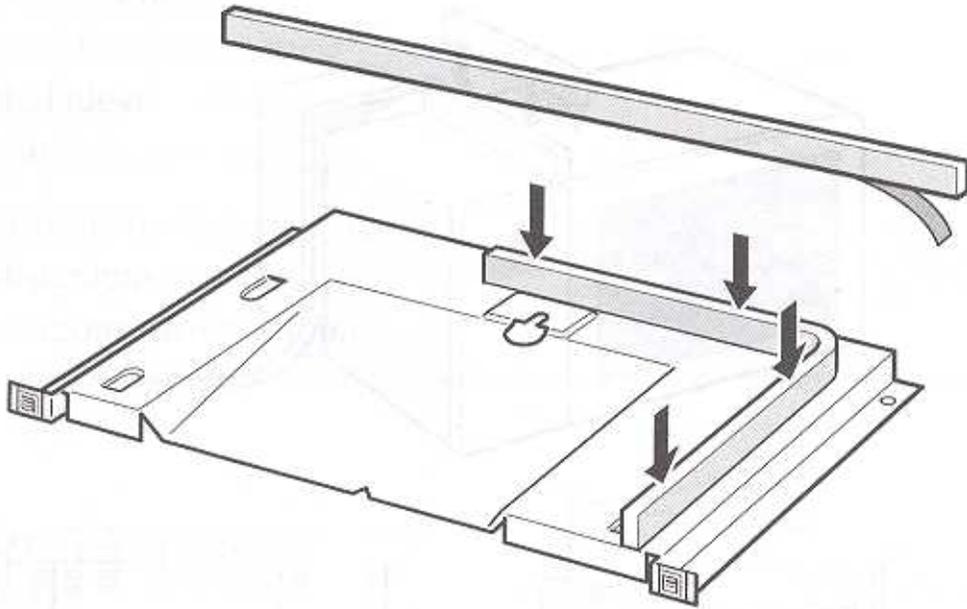
#### Подключение к электросети

Печь можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком с учетом существующих предписаний.

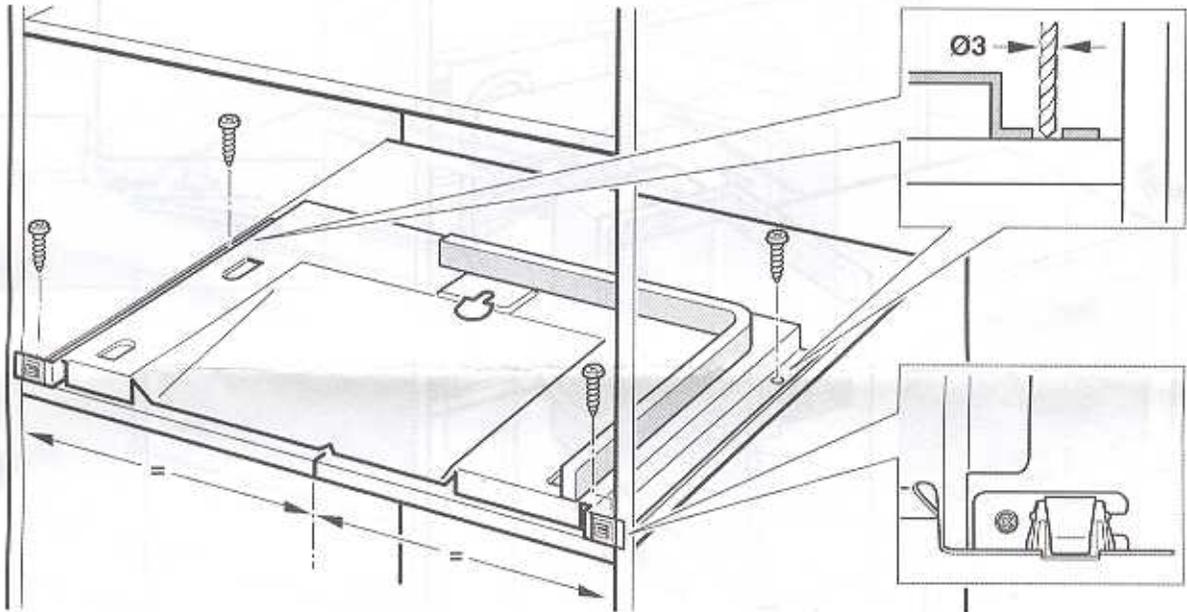
Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов, так чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.

