

**COSO®**  
G E R M A N Y

# Original- Bedienungsanleitung

**Mikrowelle, Grill und Heißluftofen**

**MCG30 Chef/ MCG 30 Chef pure white /  
MCG 30 Chef black**



Artikel-Nr. 3370 / 3382 / 3380

**Braukmann GmbH**

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: [kundenservice@caso-germany.de](mailto:kundenservice@caso-germany.de)

Internet: [www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Dokument-Nr.: 3370/3382/3380 13-10-2015

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

© 2015 Braukmann GmbH

|            |                                                   |           |
|------------|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b>   | <b>Bedienungsanleitung.....</b>                   | <b>14</b> |
| <b>1.1</b> | <b>Allgemeines .....</b>                          | <b>14</b> |
| <b>1.2</b> | <b>Informationen zu dieser Anleitung .....</b>    | <b>14</b> |
| <b>1.3</b> | <b>Warnhinweise .....</b>                         | <b>14</b> |
| <b>1.4</b> | <b>Haftungsbeschränkung .....</b>                 | <b>15</b> |
| <b>1.5</b> | <b>Urheberschutz .....</b>                        | <b>15</b> |
| <b>2</b>   | <b>Sicherheit.....</b>                            | <b>16</b> |
| <b>2.1</b> | <b>Bestimmungsgemäße Verwendung .....</b>         | <b>16</b> |
| <b>2.2</b> | <b>Allgemeine Sicherheitshinweise.....</b>        | <b>16</b> |
| <b>2.3</b> | <b>Gefahrenquellen.....</b>                       | <b>18</b> |
| 2.3.1      | Gefahr durch Mikrowellen .....                    | 18        |
| 2.3.2      | Verbrennungsgefahr.....                           | 18        |
| 2.3.3      | Brandgefahr .....                                 | 19        |
| 2.3.4      | Explosionsgefahr.....                             | 19        |
| 2.3.5      | Gefahr durch elektrischen Strom.....              | 20        |
| <b>3</b>   | <b>Inbetriebnahme .....</b>                       | <b>20</b> |
| <b>3.1</b> | <b>Sicherheitshinweise.....</b>                   | <b>20</b> |
| <b>3.2</b> | <b>Lieferumfang und Transportinspektion .....</b> | <b>21</b> |
| <b>3.3</b> | <b>Auspacken .....</b>                            | <b>21</b> |
| <b>3.4</b> | <b>Entsorgung der Verpackung .....</b>            | <b>21</b> |
| <b>3.5</b> | <b>Aufstellung .....</b>                          | <b>22</b> |
| 3.5.1      | Anforderungen an den Aufstellort.....             | 22        |
| 3.5.2      | Vermeidung von Funkstörungen .....                | 22        |
| <b>3.6</b> | <b>Montage des Zubehörs .....</b>                 | <b>23</b> |
| 3.6.1      | Glasdrehsteller .....                             | 23        |
| 3.6.2      | Grillrost.....                                    | 23        |
| 3.6.3      | Backblech.....                                    | 23        |
| <b>3.7</b> | <b>Elektrischer Anschluss .....</b>               | <b>23</b> |
| <b>4</b>   | <b>Aufbau und Funktion .....</b>                  | <b>24</b> |
| <b>4.1</b> | <b>Gesamtübersicht.....</b>                       | <b>24</b> |
| <b>4.2</b> | <b>Bedienelemente und Anzeige .....</b>           | <b>25</b> |
| <b>4.3</b> | <b>Signaltöne.....</b>                            | <b>25</b> |
| <b>4.4</b> | <b>Sicherheitseinrichtungen .....</b>             | <b>26</b> |
| 4.4.1      | Warnhinweise am Gerät.....                        | 26        |
| 4.4.2      | Türverriegelung .....                             | 26        |
| 4.4.3      | Kindersicherung .....                             | 26        |
| 4.4.4      | Überhitzungsschutz.....                           | 26        |
| <b>4.5</b> | <b>Typenschild .....</b>                          | <b>27</b> |

|             |                                                     |           |
|-------------|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>5</b>    | <b>Bedienung und Betrieb.....</b>                   | <b>27</b> |
| <b>5.1</b>  | <b>Grundlagen des Mikrowellengarens.....</b>        | <b>27</b> |
| <b>5.2</b>  | <b>Betriebsarten .....</b>                          | <b>27</b> |
| <b>5.3</b>  | <b>Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr .....</b>   | <b>28</b> |
| <b>5.4</b>  | <b>Tür Öffnen/Schließen .....</b>                   | <b>29</b> |
| <b>5.5</b>  | <b>Sound an/aus stellen .....</b>                   | <b>29</b> |
| <b>5.6</b>  | <b>Einschalten nach Programmwahl.....</b>           | <b>30</b> |
| <b>5.7</b>  | <b>Schnellstart.....</b>                            | <b>30</b> |
| <b>5.8</b>  | <b>Ausschalten.....</b>                             | <b>30</b> |
| <b>5.9</b>  | <b>Einstellen der Uhr .....</b>                     | <b>30</b> |
| <b>5.10</b> | <b>Betriebsart "Mikrowelle" .....</b>               | <b>31</b> |
| <b>5.11</b> | <b>Betriebsart "Grill".....</b>                     | <b>32</b> |
| <b>5.12</b> | <b>Betriebsart "Mikrowelle und Grill" .....</b>     | <b>32</b> |
| 5.12.1      | "Kombination 1" .....                               | 32        |
| 5.12.2      | "Kombination 2" .....                               | 33        |
| <b>5.13</b> | <b>Betriebsart "Heißluft" .....</b>                 | <b>33</b> |
| 5.13.1      | Vorheizfunktion "Vorwärmen und Heißluftgaren" ..... | 34        |
| <b>5.14</b> | <b>Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft".....</b>   | <b>34</b> |
| <b>5.15</b> | <b>Betriebsart "Mehrstufiges Garen" .....</b>       | <b>35</b> |
| <b>5.16</b> | <b>Betriebsart "Kochprogramm" .....</b>             | <b>36</b> |
| <b>5.17</b> | <b>Betriebsart "Auftauautomatik".....</b>           | <b>37</b> |
| 5.17.1      | Tabelle mit Auftauzeiten.....                       | 38        |
| <b>6</b>    | <b>Reinigung und Pflege .....</b>                   | <b>39</b> |
| <b>6.1</b>  | <b>Sicherheitshinweise.....</b>                     | <b>39</b> |
| <b>6.2</b>  | <b>Reinigung.....</b>                               | <b>40</b> |
| <b>7</b>    | <b>Störungsbehebung .....</b>                       | <b>41</b> |
| <b>7.1</b>  | <b>Sicherheitshinweise.....</b>                     | <b>41</b> |
| <b>7.2</b>  | <b>Störungsanzeigen .....</b>                       | <b>41</b> |
| <b>7.3</b>  | <b>Störungsursachen und -behebung.....</b>          | <b>41</b> |
| <b>8</b>    | <b>Entsorgung des Altgerätes .....</b>              | <b>42</b> |
| <b>9</b>    | <b>Operating Manual.....</b>                        | <b>44</b> |
| <b>9.1</b>  | <b>General.....</b>                                 | <b>44</b> |
| <b>9.2</b>  | <b>Information on this manual .....</b>             | <b>44</b> |
| <b>9.3</b>  | <b>Warning notices .....</b>                        | <b>44</b> |
| <b>9.4</b>  | <b>Limitation of liability .....</b>                | <b>45</b> |
| <b>9.5</b>  | <b>Copyright protection.....</b>                    | <b>45</b> |
| <b>10</b>   | <b>Safety .....</b>                                 | <b>45</b> |
| <b>10.1</b> | <b>Intended use .....</b>                           | <b>45</b> |
| <b>10.2</b> | <b>General Safety information .....</b>             | <b>46</b> |

|             |                                                      |           |
|-------------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>10.3</b> | <b>Sources of danger.....</b>                        | <b>47</b> |
| 10.3.1      | Danger due to microwaves.....                        | 47        |
| 10.3.2      | Danger of burns.....                                 | 47        |
| 10.3.3      | Danger of fire .....                                 | 48        |
| 10.3.4      | Danger of explosion .....                            | 49        |
| 10.3.5      | Dangers due to electrical power .....                | 49        |
| <b>11</b>   | <b>Commissioning .....</b>                           | <b>49</b> |
| <b>11.1</b> | <b>Safety information.....</b>                       | <b>49</b> |
| <b>11.2</b> | <b>Delivery scope and transport inspection .....</b> | <b>50</b> |
| <b>11.3</b> | <b>Unpacking.....</b>                                | <b>50</b> |
| <b>11.4</b> | <b>Disposal of the packaging.....</b>                | <b>50</b> |
| <b>11.5</b> | <b>Setup .....</b>                                   | <b>51</b> |
| 11.5.1      | Setup location requirements:.....                    | 51        |
| 11.5.2      | Avoiding radio interference.....                     | 51        |
| <b>11.6</b> | <b>Assembling the accessories .....</b>              | <b>52</b> |
| 11.6.1      | Glass turntable .....                                | 52        |
| 11.6.2      | Grating .....                                        | 52        |
| 11.6.3      | Baking Sheet.....                                    | 52        |
| <b>11.7</b> | <b>Electrical connection .....</b>                   | <b>52</b> |
| <b>12</b>   | <b>Design and Function.....</b>                      | <b>53</b> |
| <b>12.1</b> | <b>Complete overview .....</b>                       | <b>53</b> |
| <b>12.2</b> | <b>Operating elements and displays .....</b>         | <b>54</b> |
| <b>12.3</b> | <b>Signal tones.....</b>                             | <b>54</b> |
| <b>12.4</b> | <b>Safety equipment .....</b>                        | <b>55</b> |
| 12.4.1      | Warning notices on device .....                      | 55        |
| 12.4.2      | Door latch.....                                      | 55        |
| 12.4.3      | Child-proof lock .....                               | 55        |
| 12.4.4      | Overheating protection .....                         | 55        |
| <b>12.5</b> | <b>Rating plate.....</b>                             | <b>56</b> |
| <b>13</b>   | <b>Operation and Handling.....</b>                   | <b>56</b> |
| <b>13.1</b> | <b>Principles of microwave cooking .....</b>         | <b>56</b> |
| <b>13.2</b> | <b>Operating modes: .....</b>                        | <b>56</b> |
| <b>13.3</b> | <b>Information on microwave cookware .....</b>       | <b>57</b> |
| <b>13.4</b> | <b>Opening / closing door .....</b>                  | <b>58</b> |
| <b>13.5</b> | <b>Switch on/off sound.....</b>                      | <b>58</b> |
| <b>13.6</b> | <b>Activation after selecting the programme.....</b> | <b>58</b> |
| <b>13.7</b> | <b>Quick start .....</b>                             | <b>59</b> |
| <b>13.8</b> | <b>De-activation: .....</b>                          | <b>59</b> |

|              |                                           |           |
|--------------|-------------------------------------------|-----------|
| <b>13.9</b>  | <b>Setting the clock</b>                  | <b>59</b> |
| <b>13.10</b> | <b>“Microwave” mode</b>                   | <b>60</b> |
| <b>13.11</b> | <b>“Grill” mode</b>                       | <b>60</b> |
| <b>13.12</b> | <b>“Microwave and Grill” mode</b>         | <b>61</b> |
| 13.12.1      | “Combination 1”                           | 61        |
| 13.12.2      | “Combination 2”                           | 61        |
| <b>13.13</b> | <b>“Convection” mode</b>                  | <b>62</b> |
| 13.13.1      | “Preheating and Convection cooking” mode  | 62        |
| <b>13.14</b> | <b>“Microwave and Convection” mode</b>    | <b>63</b> |
| <b>13.15</b> | <b>“Multi-stage Cooking” Mode</b>         | <b>63</b> |
| <b>13.16</b> | <b>“Cooking Program” Mode</b>             | <b>65</b> |
| 13.16.1      | “Automatic defrost” mode                  | 66        |
| 13.16.2      | Table with thawing times                  | 66        |
| <b>14</b>    | <b>Cleaning and Maintenance</b>           | <b>67</b> |
| <b>14.1</b>  | <b>Safety information</b>                 | <b>67</b> |
| <b>14.2</b>  | <b>Cleaning</b>                           | <b>68</b> |
| <b>15</b>    | <b>Troubleshooting</b>                    | <b>69</b> |
| <b>15.1</b>  | <b>Safety notices</b>                     | <b>69</b> |
| <b>15.2</b>  | <b>Fault indications</b>                  | <b>69</b> |
| <b>15.3</b>  | <b>Causes and rectification of faults</b> | <b>70</b> |
| <b>16</b>    | <b>Disposal of the Old Device</b>         | <b>71</b> |
| <b>17</b>    | <b>Mode d’emploi</b>                      | <b>73</b> |
| <b>17.1</b>  | <b>Généralités</b>                        | <b>73</b> |
| <b>17.2</b>  | <b>Informations relatives à ce manuel</b> | <b>73</b> |
| <b>17.3</b>  | <b>Avertissements de danger</b>           | <b>73</b> |
| <b>17.4</b>  | <b>Limite de responsabilités</b>          | <b>74</b> |
| <b>17.5</b>  | <b>Protection intellectuelle</b>          | <b>74</b> |
| <b>18</b>    | <b>Sécurité</b>                           | <b>74</b> |
| <b>18.1</b>  | <b>Utilisation conforme</b>               | <b>74</b> |
| <b>18.2</b>  | <b>Consignes générales de sécurité</b>    | <b>75</b> |
| <b>18.3</b>  | <b>Sources de danger</b>                  | <b>76</b> |
| 18.3.1       | Danger émanant des micro-ondes            | 76        |
| 18.3.2       | Risque de brûlure                         | 76        |
| 18.3.3       | Danger d’incendie                         | 77        |
| 18.3.4       | Risque d’explosion                        | 78        |
| 18.3.5       | Danger lié au courant électrique          | 78        |
| <b>19</b>    | <b>Mise en service</b>                    | <b>79</b> |
| <b>19.1</b>  | <b>Consignes de sécurité</b>              | <b>79</b> |

|              |                                                           |           |
|--------------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| <b>19.2</b>  | <b>Inventaire et contrôle de transport</b> .....          | <b>79</b> |
| <b>19.3</b>  | <b>Déballage</b> .....                                    | <b>79</b> |
| <b>19.4</b>  | <b>Elimination des emballages</b> .....                   | <b>80</b> |
| <b>19.5</b>  | <b>Mise en place</b> .....                                | <b>80</b> |
| 19.5.1       | Exigences pour l'emplacement d'utilisation .....          | 80        |
| 19.5.2       | Pour éviter le parasitage radio .....                     | 81        |
| <b>19.6</b>  | <b>Montage des accessoires</b> .....                      | <b>81</b> |
| 19.6.1       | Plateau tournant en verre .....                           | 81        |
| 19.6.2       | La Grille .....                                           | 81        |
| 19.6.3       | Plaque de four .....                                      | 81        |
| <b>19.7</b>  | <b>Raccordement électrique</b> .....                      | <b>82</b> |
| <b>20</b>    | <b>Structure et fonctionnement</b> .....                  | <b>83</b> |
| <b>20.1</b>  | <b>Vue d'ensemble</b> .....                               | <b>83</b> |
| <b>20.2</b>  | <b>Éléments de commande et d'affichage</b> .....          | <b>84</b> |
| <b>20.3</b>  | <b>Signaux sonores</b> .....                              | <b>84</b> |
| <b>20.4</b>  | <b>Dispositifs de sécurité</b> .....                      | <b>85</b> |
| 20.4.1       | Avertissements sur l'appareil.....                        | 85        |
| 20.4.2       | Verrouillage de porte .....                               | 85        |
| 20.4.3       | Sécurité enfant .....                                     | 85        |
| 20.4.4       | Protection de surchauffe .....                            | 85        |
| <b>20.5</b>  | <b>Plaque signalétique</b> .....                          | <b>86</b> |
| <b>21</b>    | <b>Commande et fonctionnement</b> .....                   | <b>86</b> |
| <b>21.1</b>  | <b>Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes</b> .....   | <b>86</b> |
| <b>21.2</b>  | <b>Modes de fonctionnement</b> .....                      | <b>87</b> |
| <b>21.3</b>  | <b>Indications sur la vaisselle pour micro-onde</b> ..... | <b>87</b> |
| <b>21.4</b>  | <b>Ouvrir et fermer la porte</b> .....                    | <b>88</b> |
| <b>21.5</b>  | <b>Allumer/couper le son</b> .....                        | <b>89</b> |
| <b>21.6</b>  | <b>Mise en route après sélection d'un programme</b> ..... | <b>89</b> |
| <b>21.7</b>  | <b>Démarrage rapide</b> .....                             | <b>89</b> |
| <b>21.8</b>  | <b>Arrêt</b> .....                                        | <b>89</b> |
| <b>21.9</b>  | <b>Réglage de la montre</b> .....                         | <b>90</b> |
| <b>21.10</b> | <b>Mode «micro-onde»</b> .....                            | <b>90</b> |
| <b>21.11</b> | <b>Mode «Grill»</b> .....                                 | <b>91</b> |
| <b>21.12</b> | <b>Mode «Micro-onde et grill»</b> .....                   | <b>91</b> |
| 21.12.1      | «Combinaison 1» .....                                     | 91        |
| 21.12.2      | «Combinaison 2» .....                                     | 92        |
| <b>21.13</b> | <b>Mode «Air pulsé»</b> .....                             | <b>92</b> |
| 21.13.1      | Fonction Préchauffe et air pulsé .....                    | 93        |

|              |                                                              |            |
|--------------|--------------------------------------------------------------|------------|
| <b>21.14</b> | <b>Mode «Micro-onde et air pulsé»</b> .....                  | <b>93</b>  |
| <b>21.15</b> | <b>Mode «Niveaux multiples»</b> .....                        | <b>94</b>  |
| <b>21.16</b> | <b>Mode «Menu cuisson»</b> .....                             | <b>95</b>  |
| <b>21.17</b> | <b>Mode «Décongélation automatique»</b> .....                | <b>96</b>  |
| 21.17.1      | Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs ..... | 97         |
| <b>22</b>    | <b>Nettoyage et entretien</b> .....                          | <b>98</b>  |
| <b>22.1</b>  | <b>Consignes de sécurité</b> .....                           | <b>98</b>  |
| <b>22.2</b>  | <b>Nettoyage</b> .....                                       | <b>98</b>  |
| <b>23</b>    | <b>Réparation des pannes</b> .....                           | <b>99</b>  |
| <b>23.1</b>  | <b>Consignes de sécurité</b> .....                           | <b>100</b> |
| <b>23.2</b>  | <b>Affichage d'incidents</b> .....                           | <b>100</b> |
| <b>23.3</b>  | <b>Origine et remède des incidents</b> .....                 | <b>100</b> |
| <b>24</b>    | <b>Elimination des appareils usés</b> .....                  | <b>101</b> |
| <b>25</b>    | <b>Istruzione d'uso</b> .....                                | <b>103</b> |
| <b>25.1</b>  | <b>In generale</b> .....                                     | <b>103</b> |
| <b>25.2</b>  | <b>Informazioni su queste istruzioni d'uso</b> .....         | <b>103</b> |
| <b>25.3</b>  | <b>Indicazioni d'avvertenza</b> .....                        | <b>103</b> |
| <b>25.4</b>  | <b>Limitazione della responsabilità</b> .....                | <b>104</b> |
| <b>25.5</b>  | <b>Tutela dei diritti d'autore</b> .....                     | <b>104</b> |
| <b>26</b>    | <b>Sicurezza</b> .....                                       | <b>104</b> |
| <b>26.1</b>  | <b>Utilizzo conforme alle disposizioni</b> .....             | <b>105</b> |
| <b>26.2</b>  | <b>Avvertenze generali di sicurezza</b> .....                | <b>105</b> |
| <b>26.3</b>  | <b>Fonti di pericolo</b> .....                               | <b>106</b> |
| 26.3.1       | Pericolo dovuto a microonde .....                            | 106        |
| 26.3.2       | Pericolo di ustioni .....                                    | 107        |
| 26.3.3       | Pericolo d'incendio .....                                    | 107        |
| 26.3.4       | Pericolo d'esplosione .....                                  | 108        |
| 26.3.5       | Pericolo dovuto a corrente elettrica .....                   | 108        |
| <b>26.4</b>  | <b>Messa in funzione</b> .....                               | <b>109</b> |
| <b>26.5</b>  | <b>Indicazioni di sicurezza</b> .....                        | <b>109</b> |
| <b>26.6</b>  | <b>Insieme della fornitura ed ispezione trasporto</b> .....  | <b>109</b> |
| <b>26.7</b>  | <b>Disimballaggio</b> .....                                  | <b>109</b> |
| <b>26.8</b>  | <b>Smaltimento dell'involucro</b> .....                      | <b>110</b> |
| <b>26.9</b>  | <b>Posizionamento</b> .....                                  | <b>110</b> |
| 26.9.1       | Requisiti del luogo di posizionamento .....                  | 110        |
| 26.9.2       | A scanso di malfunzionamenti.....                            | 111        |
| <b>26.10</b> | <b>Montaggio degli accessori</b> .....                       | <b>111</b> |
| 26.10.1      | Piatto rotante in vetro .....                                | 111        |
| 26.10.2      | La griglia .....                                             | 111        |

|              |                                                                   |            |
|--------------|-------------------------------------------------------------------|------------|
| 26.10.3      | Teglia del forno .....                                            | 111        |
| <b>26.11</b> | <b>Connessione elettrica.....</b>                                 | <b>112</b> |
| <b>27</b>    | <b>Costruzione e funzione.....</b>                                | <b>113</b> |
| <b>27.1</b>  | <b>Panoramica complessiva .....</b>                               | <b>113</b> |
| <b>27.2</b>  | <b>Comandi e display .....</b>                                    | <b>114</b> |
| <b>27.3</b>  | <b>Suoni di segnalazione .....</b>                                | <b>114</b> |
| <b>27.4</b>  | <b>Impostazioni di sicurezza.....</b>                             | <b>115</b> |
| 27.4.1       | Segnalazione d'avviso sull'apparecchio .....                      | 115        |
| 27.4.2       | Chiusura porte.....                                               | 115        |
| 27.4.3       | Sicura per bambini .....                                          | 115        |
| 27.4.4       | Protezione surriscaldamento.....                                  | 115        |
| <b>27.5</b>  | <b>Targhetta di omologazione.....</b>                             | <b>116</b> |
| <b>28</b>    | <b>Utilizzo e funzionamento .....</b>                             | <b>116</b> |
| <b>28.1</b>  | <b>Fondamenti della cottura a microonde .....</b>                 | <b>116</b> |
| <b>28.2</b>  | <b>Modalità di funzionamento .....</b>                            | <b>116</b> |
| <b>28.3</b>  | <b>Indicazioni sulle stoviglie per microonde .....</b>            | <b>117</b> |
| <b>28.4</b>  | <b>Aprire/Chiudere la porta .....</b>                             | <b>118</b> |
| <b>28.5</b>  | <b>Attiva/disattiva il suono .....</b>                            | <b>119</b> |
| <b>28.6</b>  | <b>Accensione dopo la selezione del programma .....</b>           | <b>119</b> |
| <b>28.7</b>  | <b>Start rapido .....</b>                                         | <b>119</b> |
| <b>28.8</b>  | <b>Spegnimento .....</b>                                          | <b>119</b> |
| <b>28.9</b>  | <b>Impostazione dell'orologio.....</b>                            | <b>119</b> |
| <b>28.10</b> | <b>Modalità di funzionamento, "microonde" .....</b>               | <b>120</b> |
| <b>28.11</b> | <b>Modalità di funzionamento, "griglia" .....</b>                 | <b>121</b> |
| <b>28.12</b> | <b>Modalità di funzionamento "microonde e griglia" .....</b>      | <b>121</b> |
| 28.12.1      | "Combinazione 1" .....                                            | 121        |
| 28.12.2      | "Combinazione 2" .....                                            | 122        |
| <b>28.13</b> | <b>Modalità di funzionamento "Ventilato" .....</b>                | <b>122</b> |
| 28.13.1      | Funzione Preriscaldamento e cottura ventilata" .....              | 123        |
| <b>28.14</b> | <b>Modalità di funzionamento "microonde e ventilato" .....</b>    | <b>123</b> |
| <b>28.15</b> | <b>Modalità di funzionamento, "cottura a diversi gradi" .....</b> | <b>124</b> |
| <b>28.16</b> | <b>Modalità di funzionamento, "Programma di cottura" .....</b>    | <b>125</b> |
| 28.16.1      | Modalità di funzionamento, "Scongelamento automatico" .....       | 126        |
| 28.16.2      | Tabella con tempi di scongelamento - bassi .....                  | 127        |
| <b>29</b>    | <b>Pulizia e cura .....</b>                                       | <b>128</b> |
| <b>29.1</b>  | <b>Indicazioni di sicurezza .....</b>                             | <b>128</b> |
| <b>29.2</b>  | <b>La pulizia.....</b>                                            | <b>128</b> |
| <b>30</b>    | <b>Eliminazione malfunzionamenti.....</b>                         | <b>129</b> |

|             |                                                             |            |
|-------------|-------------------------------------------------------------|------------|
| <b>30.1</b> | <b>Indicazioni di sicurezza .....</b>                       | <b>129</b> |
| <b>30.2</b> | <b>Visualizzazione malfunzionamenti .....</b>               | <b>130</b> |
| <b>30.3</b> | <b>Cause malfunzionamenti e risoluzione .....</b>           | <b>130</b> |
| <b>31</b>   | <b>Smaltimento dell'apparecchio obsoleto .....</b>          | <b>131</b> |
| <b>32</b>   | <b>Manual del usuario.....</b>                              | <b>133</b> |
| <b>32.1</b> | <b>Generalidades .....</b>                                  | <b>133</b> |
| <b>32.2</b> | <b>Información acerca de este manual .....</b>              | <b>133</b> |
| <b>32.3</b> | <b>Advertencias.....</b>                                    | <b>133</b> |
| <b>32.4</b> | <b>Limitación de responsabilidad.....</b>                   | <b>134</b> |
| <b>32.5</b> | <b>Derechos de autor (copyright) .....</b>                  | <b>134</b> |
| <b>33</b>   | <b>Seguridad.....</b>                                       | <b>134</b> |
| <b>33.1</b> | <b>Uso previsto .....</b>                                   | <b>134</b> |
| <b>33.2</b> | <b>Instrucciones generales de seguridad .....</b>           | <b>135</b> |
| <b>33.3</b> | <b>Fuentes de peligro .....</b>                             | <b>136</b> |
| 33.3.1      | Peligro por microondas .....                                | 136        |
| 33.3.2      | ¡Peligro de quemaduras! .....                               | 136        |
| 33.3.3      | Peligro de incendio.....                                    | 137        |
| 33.3.4      | Peligro de explosión .....                                  | 138        |
| 33.3.5      | Peligro de electrocución .....                              | 138        |
| <b>34</b>   | <b>Puesta en marcha .....</b>                               | <b>138</b> |
| <b>34.1</b> | <b>Instrucciones de seguridad.....</b>                      | <b>139</b> |
| <b>34.2</b> | <b>Ámbito de suministro e inspección de transporte.....</b> | <b>139</b> |
| <b>34.3</b> | <b>Desembalaje .....</b>                                    | <b>139</b> |
| <b>34.4</b> | <b>Eliminación del embalaje .....</b>                       | <b>140</b> |
| <b>34.5</b> | <b>Colocación.....</b>                                      | <b>140</b> |
| 34.5.1      | Requisitos que debe reunir el lugar de montaje .....        | 140        |
| 34.5.2      | Cómo evitar radioperturbaciones .....                       | 141        |
| <b>34.6</b> | <b>Montaje de los aparatos .....</b>                        | <b>141</b> |
| 34.6.1      | Plato giratorio .....                                       | 141        |
| 34.6.2      | Parrilla .....                                              | 141        |
| 34.6.3      | Bandeja de hornear .....                                    | 141        |
| <b>34.7</b> | <b>Conexión eléctrica .....</b>                             | <b>142</b> |
| <b>35</b>   | <b>Estructura y funciones .....</b>                         | <b>143</b> |
| <b>35.1</b> | <b>Panorámica del aparato.....</b>                          | <b>143</b> |
| <b>35.2</b> | <b>Panel de control y pantalla.....</b>                     | <b>144</b> |
| <b>35.3</b> | <b>Señales acústicas .....</b>                              | <b>144</b> |
| 35.3.1      | Precaución con el aparato.....                              | 145        |
| 35.3.2      | Enclaves de cierre.....                                     | 145        |
| 35.3.3      | Seguro para niños .....                                     | 145        |