# 2

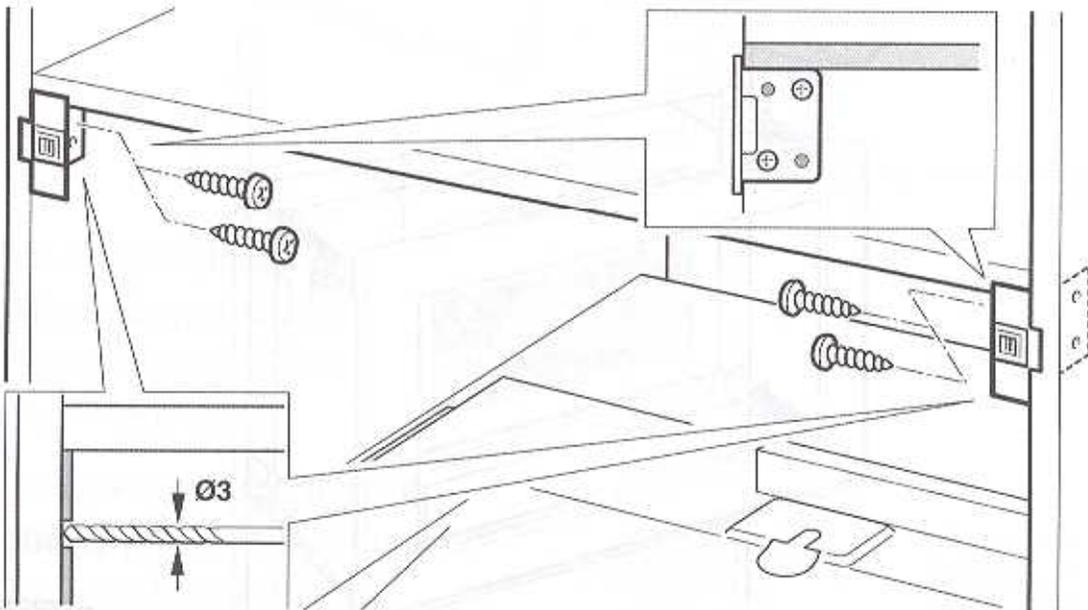
C



D

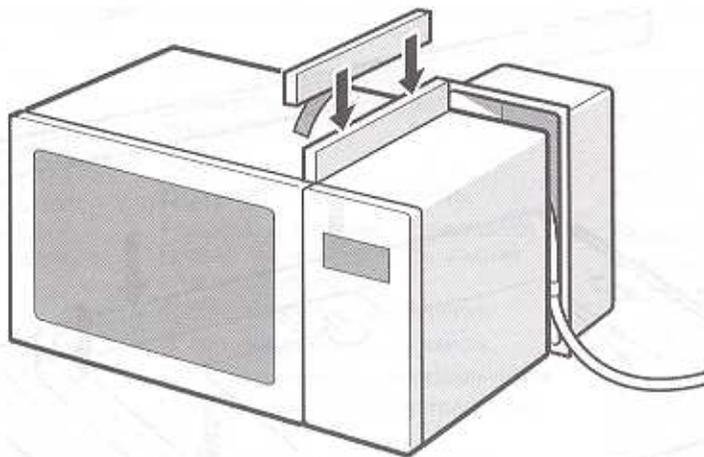


E

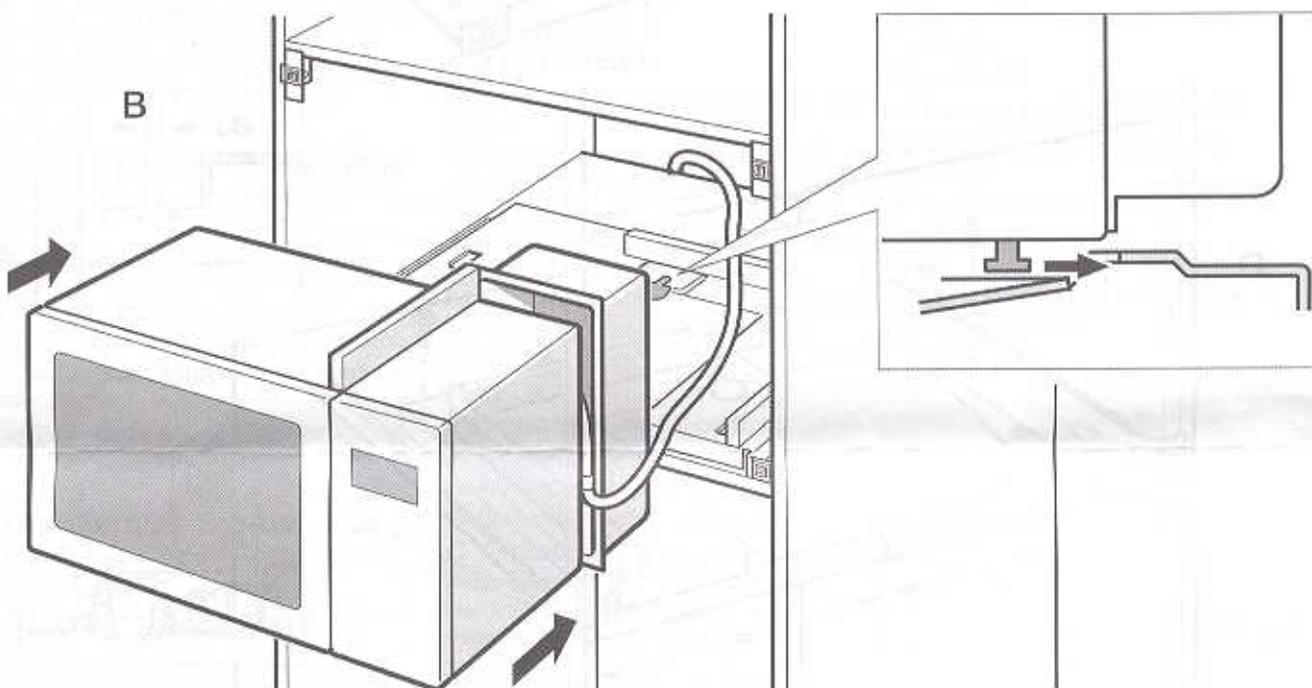


# 3

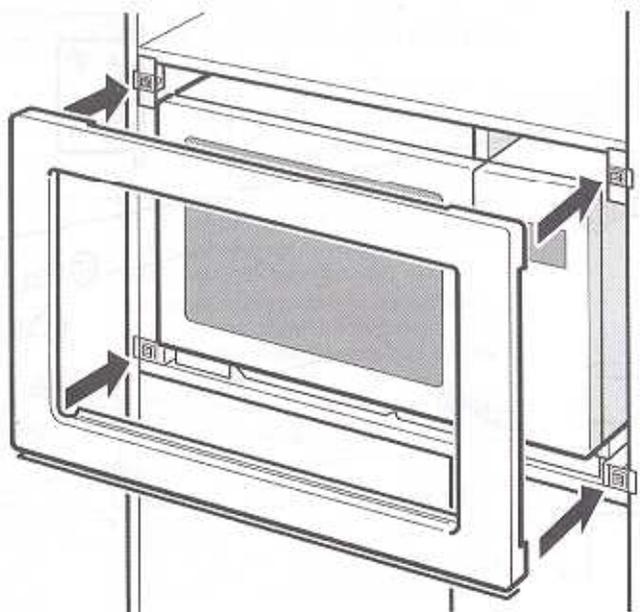
A



B



C



E00024N41GS  
W0401-1  
Printed in the UK