|              |                                                                          |            |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------|------------|
| 35.3.4       | Protección contra el sobrecalentamiento .....                            | 145        |
| <b>35.4</b>  | <b>Placa de especificaciones .....</b>                                   | <b>146</b> |
| <b>36</b>    | <b>Operación y funcionamiento .....</b>                                  | <b>146</b> |
| <b>36.1</b>  | <b>Principios de la cocción con microondas .....</b>                     | <b>146</b> |
| <b>36.2</b>  | <b>Modos de funcionamiento .....</b>                                     | <b>146</b> |
| <b>36.3</b>  | <b>Consejos acerca de la vajilla para microondas .....</b>               | <b>147</b> |
| <b>36.4</b>  | <b>Apertura/Cierre de la puerta .....</b>                                | <b>148</b> |
| <b>36.5</b>  | <b>Encender/apagar sonido .....</b>                                      | <b>148</b> |
| <b>36.6</b>  | <b>Inicio del programa seleccionado .....</b>                            | <b>148</b> |
| <b>36.7</b>  | <b>Inicio rápido .....</b>                                               | <b>149</b> |
| <b>36.8</b>  | <b>Desactivación .....</b>                                               | <b>149</b> |
| <b>36.9</b>  | <b>Ajuste del reloj .....</b>                                            | <b>149</b> |
| <b>36.10</b> | <b>Modo de funcionamiento "Microondas" .....</b>                         | <b>150</b> |
| <b>36.11</b> | <b>Modo de funcionamiento "Grill" .....</b>                              | <b>150</b> |
| <b>36.12</b> | <b>Modo de funcionamiento "Microondas y Grill" .....</b>                 | <b>151</b> |
| 36.12.1      | "Combinación 1" .....                                                    | 151        |
| 36.12.2      | "Combinación 2" .....                                                    | 151        |
| <b>36.13</b> | <b>Modo de funcionamiento "Convección" .....</b>                         | <b>152</b> |
| 36.13.1      | Modo de funcionamiento "Precalentamiento y cocción por convección" ..... | 152        |
| <b>36.14</b> | <b>Modo de funcionamiento "Microondas y convección" .....</b>            | <b>153</b> |
| <b>36.15</b> | <b>Modo de funcionamiento "Cocción Multi-modo" .....</b>                 | <b>154</b> |
| <b>36.16</b> | <b>Modo de funcionamiento "cocción programada" .....</b>                 | <b>155</b> |
| <b>36.17</b> | <b>Modo de funcionamiento "Descongelación automática" .....</b>          | <b>156</b> |
| 36.17.1      | Tabla con tiempos de descongelación .....                                | 157        |
| <b>37</b>    | <b>Limpieza y conservación .....</b>                                     | <b>158</b> |
| <b>37.1</b>  | <b>Instrucciones de seguridad .....</b>                                  | <b>158</b> |
| <b>37.2</b>  | <b>Limpieza .....</b>                                                    | <b>158</b> |
| <b>38</b>    | <b>Resolución de fallas .....</b>                                        | <b>159</b> |
| <b>38.1</b>  | <b>Instrucciones de seguridad .....</b>                                  | <b>159</b> |
| <b>38.2</b>  | <b>Señales de error .....</b>                                            | <b>159</b> |
| <b>38.3</b>  | <b>Causas de error y tratamiento .....</b>                               | <b>160</b> |
| <b>39</b>    | <b>Eliminación del aparato usado .....</b>                               | <b>161</b> |
| <b>40</b>    | <b>Gebruiksaanwijzing .....</b>                                          | <b>163</b> |
| <b>40.1</b>  | <b>Algemeen .....</b>                                                    | <b>163</b> |
| <b>40.2</b>  | <b>Informatie over deze gebruiksaanwijzing .....</b>                     | <b>163</b> |
| <b>40.3</b>  | <b>Waarschuwingeninstructies .....</b>                                   | <b>163</b> |
| <b>40.4</b>  | <b>Aansprakelijkheid .....</b>                                           | <b>164</b> |
| <b>40.5</b>  | <b>Auteurswet .....</b>                                                  | <b>164</b> |

|             |                                                    |            |
|-------------|----------------------------------------------------|------------|
| <b>41</b>   | <b>Veiligheid .....</b>                            | <b>164</b> |
| <b>41.1</b> | <b>Gebruik volgens de voorschriften .....</b>      | <b>164</b> |
| <b>41.2</b> | <b>Algemene veiligheidsaanwijzingen .....</b>      | <b>165</b> |
| <b>41.3</b> | <b>Bronnen van gevaar.....</b>                     | <b>166</b> |
| 41.3.1      | Gevaar door microgolven .....                      | 166        |
| 41.3.2      | Verbrandingsgevaar .....                           | 167        |
| 41.3.3      | Brandgevaar.....                                   | 167        |
| 41.3.4      | Ontploffingsgevaar .....                           | 168        |
| 41.3.5      | Gevaar door elektrische stroom .....               | 168        |
| <b>42</b>   | <b>Ingebruikname.....</b>                          | <b>169</b> |
| <b>42.1</b> | <b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>              | <b>169</b> |
| <b>42.2</b> | <b>Leveringsomvang en transportinspectie .....</b> | <b>169</b> |
| <b>42.3</b> | <b>Autpakken.....</b>                              | <b>169</b> |
| <b>42.4</b> | <b>Verwijderen van de verpakking.....</b>          | <b>170</b> |
| <b>42.5</b> | <b>Plaatsen .....</b>                              | <b>170</b> |
| 42.5.1      | Eisen aan de plek van plaatsing.....               | 170        |
| 42.5.2      | Voorkomen van frequentiestoring.....               | 170        |
| <b>42.6</b> | <b>Montage van onderdelen.....</b>                 | <b>171</b> |
| 42.6.1      | Glazen draaiplateau .....                          | 171        |
| 42.6.2      | Bakblik.....                                       | 171        |
| 42.6.3      | Grillrooster.....                                  | 171        |
| <b>42.7</b> | <b>Elektrische aansluiting .....</b>               | <b>171</b> |
| <b>43</b>   | <b>Opbouw en functie.....</b>                      | <b>172</b> |
| <b>43.1</b> | <b>Algemeen overzicht .....</b>                    | <b>172</b> |
| <b>43.2</b> | <b>Bedieningspaneel en display .....</b>           | <b>173</b> |
| <b>43.3</b> | <b>Pieptonen.....</b>                              | <b>173</b> |
| <b>43.4</b> | <b>Veiligheidsvoorzieningen.....</b>               | <b>174</b> |
| 43.4.1      | Waarschuwinginstructies op apparaat.....           | 174        |
| 43.4.2      | Deurvergrendeling.....                             | 174        |
| 43.4.3      | Kinderslot .....                                   | 174        |
| 43.4.4      | Thermische beveiliging bij oververhitting.....     | 174        |
| <b>43.5</b> | <b>Typeplaatje .....</b>                           | <b>175</b> |
| <b>44</b>   | <b>Bediening en gebruik.....</b>                   | <b>175</b> |
| <b>44.1</b> | <b>Basis van het magnetron koken .....</b>         | <b>175</b> |
| <b>44.2</b> | <b>Soorten gebruik.....</b>                        | <b>175</b> |
| <b>44.3</b> | <b>Aanwijzingen magnetron kookgerei.....</b>       | <b>176</b> |
| <b>44.4</b> | <b>Deur openen/sluiten.....</b>                    | <b>177</b> |
| <b>44.5</b> | <b>Sound aan-/uitzetten.....</b>                   | <b>177</b> |
| <b>44.6</b> | <b>Inschakelen naar programmakeuze .....</b>       | <b>177</b> |

|              |                                                        |            |
|--------------|--------------------------------------------------------|------------|
| <b>44.7</b>  | <b>Snelstart.....</b>                                  | <b>177</b> |
| <b>44.8</b>  | <b>Uitschakelen .....</b>                              | <b>178</b> |
| <b>44.9</b>  | <b>Instellen van de klok .....</b>                     | <b>178</b> |
| <b>44.10</b> | <b>Gebruik “Magnetron” .....</b>                       | <b>179</b> |
| <b>44.11</b> | <b>Gebruik “Grill” .....</b>                           | <b>179</b> |
| <b>44.12</b> | <b>Gebruik “Magnetron en grill” .....</b>              | <b>180</b> |
| 44.12.1      | “Combinatie 1” .....                                   | 180        |
| 44.12.2      | “Combinatie 2” .....                                   | 180        |
| <b>44.13</b> | <b>Gebruik “Hete lucht” .....</b>                      | <b>181</b> |
| 44.13.1      | Gebruik “Voorverwarmen en “hete lucht koken” .....     | 181        |
| <b>44.14</b> | <b>Gebruik “Magnetron en hete lucht koken” .....</b>   | <b>182</b> |
| <b>44.15</b> | <b>Gebruik “Meerdere fases koken” .....</b>            | <b>183</b> |
| <b>44.16</b> | <b>Gebruik “Kookprogramma” .....</b>                   | <b>184</b> |
| <b>44.17</b> | <b>Gebruik “Automatisch ontdooien” .....</b>           | <b>185</b> |
| 44.17.1      | Tabel met ontdooitijden.....                           | 186        |
| <b>45</b>    | <b>Reiniging en onderhoud .....</b>                    | <b>186</b> |
| <b>45.1</b>  | <b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>                  | <b>186</b> |
| <b>45.2</b>  | <b>Reiniging.....</b>                                  | <b>187</b> |
| <b>46</b>    | <b>Storingen verhelpen .....</b>                       | <b>188</b> |
| <b>46.1</b>  | <b>Veiligheidsvoorschriften .....</b>                  | <b>188</b> |
| <b>46.2</b>  | <b>Storingmeldingen.....</b>                           | <b>188</b> |
| <b>46.3</b>  | <b>Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....</b> | <b>189</b> |
| <b>47</b>    | <b>Afvoer van het oude apparaat.....</b>               | <b>189</b> |

# 1 Bedienungsanleitung

## 1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können. Ihre Mikrowelle dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

## 1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Mikrowelle (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

## 1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

### **⚠ GEFAHR**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

### **⚠ WARNUNG**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**⚠ VORSICHT**

**Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.**

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

**HINWEIS**

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

## **1.4 Haftungsbeschränkung**

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt.

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

## **1.5 Urheberrecht**

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

## 2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

### 2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Auftauen, Erhitzen, Garen, Grillen, Einkochen und Backen von Lebensmitteln und Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

#### **⚠️ WARNUNG**

#### **Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!**

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

### 2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### **HINWEIS**

#### **Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:**

- ▶ Vor dem Einsatz des Gerätes sind diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig zu lesen.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ▶ Speisethermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

#### HINWEIS

- ▶ Das Gerät ist nur zu dem in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck einzusetzen. Ätzende Chemikalien oder Dämpfe dürfen nicht eingesetzt werden. Dieses Gerät ist besonders zum Erhitzen, Kochen und Trocknen von Speisen entwickelt worden, und nicht für industrielle Zwecke oder den Einsatz im Labor.
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern, die älter als 8 Jahre sind, sowie von Personen mit einer geistigen, sensorischen oder körperlichen Behinderung benutzt werden, wenn sie über den sicheren Betrieb unterrichtet worden sind und die möglichen Gefahren verstehen.
- ▶ Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- ▶ Bei diesem Gerät handelt es sich um ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Zu diesen Geräten zählen alle industriell, wissenschaftlich oder medizinisch genutzten Geräte, bei denen absichtlich Hochfrequenzenergie als elektromagnetische Strahlung für die Behandlung von Materialien erzeugt oder benutzt wird, sowie Geräte mit einer funken-erodierenden Wirkung. Geräte der Klasse B sind für den Einsatz im Haushalt und mit einem Anschluss an eine Haushaltsstromversorgung sowie Niederspannungseinrichtungen in Gebäuden vorgesehen.
- ▶ Das Mikrowellengerät darf nur freistehend in Betrieb genommen werden.
- ▶ **Achtung:** Das Gerät darf nicht über einer Kochfläche oder einer anderen Hitzequelle aufgestellt werden, da dadurch das Gerät beschädigt werden kann und die Gewährleistung erlischt.
- ▶ Das Mikrowellengerät darf nicht in einem Schrank in Betrieb genommen werden.
- ▶ Das Gerät ist mit der Rückseite gegen eine Wand aufzustellen.
- ▶ Das Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung vorgesehen.
- ▶ Das Mikrowellengerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für den gewerblichen Einsatz vorgesehen.
- ▶ Niemals die Abstandshalter auf der Rückseite oder an den Seiten des Gerätes entfernen, da diese den nötigen Mindestabstand für die Luftzirkulation gewährleisten.
- ▶ Bitte den Drehteller vor einem Transport sichern, um Schäden zu vermeiden.
- ▶ Das Mikrowellengerät ist nur zum Kochen, Auftauen und Dämpfen von Nahrungsmitteln geeignet.

## 2.3 Gefahrenquellen

### 2.3.1 Gefahr durch Mikrowellen

#### ⚠️ WARNUNG

**Die Einwirkung von Mikrowellen auf den menschlichen Körper kann zu Verletzungen führen.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht den Mikrowellen auszusetzen:

- ▶ Niemals das Gerät mit geöffneter Tür betreiben. Durch einen fehlerhaften oder manipulierten Sicherheitsschalter besteht die Gefahr sich direkt den Mikrowellen auszusetzen.
- ▶ **Vorsicht:** Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung vor der Mikrowellenstrahlung entfernt wird, sind nur durch eine Fachkraft vorzunehmen. Dies gilt auch für den Austausch der Beleuchtung und des Stromversorgungskabels. Das Gerät ist hierzu an das Servicecenter einzuschicken.
- ▶ **Achtung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bis es durch eine Fachkraft entsprechend instand gesetzt worden ist.

### 2.3.2 Verbrennungsgefahr

#### ⚠️ WARNUNG

**Das in diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr sowie die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ▶ **Achtung:** Wenn das Gerät im Combi-Betrieb laufen soll, darf es wegen der dabei entstehenden hohen Temperaturen von Kindern nur unter Beaufsichtigung durch Erwachsene in Betrieb genommen werden.
- ▶ Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle können diese plötzlich zum Sieden kommen, daher sind die Behältnisse mit Vorsicht zu handhaben.
- ▶ Bitte keine Speisen im Ofen frittieren. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und Verbrennungen verursachen.
- ▶ Der Inhalt von Babyflaschen oder –gläsern sollte nach dem Erhitzen gerührt oder geschüttelt und vor dem Servieren auf die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- ▶ Kochgeräte können sich durch die Hitzeübertragung von den Nahrungsmitteln erhitzen. Als Schutz wird die Benutzung von Topflappen empfohlen.
- ▶ Die äußeren Oberflächen können sich bei Betrieb stark erhitzen.
- ▶ Die Tür und die äußeren Oberflächen können sich während des Betriebs stark erhitzen.
- ▶ Wenn das Gerät in Betrieb ist, können die berührbaren Oberflächen eine hohe Temperatur erreichen.

**⚠️ WARNUNG**

- ▶ Benutzen Sie beim Entnehmen der Speisen Topflappen oder Schutzhandschuhe.
- ▶ Achtung! Beim Öffnen von Deckeln oder Abdeckfolien kann heißer Dampf austreten.

### 2.3.3 Brandgefahr

**⚠️ WARNUNG**

**Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr durch Entzündung des Inhaltes.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammenden Materialien.
- ▶ Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Das Gerät darf nicht in leerem Zustand betrieben werden.
- ▶ Zur Reduzierung der Brandgefahr im Ofeninnenraum:
  - ▶ a) Beim Erhitzen von Speisen in Plastik- oder Papierbehältnissen muss das Gerät wegen der bestehenden Entzündungsgefahr beaufsichtigt werden.
  - ▶ b) Drahtverschlüsse von Papier- oder Plastikbeuteln sind vor dem Erhitzen zu entfernen.
  - ▶ c) Bei Rauchentwicklung ist das Gerät auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen; die Tür muss geschlossen bleiben um Flammen zu ersticken.
  - ▶ d) Nichts im Ofeninnenraum aufbewahren. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, darf es nicht zum Aufbewahren von Papiergegenständen, Kochgerätschaften oder Nahrungsmitteln verwendet werden.
- ▶ Bei allen Küchengeräten und Behältnissen sollte überprüft werden, ob sie zur Verwendung in Mikrowellengeräten geeignet sind.
- ▶ Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter "**Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr**" aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- ▶ Bei Rauchentwicklung ist das Gerät auszuschalten, der Netzstecker zu ziehen und die Tür (zwecks Ersticken etwaiger Flammen) geschlossen zu halten.

### 2.3.4 Explosionsgefahr

**⚠️ WARNUNG**

**Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

- ▶ **Achtung:** Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese leicht explodieren können.
- ▶ Ungeschälte Eier oder ganze hartgekochte Eier sollten nicht in einer Mikrowelle erhitzt werden, da sie auch nach der Garzeit explodieren können.

**⚠️ WARNUNG**

- ▶ Nahrungsmittel mit dicken Schalen, z.B. Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel oder Kastanien sind vor dem Garen im Gerät anzustechen.

### 2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

**⚠️ GEFAHR**

#### **Lebensgefahr durch elektrischen Strom!**

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten
- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt worden sind, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ **Vorsicht:** Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung vor der Mikrowellenstrahlung entfernt wird, sind nur durch eine Fachkraft vorzunehmen. Dies gilt auch für den Austausch der Beleuchtung und des Stromversorgungskabels. Das Gerät ist hierzu an das Servicecenter einzuschicken.

## 3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 3.1 Sicherheitshinweise

**⚠️ WARNUNG**

#### **Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ▶ Auf Grund des hohen Gewichtes des Gerätes den Transport sowie das Auspacken und Aufstellen mit zwei Personen durchführen.

### 3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Mikrowelle MCG30 Chef (pure white, black) wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle MCG30 Chef (pure white, black)
- Rollring
- Glasdrehteller
- Grillrost
- Backblech
- Bedienungsanleitung

#### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

### 3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entnehmen Sie das im Garraum befindliche Zubehör und Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie den roten Sicherheitsklebestreifen am Boden des Garraums.
- Entfernen Sie nicht die Folie über der Ofenabzugsöffnung!
- Entfernen Sie die blaue Schutzfolie am Gerät.

#### HINWEIS

- ▶ Entfernen Sie die blaue Schutzfolie erst kurz bevor das Gerät am Einsatzort aufgestellt wird, um Kratzer und Verschmutzungen zu vermeiden.
- ▶ Bitte die Schutzfolie an der Innenseite der Tür (sofern vorhanden) nicht entfernen, da diese der leichteren Reinigung des Gerätes dient.

### 3.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

#### HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

## **3.5 Aufstellung**

### **3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort**

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für den Ofen und das erwartungsgemäß schwerste im Ofen zubereitete Kochgut aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie 20 cm Freiraum über dem Ofen, 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Entfernen Sie die Stellfüße des Gerätes nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

### **3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen**

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

- Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:
- Reinigen Sie die Tür und die Dichtungsoberflächen des Gerätes.
- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

### 3.6 Montage des Zubehörs

#### **HINWEIS**

- ▶ Der Betrieb des Gerätes ist mit Glasdrehteller, Backblech oder Grillrost möglich.
- ▶ Das Backblech und den Grillrost nur bei Grillbetrieb einsetzen.

#### **3.6.1 Glasdrehteller**

Den Glasdrehteller wie folgt montieren:

- Den Rollring einsetzen
- Den Glasdrehteller so einsetzen, dass die Nuten an der Unterseite des Glasdrehtellers in die Antriebswelle einrasten.

#### **3.6.2 Grillrost**

- Den Grillrost in auf den Glasdrehteller stellen.

#### **3.6.3 Backblech**

- Das Backblech auf den Glasdrehteller stellen.

### 3.7 Elektrischer Anschluss

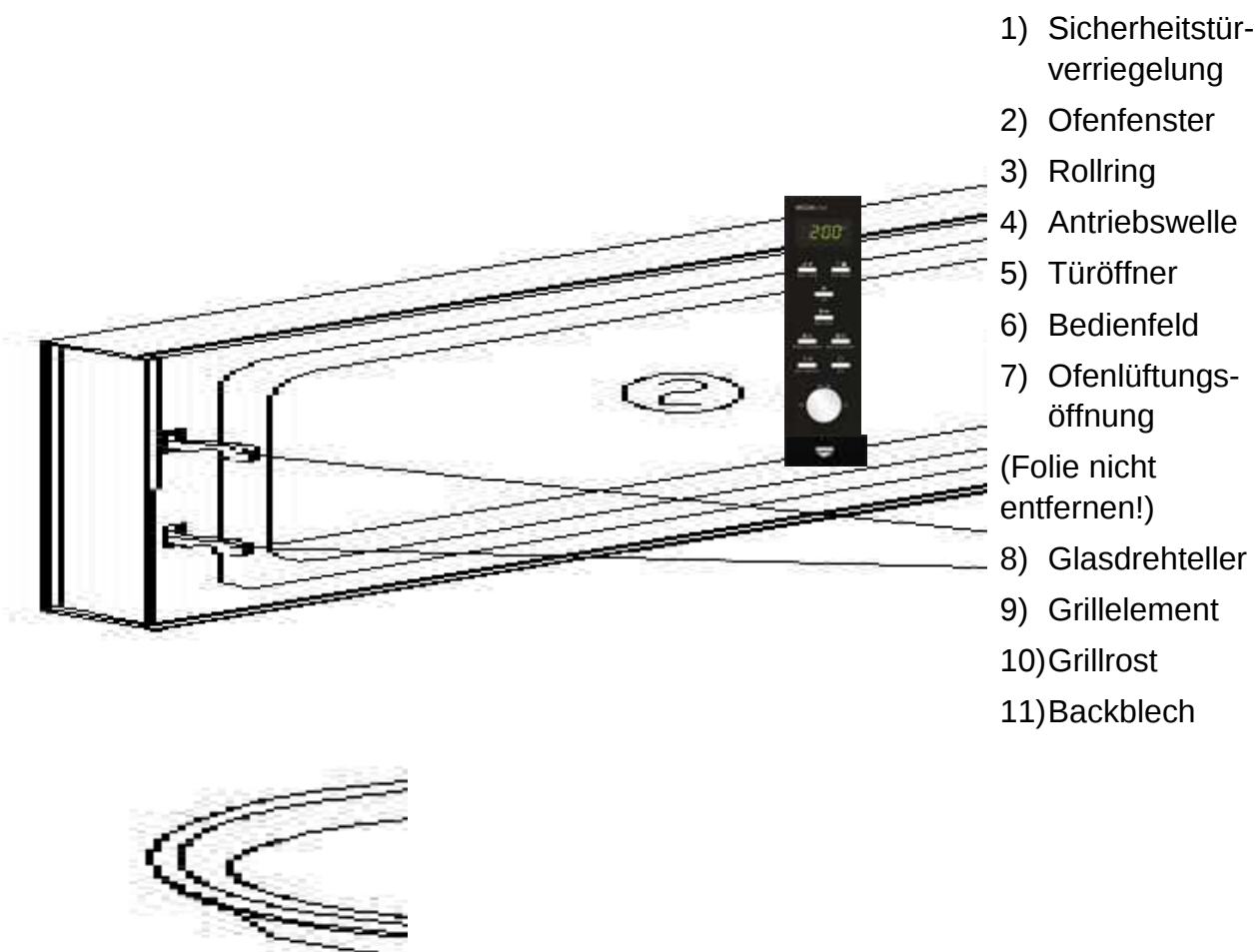
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.  
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter, getrennt von anderen Stromverbrauchern, abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickelter Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm<sup>2</sup> erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Ofen oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.  
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

## 4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und Funktion des Gerätes.

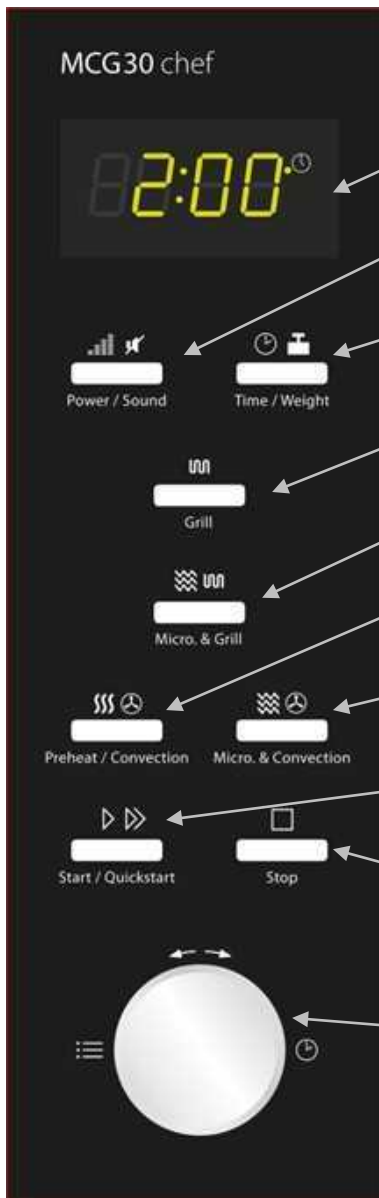
### 4.1 Gesamtübersicht



#### HINWEIS

- Der Lüfter kann nachlaufen, um das Gerät abzukühlen.

## 4.2 Bedienelemente und Anzeige



**Anzeigefeld:** Garzeit, Leistung, Funktionsanzeige und aktuelle Zeit werden angezeigt.

**Leistung/Sound:** Zur Auswahl der Mikrowellenleistungsstufe oder zum An/Ausstellen des Sounds

**Zeit/Gewicht:** Zum Einstellen der Uhr oder des Gewichts des Kochguts

**Grill:** Zum Einstellen des Grillprogramms

**Mikro & Grill:** Zum Einstellen eines der zwei Kombinationskochprogramme (Mikrowelle und Grill)

**Vorheizen/Heißluft:** Zum Programmieren der Heißlufttemperatur und Vorheizfunktion.

**Mikro & Heißluft:** Zur Auswahl einer von vier Einstellungen zum Kombinationsgaren

**Start/Schnellstart:** Zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms

**Stopp:** Zum vorübergehenden Stoppen des Garprogramms oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen.

**Zeit/Menü (Drehregler)** Zum Einstellen der Garzeit oder zur Auswahl des Kochprogramms drehen.

## 4.3 Signaltöne

Das Gerät sendet zur akustischen Rückmeldung folgende Signaltöne aus:

- **Ein Signalton:** Das Gerät hat die Eingabe akzeptiert
- **Zwei Signaltöne:** Das Gerät hat die Eingabe nicht akzeptiert. Die Eingabe prüfen und erneut versuchen.
- **Vier Signaltöne:** Das Ende der Garzeit ist erreicht.



## 4.4 Sicherheitseinrichtungen

### 4.4.1 Warnhinweise am Gerät

#### ⚠ VORSICHT

##### Gefahr durch heiße Oberfläche!

An der hinteren oberen Gehäuseseite befindet sich ein Warnhinweis auf Gefahr durch heiße Oberflächen. Das Gerät kann an der Oberfläche sehr heiß werden.

- ▶ Die heiße Oberfläche des Gerätes nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen oder legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

### 4.4.2 Türverriegelung

In der Türverriegelung des Gerätes ist ein Sicherheitsschalter eingebaut, der den Betrieb des Gerätes bei geöffneter Tür verhindert.

#### ⚠ VORSICHT

##### Gefahr durch Mikrowellen!

Ist diese Sicherheitseinrichtung defekt oder wird diese Sicherheitseinrichtung umgangen, setzen Sie sich und andere direkt der Mikrowellenstrahlung aus.

- ▶ Das Gerät nicht betreiben, wenn der Sicherheitsschalter defekt ist.
- ▶ Diese Sicherheitseinrichtung nicht außer Kraft setzen.

### 4.4.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder.



#### ◆ Aktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige „Lock“ aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.



#### ◆ Deaktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige erlischt. Im entriegelten Zustand sind alle Tasten wieder aktiviert.

### 4.4.4 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur im Garraum 300 °C überschreitet, erscheint in der Anzeige E 01 und ein Summer ertönt. Das Gerät schaltet aus Sicherheitsgründen das laufende Programm ab.



Drücken Sie die Taste **Stopp** um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.

## 4.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

## 5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### **⚠ WARNUNG**

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.

### 5.1 Grundlagen des Mikrowellengarens

- Die zur Garung/Erhitzung des Kochguts erforderliche Leistung und Zeit hängt unter anderem von der Ausgangstemperatur, der Menge, und der Art und Beschaffenheit der Speise ab. Verwenden Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie den Garvorgang nach Bedarf.
- Ordnen Sie das Kochgut sorgfältig an. Platzieren Sie die dicksten Bereiche am äußeren Schüsselrand.
- Decken Sie das Kochgut während des Garens ab. Deckel beugen gegen Spritzer vor und tragen zum gleichmäßigen Garen/Erhitzen bei.
- Während der Erhitzung sollten Sie das Kochgut mehrfach wenden, umschichten oder umrühren, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu erhalten.
- Eventuell vorhandene Keime in den Speisen werden nur bei einer ausreichend hohen Temperatur ( $> 70\text{ °C}$ ) und bei einer ausreichend langen Zeit ( $> 10\text{ min}$ ) abgetötet.
- Lebensmittel mit fester Haut oder Schale, wie Tomaten, Würstchen, Pellkartoffeln, Auberginen, mehrmals anstechen bzw. einkerben, damit entstehender Dampf entweichen kann und die Lebensmittel nicht platzen.
- Eier ohne Schale dürfen Sie mit Mikrowellen nur dann garen, wenn die Haut des Eidotters vorher mehrmals angestochen wird. Das Eidotter kann sonst nach dem Garen mit Hochdruck herausspritzen.
- Schichten Sie Gerichte wie Fleischklöße nach der Hälfte der Garzeit von oben nach unten und von der Mitte zum äußeren Rand hin um.

### 5.2 Betriebsarten

Das Gerät kann in verschiedenen Betriebsarten betrieben werden. Die nachfolgende Auflistung veranschaulicht die möglichen Betriebsarten des Gerätes:

#### ◆ **Betriebsart „Mikrowelle“**

Diese Betriebsart eignet sich zum normalen Erhitzen von Kochgut.

#### ◆ Betriebsart „Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum Braten und Überbacken von Kochgut.

#### ◆ Betriebsart „Mikrowelle und Grill“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Grillen.

##### **Kombination 1**

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

##### **Kombination 2**

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

#### ◆ Betriebsart „Heißluft“

Bei dieser Betriebsart wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um eine schnelle und gleichmäßige Erwärmung des Kochguts zu erreichen.

#### ◆ Betriebsart „Mikrowelle und Heißluft“

Diese Betriebsart eignet sich zum gleichzeitigen Mikrowellengaren und Heißluftbetrieb.

#### ◆ Betriebsart „Mehrstufiges Garen“

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Abfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Auftauen, Mikrowellengaren, Grill- oder Heißluftbetrieb ist einstellbar.

#### ◆ Betriebsart „Kochprogramm“

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Menüs ausgewählt werden.

##### **Auftauautomatik**

Diese Betriebsart eignet sich zum Auftauen von gefrorenem Kochgut.

## **5.3 Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr**

Das ideale Material für Mikrowellenkochgeschirr ist für Mikrowellen durchlässig und erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und das Kochgut aufzuwärmen.

Beachten Sie die folgenden Hinweise bei der Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

- ▶ Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Utensilien aus Metall und Kochgeschirr mit Metallverzierung sollten deshalb nicht verwendet werden.
- ▶ Verwenden Sie beim Mikrowellengaren keine Produkte aus Recycling-Papier, da sie kleine Metallfragmente enthalten können, die in einer Funkenbildung und/oder Feuer resultieren könnten.
- ▶ Verwenden Sie rundes oder ovales statt quadratisches oder rechteckiges Kochgeschirr, da das Kochgut in Ecken zum Überhitzen neigt.
- ▶ Schmale Streifen Aluminiumfolie können verwendet werden, um empfindliche Bereiche gegen ein übermäßiges Erhitzen zu schützen. Verwenden Sie nicht zuviel Folie und halten Sie einen Abstand von ca. 2,5 cm zwischen Folie und den Garraumwänden ein.

- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie bei der Nutzung von Mikrowelle oder Kombinationen mit Mikrowelle (siehe Tabelle).

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

| Kochgeschirr                        | Mikrowelle | Grill | Heißluft | Kombination* |
|-------------------------------------|------------|-------|----------|--------------|
| Hitzefestes Glasgeschirr            | ✓          | ✓     | ✓        | ✓            |
| Nicht hitzefestes Glasgeschirr      | ✗          | ✗     | ✗        | ✗            |
| Hitzefestes Keramikgeschirr         | ✓          | ✓     | ✓        | ✓            |
| Mikrowellenfeste Kunststoffbehälter | ✓          | ✗     | ✗        | ✗            |
| Küchenpapier                        | ✓          | ✗     | ✗        | ✗            |
| Metallblech                         | ✗          | ✓     | ✓        | ✗            |
| Metallgestell                       | ✗          | ✓     | ✓        | ✗            |
| Aluminiumfolie und -behälter        | ✗          | ✓     | ✓        | ✗            |

- \* Mikrowelle+Grill und Mikrowelle+Heißluft

## 5.4 Tür Öffnen/Schließen

### ◆ Tür Öffnen



Drücken Sie die Taste Tür öffnen, um die Tür des Gerätes zu Öffnen. Sollte das Gerät eingeschaltet sein, wird das aktuelle Garprogramm unterbrochen.

#### HINWEIS

- Lassen Sie die Tür einen Moment geöffnet bevor Sie in den Garraum greifen, um die angestaute Hitze entweichen zu lassen.

### ◆ Tür Schließen



Start / Quickstart

Schließen Sie die Tür bis die Türverriegelung hörbar einrastet. Sollte ein laufendes Garprogramm durch Öffnen der Tür unterbrochen worden sein, wird das aktuelle Garprogramm nach Drücken der Taste **Start/Schnellstart** fortgesetzt.

## 5.5 Sound an/aus stellen



Power / Sound

Drücken Sie die Taste **Leistung/Sound** drei Sekunden lang, um den Sound (Beeper) an oder aus zu stellen.

Beendigungsmeldungen der Programme und Warnsignale werden auch bei ausgestellttem Sound ertönen.

## 5.6 Einschalten nach Programmwahl



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

## 5.7 Schnellstart

Verwenden Sie diese Funktion, um den Ofen für das komfortable Garen bei 100 % Mikrowellenleistung zu programmieren.



Drücken Sie **Start/Schnellstart** in schneller Folge, um die Garzeit einzustellen.

Drücken Sie einmal **Start/Schnellstart** um die Garzeit von 30 sec. einzustellen, zweimal für 1 min.

Der Ofen startet nach zwei Sekunden automatisch.

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, werden vier Signaltöne ausgegeben und in der Anzeige erscheint **END**.

## 5.8 Ausschalten

Um ein laufendes Garprogramm zu unterbrechen können Sie wie folgt vorgehen:



Drücken Sie die Taste **Stopp** einmal. Das laufende Garprogramm wird angehalten.



Öffnen Sie die Tür des Gerätes. Das laufende Garprogramm wird angehalten.

### HINWEIS

► Um das unterbrochene Garprogramm fortzusetzen, drücken Sie nach dem Schließen der Tür die Taste **Start/Schnellstart**.



Um das unterbrochene Programm zu beenden, drücken Sie die Taste **Stopp** ein zweites Mal.



### HINWEIS

► Vor Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp** drücken.

## 5.9 Einstellen der Uhr

Um die Uhr des Gerätes einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:



### ◆ Einstellmodus aktivieren

Drücken Sie die Taste **Zeit/Gewicht** zweimal, um den Ofen vom 24- auf das 12-Stunden-System umzuschalten.

### ◆ Stunden einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Stunde angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste **Zeit/Gewicht** um die eingestellte Stunde zu speichern.



#### ◆ Minuten einstellen

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü**, bis die korrekte Minute angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste **Zeit/Gewicht** um die eingestellte Zeit zu speichern.



## 5.10 Betriebsart "Mikrowelle"

Beim Mikrowellengaren können Sie die Leistungsstufe und die Garzeit (maximal 95 Minuten) anpassen.

#### ◆ Einstellen der Leistungsstufe



Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung/Sound** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle unten).

#### ◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



#### ◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste Start/Schnellstart, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

#### ◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint END.

| Anzeige | Watt    | Leistung |                             | Anwendung                                         |
|---------|---------|----------|-----------------------------|---------------------------------------------------|
| P9 00   | 900     | 100 %    | Hoch                        | Schnelles Garen und Erhitzen                      |
| P7 20   | 720     | 80 %     |                             | Schonendes Garen und Erhitzen                     |
| P5 40   | 540     | 60 %     | Mittel-hoch                 | Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen |
| P3 60   | 360     | 40 %     | Mittel                      | Schwaches Fortkochen                              |
| P1 80   | 180     | 20 %     | Mittel-niedrig/<br>Auftauen | Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen         |
| 0       | Niedrig |          |                             | Warmhalten                                        |

## 5.11 Betriebsart "Grill"

Die Betriebsart „Grill“ eignet sich insbesondere für dünne Fleischscheiben, Steaks, Koteletts, Kebabs, Würste und Hühnerteile.

### HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill. Die maximale Grillzeit beträgt 95 Minuten.

#### ◆ Wahl des Garprogramms



Wählen Sie das Garprogramm „**Grill**“, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.

#### ◆ Einstellen der Garzeit



Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

#### ◆ Garprogramm starten



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

#### ◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

## 5.12 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

Diese Funktion erlaubt Ihnen das kombinierte Mikrowellengaren und Grillen mit zwei unterschiedlichen Einstellungen.

### HINWEIS

Das System wählt in dieser Betriebsart die höchste Leistungsstufe für den Grill.

### 5.12.1 "Kombination 1"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 30 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 70 % der Garzeit im Grillbetrieb.

#### ◆ Wahl des Garprogramms



Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 1**“, indem Sie die Taste **Mikro+Grill** einmal drücken.

#### ◆ Einstellen der Garzeit



Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



Start / Quickstart

### ◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste Start/Schnellstart, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

### ◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

## 5.12.2 "Kombination 2"

Bei dieser Betriebsart arbeitet das Gerät 55 % der Garzeit im Mikrowellenbetrieb und 45 % der Garzeit im Grillbetrieb.

### ◆ Wahl des Garprogramms



Micro. & Grill

Wählen Sie das Garprogramm „**Kombination 2**“, indem Sie die Taste **Mikro+Grill** zweimal drücken.

Die restliche Bedienung ist identisch zur oben beschriebenen Betriebsart „**Kombination 1**“

## 5.13 Betriebsart "Heißluft"

Beim Heißluftgaren wird die heiße Luft im Garraum umgewälzt, um das Kochgut schnell und gleichmäßig zu bräunen und knusprig zu garen. Dieser Ofen kann auf zehn unterschiedliche Gartemperaturen eingestellt werden. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.

### ◆ Einstellen der Temperatur



Preheat / Convection

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Vorheizen/Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).

### ◆ Einstellen der Garzeit



Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

### ◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.



Start / Quickstart

### ◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

### HINWEIS

- Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Vorheizen/Heißluft** drücken.

| Tastendrucke | Temperatur | Tastendrucke | Temperatur |
|--------------|------------|--------------|------------|
| 1            | 200 °C     | 6            | 150 °C     |
| 2            | 190 °C     | 7            | 140 °C     |
| 3            | 180 °C     | 8            | 130 °C     |
| 4            | 170 °C     | 9            | 120 °C     |
| 5            | 160 °C     | 10           | 110 °C     |

### 5.13.1 Vorheizfunktion "Vorwärmen und Heißluftgaren"

Das Gerät kann für kombiniertes Vorwärmen und Heißluftgaren programmiert werden.

#### ◆ Einstellen der Temperatur



Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Vorheizen/Heißluft** entsprechend oft drücken.

#### ◆ Vorwärmen des Ofens starten



Drücken Sie nach erfolgter Temperaturwahl die Taste **Start/Schnellstart**. Ein Signalton ertönt und in der Anzeige blinkt **PREH**, bis der Ofen die programmierte Temperatur erreicht hat.

#### ◆ Kochgut einstellen



Stellen Sie das zu garende Kochgut in das Gerät.

#### ◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

#### ◆ Garprogramm starten



Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

#### ◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

### 5.14 Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft"

Das Gerät bietet vier vorprogrammierte Einstellungen, die das kombinierte Garen mit Heißluft und Mikrowelle ermöglichen. Die maximale Gardauer beträgt 9 Stunden 30 Minuten.



#### ◆ Einstellen der Temperatur

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Mikro & Heißluft** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).

#### ◆ Einstellen der Garzeit

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.





### ◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste Start/Schnellstart, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

### ◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

#### HINWEIS

► Sie können die Heißlufttemperatur während des Garens prüfen, indem Sie die Taste **Mikro & Heißluft** drücken.

| Tastendrucke | Anzeige | Temperatur |
|--------------|---------|------------|
| 1            | 110     | 110 °C     |
| 2            | 140     | 140 °C     |
| 3            | 170     | 170 °C     |
| 4            | 200     | 200 °C     |

## 5.15 Betriebsart "Mehrstufiges Garen"

Bei dieser Betriebsart können bis zu drei automatische Garabfolgen programmiert werden. Die Reihenfolge und Dauer von Auftauen, Mikrowellengaren, Grill- oder Heißluftbetrieb ist einstellbar.

Das nachfolgende Beispiel beschreibt die Einstellungen für ein mehrstufiges Garprogramm in der Reihenfolge:

- Auftauen
- Mikrowellengaren
- Grillen oder Heißluftgaren (ohne Vorwärmfunktion)



### ◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm „**Auftauautomatik**“ (09) auszuwählen.



### ◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Zeit/Gewicht** einmal drücken.



### ◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Auftauzeit angezeigt wird.



### ◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Mikrowellengaren

Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe, indem Sie die Taste **Leistung/Sound** entsprechend oft drücken.



### ◆ Einstellen der Garzeit für das Mikrowellengaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.

### ◆ Betriebsart „Grill“ anwählen

Wählen Sie das Garprogramm „**Grill**“, indem Sie die Taste **Grill** einmal drücken.



### ◆ Einstellen der Grillzeit

Stellen Sie die Grillzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.  
**oder**

### ◆ Einstellen der Leistungsstufe für das Heißluftgaren

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **Vorheizen/Heißluft** entsprechend oft drücken.



### ◆ Einstellen der Garzeit für das Heißluftgaren

Stellen Sie die Garzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen.



### ◆ Mehrstufiges Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Einstellung die Taste **Start/Schnellstart**, um das mehrstufige Garprogramm zu starten.

### ◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

## 5.16 Betriebsart "Kochprogramm"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Programmen ausgewählt werden. Nähere Informationen entnehmen Sie der Tabelle.

### ◆ Auswahl des Programms

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** erst kurz gegen den Uhrzeigersinn, dann mit Uhrzeigersinn um das gewünschte Programm auszuwählen.



### ◆ Einstellen der Menge / des Gewichtes

Wählen Sie die gewünschte Anzahl der Serviereinheiten bzw. das Gewicht aus, indem Sie die Taste **Zeit/Gewicht** entsprechend oft drücken (siehe Tabelle).



### ◆ Garprogramm starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das eingestellte Garprogramm zu starten.

### ◆ Ende des Garprogramms

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier Signaltöne aus und in der Anzeige erscheint **END**.

| Programm |                         | Funktion | Anzahl der Tastendrucke Zeit/Gewicht |        |        |        |       |       |       |
|----------|-------------------------|----------|--------------------------------------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| 01       | Kartoffeln (je 230 g)   |          | 1                                    | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 02       | Heißgetränk (je 200 ml) |          | 1                                    | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 03       | Popcorn                 |          | 99 g - 3 Minuten                     |        |        | -      | -     | -     | -     |
| 04       | Erhitzen (g)            |          | 200 g                                | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g | 700 g | 800 g |
| 05       | Pasta (g)               |          | 100 g                                | 200 g  | 300 g  | -      | -     | -     | -     |
| 06       | Pizza aufwärmen         |          | 150 g                                | 300 g  | 450 g  | -      | -     | -     | -     |
| 07       | Geflügel (g)            |          | 800 g                                | 1000 g | 1200 g | 1400 g | -     | -     | -     |
| 08       | Kuchen                  |          | 475 g – 45 Minuten                   |        |        | -      | -     | -     | -     |
| 09       | Auftauen                |          | 10 sec. Bis 45 Minuten               |        |        |        |       |       |       |

#### HINWEIS

- ▶ Beim Garen im Grill- oder Kombinationsmodus müssen Sie das Kochgut ggf. nach der Hälfte der Garzeit umdrehen, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
- ▶ Bei manchen Menüs stoppt das Gerät nach der Hälfte der Garzeit, damit Sie das Kochgut umrühren können und es gleichmäßig gegart wird. Drücken Sie danach die Taste **Start/Schnellstart**, um den Betrieb fortzusetzen.



Start / Quickstart

### 5.17 Betriebsart "Auftauautomatik"

Mit Hilfe des Menüs „**Auftauautomatik**“ (Code 09) können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen. Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten.

Gehen Sie zum Einstellen der Auftauzeit wie folgt vor:



#### ◆ Auswahl der Auftauautomatik

Drehen Sie den Drehregler **Zeit/Menü** gegen den Uhrzeigersinn, um das Programm „**Auftauautomatik**“ auszuwählen.



#### ◆ Eingabemodus aktivieren

Aktivieren Sie den Eingabemodus, indem Sie die Taste **Zeit/Gewicht** einmal drücken.



#### ◆ Auftauzeit einstellen

Stellen Sie die Auftauzeit ein, indem Sie den Drehregler **Zeit/Menü** drehen, bis die gewünschte Auftauzeit angezeigt wird.



Start / Quickstart

## ◆ Auftauautomatik starten

Drücken Sie nach Einstellen der Auftauzeit die Taste **Start/Schnellstart**, um die Auftauautomatik zu starten.

### HINWEIS

- ▶ Stoppen Sie den Ofen gelegentlich, um aufgetautes Gefriergut herauszunehmen bzw. abzusondern. Wenn das Gefriergut nach der geschätzten Auftauzeit nicht aufgetaut ist.
- ▶ Programmieren Sie den Ofen in 1-Minuten-Schritten, bis das Gefriergut vollständig aufgetaut ist.
- ▶ Bei Verwendung von Kunststoffbehältern aus der Tiefkühltruhe sollte der Auftauvorgang nur solange dauern, bis das Gefriergut aus dem Behälter genommen und in einen mikrowellenfesten Behälter gegeben werden kann.

### 5.17.1 Tabelle mit Auftauzeiten

| Lebensmittel       | Menge   | Leistung | Zeit min. | Nachtauzeit min |
|--------------------|---------|----------|-----------|-----------------|
| Fleisch im Stück   | 1000 g  | Niedrig  | 25 - 30   | 20 - 25         |
| Fleisch im Stück   | 500 g   | Niedrig  | 14 - 18   | 10 - 15         |
| Fleisch im Stück   | 200 g   | Niedrig  | 4 - 6     | 5 - 10          |
| Hackfleisch        | 250 g   | Niedrig  | 6 - 8     | 5 - 10          |
| Würstchen          | 200 g   | Niedrig  | 4 - 6     | 5 - 10          |
| Aufschnitt         | 300 g   | Niedrig  | 4 - 6     | 5 - 10          |
| Hähnchen           | 1000 g  | Niedrig  | 20 - 25   | 10 - 15         |
| Hähnchenteile      | 500 g   | Niedrig  | 12 - 15   | 5 - 10          |
| Rehrücken          | 100 g   | Niedrig  | 20 - 35   | 20 - 30         |
| Hasenrücken        | 500 g   | Niedrig  | 12 - 13   | 10 - 20         |
| Krabben, Shrimps   | 250 g   | Niedrig  | 5 - 7     | 5 - 10          |
| Forelle            | 340 g   | Niedrig  | 4 - 6     | 5 - 10          |
| Fisch im Ganzen    | 500 g   | Niedrig  | 7 - 10    | 10 - 15         |
| Fischfilet         | 250 g   | Niedrig  | 5 - 7     | 5 - 10          |
| Erd-, Himbeeren    | 250 g   | Niedrig  | 4 - 6     | 5 - 10          |
| Kirschen, Pflaumen | 250 g   | Niedrig  | 5 - 7     | 5 - 10          |
| Apfelmus           | 500 g   | Niedrig  | 9 - 12    | 5 - 10          |
| Brötchen           | 4 Stück | Niedrig  | 1         | 3 - 5           |
| Brot               | 1000 g  | Niedrig  | 13 - 15   | 8 - 10          |

|            |         |         |         |         |
|------------|---------|---------|---------|---------|
| Toastbrot  | 500 g   | Niedrig | 5 - 6   | 5 – 10  |
| Rührkuchen | 500 g   | Niedrig | 6 - 8   | 5 – 10  |
| Obstkuchen | 1 Stück | Niedrig | 2 - 3   | 2 – 3   |
| Torte      | 1200 g  | Niedrig | 10 - 12 | 30- 60  |
| Sahne      | 200 g   | Niedrig | 4 - 6   | 2 – 3   |
| Quark      | 250 g   | Niedrig | 6 - 8   | 5 – 10  |
| Butter     | 250 g   | Niedrig | 6 - 8   | 10 - 15 |

## 6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

### 6.1 Sicherheitshinweise

#### **⚠ VORSICHT**

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Der Ofen muss regelmäßig gereinigt und Kochgutrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltener Ofen wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand sowie Pilz- und Bakterienbefall führen.
- ▶ Schalten Sie den Ofen vor dem Reinigen aus und ziehen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
- ▶ Der Garraum ist nach dem Benutzen heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie den Garraum nach der Verwendung, sobald er abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.
- ▶ Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.

## 6.2 Reinigung

### ◆ Garraum und Türinnenseite

- Halten Sie den Garraum des Ofens sauber. Wischen Sie an den Wänden des Garraums haftendes verspritztes oder verschüttetes Kochgut mit einem feuchten Tuch ab. Bei starker Verschmutzung des Ofens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.
- Wischen Sie Tür, Fenster und die Türdichtungen mit einem feuchten Tuch ab, um Spritzer und verschüttetes Kochgut zu entfernen. Rückstände an der Türdichtung können dazu führen, dass die Tür nicht mehr richtig schließt und somit Mikrowellen austreten können.
- Wischen Sie Dampf, der sich an der Ofentür niedergeschlagen hat, mit einem weichen Tuch ab. Dies kann der Fall sein, wenn das Gerät in einer sehr feuchten Umgebung verwendet wird und ist normal.
- Gerüche lassen sich aus dem Ofen entfernen, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft und der Schale einer Zitrone mischen, in eine tiefe mikrowellenfeste Schüssel gießen und fünf Minuten im Mikrowellenbetrieb kochen. Wischen Sie den Ofen danach gründlich mit einem weichen Tuch trocken.
- Lassen Sie nach der Reinigung des Innenraums die Ofentür offen, bis das Gerät innen getrocknet ist.

### ◆ Gerätefront und Bedienfeld

- Reinigen Sie die Gerätefront und das Bedienfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch. Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht nass wird. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches, feuchtes Tuch.

#### **HINWEIS**

- Lassen Sie die Ofentür geöffnet, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu verhindern.

### ◆ Aussengehäuse

- Die Außenflächen des Gerätes mit einem feuchten Tuch reinigen.

### ◆ Drehteller, Grillrost, Backblech und Rollring

- Die Glasplatte (Drehteller), Grillrost und Backblech müssen gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Der Rollring sollte regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuschentwicklung oder einer Störung der Drehbewegung vorzubeugen.
- Der Rollring kann in einer milden Seifenlösung oder im Geschirrspüler gewaschen werden. Achten Sie darauf, den Rollring nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß einzulegen.
- Wischen Sie den Ofenboden mit einem milden Reinigungsmittel ab. Bei starker Verschmutzung des Ofenbodens kann ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden.

## 7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

### 7.1 Sicherheitshinweise

#### ⚠ VORSICHT

- Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

### 7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

| Anzeige | Beschreibung                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E-01    | <p>Temperatur im Garraum überschritten.</p> <p>Der Überhitzungsschutz hat bei einer Garraumtemperatur von 300 °C das laufende Programm beendet.</p> <p>Drücken Sie die Taste <b>Stopp</b> um die Störung zu quittieren.</p> <p>Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.</p> |
| E-03    | <p>Sensorstörung</p> <p>Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet.</p> <p>Drücken Sie die Taste <b>Stopp</b> um die Störung zu quittieren.</p>                                                                                                      |

#### HINWEIS

- Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.

### 7.3 Störungsursachen und -behebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

| Fehler                                          | Mögliche Ursache              | Behebung               |
|-------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------|
| Das gewählte Programm lässt sich nicht starten. | Gerätetür nicht geschlossen   | Gerätetür schließen    |
|                                                 | Netzstecker nicht eingesteckt | Netzstecker einstecken |
|                                                 | Sicherung nicht eingeschaltet | Sicherung einschalten  |

|                                                                                          |                                                                    |                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Der Drehteller dreht sich ruckartig.                                                     | Verschmutzungen zwischen dem Drehteller und dem Garraumboden       | Verschmutzungen beseitigen                                    |
|                                                                                          | Verschmutzungen am Rollring                                        |                                                               |
|                                                                                          | Gefäß zu groß                                                      | Anderes Gefäß verwenden                                       |
| Speise nach Ablauf der eingestellten Zeit nicht genügend aufgetaut, erhitzt bzw. gegart. | Zeit bzw. Leistungsstufe falsch gewählt                            | Zeit und Leistungsstufe neu einstellen<br>Vorgang wiederholen |
| Das Gerät funktioniert, aber die Garraumbeleuchtung nicht.                               | Garraumbeleuchtung defekt.                                         | Garraumbeleuchtung vom Service Instand setzen lassen.         |
| Während des Mikrowellen-Betriebes sind unnormale Geräusche zu hören.                     | Speise mit Aluminiumfolie abgedeckt                                | Aluminiumfolie entfernen                                      |
|                                                                                          | Das Kochgeschirr enthält Metall und es entstehen Funken im Garraum | Geschirrhinweise beachten                                     |
| Die Zeit im Anzeigefeld stimmt nicht.                                                    | Stromausfall                                                       | Zeit neu einstellen                                           |

**⚠ VORSICHT**

- Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## 8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.



**HINWEIS**

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

# Original Operating Manual

**Microwave, Grill and Convection Oven**  
**MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white /**  
**MCG 30 Chef black**



Item No. 3370 / 3382 / 3380

## 9 Operating Manual

### 9.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

### 9.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the microwave (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

### 9.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.



GEFAHR

#### DANGER

**A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.



WARNUNG

#### WARNING

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.



VORSICHT

#### ATTENTION

**A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.**

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

**HINWEIS**

**PLEASE NOTE**

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

## 9.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

## 9.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

# 10 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device. The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

## 10.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for defrosting, warming up, cooking, grilling, reducing and baking foods and beverages. Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

**⚠ WARNING**

## Warning

### Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- Use the device exclusively for its intended use.

**⚠️ WARNUNG**

- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

## 10.2 General Safety information

**HINWEIS**

### Please note

**Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.**

- ▶ Read all these instructions before using the appliance.
- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ The device is not intended for drying, warming up or heating up living animals.
- ▶ Food thermometers are unsuitable to be used when the microwave is in operation.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
- ▶ Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▶ This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly

connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose. for domestic purpose.

#### HINWEIS

### Please note

- ▶ The microwave oven is only used when it is freestanding.
- ▶ **Warning:** Do not install the oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If it is installed it could be damaged and the warranty would be void.
- ▶ The microwave oven may not be placed in a cabinet.
- ▶ The appliance shall be placed against a wall.
- ▶ The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ The microwave oven is for household use only and not for commercial use.
- ▶ Never remove the distance holder in the back or on the sides, as it ensures a minimum distance from the wall for air circulation.
- ▶ Please secure the turn table before you move the appliance to avoid damages.
- ▶ The microwave oven is intended for defrosting, cooking and steaming of food only.

## 10.3 Sources of danger

### 10.3.1 Danger due to microwaves

#### ⚠ WARNING

### Warning

**Exposure to microwaves on the human body can result in injuries.**

Please observe the following safety notices in order not to expose yourself or others to microwaves.

- ▶ Never operate the device when the door is open. Having a faulty or manipulated safety switch results in the danger of exposing oneself directly to the microwaves.
- ▶ **Caution:** It is dangerous to repair or maintain the appliance by anyone other than a specialist because under these circumstances the cover would have to be removed which ensures protection against microwave radiation. This applies to changing the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these cases to our service centre.
- ▶ **Warning:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person

### 10.3.2 Danger of burns

#### ⚠ WARNING

### Warning

**The culinary items being heated up in this device as well as the cookware that being used and the surface of the device can become very hot.**

Please observe the following safety notices in order not to burn or scald yourself or others.

- ▶ **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**⚠️ WARNING**

## Warning

- ▶ Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handle the container.
- ▶ Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
- ▶ The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
- ▶ Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
- ▶ The accessible surface may be hot during operation.
- ▶ The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.
- ▶ The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- ▶ Use gloves if you remove any heated food.
- ▶ Caution! Steam will escape, when opening lids or wrapping foil.

### 10.3.3 Danger of fire

**⚠️ WARNING**

## Warning

**There is a danger of fire due to the ignition of the content in the event the device is not used properly.**

Observe the following safety notices to avoid dangers of fire:

- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.
- ▶ Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- ▶ Do not operate the oven when empty.
- ▶ To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - ▶ a) When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
  - ▶ b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - ▶ c) If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
  - ▶ d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- ▶ Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
- ▶ Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **“Notices on microwave cookware”**.
- ▶ If smoke emits, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle the smoke.

### 10.3.4 Danger of explosion

#### **⚠️WARNING** Warning

**There is a danger of explosion due to excess pressure that is created in the event the device is not used properly.**

Observe the following safety notices to avoid dangers of an explosion:

- ▶ **Warning:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- ▶ Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
- ▶ Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.

### 10.3.5 Dangers due to electrical power

#### **⚠️GEFAHR** Danger

**Mortal danger due to electrical power!**

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- ▶ **Caution:** It is dangerous to repair or maintain the appliance by anyone other than a specialist because under these circumstances the cover would have to be removed which ensures protection against microwave radiation. This applies to changing the power cord or the lighting as well. Send the appliance in these cases to our service center.

## 11 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 11.1 Safety information

#### **⚠️WARNING** Warning

**Personal and property damages can occur during commissioning of the device!**

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

**⚠️ WARNUNG**

## Warning

- ▶ Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

### 11.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MCG30 Chef (pure white, black) Microwave is delivered with the following components:

- MCG30 Chef (pure white, black) Microwave
- Rolling ring
- Glass turntable
- Grating
- Baking sheet
- Operating Instructions

**HINWEIS**

## Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

### 11.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Remove the accessories located in the cooking chamber and remove the packaging material.
- Remove the red coloured safety adhesive strip on the floor of the cooking chamber.
- Do not remove the film on the oven ventilation opening!
- Remove the blue protective film on the device itself.

**HINWEIS**

## Please note

- ▶ Only remove the blue protective film shortly before setting up the device in the location where it will be used, to prevent scratches and dirt accumulations.
- ▶ Please don't remove the protective film from the inside of the door (if equipped), since this makes the cleaning of the device easier.

### 11.4 Disposal of the packaging



The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.

**HINWEIS**

## Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

## **11.5 Setup**

### **11.5.1 Setup location requirements:**

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a firm, flat, horizontal and heat-resistant surface with sufficient load-bearing capacity for the oven and the maximum weight of the expected food that is to be prepared in the oven.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach any hot surfaces on the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The device requires an adequate flow of air in order to operate correctly. Leave a clearance of 20 cm above the oven, 10 cm around the back and 5 cm on both sides.
- Do not cover up any openings on the device and do not block these off.
- Do not remove the device's adjustable feet.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

### **11.5.2 Avoiding radio interference**

The device can cause the occurrence of interference in radios, televisions or similar devices.

Such faults can be rectified or reduced as a result of employing the following measures:

- Clean the door and the sealing surfaces of the device.
- Set the radio, the television, etc as far as possible away from the device.
- Connect the device to a different electrical outlet, so that various power circuits are used for the device and the receiver with the interference.
- Use a properly installed antenna for the receiver, to ensure good reception.

## 11.6 Assembling the accessories

### HINWEIS

### Please note

- ▶ The device can be operated with the glass turntable or the baking sheet, as well as with grating.
- ▶ Use the baking sheet and the grating only when the grill is in operation.

#### 11.6.1 Glass turntable

Assemble the glass turntable as follows:

- Insert the rolling ring
- Insert the glass turntable so the groove on the underneath side of the glass turntable catch in the drive shaft.

#### 11.6.2 Grating

- Place the grating on the glass turntable.

#### 11.6.3 Baking Sheet

Attach the baking sheet as follows:

- Place the baking sheet on the glass turntable.

## 11.7 Electrical connection

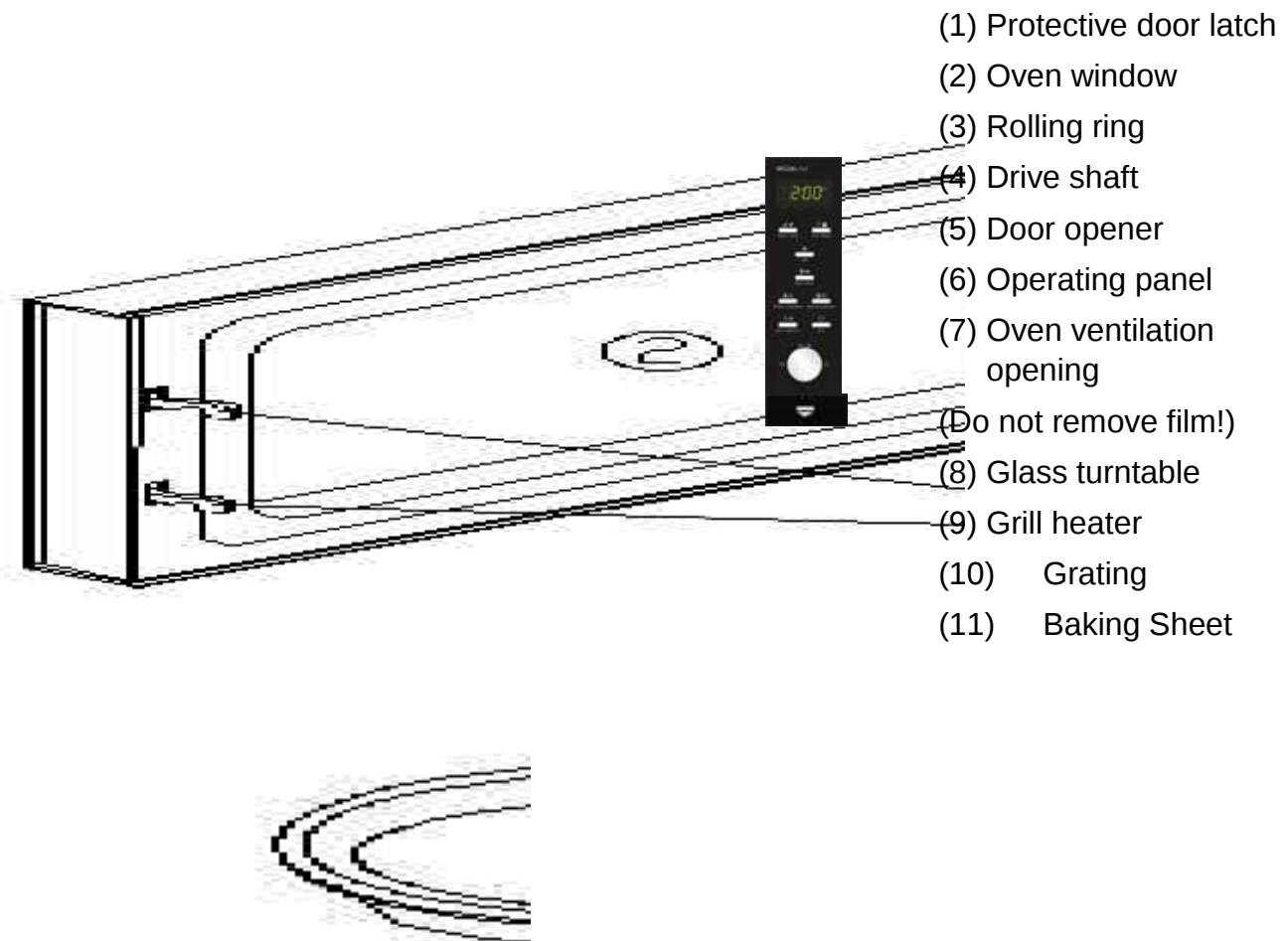
In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device  
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch, separately from other electricity consumers.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm<sup>2</sup>. The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.  
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

## 12 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

### 12.1 Complete overview

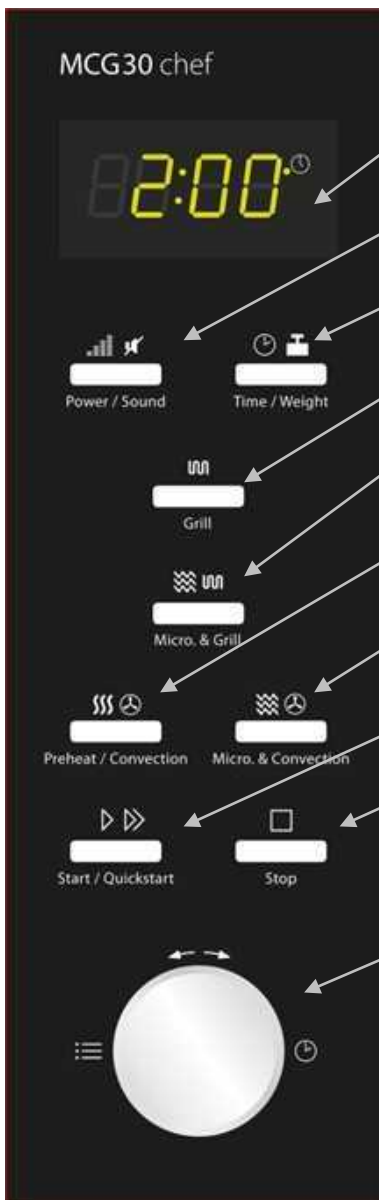


#### HINWEIS

#### PLEASE NOTE

- The ventilator can continue running afterwards to cool down the device.

## 12.2 Operating elements and displays



**Display panel:** Cooking time, output, function display and actual time are displayed.

**Power/sound:** Press to set the power level of the microwave or to switch on/off the sound.

**Time/Weight:** Press to set the clock or the weight of the food.

**Grill:** Press to set a grill cooking programme.

**Mikro.+Grill:** Press to set a microwave and grill combination cooking programme.

**Pre-Heat/Convection:** Press to program the hot air temperature and pre-heat function.

**Micro+Convection:** Press to select one of four settings for combination cooking.

**Start/Quick start:** Press to start the cooking programme or to set the Quick Start cooking

**Stop:** Press to stop the cooking program and to delete all previous settings prior to starting the cooking procedure.

**Time/Menu (control dial):** Turn to set the cooking time or to choose the automatic menu programme.

## 12.3 Signal tones

The device transmits the following signal sounds as an acoustic feedback signal:

- **One signal tone:** The device has accepted the entry.
- **Two signal tones:** The device has not accepted the entry. Check the entry and try again.
- **Four signal tones:** The cooking time has ended.

## 12.4 Safety equipment



### 12.4.1 Warning notices on device

#### ⚠ VORSICHT ATTENTION

##### Danger due to hot surface!

There is a warning notice referring to dangers due to hot surfaces located on the back upper side of the housing. The surfaces of the device can become extremely hot.

- ▶ Do not touch the hot surfaces of the device. Danger of burns!
- ▶ Do not set or lay any items on the device.

### 12.4.2 Door latch

A safety switch is installed in the door latch of the device, which prevents the device from being operated when the door is open.

#### ⚠ VORSICHT ATTENTION

##### Danger due to microwaves!

If this safety device is defective or if this safety device is bypassed, you can directly expose yourself and others to microwave radiation.

- ▶ Do not operate the device if the safety switch is defective.
- ▶ Do not disable this safety device.

### 12.4.3 Child-proof lock

The child-proof lock prevents children from using the device without supervision.

#### ◆ Activating the child-proof lock:



Press the **Stop** button for three seconds until a signal tone is heard and the function display "Lock" lights up. In the locked state, all the buttons are disabled.

#### ◆ De-activating the child-proof lock:



Press the **Stop** button for three seconds until a signal tone is heard and the illumination on the function display goes out. In the locked state, all the buttons are disabled.

### 12.4.4 Overheating protection



The device is equipped with overheating protection.

If the temperature in the cooking chamber exceeds 300°C, E 01 appears on the display and a buzzer can be heard.

The device switches off the programme that is in use for safety reasons

Press the **Stop** button to cancel this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.

## 12.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

## 13 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### **⚠️ WARNING**

### **Warning**

- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

### 13.1 Principles of microwave cooking

- The power levels and time required for cooking / warming up food items depends on the starting time, the quantity and the type and consistency of the food, etc. Use the shortest indicated cooking time and extend the cooking procedure as necessary.
- Arrange the food carefully. Position the thickest areas on the external edge of the bowl.
- Cover the food while it is cooking. Lids protect against spatters and also contribute towards cooking/warming up the food evenly.
- During warming, the food should be turned, rearranged or stirred repeatedly, in order for the temperature to be distributed evenly.
- Any existing germs in the food are only killed off if the temperature is sufficiently high enough ( $> 70^{\circ}\text{C}$ ) and if the time used is sufficiently long enough ( $> 10 \text{ min}$ ).
- Foods with a firm skin or shell, such as tomatoes, sausages, potatoes in the skin, eggplants must be pierced or punctured repeatedly so that any developing steam can escape and so that the food does not burst.
- Eggs without their shell may only be cooked in the microwave if the skin of the egg yoke has been pierced repeatedly first. Otherwise, the egg yoke can squirt out with excessive pressure after cooking.
- Rearrange layers of foods such as meat balls from top to the bottom and from the middle to the outside edge.

### 13.2 Operating modes:

The unit is to be operated in various operating modes. The following list shows the operating modes that are possible with the device:

#### ◆ **“Microwave” mode**

This operating mode is suitable for the normal reheating of food.

#### ◆ **“Grill” mode**

This operating mode is suitable for frying and browning food.

#### ◆ **“Microwave and Grill” mode**

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and grilling.

##### **Combination 1**

In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.

##### **Combination 2**

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.

#### ◆ **“Convection” mode**

In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm the food quickly and evenly.

#### ◆ **“Microwave and Convection” mode**

This operating mode is suitable for simultaneous microwave cooking and convection operations.

#### ◆ **„Multi-Stage Cooking“ Mode**

This mode allows you to program up to three automatic sequences. It is possible to set the sequence and duration of defrosting, microwave cooking and grilling or hot air mode.

#### ◆ **„Cooking Program“ Mode**

This mode allows you to select the cooking program from 9 different menus.

#### ◆ **Automatic defrost**

This operating mode is suitable for defrosting frozen food.

### **13.3 Information on microwave cookware**

The ideal material for microwave cookware is permeable for microwaves and allows the energy to penetrate the container and warm up the food.

Please observe the following tips when selecting the correct cookware:

- ▶ Microwaves cannot penetrate metal. Therefore, you should not use utensils made of metal or cookware with metal trim.
- ▶ For microwave cooking, do not use any products made from recycled paper, as they could contain tiny metal fragments, which could cause sparks and/or result in fire.
- ▶ Use round or oval instead of square or rectangular cookware, as otherwise the food could tend to overheat in the corners.
- ▶ You can use narrow strips of aluminium foil to protect sensitive areas against excessive heating. But do not use too much foil and maintain a distance of approx 2.5 cm between the foil and the walls of the cooking chamber.
- ▶ Do not use any aluminium foil when using the microwave or combinations with the microwave (see following table).

The following table is intended as a basis for selecting the correct cookware:

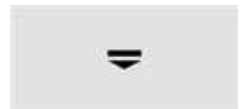
| Cookware                              | Microwave | Grill | Convection | Combination* |
|---------------------------------------|-----------|-------|------------|--------------|
| Heat-resistant glass dishes           | ✓         | ✓     | ✓          | ✓            |
| Non heat-resistant glass dishes       | ✗         | ✗     | ✗          | ✗            |
| Heat-resistant ceramic dishes         | ✓         | ✓     | ✓          | ✓            |
| Microwave-resistant plastic container | ✓         | ✗     | ✗          | ✗            |
| Kitchen roll                          | ✓         | ✗     | ✗          | ✗            |
| Metal sheet                           | ✗         | ✓     | ✓          | ✗            |
| Metal rack                            | ✗         | ✓     | ✓          | ✗            |
| Aluminium foil and container          | ✗         | ✓     | ✓          | ✗            |

\*both, Microwave+grill and microwave+hot air

## 13.4 Opening / closing door

### ◆ Open door

Push the door opener to open the door of the device. If the device is switched on, the current cooking programme will be interrupted.



### HINWEIS

### Please note

- ▶ Leave the door open for a moment before reaching into the cooking chamber, to allow the accumulated heat to escape.

### ◆ Close doors

Close the door until the door latch audibly locks in place. If a current cooking programme was interrupted as a result of opening the door, the current cooking programme will be continued after pressing the button **Start/Quick Start**.



## 13.5 Switch on/off sound

Press the button **power/sound** for three seconds in order to switch on or off the sound (beep tone).

You can hear messages of the programme ending and warning signals even if the sound has been switched off.



## 13.6 Activation after selecting the programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.



## 13.7 Quick start



Utilise this function to programme the oven for comfortable cooking at 100% microwave performance.

Press the **Start/Quick start** button in quick sequence to set the cooking time. If you press the button **Start/Quick** once, the oven will work for 30 sec., if you press it twice, it works for 1 min.

The oven starts automatically after 2 seconds.

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

## 13.8 De-activation:



In order to interrupt an ongoing cooking programme, you can proceed as follows:

Press the **Stop** button once. The cooking programme that is in use will be stopped.



Open the door of the device. The cooking programme that is in use will be stopped.



### **HINWEIS** Please note

► To continue the interrupted cooking program, press the button **Start/Quick start** after closing the door.

To terminate the interrupted program, press the button **Stop** a second time.



### **HINWEIS** Please note

► Before beginning a different cooking process you must delete the display and reset the system by pressing the button **Stop**.

## 13.9 Setting the clock

To set the clock on the device, proceed as follows:



### ◆ **Activating setup mode**

Press the button **Time/Weight** to switch the oven from the 24 hour system to the 12 hour system.



### ◆ **Setting the hours**

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct hour is displayed.



Press the **Time/Weight** button to save the set hour.



### ◆ Setting the minutes

Turn the control dial **Time/Menu** until the correct minute is displayed.

Press the **Time/Weight** button to save the set time.



## 13.10 “Microwave” mode

When microwaving you can adapt the power setting and the cooking time (maximum 95 minutes).



### ◆ Setting the power level

Select the power level you want by pressing the **Power/sound** button until you reach the level you require (see following table).



### ◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.

### ◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start/Quickstart**, to start the preset cooking programme.



### ◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and END will appear in the display.

| Display | Watt | Power level |                    |
|---------|------|-------------|--------------------|
| P9 00   | 900  | 100 %       | high               |
| P7 20   | 720  | 80 %        |                    |
| P5 40   | 540  | 60 %        | Medium high        |
| P3 60   | 360  | 40 %        | medium             |
| P1 80   | 180  | 20 %        | Medium low/Defrost |
| 0       | low  |             |                    |

## 13.11 “Grill” mode

The “Grill” operating mode is especially suitable for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausage and chicken pieces.

### HINWEIS

### Please note

In this mode the system selects the highest power setting for the grill. The maximum grilling time is 95 minutes.



### ◆ Selecting the cooking programme

Select the cooking programme “**Grill**” by pressing the button **Grill** once.

### ◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



### ◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.



### ◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

## 13.12 “Microwave and Grill” mode

This function allows you to employ combination microwave cooking and grilling with two different settings.

### HINWEIS

### Please note

The system selects the highest power level for the grill in this operating mode.

#### 13.12.1 “Combination 1”

In this operating mode, the device works in microwave mode for 30% of the cooking time and in grill mode for 70% of the cooking time.



### ◆ Selecting the cooking programme

Select the cooking programme “**Combination 1**” by pressing the button **Mikrowave+Grill** once.

### ◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



### ◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.



### ◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

#### 13.12.2 “Combination 2”

In this operating mode, the device works in microwave mode for 55% of the cooking time and in grill mode for 45% of the cooking time.



### ◆ Selecting the cooking programme

Select the cooking programme “**Combination 2**” by pressing the button **Mikrowave+Grill** twice.

The remaining operation is identical with the operating mode “**Combination 1**” described above.

### 13.13 “Convection” mode

In this operating mode, the hot air in the cooking chamber circulates in order to warm and brown the food quickly and to cook it so it is crispy. This oven can be set to ten different cooking temperatures. The maximum cooking time is 9 hours 30 minutes.

#### ◆ Setting the cooking time



Select the temperature you require by pressing the **Pre-heat/Convection** button until you reach the level you require (see following table).

#### ◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



#### ◆ Starting the cooking programme



After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

#### ◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

#### HINWEIS

### Please note

- You can check the hot air temperature during cooking by pressing the button **Pre-heat/Convection**.

| Button presses | Temperature | Button presses | Temperature |
|----------------|-------------|----------------|-------------|
| 1              | 200 °C      | 6              | 150 °C      |
| 2              | 190 °C      | 7              | 140 °C      |
| 3              | 180 °C      | 8              | 130 °C      |
| 4              | 170 °C      | 9              | 120 °C      |
| 5              | 160 °C      | 10             | 110 °C      |

#### 13.13.1 “Preheating and Convection cooking” mode

The device can be programmed for combination preheating and convection cooking.

#### ◆ Setting the temperature



Select the temperature you require by pressing the **Pre-heat/Convection** button until you reach the level you require.

#### ◆ To start heating the oven



After selecting the temperature, press the button **Start /Quick start**. A signal ton is emitted and the **PREH** display blinks until the oven has reached the programmed temperature.

#### ◆ Food setting

Set the food you wish to cook in the device.

#### ◆ Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



Start / Quickstart

#### ◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.

#### ◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

### 13.14 “Microwave and Convection” mode

The device offers four pre-programmed settings, which facilitate combination cooking using hot air (convection) and microwaves.



Micro. & Convection

#### ◆ Setting the temperature

Select the temperature you require by pressing the **Micro + Convection** button until you reach the level you require (see following table).

Setting the cooking time

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



#### ◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.



Start / Quickstart

#### ◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.



Micro. & Convection

#### HINWEIS

#### Please note

► You can check the hot air temperature during cooking by pressing the button **Micro + Convection**.

| Button presses | Display | Temperature |
|----------------|---------|-------------|
| 1              | 110     | 110 °C      |
| 2              | 140     | 140 °C      |
| 3              | 170     | 170 °C      |
| 4              | 200     | 200 °C      |

### 13.15 “Multi-stage Cooking” Mode

In this mode you can program up to up to three automatic cooking sequences. The sequence and duration of defrosting, microwave cooking and grilling or hot air mode is adjustable.

The example below describes the settings for a multi-stage cooking program in the sequence:

- Defrost
- Microwave cook
- Grill or hot-air cooking (without preheating function)

#### ◆ Selecting Automatic Defrosting

Turn the **Time/Menu** knob anticlockwise in order to select the „Automatic Defrosting“ program (09).



#### ◆ Activating input mode

Select input mode by pressing the button **Time/Weight** once.



#### ◆ Setting the defrost time

Set the new defrosting time by turning the **Time/Menu** control dial until the defrosting time you require is displayed.



#### ◆ Setting the power level for microwave cooking

Select the temperature you require by pressing the **Power/sound** button until you reach the level you require.

#### ◆ Setting the power level for microwave cooking

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** control dial.



#### ◆ Selecting „Grill“ Mode

Select the „Grill“ cooking program by pressing the **Grill** button once.



#### ◆ Adjusting the Grilling Time

Set the grilling time by turning the **Time/Menu** knob.



or

#### ◆ Adjusting the Power Setting for Hot-Air Cooking

Select the desired temperature by pressing the **Pre-heat/Convection** button as often as necessary until the desired temperature is displayed.



#### ◆ Setting the Cooking Time for Hot-Air Cooking

Set the cooking time by turning the **Time/Menu** knob.



#### ◆ Starting the multi-level cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset the multi-level cooking programme.



#### ◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

## 13.16 “Cooking Program” Mode

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 9 different menus. Please refer to the table on the next page for more detailed information.



### ◆ Selecting the Program

First turn the **Time/Menu** knob briefly anticlockwise and then clockwise to select the desired program.

### ◆ Setting the quantity / weight

Select the quantity/weight you require by pressing the **Time/Weight** button until you reach the level you require (see following table).



### ◆ Starting the cooking programme

After selecting the program, press the button **Start /Quick start**, to start the preset cooking programme.



### ◆ End of the cooking programme

Once the end of the cooking time is reached, four signal tones will be emitted and **END** will appear in the display.

| Cooking Program |                        | Function | Button presses Time/Weight |        |        |        |       |       |       |
|-----------------|------------------------|----------|----------------------------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| 01              | Potatoes (each 230 g)  |          | 1                          | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 02              | Hot drink (200 ml/cup) |          | 1                          | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 03              | Popcorn                |          | 99 g – 3 minutes           |        |        | -      | -     | -     | -     |
| 04              | heat (g)               |          | 200 g                      | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g | 700 g | 800 g |
| 05              | Pasta (g)              |          | 100 g                      | 200 g  | 300 g  | -      | -     | -     | -     |
| 06              | Pizza reheat           |          | 150 g                      | 300 g  | 450 g  | -      | -     | -     | -     |
| 07              | Chicken (g)            |          | 800 g                      | 1000 g | 1200 g | 1400 g | -     | -     |       |
| 08              | Cake                   |          | 475 g – 45 minutes         |        |        | -      | -     | -     |       |
| 09              | Defrost                |          | 10 sec. up to 45 minutes   |        |        |        |       |       |       |

### HINWEIS

### Please note

- When cooking in grill or combination mode, you may need to turn the food after half the cooking time has elapsed to ensure it is evenly cooked.

**HINWEIS**

## Please note

- ▶ With some menus, the device stops after half of the cooking time has elapsed, so that you can stir the food, so it will be evenly cooked. After selecting the temperature, press the button **Start /Quick start**.



### 13.16.1 “Automatic defrost” mode

You can gently defrost frozen food with the help of the “**Automatic defrost**” (09) menu. To set the defrost time, proceed as follows:

#### ◆ Selecting the menu

Turn the control dial **Time/Menu** counter-clockwise to select the programme “**Automatic defrost**” (09).



#### ◆ Activating input mode

Select input mode by pressing the button **Time/Weight** twice.



#### ◆ Setting the defrost time

Set the new defrosting time by turning the **Time/Menu** control dial until the defrosting time you require is displayed.

#### ◆ Starting automatic defrost

After setting the defrost time, press the button **Start /Quick start**, to start automatic defrosting.



**HINWEIS**

## Please note

- ▶ Stop the oven occasionally to remove the unthawed frozen food or to separate it. If the frozen food has not been defrosted at the end of the estimated defrosting time, proceed as follows: Programme the oven in 1 minute increments, until the frozen food is completely defrosted.
- ▶ When using plastic containers out of the deep-freeze, the defrosting process should only last long enough to be able to remove the frozen food out of the container, after which it can be placed into a microwave-resistant container.

### 13.16.2 Table with thawing times

| Food           | Quantity | Power level | Time/min. | Time to wait after thawing |
|----------------|----------|-------------|-----------|----------------------------|
| Un sliced meat | 1000 g   | low         | 25 - 30   | 20 - 25                    |
| Un sliced meat | 500 g    | low         | 14 - 18   | 10 - 15                    |
| Un sliced meat | 200 g    | low         | 4 - 6     | 5 - 10                     |
| Mince          | 250 g    | low         | 6 - 8     | 5 - 10                     |
| Sausages       | 200 g    | low         | 4 - 6     | 5 - 10                     |
| Cold cuts      | 300 g    | low         | 4 - 6     | 5 - 10                     |
| Chicken        | 1000 g   | low         | 20 - 25   | 10 – 15                    |

|                              |         |     |         |         |
|------------------------------|---------|-----|---------|---------|
| Chicken pieces               | 500 g   | low | 12 - 15 | 5 - 10  |
| Saddle of venison            | 100 g   | low | 20 - 35 | 20- 30  |
| Saddle of rabbit             | 500 g   | low | 12 - 13 | 10 - 20 |
| Prawns, shrimps              | 250 g   | low | 5 - 7   | 5 – 10  |
| Trout                        | 340 g   | low | 4 - 6   | 5 – 10  |
| Whole fish                   | 500 g   | low | 7 - 10  | 10 – 15 |
| Fillet of fish               | 250 g   | low | 5 - 7   | 5 - 10  |
| Strawberries,<br>raspberries | 250 g   | low | 4 - 6   | 5 – 10  |
| Cherries, plums              | 250 g   | low | 5 - 7   | 5 – 10  |
| Apple puree                  | 500 g   | low | 9 - 12  | 5 – 10  |
| Bread roll                   | 4 Stück | low | 1       | 3 – 5   |
| Bread                        | 1000 g  | low | 13 - 15 | 8 – 10  |
| Toast bread                  | 500 g   | low | 5 - 6   | 5 – 10  |
| Sponge cake                  | 500 g   | low | 6 - 8   | 5 – 10  |
| Fruit flan                   | 1 Stück | low | 2 - 3   | 2 – 3   |
| Gateau                       | 1200 g  | low | 10 - 12 | 30- 60  |
| Cream                        | 200 g   | low | 4 - 6   | 2 – 3   |
| Quark                        | 250 g   | low | 6 - 8   | 5 – 10  |
| Butter                       | 250 g   | low | 6 - 8   | 10 - 15 |

## 14 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

### 14.1 Safety information

#### **▲VORSICHT**

#### Attention

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- The oven must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the oven is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.

**⚠ VORSICHT**

## Attention

- ▶ Switch the oven off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.
- ▶ The cooking chamber is hot after it is used. There is a danger of burns! Wait until the device has cooled down.
- ▶ Clean the cooking chamber after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.
- ▶ If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ Do not scrape off stubborn dirt with hard items.

## 14.2 Cleaning

### ◆ Cooking chamber and inside of door

- Keep the cooking chamber of the oven clean. Wipe off any spattered or spilt food from the walls of the cooking chamber with a damp cloth. If the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.
- Wipe the door, window and the door gaskets with a damp cloth, to remove any spatters and spilt food. Residues on the door gasket can mean that the door does not close properly any more, which will cause the microwaves to escape.
- Wipe off any steam, which has settled on the oven door, with a soft cloth. This may be the case if the device is used in an extremely damp environment and is normal.
- Smells can be removed from the oven by mixing a cup of water with the juice and the skin of a lemon, pouring this into a deep microwave-proof bowl and allowing it to cook in Microwave mode for five minutes. Then, dry off the oven thoroughly with a soft cloth.
- After cleaning the interior space, leave the oven door open until the interior of the device is completely dry.

### ◆ Front of device and operating panel

- Clean the front of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth.
- Please bear in mind that the operating panel does not get wet. Use a soft, damp cloth for cleaning.

**HINWEIS**

## Please note

- ▶ Leave the oven door open to prevent the device from being re-started accidentally.

### ◆ Exterior housing

- Clean the exterior surfaces of the device with a damp cloth.

### ◆ Rotating plate and rolling ring

- The glass turntable must be removed and cleaned occasionally. Wash the plate in a warm soapy solution or in the dishwasher.
- The rolling ring should be cleaned regularly to prevent excessive noise development or a rotational malfunctions.  
The rolling ring can be washed in a mild soapy solution or in the dishwasher. Please remember to put the rolling ring back again properly after cleaning it.
- Wipe the bottom of the oven with a mild cleaning agent. If the floor of the oven is excessively dirty, you can use a mild cleaning agent.

## 15 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

### 15.1 Safety notices

#### ⚠ VORSICHT

#### Attention

- Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.
- Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.

### 15.2 Fault indications

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

| Error code | Description                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E-01       | Excessive temperature within cooking chamber<br>The overheating cut-out terminated the current program at a cooking chamber temperature of 300°C.<br>Press the <b>Stop</b> button to acknowledge this fault.<br>The device can be re-activated after the cool down phase. |
| E-03       | Sensor fault<br>The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme.<br>Press the <b>Stop</b> button to acknowledge this fault.                                                                                                         |

#### HINWEIS

#### Please note

- If error messages continue to appear after an extended waiting period and restarting the device, then the device will need to be sent to Customer Service to be inspected.

## 15.3 Causes and rectification of faults

The following table assists in localizing and rectifying minor faults

| Error                                                                                  | Possible cause                                                                      | Action                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| The selected program will not start.                                                   | Device door is not closed                                                           | Close device door                               |
|                                                                                        | Power plug is not plugged in                                                        | Plug in mains plug!                             |
|                                                                                        | Fuse is not activated                                                               | Activate fuse                                   |
| The turntable turns jerkily.                                                           | Dirt between the turntable and the base of cooking chamber                          | Remove dirt                                     |
|                                                                                        | Dirt on rolling ring                                                                |                                                 |
|                                                                                        | Cooking vessel too large                                                            | Use different cooking vessel                    |
| Food is not sufficiently defrosted, warmed up or cooked after preset time has elapsed. | Incorrectly selected time or power level                                            | Re-set time and power level<br>Repeat process   |
| The device functions but the cooking chamber lighting does not work.                   | Defective cooking chamber light.                                                    | Have Service dept repair cooking chamber light. |
| Abnormal noises can be heard during operation of microwave.                            | Food is covered with aluminium foil                                                 | Remove aluminium foil                           |
|                                                                                        | The cookware contains metal and sparks are being created within the cooking chamber | Observe information on cookware!                |
| The time in the display field is not correct.                                          | Power failure                                                                       | Re-set time                                     |

### **⚠ VORSICHT**

### Attention

- If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.



## 16 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

### HINWEIS

### Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

## Mode d'emploi original

**Micro-onde, grill et four à air pulsé**  
**MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white /**  
**MCG 30 Chef black**



N°. d'art. 3370 / 3382 / 3380

## 17 Mode d'emploi

### 17.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

### 17.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au micro-onde (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service, • son utilisation, • sa réparation et/ou son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

### 17.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :



GEFAHR

#### Danger

**Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.



WARNUNG

#### AVERTISSEMENT

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.



VORSICHT

#### Prudence

**Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.**

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

## Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

### 17.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

### 17.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

## 18 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

### 18.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de décongeler, réchauffer, cuire, griller, réduire et cuire au four des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

**WARNUNG**

## AVERTISSEMENT

**Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.**

- Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

## 18.2 Consignes générales de sécurité

### HINWEIS

### Remarque

**Pour manipuler l'appareil en sécurité, respectez les consignes de sécurité suivantes :**

- ▶ Lire soigneusement les consignes d'utilisation avant de se servir de l'appareil.
- ▶ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'il ne présente pas de détériorations extérieures visibles. Ne mettez pas un appareil endommagé en marche.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à sécher, chauffer ou réchauffer des animaux vivants.
- ▶ Les thermomètres alimentaires ne peuvent pas être mis dans ce micro-ondes.
- ▶ Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel technique qualifié et formé par le fabricant. Une réparation incorrecte peut être source de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ La réparation de l'appareil pendant la période de garantie ne doit être réalisée que par un SAV autorisé par le fabricant sinon la garantie s'éteint pour les dommages suivants.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent le respect des exigences de sécurité.
- ▶ L'appareil ne doit être utilisé que pour la destination précisée dans ce mode d'emploi. Ne pas utiliser de vapeurs ou produits chimiques corrosifs. Cet appareil a été mis au point particulièrement pour réchauffer, cuire et sécher des plats et non pas pour un usage à des fins industrielles ou en laboratoire.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de plus de huit ans et par les personnes atteintes d'un handicap mental, sensoriel ou physique si elles ont au préalable été instruites de sa manipulation en sécurité et comprennent ses éventuels dangers.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être faits par des enfants sans surveillance.
- ▶ Cet appareil est un appareil ISM du groupe 2, classe B. Cette classe recouvre tous les appareils utilisés dans les domaines industriel, scientifique ou médical dans lesquels de l'énergie à haute fréquence est générée ou utilisée délibérément comme rayonnement électromagnétique pour traiter des matériaux, de même que les appareils ayant un effet d'électroérosion. Les appareils de classe B sont destinés à un usage domestique et dans des bâtiments avec branchement à une alimentation électrique domestique et des systèmes de basse tension.

## HINWEIS

## Remarque

- ▶ Cet appareil à micro-ondes ne doit être utilisé qu'indépendamment.
- ▶ **Attention** : Cet appareil ne doit pas être posé sur une surface de cuisson ou une autre source de chaleur car ceci pourrait l'endommager et provoquer l'extinction de la garantie.
- ▶ Cet appareil à micro-ondes ne doit pas être utilisé dans un placard.
- ▶ L'appareil doit être posé par sa face arrière contre un mur.
- ▶ Cet appareil n'est pas prévu pour être actionné par un temporisateur externe ou une télécommande.
- ▶ Cet appareil à micro-ondes n'est destiné qu'à un usage domestique et non pas professionnel.
- ▶ Ne jamais enlever les écarteurs situés à l'arrière ou sur le côté de l'appareil car ceux-ci garantissent la distance minimale nécessaire à la circulation de l'air.
- ▶ Fixer le plateau tournant avant tout transport afin d'éviter sa détérioration.
- ▶ Cet appareil à micro-ondes est adapté pour cuire, décongeler et étuver des aliments.

### 18.3 Sources de danger

#### 18.3.1 Danger émanant des micro-ondes



WARNING

## AVERTISSEMENT

**L'effet des micro-ondes sur l'organisme peut provoquer des lésions.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour ne pas vous exposer ou exposer d'autres personnes aux micro-ondes.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil avec la porte ouverte. Un interrupteur de sécurité défectueux fait courir un risque d'exposition directe aux micro-ondes.
- ▶ **Prudence** : Les opérations d'entretien et de réparation nécessitant le retrait du capot protecteur contre le rayonnement des micro-ondes ne doivent être effectuées que par un technicien. Ceci est valable également pour le changement de l'éclairage et du câble d'alimentation électrique. Pour ce faire, il faut envoyer l'appareil au centre de SAV.
- ▶ **Attention** : Si la porte ou les joints de la porte sont abîmés, l'appareil ne doit pas être mis en service avant d'être réparé par un technicien.

#### 18.3.2 Risque de brûlure



WARNING

## AVERTISSEMENT

**Les aliments chauffés dans cet appareil, de même que le plat de cuisson utilisé et la surface de l'appareil peuvent chauffer très fort.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler ou vous ébouillanter et faire courir ce risque à d'autres personnes.

- ▶ **Attention** : Si l'appareil doit fonctionner en mode combiné, suite aux fortes températures alors générées, il ne peut être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'adultes.

**⚠️ WARNING**

## AVERTISSEMENT

- ▶ En cas de réchauffement de boissons dans le micro-onde, ces dernières peuvent bouillir soudainement et il faut donc manier les récipients avec précaution.
- ▶ Ne pas faire frire d'aliments dans le four. L'huile brûlante peut endommager les pièces de l'appareil et les ustensiles et provoquer des brûlures.
- ▶ Le contenu des biberons ou petits pots de bébés doit être mélangé ou agité après les avoir réchauffés et il faut vérifier leur température avant de les servir pour éviter les brûlures.
- ▶ Les plats de cuisson peuvent chauffer suite à la chaleur transmise par les aliments. Il est conseillé d'utiliser des maniques pour se protéger.
- ▶ Les surfaces extérieures peuvent chauffer fortement en cours de fonctionnement.
- ▶ La porte et les surfaces extérieurs peuvent chauffer fortement en cours de fonctionnement.
- ▶ Quand l'appareil fonctionne, les surfaces accessibles peuvent atteindre une température élevée.
- ▶ Utilisez des maniques ou des gants à four pour sortir les plats.
- ▶ Attention ! De la vapeur chaude peut s'échapper quand vous ouvrez les couvercles ou les opercules.

### 18.3.3 Danger d'incendie

**⚠️ WARNING**

## AVERTISSEMENT

**En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'incendie par inflammation du contenu.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque d'incendie :

- ▶ n'utilisez jamais l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.
- ▶ Ne chauffez pas d'alcool non dilué.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé à vide.
- ▶ Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - ▶ a) Pour réchauffer des plats contenus dans des récipients en plastique ou en papier, il faut surveiller l'appareil en raison du risque d'incendie existant.
  - ▶ b) Enlever les fixations métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les chauffer.
  - ▶ c) En cas de dégagement de fumée, arrêter l'appareil et débrancher la prise d'alimentation en laissant la porte fermée pour étouffer les flammes.
  - ▶ d) Ne rien conserver à l'intérieur du four. Quand l'appareil n'est pas utilisé, il ne doit pas être utilisé pour ranger des objets en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments.
- ▶ Pour tous les ustensiles et récipients, il faut vérifier leur compatibilité avec une utilisation dans les appareils à micro-ondes.

**⚠️WARNING**

## AVERTISSEMENT

- ▶ Les récipients à usage unique doivent avoir les caractéristiques précisées sous «**Indications sur la vaisselle pour micro-ondes**».
- ▶ En cas de dégagement de fumée, arrêter l'appareil, débrancher la prise électrique et garder la porte fermée (pour étouffer les éventuelles flammes).

### 18.3.4 Risque d'explosion

**⚠️WARNING**

## AVERTISSEMENT

**En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil, il y a un risque d'explosion suite à la surpression générée.**

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger d'explosion :

- ▶ **Attention** : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés qui peuvent facilement exploser.
- ▶ Les œufs non écalés ou les œufs cuits à dur ne doivent pas être chauffés au micro-ondes car ils peuvent aussi exploser après la cuisson.
- ▶ Les aliments à peaux épaisses, par exemple les pommes de terre, les courges entières, les pommes ou les châtaignes doivent être piqués avant de les faire cuire dans l'appareil.

### 18.3.5 Danger lié au courant électrique

**⚠️GEFAHR**

## DANGER

**Danger de mort par électrocution !**

Il y a danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des composants sous tension !

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout danger lié au courant électrique :

- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ **Prudence** : Les opérations d'entretien et de réparation nécessitant le retrait du capot protecteur contre le rayonnement des micro-ondes ne doivent être effectuées que par un technicien. Ceci est valable également pour le changement de l'éclairage et du câble d'alimentation électrique. Pour ce faire, il faut envoyer l'appareil au centre de SAV.

## 19 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

### 19.1 Consignes de sécurité

#### ⚠️ WARNUNG

#### AVERTISSEMENT

**Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !**

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.
- ▶ En raison du poids important de l'appareil il faut le transporter, le déballer et le mettre en place par deux personnes.

### 19.2 Inventaire et contrôle de transport

Le four à micro-onde MCG30 Chef (pure white, black) est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Four micro-onde MCG30 Chef (pure white, black)
- Anneau à roulettes
- Plateau tournant en verre
- La Grille
- Plaque de four
- Mode d'emploi

#### HINWEIS

#### Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

### 19.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Retirez les accessoires qui se trouvent dans la chambre de cuisson et enlevez les matériaux d'emballage.
- Retirez la bande collante de sécurité rouge à la surface de la plaque de fond.
- Ne retirez la feuille sur l'ouverture de ventilation !
- Retirez la feuille de protection bleue sur l'appareil.

#### HINWEIS

#### Remarque

- ▶ Retirez la feuille de protection bleue juste avant de mettre en place l'appareil sur l'emplacement d'utilisation, afin d'éviter les rayures et les salissures.
- ▶ Ne retirez pas le film protecteur de l'intérieur de la porte (le cas échéant), parce que celui-ci facilite le nettoyage de l'appareil.



## 19.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

### HINWEIS

### Remarque

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

## 19.5 Mise en place

### 19.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être disposé sur un support solide, plat, à niveau et résistant à la chaleur dont la capacité de charge est suffisante pour le four et pour les choses les plus lourdes devant être cuites dans le four.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Pour un fonctionnement correct l'appareil nécessite un flux d'air suffisant. Laissez un espace de 20 cm au-dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm des deux côtés.
- Ne couvrez pas et ne bloquez aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas démonter les pieds d'appui de l'appareil.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

### 19.5.2 Pour éviter le parasitage radio

L'appareil peut provoquer un parasitage de radios, télévisions ou des appareils semblables.

On peut éliminer ou réduire ce parasitage en observant les points suivants

- Nettoyer la porte et les surface de joints de l'appareil.
- Disposez la radio, la télévision, etc., aussi loin que possible de l'appareil.
- Branchez l'appareil dans une autre prise, de sorte que l'appareil et le récepteur parasité utilisent des circuits électriques différents.
- Utilisez, pour le récepteur, une antenne installée correctement, afin d'obtenir une bonne réception.

## 19.6 Montage des accessoires

### HINWEIS

### Remarque

- ▶ L'appareil peut être utilisé avec le plateau tournant, la grille ou la plaque de four.
- ▶ Utilisez la plaque de four et la grille uniquement pour griller.

### 19.6.1 Plateau tournant en verre

Monter le plateau tournant de la manière suivante :

- Disposer l'anneau à roulettes
- Disposer le plateau tournant de telle sorte que les rainures sous le plateau tournant s'encliquètent dans l'arbre d'entraînement.

### 19.6.2 La Grille

- Disposer la grille.

### 19.6.3 Plaque de four

Installer la plaque de four comme suit :

- Placer la plaque de four sur le plateau tournant en verre.

## 19.7 Raccordement électrique

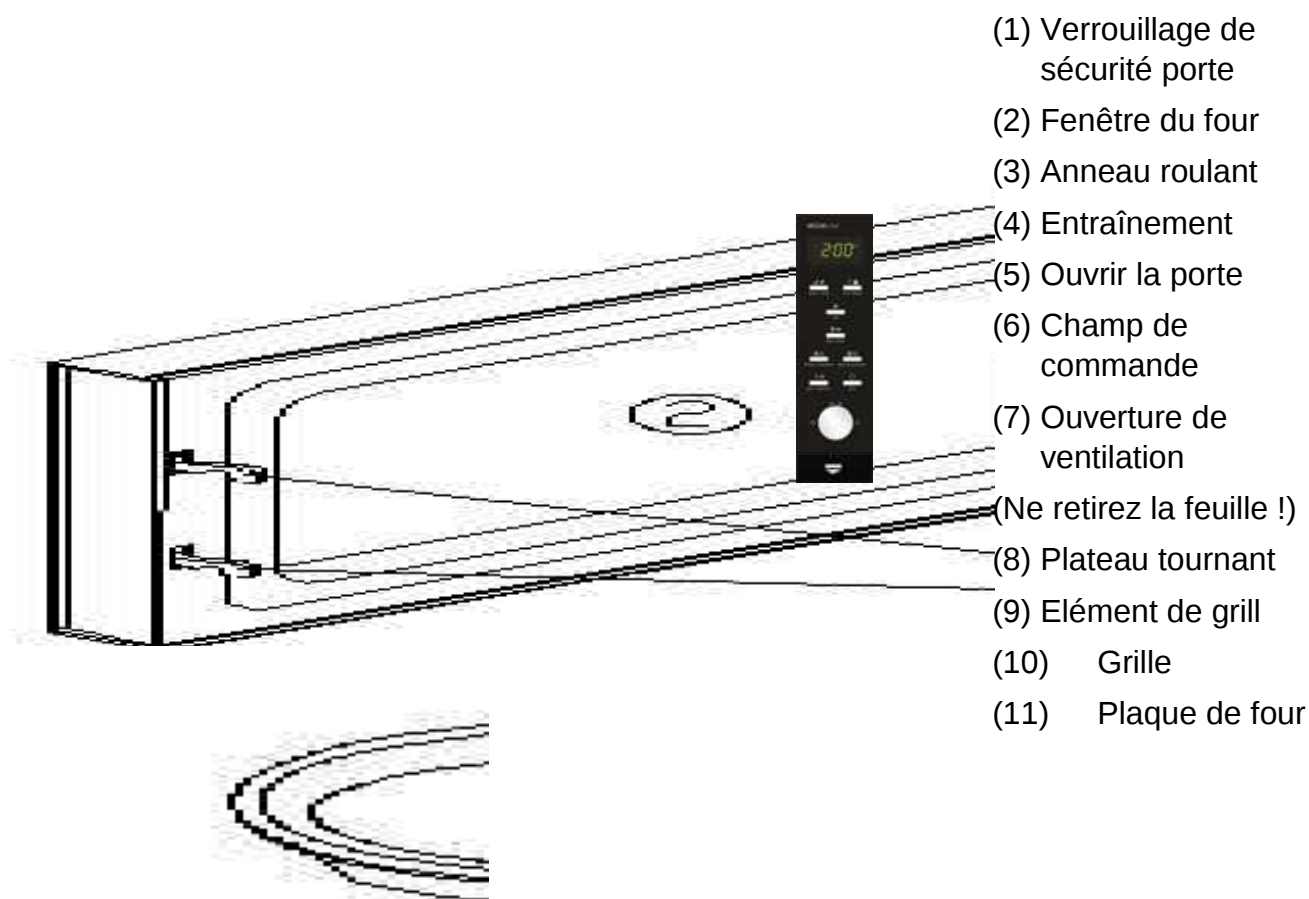
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.  
En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm<sup>2</sup>. Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.  
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

## 20 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

### 20.1 Vue d'ensemble

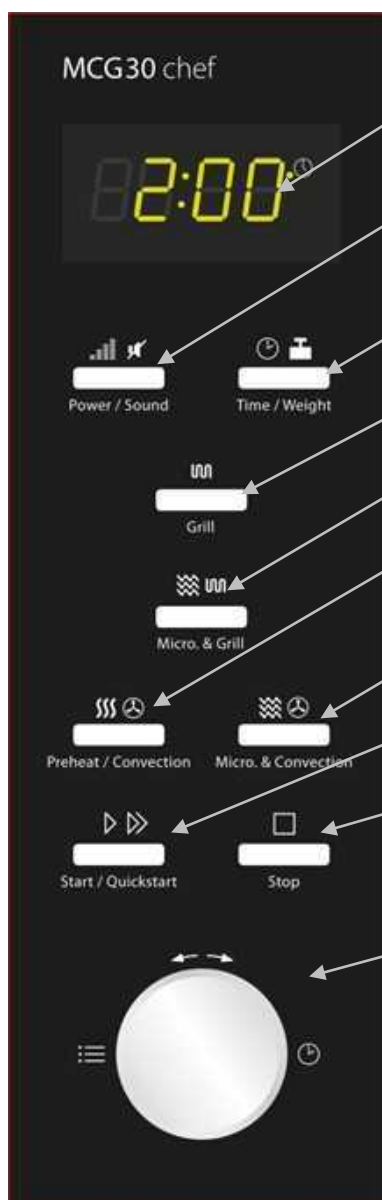


#### HINWEIS

#### Remarque

► Le ventilateur peut continuer à tourner pour refroidir l'appareil.

## 20.2 Eléments de commande et d'affichage



**Champ d'affichage:** durée de cuisson, puissance, affichage de fonction et de délai actuel.

**Niveau/son:** Pressez pour définir le niveau de puissance du micro-ondes ou pour allumer ou couper le son.

**Temps/poids:** appuyer pour régler l'horloge ou le poids des aliments à cuire.

**Grill:** appuyer pour régler un programme de grill.

**Micro-onde+grill :** appuyer pour régler un programme de la cuisson combinée (micro-onde+grill).

**Préchauffage/Air pulsé:** appuyer pour programmer une température d'air chaud et fonction préchauffage.

**Micro-onde+air pulsé:** appuyer pour sélectionner un des quatre réglages de cuisson combinée.

**Démarrage/démarrage rapide:** appuyer pour démarrer le programme de cuisson .

**Stop:** appuyer pour arrêter le programme de cuisson ou pour effacer tous les réglages précédents avant le démarrage de la cuisson.

**Temps/menu (sélecteur tournant) :** tourner pour régler le temps de cuisson ou pour sélectionner le menu automatique.

## 20.3 Signaux sonores

L'appareil confirme les messages reçus à l'aide des signaux sonores suivants :

- **Un bip :** l'appareil a accepté le réglage
- **Deux bips :** l'appareil n'a pas accepté la commande. Vérifier la commande demandée et répéter l'opération.
- **Quatre bips :** fin de la cuisson.



## 20.4 Dispositifs de sécurité

### 20.4.1 Avertissements sur l'appareil

#### **⚠ VORSICHT** Prudence

##### **Danger, surfaces très chaudes !**

En haut à l'arrière du carter se trouve un avertissement indiquant la présence de surfaces très chaudes. La surface de l'appareil peut devenir très chaude à cet endroit.

- ▶ Ne pas toucher la surface chaude de l'appareil. Risque de brûlure !
- ▶ Ne pas disposer ou ranger des objets sur l'appareil.

### 20.4.2 Verrouillage de porte

Dans le verrouillage de la porte de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'appareil quand la porte est ouverte.

#### **⚠ VORSICHT** Prudence

##### **Danger, micro-ondes !**

Si ce dispositif de sécurité est défectueux ou détourné de sa fonction, vous vous exposez et vous exposez les autres directement aux micro-ondes.

- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil quand l'interrupteur de sécurité est défectueux.
- ▶ Ne jamais mettre ce dispositif de sécurité hors service.

### 20.4.3 Sécurité enfant

La sécurité enfant empêche une utilisation de l'appareil par les enfants sans surveillance.

#### ◆ **Activer la sécurité enfant :**



Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction « Lock » s'allume. A l'état verrouillé toutes les touches sont neutralisées.

#### ◆ **Désactiver la sécurité enfant :**



Appuyer pendant trois secondes la touche **Stop**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'éteint. A l'état déverrouillé toutes les touches sont de nouveau actives.

### 20.4.4 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d'une protection de surchauffe.

Lorsque la température dans la chambre de cuisson dépasse une température de 300 °C, l'affichage indique E 01 et un ronflement retentit.

Pour des raisons de sécurité l'appareil arrête le programme en cours.



Presser la touche **Stop** pour confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau remettre l'appareil en marche.

## 20.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

## 21 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

### ⚠ WARNING

### AVERTISSEMENT

- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

### 21.1 Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes

- La puissance et la durée nécessaire pour la cuisson/l' échauffement des aliments dépendent entre autres de la température de départ, de la quantité et du type et de la consistance des aliments. Utiliser la durée de cuisson indiquée la plus courte et prolonger la durée si nécessaire.
- Disposer soigneusement les aliments. Disposer les morceaux les plus épais vers le bord du plat.
- Couvrir les aliments pendant la cuisson. Le couvercle protège contre les projections et procure une cuisson/un échauffement plus réguliers.
- Pendant l'échauffement il est conseillé de retourner, désagréger ou de tourner plusieurs fois les aliments, afin d'obtenir une répartition régulière de la température.
- Les éventuels germes présents dans les aliments ne seront détruits que par une température suffisamment élevée ( $> 70^{\circ}\text{C}$ ) et par une durée suffisamment importante ( $> 10\text{ min}$ ).
- Piquer ou entailler plusieurs fois les aliments possédant une peau ou une enveloppe solide comme les tomates, saucisses, pommes de terre, aubergines, afin que la vapeur qui se produit puisse s'échapper et que les produits n'éclatent pas.
- On peut cuire les œufs sans coquille dans le micro-onde uniquement après avoir piqué plusieurs fois le jaune. Le jaune d'œuf peut sinon éclater après la cuisson et répandre des projections.
- Après la moitié de la durée de temps de cuisson retourner et déplacer du centre vers les bords les mets comme les boulettes de viande.

## 21.2 Modes de fonctionnement

L'appareil peut être utilisé avec différents modes de fonctionnement. La liste ci-dessous donne un aperçu des différents modes possibles :

### ◆ Mode «Micro-onde»

Ce mode sert à l'échauffement normal des aliments.

### ◆ Mode «Grill»

Ce mode sert à rôtir et à gratiner les aliments.

### ◆ Mode «Micro-onde et grill»

Ce mode sert à opérer simultanément une cuisson au micro-onde et à griller.

#### Combinaison 1

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et pendant 70 % en mode grill.

#### Combinaison 2

Dans ce mode l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et pendant 45 % en mode grill.

### ◆ Mode «Air pulsé»

Dans ce mode l'air chaud est pulsé dans la chambre de cuisson afin d'obtenir un échauffement rapide et régulier des aliments.

### ◆ Mode «Micro-onde et air pulsé»

Ce mode sert à opérer simultanément une cuisson au micro-onde et en mode à air pulsé.

### ◆ Mode «Multi-modes»

Ce mode permet de programmer jusqu'à trois modes de cuisson à la suite. La séquence et la durée de la décongélation, de la cuisson au four micro-onde, au four à chaleur tournante ou au gril sont réglables.

### ◆ Mode «Menu cuisson»

Ce mode permet de sélectionner le programme de cuisson parmi 9 menus différents.

### ◆ Décongélation automatique

Ce mode permet la décongélation d'aliments congelés.

## 21.3 Indications sur la vaisselle pour micro-onde

Le matériaux de vaisselle idéal pour micro-onde doit être perméable aux micro-ondes et permet à l'énergie des ondes de pénétrer dans le récipient pour échauffer les aliments.

Dans le choix de la vaisselle idéale pour micro-onde veuillez observer les conseils suivants :

- Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles métalliques et de la vaisselle comportant des ornements métalliques.

- Pour la cuisson au micro-onde n'utilisez pas de produits en papier recyclé car ils peuvent comporter des petits fragments de métaux capables de provoquer des étincelles et/ou de s'enflammer.
- Dans le micro-onde utilisez des récipients ronds ou ovales plutôt que des récipients carrés ou rectangulaires, car dans les coins les aliments ont tendance à surchauffer.
- On peut utiliser des bandes de papier d'aluminium pour protéger les zones sensibles contre un échauffement trop important. Ne pas utiliser trop d'aluminium et conserver une distance d'environ 2,5 cm entre la feuille d'aluminium et les parois de la chambre du four.
- Avec les micro-ondes ou des combinaisons avec le micro-onde, ne pas utiliser de feuilles d'aluminium (voir tableau).

Le tableau suivant est une référence pour l'utilisation de la vaisselle de cuisson adaptée :

| Vaisselle                           | Microonde | Grill | Air pulsé | Combinaison* |
|-------------------------------------|-----------|-------|-----------|--------------|
| Verre résistant à la chaleur        | ✓         | ✓     | ✓         | ✓            |
| Verre non résistant à la chaleur    | ✗         | ✗     | ✗         | ✗            |
| Céramique résistante à la chaleur   | ✓         | ✓     | ✓         | ✓            |
| Plastique résistant aux micro-ondes | ✓         | ✗     | ✗         | ✗            |
| Papier de cuisine                   | ✓         | ✗     | ✗         | ✗            |
| Tôle métallique                     | ✗         | ✓     | ✓         | ✗            |
| Plat métallique                     | ✗         | ✓     | ✓         | ✗            |
| Barquettes et feuilles d'aluminium  | ✗         | ✓     | ✓         | ✗            |

- \* Four à micro-ondes + grill et four à micro-ondes + four à chaleur tournante

## 21.4 Ouvrir et fermer la porte

### ◆ Ouvrir la porte

Pour ouvrir la porte de l'appareil appuyer l'ouvrir la porte. Si l'appareil était en marche, le programme de cuisson actuel sera interrompu.

#### HINWEIS

### Remarque

- Laisser la porte ouverte un instant avant d'introduire les mains dans le four afin que la chaleur accumulée puisse s'échapper.

### ◆ Fermer la porte



Start / Quickstart

Fermer la porte jusqu'à entendre le clic du verrouillage. Si un programme de cuisson avait été interrompu par l'ouverture de la porte, il pourra être continué en pressant la touche **Démarrage/démarrage rapide**.

## 21.5 Allumer/couper le son



Pressez le bouton pour définir le niveau de **puissance/son** pour trois secondes pour allumer ou couper le son (signal sonore).

Vous pouvez écouter les messages du programme fini et des signaux d'avertissement, même lorsque le son a été coupé.

## 21.6 Mise en route après sélection d'un programme



Après avoir sélectionné le programme presser **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

## 21.7 Démarrage rapide



Utiliser cette fonction pour programmer le four pour une cuisson confortable avec une puissance micro-onde à 100 %.

Presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** à répétitions rapides afin de régler la durée de cuisson. Presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** un fois, la durée est 30 sec., presser la touche deux fois, la durée est 1 min.

Le four démarre automatiquement après deux secondes.

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

## 21.8 Arrêt

Pour interrompre le programme de cuisson en cours, on peut opérer comme suit :



Exercer une pression unique sur la touche **Stop**. Le programme en cours sera stoppé.



Ouvrir la porte de l'appareil. Le programme en cours sera stoppé.

### HINWEIS

### Remarque

► Pour continuer le programme de cuisson interrompu, presser la touche **Démarrage/démarrage rapide** après avoir refermé la porte.



Pour arrêter le programme interrompu, presser à nouveau la touche **Stop**.

### HINWEIS

### Remarque

Avant le début d'un autre programme de cuisson il faut effacer l'affichage et remettre le système à zéro en pressant la touche **Stop**.



## 21.9 Réglage de la montre

Pour régler la montre de l'appareil procéder comme suit :

### ◆ Activer le mode de réglage



Presser la touche **Temps/poids**.

Pour changer le système d'affichage de 24h à 12h, il faut presser la touche de nouveau.

### ◆ Réglage des heures

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre d'heures correct.



Presser la touche **Temps/poids** afin de mémoriser l'heure réglée.



### ◆ Réglage des minutes

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** jusqu'à obtenir le nombre de minutes correct.



Presser la touche **Temps/poids** afin de mémoriser l'heure réglée.



## 21.10 Mode «micro-onde»

Avec la cuisson au four micro-onde, vous pouvez adapter le niveau de puissance et la durée de cuisson (au maximum 95 minutes).



### ◆ Ajuster le niveau de puissance

Sélectionnez le niveau de puissance souhaitée en appuyant plusieurs fois sur la touche **Niveau/son** selon la valeur souhaitée (voir tableau plus bas).



### ◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.

### ◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser le touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.



### ◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

| Affichage | Watt | Puissance |           |
|-----------|------|-----------|-----------|
| P9 00     | 900  | 100 %     | Elevée    |
| P7 20     | 720  | 80 %      |           |
| P5 40     | 540  | 60 %      | Mi-élevée |
| P3 60     | 360  | 40 %      | Moyenne   |

|       |        |      |                      |
|-------|--------|------|----------------------|
| P1 80 | 180    | 20 % | Mi-faible/Décongeler |
| 0     | Faible |      |                      |

## 21.11 Mode «Grill»

Le mode «Grill» est particulièrement adapté pour des tranches de viande fines, steaks, côtelettes, kébabs, saucisses et morceaux de poulet.

### HINWEIS

### Remarque

Dans ce mode de cuisson le système sélectionne le niveau de puissance le plus élevé pour le grill. La durée de cuisson maximale au gril s'élève à 95 minutes.



#### ◆ Sélection du programme de cuisson

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Grill**», presser une fois la touche **Grill**.

#### ◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



#### ◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

#### ◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

## 21.12 Mode «Micro-onde et grill»

Cette fonction permet de combiner la cuisson aux micro-ondes et au grill avec deux réglages différents.

### HINWEIS

### Remarque

Dans ce mode de cuisson le système sélectionne le niveau de puissance le plus élevé pour le grill.

### 21.12.1 «Combinaison 1»

Dans ce mode de cuisson l'appareil travaille pendant 30 % de la durée en mode micro-onde et 70 % en mode grill.



#### ◆ Sélection du programme de cuisson

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 1**», presser une fois la touche **Micro-onde+grill**.

### ◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



Start / Quickstart

### ◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

### ◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

## 21.12.2 «Combinaison 2»

Dans ce mode de cuisson l'appareil travaille pendant 55 % de la durée en mode micro-onde et 45 % en mode grill.



Micro. & Grill

### ◆ Sélection du programme de cuisson

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Combinaison 2**», presser deux fois la touche **Micro-onde+grill**.

La suite des opérations est identique à celle précisée dans le mode «**Combinaison 1**»

## 21.13 Mode «Air pulsé»

Lors de la cuisson à l'air pulsé, l'air chaud circule dans la chambre de cuisson pour brunir et rôtir régulièrement les aliments. Ce four peut être réglé sur dix niveaux différents de température.



Preheat / Convection

### ◆ Réglage de la température

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Préchauffage/Air pulsé** (voir tableau).

### ◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



### ◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.



Start / Quickstart

### ◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

### HINWEIS

### Remarque

- Il est possible de vérifier la température de l'air pulsé pendant la cuisson en pressant la touche **Préchauffage/Air pulsé**.

| Nb. pressions sur la touche | Température | Nb. pressions sur la touche | Température |
|-----------------------------|-------------|-----------------------------|-------------|
| 1                           | 200 °C      | 6                           | 150 °C      |
| 2                           | 190 °C      | 7                           | 140 °C      |
| 3                           | 180 °C      | 8                           | 130 °C      |
| 4                           | 170 °C      | 9                           | 120 °C      |
| 5                           | 160 °C      | 10                          | 110 °C      |

### 21.13.1 Fonction Préchauffe et air pulsé

On peut programmer l'appareil pour le mode combiné de préchauffe et de cuisson à l'air pulsé.



#### ◆ Réglage de la température

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Préchauffage/Air pulsé**.

#### ◆ Démarrage de la préchauffe

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**. Un signal sonore retentit et à l'affichage clignote l'indication **PREH**, jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée.

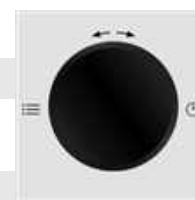


#### ◆ Mise en place des aliments

Mettre les aliments à cuire dans l'appareil.

#### ◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



#### ◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.



#### ◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

## 21.14 Mode «Micro-onde et air pulsé»

L'appareil propose quatre réglages préprogrammés qui permettent la cuisson combinée : air pulsé et micro-onde. La durée maximale de cuisson s'élève à 9 heures 30 minutes.



#### ◆ Réglage de la température

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Micro + air pulsé** (voir tableau).

#### ◆ Réglage de la durée de cuisson

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.





Start / Quickstart

### ◆ Démarrer le programme de cuisson

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

### ◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

#### HINWEIS

### Remarque

► Il est possible de vérifier la température de l'air pulsé pendant la cuisson en pressant la touche **Micro + air pulsé**.

| Nb. pressions sur la touche | Affichage | Température |
|-----------------------------|-----------|-------------|
| 1                           | 110       | 110 °C      |
| 2                           | 140       | 140 °C      |
| 3                           | 170       | 170 °C      |
| 4                           | 200       | 200 °C      |

## 21.15 Mode «Niveaux multiples»

Avec ce mode de fonctionnement, on peut programmer jusqu'à trois successions automatiques. La séquence et la durée de la décongélation, de la cuisson au four micro-onde, au four à chaleur tournante ou au gril sont réglables.

L'exemple suivant décrit les réglages pour un programme successivement dans la séquence :

- Décongélation
- Cuire au four micro-onde
- Griller ou cuire au four à chaleur tournante (sans fonction de préchauffage)

### ◆ Sélection de la décongélation automatique

Tournez le régulateur rotatif **Temps/Menu** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, pour sélectionner le programme « **Décongélation automatique** » (09).



### ◆ Activer le mode de réglage

On active le mode de réglage en pressant une fois la touche **Temps/poids**.

### ◆ Régler la durée de décongélation

Régler la durée de décongélation en tournant le sélecteur **Temps/menu** jusqu'à afficher la durée souhaitée.



### ◆ Réglage de la puissance pour le micro-onde

Sélectionner le niveau de puissance souhaité en pressant à répétition la touche **Niveau/son**.



Time / Weight



Power / Sound

### ◆ Réglage de la durée de cuisson pour le micro-onde

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



Grill

### ◆ Sélection du mode «Grill»

Pour sélectionner le programme de cuisson «**Grill**», presser une fois la touche **Grill/combinaison**.

### ◆ Réglage de la durée de cuisson au grill

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



Preheat / Convection

### ◆ Réglage de la température pour la cuisson à l'air pulsé

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **Préchauffage/Air pulsé**.

### ◆ Réglage de la durée de cuisson pour l'air pulsé

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Temps/menu**.



Start / Quickstart

### ◆ Démarrage du programme de cuissons multiples

Presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuissons multiples.

### ◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

## 21.16 Mode «Menu cuisson»

Dans ce mode de cuisson on peut sélectionner le programme parmi 9 menus différents. La liste des programmes est indiquée sur le champ de commande. Pour plus de renseignement consulter le tableau de la page suivante.

### ◆ Sélection du menu

Tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** vers la gauche afin de sélectionner le programme souhaité.



Start / Quickstart

### ◆ Réglage de la quantité / du poids

Sélectionner le nombre d'unités à cuire ou le poids en tapant à répétition la touche **Temps/poids** (voir tableau).

### ◆ Démarrer le programme de cuisson



Start / Quickstart

Après avoir sélectionné le programme presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer le programme de cuisson.

### ◆ Fin du programme de cuisson

Quand le temps de cuisson est achevé, le four émet quatre bips sonores et l'affichage indique **FIN**.

| Menu automatique |                                    | fonction                                                                           | Nb. pressions sur la touche Temps/poids |        |        |        |       |       |       |
|------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| 01               | Pommes de terre (à 230g)           |   | 1                                       | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 02               | Boissons chaudes (tasse de 200 ml) |   | 1                                       | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 03               | Pop-corn                           |   | 99 g – 3 minutes                        |        |        | -      | -     | -     | -     |
| 04               | Réchauffer (g)                     |   | 200 g                                   | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g | 700 g | 800 g |
| 05               | Pâtes (g)                          |   | 100 g                                   | 200 g  | 300 g  | -      | -     | -     | -     |
| 06               | Pizza réchauffer (g)               |   | 150 g                                   | 300 g  | 450 g  | -      | -     | -     | -     |
| 07               | Volaille (g)                       |   | 800 g                                   | 1000 g | 1200 g | 1400 g | -     | -     | -     |
| 08               | Gâteau                             |   | 475 g – 45 minutes                      |        |        | -      | -     | -     | -     |
| 09               | Décongélation                      |  | 10 sec. Bis 45 Minuten                  |        |        |        |       |       |       |

#### HINWEIS

### Remarque

- Pour la cuisson au grill ou combinée il faut éventuellement retourner les aliments à la moitié de la durée de cuisson, afin d'obtenir une cuisson régulière.
- Dans certains menus l'appareil s'arrête à la moitié du temps de cuisson afin de pouvoir tourner les aliments pour qu'ils soient cuits régulièrement. Ensuite il faut presser le sélecteur tournant (touche **Démarrage/démarrage rapide**), pour poursuivre la cuisson.



## 21.17 Mode «Décongélation automatique»

Le menu **«Décongélation automatique»** (09) permet de décongeler avec précaution les aliments congelés.

Pour régler le temps de décongélation procéder comme suit :

### ◆ Sélection du menu

Pour sélectionner le programme **Décongélation automatique** (09) tourner le sélecteur tournant **Temps/menu** vers la gauche.



### ◆ Activer le mode de réglage

On active le mode de réglage en pressant une fois la touche **Temps/poids**.

### ◆ Régler la durée de décongélation

Régler la durée de décongélation en tournant le sélecteur **Temps/menu** jusqu'à afficher la durée souhaitée.





Start / Quickstart

## ◆ Démarrer la décongélation automatique

Après avoir régler la durée de décongélation presser la touche **Démarrage/démarrage rapide**, afin de démarrer la décongélation.

### HINWEIS

## Remarque

- De temps à autre arrêter l'appareil pour sortir ou séparer les aliments décongelés. Si les aliments ne sont pas décongelés après la durée estimée,
- programmer l'appareil par étapes de 1 minute jusqu'à ce que les aliments soient complètement décongelés.
- Si l'on utilise des récipients en plastique sortant du congélateur, la décongélation devrait durer jusqu'à ce qu'il soit possible de sortir les aliments du récipient pour les mettre ensuite dans un récipient adapté pour le micro-onde.

### 21.17.1 Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs

| Produits alimentaires | quantité | puissance | Temps/<br>min. | Le temps<br>attendre après<br>décongélation |
|-----------------------|----------|-----------|----------------|---------------------------------------------|
| Viande en morceau     | 1000 g   | Mi-faible | 25 - 30        | 20 - 25                                     |
| Viande en morceau     | 500 g    | Mi-faible | 14 - 18        | 10 - 15                                     |
| Viande en morceau     | 200 g    | Mi-faible | 4 - 6          | 5 - 10                                      |
| Viande hachée         | 250 g    | Mi-faible | 6 - 8          | 5 - 10                                      |
| Saucisse              | 200 g    | Mi-faible | 4 - 6          | 5 - 10                                      |
| Charcuterie           | 300 g    | Mi-faible | 4 - 6          | 5 - 10                                      |
| Poulet                | 1000 g   | Mi-faible | 20 - 25        | 10 – 15                                     |
| Morceaux de poulet    | 500 g    | Mi-faible | 12 - 15        | 5 - 10                                      |
| Selle de cerf         | 100 g    | Mi-faible | 20 - 35        | 20- 30                                      |
| Selle de lièvre       | 500 g    | Mi-faible | 12 - 13        | 10 - 20                                     |
| Crevettes             | 250 g    | Mi-faible | 5 - 7          | 5 – 10                                      |
| Truite                | 340 g    | Mi-faible | 4 - 6          | 5 – 10                                      |
| Poisson entier        | 500 g    | Mi-faible | 7 - 10         | 10 – 15                                     |
| Filet de poisson      | 250 g    | Mi-faible | 5 - 7          | 5 - 10                                      |
| Fraises, framboises   | 250 g    | Mi-faible | 4 - 6          | 5 – 10                                      |
| Cerises, prunes       | 250 g    | Mi-faible | 5 - 7          | 5 – 10                                      |
| Compote de pommes     | 500 g    | Mi-faible | 9 - 12         | 5 – 10                                      |
| Petit pain            | 4 Stück  | Mi-faible | 1              | 3 – 5                                       |

|                   |         |           |         |         |
|-------------------|---------|-----------|---------|---------|
| Pain              | 1000 g  | Mi-faible | 13 - 15 | 8 – 10  |
| Pain à griller    | 500 g   | Mi-faible | 5 - 6   | 5 – 10  |
| Gâteau aux oeufs  | 500 g   | Mi-faible | 6 - 8   | 5 – 10  |
| Gâteau aux fruits | 1 Stück | Mi-faible | 2 - 3   | 2 – 3   |
| Tarte             | 1200 g  | Mi-faible | 10 - 12 | 30- 60  |
| Crème             | 200 g   | Mi-faible | 4 - 6   | 2 – 3   |
| Fromage frais     | 250 g   | Mi-faible | 6 - 8   | 5 – 10  |
| Beurre            | 250 g   | Mi-faible | 6 - 8   | 10 - 15 |

## 22 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

### 22.1 Consignes de sécurité



#### Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Le four doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.
- ▶ Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.
- ▶ Après son utilisation la chambre du four est chaude. Attention, risques de brûlures ! Attendre que l'appareil soit froid.
- ▶ Nettoyer la chambre du four après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.
- ▶ La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.

### 22.2 Nettoyage

#### ◆ Chambre du four et intérieur de la porte

- Maintenir la chambre du four propre. Essuyer à l'aide d'un chiffon humide les restes d'aliments collés, aspergés ou tombés sur les parois du four.  
Quand le four est fortement encrassé on peut utiliser un produit nettoyant doux.

- Essuyer la porte, la fenêtre et les joints de porte à l'aide d'un chiffon humide, afin d'éliminer les taches et les restes d'aliments. Les restes sur le joint de la porte peuvent empêcher celle-ci de se refermer complètement et permettre ainsi des fuites de micro-ondes.
- Essuyer la vapeur qui s'est déposée sur la porte du four à l'aide d'un chiffon humide. Cela peut se produire quand l'appareil est utilisé dans un environnement humide, et c'est tout à fait normal.
- On peut éliminer les odeurs désagréables dans le four en y déposant un saladier adapté au micro-onde contenant de l'eau à laquelle on a mélangé le jus et la peau d'un citron, et en cuisant cinq minutes en mode micro-onde. Sécher ensuite le four à fond à l'aide d'un chiffon doux.
- Après le nettoyage de l'intérieur du four laisser la porte ouverte jusqu'à ce l'appareil soit sec à l'intérieur.

#### ◆ Face frontale de l'appareil et champ de commande

- Nettoyer la face frontale et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié.
- S'assurer de ne pas trop mouiller le champ de commande. Pour le nettoyage utiliser un chiffon doux humide.

#### HINWEIS

#### Remarque

- Laisser la porte du four ouverte afin d'éviter une mise en marche involontaire de l'appareil.

#### ◆ Habillage externe

- Nettoyer les surfaces externes de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

#### ◆ Plateau tournant et anneau roulant

- Il faut de temps en temps retirer la plaque de verre et la nettoyer. Nettoyer cette plaque à l'aide d'une solution d'eau chaude et de savon ou dans le lave-vaisselle.
- Il faudrait aussi nettoyer régulièrement l'anneau roulant afin de prévenir le développement de bruits trop importants ou une entrave au mouvement de rotation. L'anneau roulant peut être lavé dans solution de savon doux ou dans le lave-vaisselle. Après le nettoyage faire attention de bien remettre en place correctement l'anneau roulant.
- Nettoyer le fond du four à l'aide d'un nettoyant doux. En cas d'encrassement important on peut utiliser un produit nettoyant non agressif.

## 23 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

## 23.1 Consignes de sécurité

### ⚠ VORSICHT

### Prudence

- Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.
- Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.

## 23.2 Affichage d'incidents

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

| Affichage | Description                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E-01      | Température du four trop élevée.<br>La protection de surchauffe a arrêté le programme en cours à cause d'une température du four de 300 °C.<br>Presser la touche <b>Stop</b> afin de confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau mettre l'appareil en marche. |
| E-03      | Incident de capteur<br>L'appareil a détecté une erreur sur un capteur et arrêté le programme en cours. Presser la touche <b>Stop</b> afin de confirmer l'incident.                                                                                                                           |

### HINWEIS

### Remarque

- Si après une longue attente et une nouvelle mise en marche de l'appareil le code d'erreur est encore affiché, il faut envoyer l'appareil pour vérification au service après vente.

## 23.3 Origine et remède des incidents

Le tableau suivant aide à la localisation et à la réparation des petits incidents.

| Incident                                                              | Cause possible                                          | Remède                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Le programme sélectionné ne veut pas démarrer.                        | Porte du four pas fermée                                | Fermer la porte                                                   |
|                                                                       | Cordon secteur pas branché                              | Brancher le câble                                                 |
|                                                                       | Fusible pas enclenché                                   | Enclencher le fusible                                             |
| Le plateau tournant tourne par à-coups.                               | Salissures entre le plateau tournant et le fond du four | Éliminer les salissures                                           |
|                                                                       | Salissures sur l'anneau roulant                         |                                                                   |
|                                                                       | Récipient trop grand                                    | Utiliser un autre récipient                                       |
| Aliments pas assez décongelés, cuits ou chauds après le temps écoulé. | Temps ou puissance mal réglé                            | Régler de nouveau le temps ou la puissance<br>Répéter l'opération |

|                                                     |                                                                            |                                                      |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| L'appareil fonctionne mais le four ne s'allume pas. | Eclairage du four défectueux.                                              | Faire réparer l'éclairage par le service AV.         |
| Bruits anormaux pendant la marche du micro-onde.    | Aliments recouverts de feuille d'aluminium                                 | Retirer la feuille d'aluminium                       |
|                                                     | Le récipient contient du métal et on peut voir des étincelles dans le four | Observer les indications sur la vaisselle à utiliser |
| L'heure de l'affichage n'est pas correcte.          | Panne de courant                                                           | Nouveau réglage de l'heure                           |

**⚠ VORSICHT**

## Prudence

- Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.

## 24 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

**HINWEIS**

## Remarque

- Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

# Istruzioni d'uso originali

**Microonde, grill e forno ad aria  
MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white /  
MCG 30 Chef black**



Articolo-N. 3370 /3382 / 3380

## 25 Istruzione d'uso

### 25.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

### 25.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del forno a microonde (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione, • l'utilizzo, • l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

### 25.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:



#### Pericolo

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.



#### Avviso

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

**⚠ VORSICHT****Attenzione**

**Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.**

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

**HINWEIS****Indicazione**

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

**25.4 Limitazione della responsabilità**

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

**25.5 Tutela dei diritti d'autore**

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

**26 Sicurezza**

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

## 26.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per Scongellare, riscaldare, cuocere, grigliare, addensare, cuocere nel forno prodotti alimentari e bevande. Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

### ⚠️ WARNUNG

### Avviso

#### **Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!**

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

## 26.2 Avvertenze generali di sicurezza

### HINWEIS

### Indicazione

#### **Osservare le seguenti avvertenze generali di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:**

- ▶ Prima dell'utilizzo dell'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso.
- ▶ Controllare prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ▶ Termometri per alimentari non sono adatti per il funzionamento in un forno a microonde.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguite soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal fabbricante. Tramite riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal fabbricante, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da ricambi originali. Solo per questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ L'apparecchio va utilizzato solo allo scopo descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Non impiegare prodotti chimici irritanti o vapori. Questo apparecchio è stato sviluppato per riscaldare, cuocere e asciugare cibi e non per scopi industriali o per l'impiego in laboratorio.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.

**HINWEIS**

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini, con età superiore di 8 anni, nonché da persone con disabilità mentali, sensoriche o fisiche, solo se prima sono stati istruiti sul funzionamento sicuro e se capiscono i possibili pericoli esistenti.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Non fare eseguire lavori di pulizia e manutenzione da bambini senza che questi siano sorvegliati.
- ▶ Questo apparecchio è un apparecchio ISM del Gruppo 2 Classe B. A questo tipo di apparecchio fanno parte tutti gli apparecchi utilizzati a scopo industriale, scientifico o medico, per il quale viene generato o utilizzato volontariamente energia d'alta frequenza come radiazione elettromagnetica, nonché apparecchi con effetto di scintille erosive. Apparecchi della Classe B sono previsti per l'impiego domestico e collegati ad un'alimentazione elettrica domestica nonché a impianti di bassa tensione in edifici.
- ▶ Il forno a microonde può essere messo in funzione solo se posizionato autonomamente.
- ▶ **Attenzione:** Non mettere l'apparecchio sopra un piano di cottura o su un'altra fonte di calore, poiché con ciò l'apparecchio può essere danneggiato e la garanzia viene annullata.
- ▶ Non mettere in funzione il forno a microonde dentro un armadio.
- ▶ Piazzare l'apparecchio con il suo retro contro una parete.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando.
- ▶ Il forno a microonde è previsto solo per l'impiego domestico e non per un impiego commerciale o professionale.
- ▶ Mai rimuovere i distanziatori sul retro o ai lati dell'apparecchio, poiché questi garantiscono la distanza minima necessaria per la circolazione dell'aria.
- ▶ Per evitare danni, bloccare il piatto rotante prima di trasportare l'apparecchio.
- ▶ Il forno a microonde è idoneo solo per cucinare, scongelare e vaporizzare generi alimentari.

## 26.3 Fonti di pericolo

### 26.3.1 Pericolo dovuto a microonde

**WARNING**

#### Avviso

**L'effetto di microonde sul corpo umano può provocare lesioni.**

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non esporre se stessi o altri alle microonde:

- ▶ Non fare mai funzionare l'apparecchio a porta aperta. Con un interruttore di sicurezza difettoso o manipolato sussiste il pericolo di esporsi direttamente alle microonde.
- ▶ **Attenzione:** Fare eseguire i lavori di manutenzione e riparazione, per i quali va rimossa la copertura di protezione posta davanti alla radiazione microonde, solo da un tecnico specializzato. Questo vale anche per la sostituzione dell'illuminazione e del cavo di alimentazione elettrico. A tal proposito, l'apparecchio va inviato al Centro di servizio.

**⚠️ WARNUNG****Avviso**

- ▶ **Attenzione:** Non fare funzionare l'apparecchio fino a quando non è stato riparato da personale specializzato autorizzato, se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate.

**26.3.2 Pericolo di ustioni****⚠️ WARNUNG****Avviso**

**Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.**

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza, per non scottare o ustionare se stessi o altri:

- ▶ **Attenzione:** Se l'apparecchio deve funzionare nella modalità combinata, esso può essere messo in funzione da bambini, per le alte temperature che si creano, solo sotto la sorveglianza di adulti.
- ▶ Durante il riscaldamento di bevande nel forno a microonde, queste potrebbero all'improvviso bollire, quindi fare attenzione con tali recipienti.
- ▶ Non friggere cibi nel forno a microonde. Dell'olio caldo può danneggiare parti dell'apparecchio e stoviglie e può causare bruciature.
- ▶ Per evitare scottature, il contenuto di biberon deve essere mescolato o scosso e servirlo solo dopo averne verificato la temperatura.
- ▶ Apparecchiature per la cottura potrebbero riscaldarsi troppo attraverso la trasmissione di calore dai generi alimentari. Come protezione si consiglia di usare dei panni per pentole.
- ▶ Le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno.
- ▶ La porta e le superfici esterne possono fortemente riscaldarsi durante il funzionamento del forno.
- ▶ Quando l'apparecchio è in funzione, le superfici che possono essere toccate potrebbero raggiungere alte temperature.
- ▶ Usare panni per pentole o guanti di protezione quando si prelevano i cibi dal forno.
- ▶ **Attenzione!** Aprendo dei coperchi o delle pellicole protettive potrebbe fuoriuscire vapore scottante.

**26.3.3 Pericolo d'incendio****⚠️ WARNUNG****Avviso**

**In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'incendio mediante l'incendiarsi del contenuto.**

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.
- ▶ Non scaldare mai dell'alcool non diluito.

**⚠️ WARNUNG**

## Avviso

- ▶ Non fare funzionare l'apparecchio a vuoto.
- ▶ Per ridurre il pericolo d'incendio all'interno del forno:
  - ▶ a) Al riscaldamento di cibi contenuti in recipienti di plastica o di carta, è assolutamente necessario sorvegliare l'apparecchio per il sussistente pericolo d'incendio.
  - ▶ b) Rimuovere le chiusure di filo di ferro di sacchetti di carta o di plastica prima di riscaldare.
  - ▶ c) Spegner l'apparecchio in caso si sviluppi del fumo e staccare la spina. La porta deve rimanere chiusa per soffocare le fiamme.
  - ▶ d) Non conservare niente dentro il vano interno del forno. Se l'apparecchio non viene utilizzato, allora non conservarci dentro oggetti di carta, utensili per la cottura o generi alimentari.
- ▶ Per tutti gli utensili di cottura e recipienti deve essere sempre verificato se questi sono idonei per l'utilizzo nel forno a microonde.
- ▶ Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto **"Indicazioni sulle stoviglie per microonde"**.
- ▶ Spegner l'apparecchio in caso si sviluppi del fumo e staccare la spina. La porta deve rimanere chiusa per soffocare eventualmente le fiamme.

### 26.3.4 Pericolo d'esplosione

**⚠️ WARNUNG**

## Avviso

**In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.**

Osservare le avvertenze di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ▶ **Attenzione:** Non riscaldare liquidi e altri generi alimentari in contenitori chiusi, perché questi possono facilmente esplodere.
- ▶ Non riscaldare uova non sgusciate o uova cotte sode nel forno a microonde, perché possono esplodere anche dopo il tempo di cottura.
- ▶ Generi alimentari con buccia spessa, ad esempio le patate, cetrioli, mele o castagne prima di essere cotti nell'apparecchio vanno perforati.

### 26.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

**⚠️ GEFAHR**

## Pericolo

**Pericolo di morte dovuto a corrente elettrica!**

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di morte!

Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare il pericolo dovuto dalla corrente elettrica:

- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

**GEFAHR**

## Pericolo

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ **Attenzione:** Fare eseguire i lavori di manutenzione e riparazione, per i quali va rimossa la copertura di protezione posta davanti alla radiazione microonde, solo da un tecnico specializzato. Questo vale anche per la sostituzione dell'illuminazione e del cavo di alimentazione elettrico. L'apparecchio a tal proposito, va inviato al Centro di servizio.

### 26.4 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### 26.5 Indicazioni di sicurezza

**WARNUNG**

## Avviso

**Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!**

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.
- ▶ A causa dell'elevato peso dell'apparecchio, si consiglia di effettuare in due persone il trasporto, il disimballaggio ed il posizionamento.

### 26.6 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde MCG30 Chef (pure white, black) viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Microonde MCG30 Chef (pure white, black)
- Anello rotante
- Piatto rotante in vetro
- La Griglia
- Teglia da forno
- Istruzioni d'uso

**HINWEIS**

## Indicazione

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

### 26.7 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Estragga gli accessori che si trovano nel vano cottura e tolga il materiale d'imballaggio.
- Tolga il nastro adesivo di sicurezza sul fondo del vano cottura.
- Non tolga il adesivo sul apertura aerazione forno!

- Tolga la pellicola protettiva blu sull'apparecchio.

**HINWEIS****Indicazione**

- ▶ Tolga la pellicola protettiva blu solo poco prima che l'apparecchio venga posizionato nel luogo di posizionamento, per evitare graffi e sporco.
- ▶ Il film protettivo sulla parte interna della porta (se presente) non rimuovere, in quanto ciò consente di pulire facilmente il dispositivo.

**26.8 Smaltimento dell'involucro**

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

**HINWEIS****Indicazione**

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

**26.9 Posizionamento****26.9.1 Requisiti del luogo di posizionamento**

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piatta, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per il forno ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Lasci 20 cm di spazio libero sopra il forno, 10 cm dietro al forno e 5 cm su entrambi i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- Non elimini i piedini dell'apparecchio.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.

- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

### **26.9.2 A scanso di malfunzionamenti**

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Pulisca la porta e la superficie di tenuta dell'apparecchio.
- Posizioni la radio, il televisore, ecc. il più lontano possibile dall'apparecchio.
- Collegli l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

## **26.10 Montaggio degli accessori**

### **HINWEIS**

### **Indicazione**

- Il funzionamento dell'apparecchio è possibile con il piatto rotante in vetro, la griglia o con la teglia da forno.
- Impiegare la teglia da forno e la griglia solo con il funzionamento griglia.

### **26.10.1 Piatto rotante in vetro**

Montare il piatto rotante in vetro come segue:

- Inserire l'anello rotante
- Posizionare il piatto rotante in vetro in modo tale, che le scanalature sotto di esso entrino nella trasmissione del movimento.

### **26.10.2 La griglia**

- Inserire la griglia.

### **26.10.3 Teglia del forno**

Montare la teglia del forno come segue:

- Posizionare la teglia sul piatto rotante di vetro.

## 26.11 Connessione elettrica

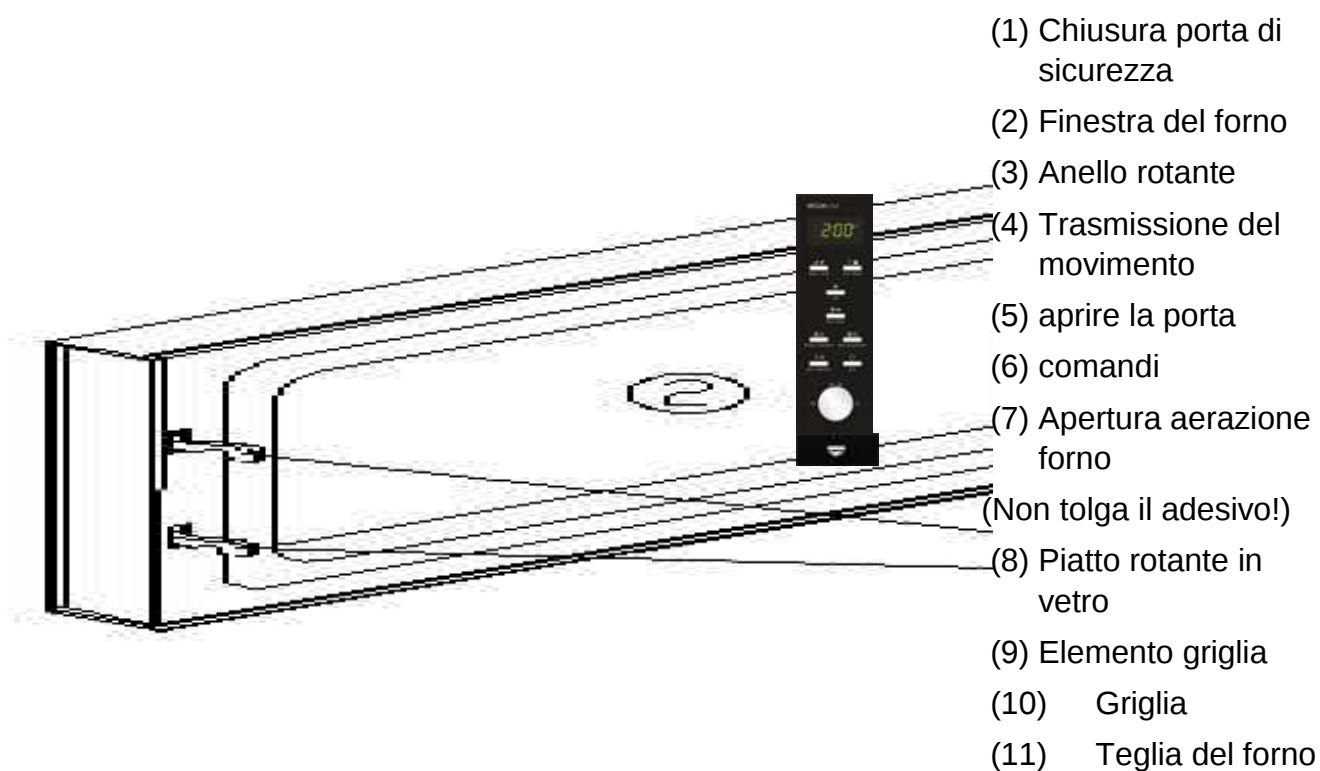
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.  
In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La presa deve essere protetta, separata da altre utenze di corrente, mediante un interruttore di protezione di 16A.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm<sup>2</sup>. L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, fatti controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.  
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una condotta di terra mancante o interrotta.

## 27 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

### 27.1 Panoramica complessiva

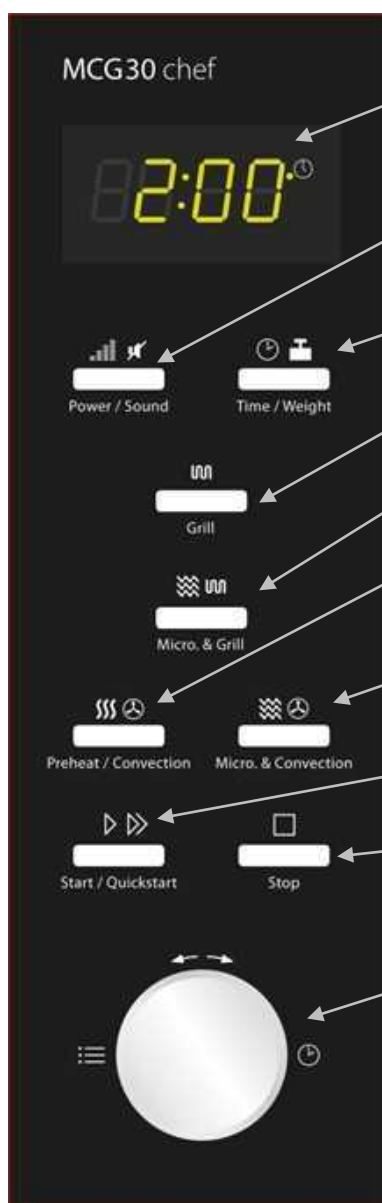


#### HINWEIS

#### NOTA

► La ventola può funzionare d'inerzia per raffreddare l'apparecchio.

## 27.2 Comandi e display



**Campo display:** Vengono indicati tempo di cottura, rendimento, indicazione funzione e tempo attuale.

**Potenza/Suono:** Premere per selezionare il livello di potenza del microonde o per attivare/disattivare il suono.

**Tempo/Peso:** Premere per l'impostazione dell'orologio o del peso del preparato da cuocere.

**Griglia:** Per l'impostazione di una griglia.

**Microonde+griglia:** Per l'impostazione di un programma cottura combinato (microonde+griglia).

**Preriscaldamento/Ventilato:** Per la programmazione della temperatura della ventilazione o funzione preriscaldamento.

**Microonde + Ventilato:** Premere per scegliere una delle quattro impostazioni per la cottura combinata.

**Start/Start rapido:** Premere per l'avvio del programma di cottura.

**Stop:** Premere per arrestare il programma di cottura e per cancellare tutte le impostazioni effettuate prima di avviare la procedura di cottura.

**Tempo/Menu (regolatore rotante):** Ruotare per l'impostazione del tempo di cottura o per la scelta del menu automatico.

## 27.3 Suoni di segnalazione

L'apparecchio emette i seguenti suoni di segnalazione per dare degli avvisi acustici:

- **Un suono** di segnalazione: L'apparecchio ha accettato l'inserimento
- **Due suoni** di segnalazione: L'apparecchio non ha accettato l'inserimento. Controllare l'inserimento e ritentare.
- **Quattro suoni** di segnalazione: La fine del tempo di cottura è stata raggiunta.



## 27.4 Impostazioni di sicurezza

### 27.4.1 Segnalazione d'avviso sull'apparecchio

#### **⚠ VORSICHT** Attenzione

##### **Pericolo dovuto ad una superficie calda!**

Sul lato posteriore dell'involucro si trova un avviso, che rimanda al pericolo dovuto alle superfici calde. L'apparecchio può scaldarsi notevolmente sulla superficie.

- ▶ Non toccare la superficie calda dell'apparecchio. Pericolo di ustioni!
- ▶ Non appoggi o posizioni oggetti sull'apparecchio.

### 27.4.2 Chiusura porte

Nella chiusura della porta dell'apparecchio è integrato un interruttore di sicurezza, che impedisce il funzionamento dell'apparecchio a porta aperta.

#### **⚠ VORSICHT** Attenzione

##### **Pericolo dovuto a microonde!**

Se questo dispositivo di sicurezza è difettoso o se viene aggirato, esporrà se stesso o altri direttamente ai raggi del microonde.

- ▶ Non utilizzare l'apparecchio, se l'interruttore di sicurezza è difettoso.
- ▶ Non disattivare questo dispositivo di sicurezza.

### 27.4.3 Sicura per bambini

La sicura per bambini impedisce, che l'apparecchio venga utilizzato da bambini, senza una supervisione.



#### ◆ **Attivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si accende il display funzioni "Lock". In condizione bloccata, tutti i tasti sono disattivati.



#### ◆ **Disattivazione della sicura per bambini:**

Prema il tasto **Stop** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si spegne il display funzioni. In condizione sbloccata, tutti i tasti sono nuovamente stati attivati.

### 27.4.4 Protezione surriscaldamento



L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Se la temperatura supera i 300 °C nel vano cottura, compare E 01 sul display e si può udire un cicalino.

L'apparecchio disattiva il programma in corso, per motivi di sicurezza.

Prema il tasto **Stop** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà nuovamente essere acceso.

## 27.5 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

## 28 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

**WARNUNG**

### Avviso

- Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

### 28.1 Fondamenti della cottura a microonde

- La potenza ed il tempo necessari per la cottura/riscaldamento del preparato di cottura dipende tra l'altro dalla temperatura di partenza, dalla quantità e dalla qualità dei cibi. Utilizzi il tempo di cottura indicato più basso e allunghi la procedura, se necessario.
- Distribuisca accuratamente il preparato da cuocere. Piazzì le parti più spesse sul bordo più esterno della scodella.
- Copra il preparato da cuocere durante la cottura. Coperchi proteggono da spruzzi e contribuiscono alla cottura/al riscaldamento omogeneo.
- Durante il riscaldamento, il preparato da cuocere andrebbe girato, disposto diversamente o rimestato diverse volte per ottenere una distribuzione omogenea della temperatura.
- Eventuali germi nei cibi verranno repressi solo con una temperatura sufficientemente elevata (> 70 °C) e con un tempo sufficientemente lungo (> 10 min).
- Prodotti alimentari con una pelle o con una buccia consistente, come pomodori, salsicce, patate e melanzane dovranno essere forate diverse volte oppure intagliate, affinché il vapore, che si crea, possa fuoriuscire, senza che i prodotti alimentari scoppino.
- Le uova senza guscio potranno essere cotte nel forno a microonde, solo se la pelle del tuorlo è stata preventivamente forata diverse volte. Altrimenti il tuorlo potrebbe spruzzare fuori con un'elevata pressione, al termine della cottura.
- Dopo metà cottura giri i cibi come le polpettine in modo tale che la parte inferiore venga rivolta verso l'alto e la parte centrale venga a trovarsi al bordo, e viceversa.

### 28.2 Modalità di funzionamento

L'apparecchio può essere fatto funzionare in diverse modalità di funzionamento. La seguente lista visualizza le possibili modalità di funzionamento dell'apparecchio:

#### ◆ Modalità di funzionamento, "microonde"

Questa modalità di funzionamento è adatta ad un riscaldamento normale del preparato da cuocere.

**◆ Modalità di funzionamento, “griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta ad arrostitire e a gratinare del preparato da cuocere.

**◆ Modalità di funzionamento “microonde e griglia”**

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la griglia.

**Combinazione 1**

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

**Combinazione 2**

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.

**◆ Modalità di funzionamento “Ventilato”**

In questa modalità di funzionamento, l'aria calda viene fatta circolare nel vano cottura, per ottenere un riscaldamento rapido ed omogeneo del preparato da cuocere.

**◆ Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”**

Questa modalità di funzionamento è adatta alla contemporanea cottura con il microonde e con la ventilazione.

**◆ Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”**

Con questo modo di funzionamento possono essere programmate fino a tre sequenze automatiche. L'ordine e la durata dello scongelamento, della cottura con il microonde, del funzionamento a griglia o ventilato sono impostabili.

**◆ Modalità di funzionamento, “menu cottura”**

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 9 diversi menu.

**◆ Scongelo automatico**

Questa modalità di funzionamento è adatta allo scongelamento di preparato da cuocere surgelato.

## 28.3 Indicazioni sulle stoviglie per microonde

Il materiale ideale per stoviglie per microonde fa passare le microonde e permette all'energia di penetrare il contenitore per riscaldare il preparato da cuocere.

Osservi le seguenti indicazioni nella scelta delle stoviglie di cottura corrette:

- ▶ Microonde non possono attraversare metalli. Utensili in metallo e stoviglie per la cottura con ornamenti metallici, non andrebbero quindi utilizzati.
- ▶ Nella cottura con il microonde, non utilizzi prodotti in carta riciclata, visto che possono contenere piccoli frammenti metallici, che possono provocare scintille e/o un incendio.

- Utilizzi stoviglie rotonde o ovali, invece di contenitori quadrati o rettangolari, visto che il composto da cuocere tende a surriscaldarsi negli angoli.
- Sottili strisce di alluminio possono essere utilizzate per proteggere zone sensibili da un surriscaldamento. Non utilizzi una quantità eccessiva di carta stagnola e tenga una distanza di circa 2,5 cm tra il foglio e le pareti del vano di cottura.
- Non utilizzi carta stagnola nell'utilizzo del microonde o in combinazione con il microonde (si veda la tabella).

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

| Stoviglie                                             | Microonde | Griglia | Ventilato | Combinazione * |
|-------------------------------------------------------|-----------|---------|-----------|----------------|
| Stoviglie di vetro, resistenti al calore              | ✓         | ✓       | ✓         | ✓              |
| Stoviglie di vetro non resistenti al calore           | ✗         | ✗       | ✗         | ✗              |
| Stoviglie di ceramica, resistenti al calore           | ✓         | ✓       | ✓         | ✓              |
| Contenitori in materiale plastico adatto al microonde | ✓         | ✗       | ✗         | ✗              |
| Carta da cucina                                       | ✓         | ✗       | ✗         | ✗              |
| Teglia metallica                                      | ✗         | ✓       | ✓         | ✗              |
| Supporto metallico                                    | ✗         | ✓       | ✓         | ✗              |
| Foglio e contenitore in alluminio                     | ✗         | ✓       | ✓         | ✗              |

- \* Microonde+Griglia e Microonde+Ventilato

## 28.4 Aprire/Chiudere la porta

### ◆ Aprire la porta

Prema il tasto **aprire la porta**, per aprire la porta dell'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere acceso, il programma di cottura attuale viene interrotto.

#### HINWEIS

### Indicazione

- Lasci aperta la porta per un momento, prima di inserire le mani nel vano cottura, per lasciar evacuare il calore accumulato.

### ◆ Chiudere la porta



Start / Quickstart

Chiuda la porta, fino a quando si sente scattare il bloccaggio della porta. Se un programma di cottura dovesse essere stato interrotto dall'apertura della porta, il programma di cottura attuale continua, quando si preme il tasto **Start/Start rapido**.

## 28.5 Attiva/disattiva il suono



Premere il tasto **Potenza/Suono** per tre secondi, per attivare o disattivare il suono (segnale acustico).

Messaggi di termine programma e segnali di avviso suoneranno anche con suono disattivato.

## 28.6 Accensione dopo la selezione del programma



Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma tasto **Start/Start rapido**, per avviare il programma di cottura impostato.

## 28.7 Start rapido



Utilizzi questa funzione per programmare il forno per una cottura confortevole, con un funzionamento microonde al 100%.

Prema **Start/Start rapido** in rapida successione, per impostare il tempo di cottura.

Il forno parte automaticamente dopo due secondi. Prema **Start/Start** rapido una volte: il tempo di cottura massimo è di 30 sec.; due volte: il tempo di cottura massimo è di 1 min.

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

## 28.8 Spegnimento



Per interrompere un programma di cottura in corso, potrà procedere come segue:

Prema una volta il tasto **Stop**. Il programma in corso viene arrestato.

Apra la porta dell'apparecchio. Il programma in corso viene arrestato.



### **HINWEIS** Indicazione

► Per continuare il programma di cottura interrotto, prema il tasto **Start/Start rapido** dopo aver chiuso la porta.

Per terminare il programma interrotto, prema una seconda volta il tasto **Stop**.



### **HINWEIS** Indicazione

Prima della fine di un'altra procedura di cottura, dovrà cancellare ciò che c'è sul display e resettare il sistema, premendo il tasto **Stop**.



## 28.9 Impostazione dell'orologio

Per impostare l'orologio dell'apparecchio, proceda come segue:



### ◆ Attivare la modalità impostazione

Tenga premuto il tasto **Tempo/Peso**.

Riprema il tasto, per commutare il forno dal sistema 24 ore al sistema 12 ore.

### ◆ Impostazione delle ore

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando sarà visualizzata l'ora corretta.



Prema il tasto **Tempo/Peso**, per memorizzare l'ora impostata.



### ◆ Impostazione dei minuti

Ruoti il selettore **Tempo/Menu**, fino a quando saranno visualizzati i minuti corretti.

Prema il tasto **Tempo/Peso**, per memorizzare l'ora impostata.



## 28.10 Modalità di funzionamento, “microonde”

Con la cottura a microonde potrà regolare la potenza ed il tempo di cottura (max. 95 minuti).



### ◆ Impostazione della potenza

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza/Suono** (veda la tabella in basso).



### ◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.

### ◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma, per avviare il programma di cottura impostato.



### ◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

| Display | Watt  | Puissance |                       |
|---------|-------|-----------|-----------------------|
| P9 00   | 900   | 100 %     | Elevata               |
| P7 20   | 720   | 80 %      |                       |
| P5 40   | 540   | 60 %      | Medio alta            |
| P3 60   | 360   | 40 %      | Media                 |
| P1 80   | 180   | 20 %      | Medio bassa/ Scongelo |
| 0       | Bassa |           |                       |

## 28.11 Modalità di funzionamento, “griglia”

La modalità di funzionamento “griglia” si adatta in particolare per fettine sottili di carne, bistecche, kebab, salsicce e pezzi di pollo.

### HINWEIS

### Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia. Il tempo griglia massimo è di 95 minuti.



#### ◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura “**Griglia**”, premendo una volta il tasto **Griglia**.

#### ◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



#### ◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

#### ◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

## 28.12 Modalità di funzionamento “microonde e griglia”

Questa funzione Le permette di impostare una cottura con una combinazione tra microonde e griglia con due impostazioni differenti.

### HINWEIS

### Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.

### 28.12.1 “Combinazione 1”

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 30% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 70% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.



#### ◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura “**Combinazione 1**”, premendo una volta il tasto **Microonde+Griglia**.

#### ◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



#### ◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

### ◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

#### 28.12.2 "Combinazione 2"

Con questa modalità di funzionamento l'apparecchio lavora per il 55% del tempo di cottura con il funzionamento microonde ed il 45% del tempo di cottura con il funzionamento griglia.



### ◆ Selezione del programma di cottura

Selezioni il programma di cottura "**Combinazione 2**", premendo due volte il tasto **Microonde+Griglia**.

Il restante funzionamento è identico alla modalità di funzionamento "**Combinazione 1**" descritto in alto.

### 28.13 Modalità di funzionamento "Ventilato"

Con la cottura ventilata, l'aria calda viene fatta circolare nel vano di cottura, per dorare rapidamente il composto da cuocere, in modo da renderlo croccante. Questo forno può essere impostato con dieci differenti temperature di cottura.



### ◆ Impostazione della temperatura

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Preriscaldamento/Ventilato**: (veda la tabella).

### ◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



### ◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

### ◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

#### HINWEIS

#### Indicazione

► Potrà controllare la temperatura del ventilato durante la cottura, premendo il tasto **Preriscaldamento/Ventilato**.

| Pressioni tasto | Temperatura | Pressioni tasto | Temperatura |
|-----------------|-------------|-----------------|-------------|
| 1               | 200 °C      | 6               | 150 °C      |
| 2               | 190 °C      | 7               | 140 °C      |
| 3               | 180 °C      | 8               | 130 °C      |
| 4               | 170 °C      | 9               | 120 °C      |
| 5               | 160 °C      | 10              | 110 °C      |

### 28.13.1 Funzione Preriscaldamento e cottura ventilata

L'apparecchio può essere programmato per una combinazione tra preriscaldamento e cottura Ventilata.



#### ◆ Impostazione della temperatura

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Preriscaldamento/Ventilato**.



#### ◆ Preriscaldamento del forno

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato la temperatura (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato. Viene emesso un suono d'avvertimento e sul display lampeggia **PREH**, fino a quando il forno ha raggiunto la temperatura programmata.

#### ◆ Impostazione del composto da cuocere

Posizioni il composto da cuocere nell'apparecchio.

#### ◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



#### ◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

#### ◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

### 28.14 Modalità di funzionamento "microonde e ventilato"

L'apparecchio offre quattro impostazioni preprogrammate, che rendono possibile la cottura combinata tra il ventilato ed il microonde. Il tempo di cottura massimo è di 9 ore e 30 minuti.



#### ◆ Impostazione della temperatura

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Micro + Ventilato** (veda la tabella).

#### ◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



#### ◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

#### ◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

**HINWEIS**

## Indicazione

- Potrà controllare la temperatura del ventilato durante la cottura, premendo il tasto **Micro + Ventilato**.

| Pressioni tasto | Display | Temperatura |
|-----------------|---------|-------------|
| 1               | 110     | 110 °C      |
| 2               | 140     | 140 °C      |
| 3               | 170     | 170 °C      |
| 4               | 200     | 200 °C      |

### 28.15 Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”

Con questo modo di funzionamento possono essere programmate fino a tre sequenze di cottura automatiche. L'ordine e la durata dello scongelamento, della cottura con il microonde, del funzionamento a griglia o ventilato sono impostabili.

Il seguente esempio descrive le impostazioni per un programma di cottura a più passi nell'ordine:

- Scongelamento
- Cottura a microonde
- Grigliare o cuocere con il ventilato (senza la funzione di preriscaldamento)

#### ◆ Selezione dell'automazione di scongelamento

Ruoti il regolatore rotante **Tempo/Menu** in senso antiorario per selezionare il programma “Automazione di scongelamento” (09).



#### ◆ Attivare la modalità d'inserimento

Attivi la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.



#### ◆ Impostare il tempo di scongelamento

Imposti il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.



#### ◆ Impostazione della potenza per la cottura a microonde

Selezioni la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza/Suono**.



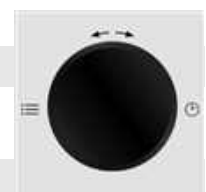
#### ◆ Impostazione del tempo di cottura per la cottura a microonde

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



#### ◆ Selezionare la modalità di funzionamento “Griglia”

Selezioni il programma di cottura “Griglia”, premendo una volta il tasto **griglia**.





### ◆ Impostazione del tempo di griglia

Imposti il tempo di griglia, ruotando il regolatore ruotante **Tempo/Menu**.

Oppure



### ◆ Impostazione della potenza per la cottura ventilata

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **preriscaldamento/ventilato**.



### ◆ Impostazione del tempo di cottura ventilata

Imposti il tempo di cottura, ruotando il regolatore ruotante **Tempo/Menu**.

### ◆ Avviare il programma di cottura a più passi

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.



### ◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

## 28.16 Modalità di funzionamento, “Programma di cottura”

Con questa modalità di funzionamento il programma di cottura può essere selezionato tra 9 diversi menu. Una lista dei possibili programmi è stampata sui comandi. Potrà ottenere ulteriori informazioni, consultando la tabella sulla prossima pagina.

### ◆ Selezione del menu

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma desiderato.



### ◆ Impostazione della quantità / del peso

Selezioni la quantità desiderata di unità di servizio oppure il peso, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Tempo/Peso** (veda la tabella).



### ◆ Avviare il programma di cottura

Prema il tasto **Start/start rapido**, dopo aver selezionato il programma per avviare il programma di cottura impostato.

### ◆ Fine del programma di cottura

Quando viene raggiunta la fine del tempo di cottura, vengono emessi quattro toni di segnalazione e sul display compare **END**.

| Programma di cottura |                                 | funz<br>ione | numero di volte Tempo/Peso |   |   |   |   |   |   |
|----------------------|---------------------------------|--------------|----------------------------|---|---|---|---|---|---|
| 01                   | Patate (ogni 230g)              |              | 1                          | 2 | 3 | - | - | - | - |
| 02                   | Bevanda calda (tazza da 200 ml) |              | 1                          | 2 | 3 | - | - | - | - |

|    |                      |                                                                                   |                      |        |        |        |       |       |       |
|----|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| 03 | Popcorn              |  | 99 g – 3 verbale     |        |        | -      | -     | -     | -     |
| 04 | Riscaldare (g)       |  | 200 g                | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g | 700 g | 800 g |
| 05 | Pasta (g)            |  | 100 g                | 200 g  | 300 g  | -      | -     | -     | -     |
| 06 | Pizza riscaldare (g) |  | 150 g                | 300 g  | 450 g  | -      | -     | -     | -     |
| 07 | Pollame (g)          |  | 800 g                | 1000 g | 1200 g | 1400 g | -     | -     |       |
| 08 | Torta                |  | 475 g – 45 verbale   |        |        | -      | -     | -     |       |
| 09 | Scongelo             |  | 10 sec. - 45 minutes |        |        |        |       |       |       |

## HINWEIS

## Indicazione

- Con la cottura nella modalità griglia o in quella combinata, dovrà eventualmente girare il preparato da cuocere a metà cottura, per garantire una cottura omogenea.
- In alcuni menu, l'apparecchio si ferma a metà cottura, affinché possa rimestare adeguatamente il composto da cuocere e affinché venga cotto in modo omogeneo. Di seguito preme il tasto **Start/start rapido**, per continuare con il funzionamento.



### 28.16.1 Modalità di funzionamento, “Scongelo automatico”

Con l'ausilio del menu “**Scongelo automatico**” (A-16) potrà scongelare delicatamente preparati per la cottura surgelati.

Proceda come segue per l'impostazione del tempo di scongelamento:

#### ◆ Selezione del menu

Ruoti il selettore **Tempo/Menu** in senso antiorario, per selezionare il programma “**Scongelo automatico**” (09).



#### ◆ Attivare la modalità d'inserimento

Attivi la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.

#### ◆ Impostare il tempo di scongelamento

Imposti il tempo di scongelamento, ruotando il selettore **Tempo/Menu** fino a quando verrà visualizzato il tempo di scongelamento desiderato.



#### ◆ Avviare lo scongelamento automatico

Preme il tasto **Start/start rapido**, dopo aver impostato il tempo di scongelamento, per avviare il tempo di scongelamento.

## HINWEIS

## Indicazione

- Fermi di tanto in tanto il forno, per estrarre del composto scongelato o per dividerlo. Se il composto surgelato non si è scongelato nel tempo di scongelamento stimato.

## Indicazione

- Programmi il forno in passi da 1 minuto, fino a quando il bene surgelato è completamente scongelato.
- Con l'utilizzo di contenitori in plastica, provenienti dal freezer, la procedura di scongelamento dovrebbe durare giusto il tempo che ci vuole per poter estrarre il composto dal contenitore, per inserirlo in un contenitore adatto al microonde.

### 28.16.2 Tabella con tempi di scongelamento - bassi

| Alimenti            | quantità |             | tempo/min. |         |
|---------------------|----------|-------------|------------|---------|
| Carne al pezzo      | 1000 g   | Medio bassa | 25 - 30    | 20 - 25 |
| Carne al pezzo      | 500 g    | Medio bassa | 14 - 18    | 10 - 15 |
| Carne al pezzo      | 200 g    | Medio bassa | 4 - 6      | 5 - 10  |
| Carne macinata      | 250 g    | Medio bassa | 6 - 8      | 5 - 10  |
| Salsicce            | 200 g    | Medio bassa | 4 - 6      | 5 - 10  |
| Affettato           | 300 g    | Medio bassa | 4 - 6      | 5 - 10  |
| Pollo               | 1000 g   | Medio bassa | 20 - 25    | 10 - 15 |
| Parti di pollo      | 500 g    | Medio bassa | 12 - 15    | 5 - 10  |
| Lombata di capriolo | 100 g    | Medio bassa | 20 - 35    | 20 - 30 |
| Lombata di lepre    | 500 g    | Medio bassa | 12 - 13    | 10 - 20 |
| Granchio, gamberoni | 250 g    | Medio bassa | 5 - 7      | 5 - 10  |
| Trota               | 340 g    | Medio bassa | 4 - 6      | 5 - 10  |
| Pesce intero        | 500 g    | Medio bassa | 7 - 10     | 10 - 15 |
| Filetto di pesce    | 250 g    | Medio bassa | 5 - 7      | 5 - 10  |
| Fragole, lamponi    | 250 g    | Medio bassa | 4 - 6      | 5 - 10  |
| Ciliege, prugne     | 250 g    | Medio bassa | 5 - 7      | 5 - 10  |
| Passata di mele     | 500 g    | Medio bassa | 9 - 12     | 5 - 10  |
| Panino              | 4 Stück  | Medio bassa | 1          | 3 - 5   |
| Pane                | 1000 g   | Medio bassa | 13 - 15    | 8 - 10  |
| Toast               | 500 g    | Medio bassa | 5 - 6      | 5 - 10  |
| Torta preparata     | 500 g    | Medio bassa | 6 - 8      | 5 - 10  |
| Torta alla frutta   | 1 Stück  | Medio bassa | 2 - 3      | 2 - 3   |
| Torta               | 1200 g   | Medio bassa | 10 - 12    | 30 - 60 |
| Panna               | 200 g    | Medio bassa | 4 - 6      | 2 - 3   |

|       |       |             |       |         |
|-------|-------|-------------|-------|---------|
| Quark | 250 g | Medio bassa | 6 - 8 | 5 – 10  |
| Burro | 250 g | Medio bassa | 6 - 8 | 10 - 15 |

## 29 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

### 29.1 Indicazioni di sicurezza



#### Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Il forno dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il forno non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.
- ▶ Spenga il forno prima della pulizia ed estraiga la spina dalla presa a muro.
- ▶ Il vano di cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.
- ▶ Pulisca il vano di cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.
- ▶ Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.

### 29.2 La pulizia

#### ◆ Vano cottura ed interno porta

- Tenga pulito il vano cottura del forno. Passi un panno umido su resti spruzzati o rovesciati di composto da cuocere sulle pareti del vano cottura.  
In caso di un elevato grado di sporcizia del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.
- Passi un panno umido sulla porta, sulla finestra e sulle guarnizioni della porta, per rimuovere spruzzi o composti da cuocere rovesciati. Resti sulle guarnizioni della porta possono aver l'effetto, che la porta non riesca più a chiudersi in maniera adeguata e che possano fuoriuscire microonde.
- Passi un panno morbido sul vapore, che si è depositato sulla porta del forno. Ciò può essere necessario, quando l'apparecchio viene utilizzato in un ambiente molto umido, ed è normale.

- Odori possono essere eliminati dal forno, mischiando una tazza d'acqua con il succo e la buccia di un limone, versando il tutto in un contenitore adatto al microonde e riscaldandolo per cinque minuti in modalità microonde. Di seguito passi accuratamente un panno asciutto e morbido.
- Dopo la pulizia del vano interno lasci aperta la porta del forno, fino a quando l'apparecchio non si sia asciugato all'interno.

#### ◆ **Parte frontale dell'apparecchio e comandi**

- Pulisca la parte frontale ed i comandi con un panno umido e morbido.
- Si assicuri che i comandi non si bagnino. Utilizzi un panno morbido ed umido per eseguire le pulizie.

#### **HINWEIS**

### **Indicazione**

- Lasci aperta la porta del forno, per evitare che l'apparecchio venga acceso involontariamente.

#### ◆ **Involucro esterno**

- Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.

#### ◆ **Piatto ed anello rotanti**

- Il piatto di vetro deve essere estratto e lavato di tanto in tanto. Lavi il piatto in una soluzione calda a base di sapone o nella lavastoviglie.
- L'anello rotante va regolarmente pulito, per evitare che si producano rumori eccessivi o che si verifichino malfunzionamenti nel movimento rotatorio.  
L'anello rotante può essere lavato con una delicata soluzione a base di sapone o nella lavastoviglie. Si ricordi di reinserire adeguatamente l'anello rotante dopo la pulizia.
- Passi un panno con del detersivo delicato sul fondo del forno. In caso di un elevato grado di sporcizia del fondo del forno, si potrà utilizzare un detersivo delicato.

## **30 Eliminazione malfunzionamenti**

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

### **30.1 Indicazioni di sicurezza**

#### **⚠ VORSICHT**

### **Attenzione**

- Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.
- Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.

## 30.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

| Display | Descrizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E-01    | <p>È stata superata la temperatura nel vano cottura.</p> <p>La protezione surriscaldamento ha terminato il programma corrente, per una temperatura del vano cottura di 300 °C.</p> <p>Prema il tasto <b>Stop</b> per quietanzare il malfunzionamento.</p> <p>Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere riacceso.</p> |
| E-03    | <p>Malfunzionamento sensore</p> <p>L'apparecchio ha rilevato un malfunzionamento del suo sensore e ha terminato il programma corrente. Prema il tasto <b>Stop</b> per quietanzare il malfunzionamento.</p>                                                                                                                            |

### HINWEIS

### Indicazione

- Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.

## 30.3 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

| Malfunzionamento                                                                                    | Possibile causa                                                 | Risoluzione                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Il programma selezionato non può essere avviato.                                                    | La porta dell'apparecchio non è chiusa                          | Chiudere la porta dell'apparecchio                                    |
|                                                                                                     | Non è stata inserita la spina                                   | Inserire la spina                                                     |
|                                                                                                     | L'interruttore di sicurezza non è stato attivato                | Attivare l'interruttore di sicurezza                                  |
| Il piatto rotante si muove a strappi                                                                | Sporcizia tra il piatto rotante ed il fondo del vano di cottura | Rimuovere la sporcizia                                                |
|                                                                                                     | Sporcizia sull'anello rotante                                   |                                                                       |
|                                                                                                     | Contenitore troppo grande                                       | Utilizzare un altro contenitore                                       |
| Il cibo non è sufficientemente scongelato, riscaldato ossia cotto allo scadere del tempo impostato. | Il tempo oppure la potenza sono stati selezionati male          | <p>Reimpostare il tempo e la potenza</p> <p>Ripetere la procedura</p> |

|                                                                               |                                                                                |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio funziona, l'illuminazione del vano cottura invece no            | L'illuminazione del vano cottura è difettosa.                                  | Far riparare l'illuminazione del vano cottura dal servizio Clienti. |
| Durante il funzionamento in modalità microonde si sentono rumori non normali. | Il cibo è stato coperto con carta stagnola                                     | Togliere la carta stagnola                                          |
|                                                                               | Le stoviglie contengono metallo e vengono a crearsi scintille nel vano cottura | Osservare le indicazioni sulle stoviglie                            |
| L'ora sul display è errata.                                                   | Interruzione della corrente                                                    | Impostare nuovamente l'ora                                          |

**⚠ VORSICHT**

## Attentione

- Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.



## 31 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

**HINWEIS**

## Indicazione

- Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

# Manual del usuario

## Horno Microondas, grill y convección MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white / MCG 30 Chef black



Ref. 3370 /3382 /3380

## 32 Manual del usuario

### 32.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su MCG30 Chef (pure white, black) le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

### 32.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del MCG30 Chef (pure white, black) (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha, • operación, • resolución de fallas y/o • limpieza del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

### 32.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

**GEFAHR**

#### PELIGRO

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.**

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

**WARNING**

#### ADVERTENCIA

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar lesiones a personas.

**VORSICHT**

#### Precaución

**Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.**

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- Siga las instrucciones que designa esta advertencia para evitar lesiones a personas.

**HINWEIS**

#### Nota

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

## 32.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

## 32.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

# 33Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

## 33.1 Uso previsto

Este aparato está ideado para uso doméstico con el fin de descongelar, calentar, hervir, cocinar al grill, confitar y hornear alimentos y bebidas.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

### ⚠️WARNING

### ADVERTENCIA

**Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

## 33.2 Instrucciones generales de seguridad

### HINWEIS

### Nota

**Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:**

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe leer atentamente las instrucciones de uso.
- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ El aparato no debe utilizarse para secar, calentar o dar calor a animales vivos.
- ▶ Los termómetros culinarios no son aptos para el uso en modo microondas.
- ▶ Las reparaciones solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante. Una reparación indebida podría causar daños al usuario.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ El aparato únicamente debe utilizarse conforme al uso previsto en el presente manual. No deben utilizarse sustancias químicas ni vapor. Este aparato ha sido diseñado para calentar, cocinar y secar alimentos, y no está previsto para su uso industrial ni en laboratorio.
- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de ocho años, así como por personas con discapacidad psicológica, sensorial o física si han sido instruidos en el uso seguro y son conscientes de los posibles peligros existentes.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- ▶ Este aparato es un aparato ISM de grupo 2, clase B. A esta clasificación de aparatos pertenecen todos los aparatos de uso industrial, científico o médico, en lo que se genera o emplea intencionadamente energía de alta frecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales, así como los aparatos con efecto de electroerosión. Los aparatos de clase B son aptos para su uso doméstico y con una conexión a la toma eléctrica doméstica, así como a dispositivos de baja tensión en edificios.
- ▶ El microondas debe ponerse en marcha sin contacto con otros elementos.
- ▶ **Advertencia:** El aparato no debe colocarse sobre una cocina u otra fuente de calor, ya que así resultaría dañado y la garantía quedaría anulada.
- ▶ El microondas no debe encenderse en el interior de un armario.

## HINWEIS

## Nota

- ▶ El aparato debe colocarse con el panel trasero contra una pared.
- ▶ El aparato no está previsto para su uso mediante un temporizador o control remoto externo.
- ▶ El microondas está previsto exclusivamente para el uso doméstico y no para el uso comercial.
- ▶ Nunca retire el separador del panel trasero o lateral del aparato, ya que estos elementos aseguran que se cumpla la distancia mínima necesaria para la circulación del aire.
- ▶ Antes de transportar el microondas, fije el plato giratorio para evitar daños.
- ▶ El microondas es apto exclusivamente para cocinar, descongelar y asar al vapor alimentos.

### 33.3 Fuentes de peligro

#### 33.3.1 Peligro por microondas

## ⚠️ WARNUNG

## ADVERTENCIA

**La penetración de las microondas en el cuerpo humano puede causar lesiones.**

Observe las siguientes instrucciones de seguridad para evitar exponerse a usted o a otras personas a las microondas:

- ▶ Nunca opera el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad está defectuoso o manipulado existe el riesgo de exposición directa a las microondas.
- ▶ **Precaución:** Las tareas de mantenimiento y reparación en las que se retira la cubierta de protección frente a la radiación de microondas deben ser realizadas por un técnico autorizado. Esto también se considera válido para la sustitución de la iluminación y del cable de alimentación eléctrica. El aparato debe enviarse en este caso al centro de servicio técnico.
- ▶ **Advertencia:** Si la puerta o sus juntas presentan daños, no debe seguir utilizando el aparato hasta que sea reparado correspondientemente por un técnico autorizado.

#### 33.3.2 ¡Peligro de quemaduras!

## ⚠️ WARNUNG

## ADVERTENCIA

**Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho.**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- ▶ **Advertencia:** Si el aparato ha de funcionar en modo combinado, debido a las altas temperaturas generadas, no debe ser utilizado por niños excepto bajo vigilancia por adultos.
- ▶ Al calentar bebidas en el microondas, éstas pueden hervir de forma repentina, por lo que se recomienda manipular con cuidado los recipientes.

**⚠ WARNING****ADVERTENCIA**

- ▶ No fría alimentos en el horno. El aceite caliente puede dañar los componentes del aparato y los utensilios de cocina y causar quemaduras.
- ▶ El contenido de biberones o vasos infantiles debería removerse o agitarse antes de calentarse y comprobarse su temperatura antes de servirse para evitar escaldamiento.
- ▶ Los equipos de cocina pueden calentarse debido a la conducción térmica de los alimentos. Como protección se recomienda el uso de paños de cocina.
- ▶ La superficie exterior puede calentarse mucho durante el uso.
- ▶ La puerta y superficie exterior puede calentarse mucho durante el funcionamiento.
- ▶ Si el aparato está en marcha, la superficie de contacto puede alcanzar una temperatura elevada.
- ▶ Para retirar los alimentos, utilice paños o guantes de cocina.
- ▶ ¡Atención! Al abrir tapas o láminas de recubrimiento puede salir vapor.

**33.3.3 Peligro de incendio****⚠ WARNING****ADVERTENCIA**

**El uso indebido del aparato implica un peligro de inflamación del contenido.**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- ▶ Nunca debe utilizar el aparato para guardar o secar materiales inflamables.
- ▶ No caliente alcohol en estado no diluido.
- ▶ El aparato no puede utilizarse estando vacío.
- ▶ Para reducir el peligro de incendio en el interior del horno:
  - ▶ a) Al calentar alimentos en recipientes de plástico o de cartón, el aparato debe vigilarse debido a que existe peligro de inflamación.
  - ▶ b) Los alambres de las bolsas de papel y plástico deben retirarse antes de calentarlas.
  - ▶ c) Si sale humo, debe apagar el aparato y desconectar el enchufe de alimentación; la puerta debe permanecer cerrada para extinguir las llamas.
  - ▶ d) No guarde ningún objeto en el interior del horno. Si no tiene previsto utilizar el aparato, no debe utilizarlo para guardar objetos de papel, utensilios de cocina ni alimentos.
- ▶ En todos los aparatos de cocina y recipientes debe comprobarse si son aptos para su uso en microondas.
- ▶ Los recipientes desechables de plástico deben presentar las propiedades que se indican en el apartado **“Consejos acerca de la vajilla para microondas”**.
- ▶ Si se genera humo, debe apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y mantener cerrada la puerta (para evitar la intoxicación por cualquier tipo de llama).

### 33.3.4 Peligro de explosión

#### **ADVERTENCIA**

**El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.**

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- ▶ **Advertencia:** Los líquidos u otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que éstos pueden explotar fácilmente.
- ▶ Los huevos no pelados o semicocidos no deben calentarse en el microondas, ya que también pueden explotar al finalizar el proceso de cocción.
- ▶ Los alimentos de piel gruesa, como por ejemplo, las patatas, calabazas enteras, manzanas o castañas deben pincharse con un cuchillo previamente a la cocción en el aparato.

### 33.3.5 Peligro de electrocución

#### **PELIGRO**

#### **Peligro de muerte por electrocución**

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de electrocución:

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.
- ▶ **Precaución:** Las tareas de mantenimiento y reparación en las que se retira la cubierta de protección frente a la radiación de microondas deben ser realizadas por un técnico autorizado. Esto también se considera válido para la sustitución de la iluminación y del cable de alimentación eléctrica. El aparato debe enviarse en este caso al centro de servicio técnico.

## 34 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 34.1 Instrucciones de seguridad

**WARNUNG**

#### ADVERTENCIA

**Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales**

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.
- ▶ Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.

### 34.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El microondas MCG30 Chef (pure white, black) se entrega de manera estándar con los siguientes componentes:

- Microondas MCG30 Chef (pure white, black)
- Aro de soporte del plato
- Plato giratorio
- Parrilla
- Bandeja para hornear
- Manual del usuario

**HINWEIS**

#### Nota

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

### 34.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato siga las siguientes instrucciones:

- Saque el aparato de la caja y elimine el material de embalaje.
- Saque los accesorios que se encuentran en el interior y elimine el material de embalaje.
- Elimine los adhesivos rojos de seguridad que hay en el fondo interior.
- ¡No elimine la película que cubre las aperturas de ventilación!
- Elimine la película protectora azul que cubre el aparato.

**HINWEIS**

#### Nota

- ▶ Para evitar rascaduras y manchas, elimine la película protectora azul una vez que el aparato se encuentre en el sitio donde se vaya a utilizar.
- ▶ La película protectora en el interior de la puerta (si está disponible) no eliminar, ya que esto permite limpiar fácilmente el dispositivo.



## 34.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

### HINWEIS

### Nota

- Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

## 34.5 Colocación

### 34.5.1 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie sólida, plana, horizontal y resistente al calor, con suficiente capacidad portante para el aparato y los alimentos más pesados que podrían ser preparados en el horno.
- El lugar de colocación debe quedar fuera del alcance de los niños, para que no puedan tocar la superficie caliente del horno.
- El aparato no es apto para su encastre en una pared o en un armario empotrado.
- No coloque el aparato en un lugar demasiado cálido, húmedo o con presencia de agua ni cerca de materiales inflamables.
- El aparato necesita suficiente ventilación para un funcionamiento correcto. Deje 20 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm en la parte trasera y 5 cm en cada lado.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación del aparato.
- No saque los pies del aparato.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.
- El aparato no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- No coloque el aparato cerca de equipos u objetos que sean sensibles a campos magnéticos (p.ej.: radios, televisores, reproductores de música, etc.)

- El aire frío es aspirado por la parte inferior del aparato. No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.

#### **34.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones**

- El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.
- Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.
- Limpie la puerta y las juntas del aparato.
- Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.
- Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.
- Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

### **34.6 Montaje de los aparatos**

#### **HINWEIS**

#### **CONSEJO**

- ▶ El aparato puede funcionar con el plato giratorio, la bandeja de hornear o la parrilla.
- ▶ La bandeja para hornear y o parrilla solo puede utilizarse en modo de grill.

#### **34.6.1 Plato giratorio**

Monte el plato giratorio de la siguiente manera:

- Coloque el aro de soporte del plato
- Coloque el plato de manera que las ranuras de la cara de abajo se encajen en el eje giratorio.

#### **34.6.2 Parrilla**

- Coloque la parrilla encima del plato giratorio.

#### **34.6.3 Bandeja de hornear**

- Colocar la bandeja de hornear encima del plato giratorio.

## 34.7 Conexión eléctrica

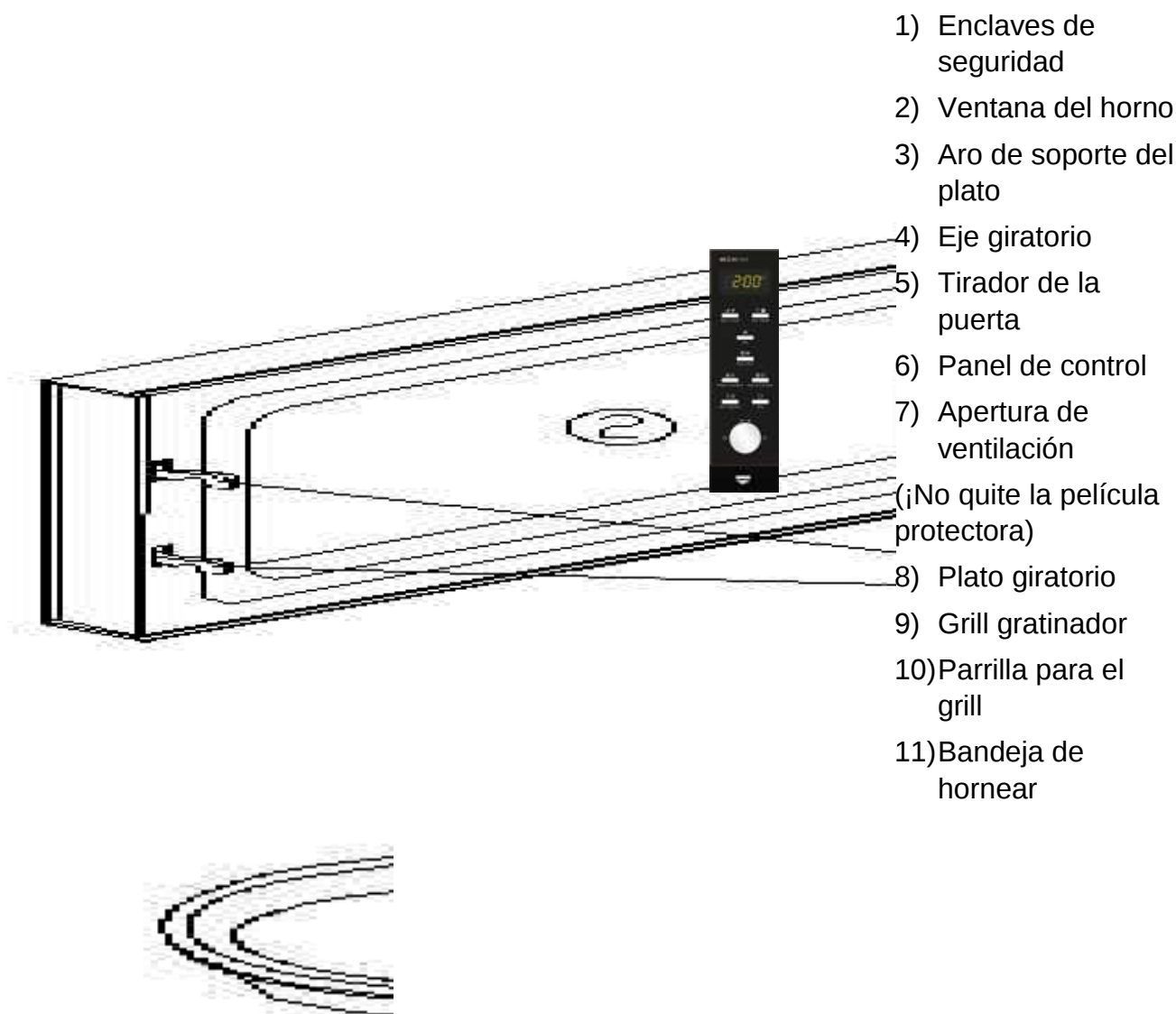
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- Es necesario proteger la toma de alimentación mediante un interruptor diferencial de 16 A, separado de otros consumidores.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador enrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm<sup>2</sup>. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

## 35 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

### 35.1 Panorámica del aparato

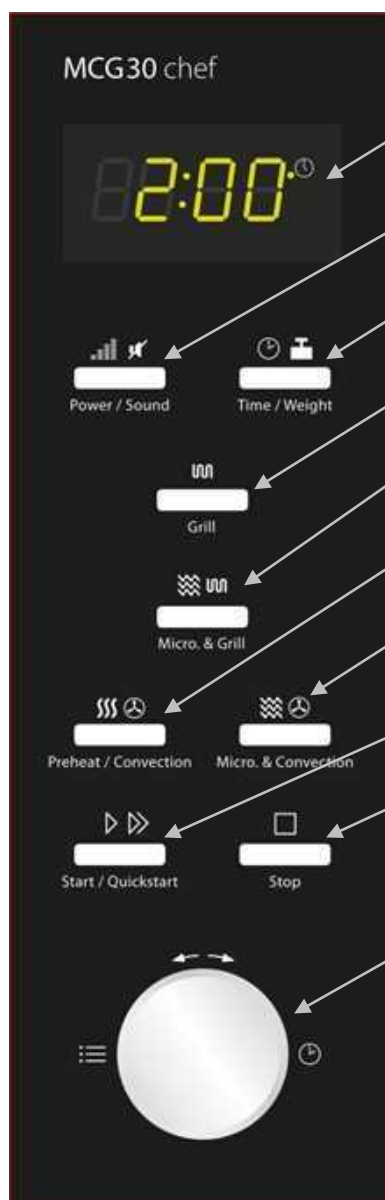


#### HINWEIS

#### AVISO

- El ventilador puede seguir funcionando por inercia para enfriar el aparato.

## 35.2 Panel de control y pantalla



**Pantalla:** Aquí se indica el tiempo de cocción, la potencia, la función y la hora.

**Potencia/Sonido:** pulsar para elegir el nivel de potencia de microondas o encender/apagar el sonido.

**Tiempo/Peso:** Pulse para ajustar el reloj o el peso del alimento a cocinar.

**Grill:** Pulse para ajustar el programa del grill.

**Microondas+Grill:** Pulse para ajustar uno de los dos programas de cocción combinado (microondas y grill).

**Precalentamiento/Convección:** Para programar la temperatura del convección o precalentamiento.

**Microondas+Convección:** Pulse para escoger uno de los cuatro ajustes de dicha cocción combinada.

**Inicio/Inicio rápido:** Pulse para iniciar el programa de cocción o para ajustar el inicio rápido.

**Parada:** Para parar el programa de cocción o borrar todos los ajustes anteriores.

**Tiempo/Menú (Botón giratorio):** Gire para ajustar el tiempo de cocción o para seleccionar el programa de cocción.

## 35.3 Señales acústicas

El aparato emite los siguientes avisos acústicos:

- **Una señal acústica:** El aparato ha aceptado la entrada de datos.
- **Dos señales acústicas:** El aparato no ha aceptado la entrada de datos. Compruebe la entrada y pruebe otra vez.
- **Cuatro señales acústicas:** Se ha llegado al final del tiempo de cocción.

### 35.3.1 Precaución con el aparato

#### ⚠ VORSICHT CUIDADO



##### ¡Peligro debido a una superficie caliente!

- ▶ En la parte superior trasera se encuentra una señal de peligro debido a superficies calientes. El aparato puede estar muy caliente en esta superficie.
- ▶ No toque la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!
- ▶ No deje objetos sobre el aparato.

### 35.3.2 Enclaves de cierre

Los enclaves de cierre de la puerta tienen un dispositivo de seguridad, el cual impide el funcionamiento del aparato cuando la puerta se encuentra abierta.

#### ⚠ VORSICHT CUIDADO

##### ¡Peligro por exposición a microondas!

- ▶ Si este dispositivo de seguridad estuviera defectuoso o manipulado, se estaría exponiendo a radiación de microondas, a usted mismo y a otros.
- ▶ No ponga en funcionamiento el aparato si el dispositivo de seguridad estuviera defectuoso.
- ▶ No desactivar el dispositivo de seguridad.

### 35.3.3 Seguro para niños

El seguro para niños evita el uso del aparato por parte de éstos cuando estén sin vigilancia.



#### ◆ Activación del seguro para niños:

Pulse la tecla **Parada** durante tres segundos, hasta que oiga la señal acústica y el indicador de función se ilumine "Lock". En estado bloqueado todas las teclas están desactivadas.



#### ◆ Desactivación del seguro para niños:

Pulse la tecla **Parada** durante tres segundos, hasta que oiga una señal acústica y el indicador de función se apague. En estado desbloqueado todas las teclas están activas.

### 35.3.4 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección contra el sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura en la cámara de cocción sobrepasa los 300 °C, se muestra E 01 en el indicador y se oye un zumbido.



Por motivos de seguridad, el aparato cancela el programa que esté funcionando.

Pulse la tecla **Parada** para cancelar la indicación de disfunción. Después de un tiempo de enfriamiento, el aparato se puede conectar otra vez.

## 35.4 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

## 36 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### ⚠️ WARNUNG

### Advertencia

- No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

### 36.1 Principios de la cocción con microondas

- La potencia y el tiempo necesario para cocer/calentar depende, entre otras variables, de la temperatura final deseada, de la cantidad, del tipo y del estado de la comida.
- Distribuya los alimentos cuidadosamente en el plato. Disponga los más gruesos en el borde del plato.
- Tape la comida mientras se cueza. Así evitará salpicaduras y ayudará a una cocción/calentamiento más homogénea.
- Durante el calentamiento debe girar, remover o revolver el alimento a calentar varias veces para alcanzar un reparto homogéneo de la temperatura.
- Los posibles gérmenes presentes en el alimento se matan solamente alcanzando una temperatura suficiente ( $> 70\text{ °C}$ ) durante un tiempo suficientemente largo ( $> 10\text{ min}$ ).
- Pinche o corte los alimentos que tengan peladuras consistentes, como tomates, salchichas, patatas, berenjenas, para evitar que el posible vapor que se pueda producir en su interior no los haga explotar.
- Se pueden cocer huevos sin pela en el microondas solo si previamente se pincha la piel de la yema varias veces. Si no, la yema podría explotar y salpicar.
- Después de transcurrir la mitad del tiempo de cocción, dé la vuelta a alimentos como albóndigas y desplácelos del medio hacia los bordes.

### 36.2 Modos de funcionamiento

El aparato se puede utilizar en diferentes modos. El siguiente listado muestra los posibles modos de funcionamiento del aparato:

#### ◆ Modo “Microondas”

Este modo se utiliza para la cocción normal de alimentos.

#### ◆ Modo “Grill”

Este modo se utiliza para asar o gratinar alimentos.

### ◆ **Modo “Microondas y grill”**

Este modo se utiliza para cocer y a la vez asar o gratinar.

#### **Combinación 1**

En este modo, el aparato funciona durante un 30% del tiempo de cocción en modo microondas y un 70% en modo grill.

#### **Combinación 2**

En este modo, el aparato funciona durante un 55% del tiempo de cocción en modo microondas y un 45% en modo grill.

### ◆ **Modo “Convección”**

Este modo de cocción hace circular aire caliente en la cámara de cocción para así alcanzar un calentamiento más rápido y eficaz del alimento.

### ◆ **Modo “Microondas y convección”**

Este modo se utiliza para cocinar con microondas y aire caliente simultáneamente.

### ◆ **Modo “Cocción multi-modo”**

En este modo se puede programar una secuencia de hasta tres modos. El orden de la secuencia y la duración de la descongelación, cocción con microondas, grill o convección se puede ajustar.

### ◆ **Modo “Cocción programada”**

Con este modo se puede escoger entre 9 menús de cocción diferentes.

#### **Descongelación automática**

Este modo se utiliza para descongelar alimentos.

## **36.3 Consejos acerca de la vajilla para microondas**

El material ideal de la vajilla para la cocción con microondas es aquel que deja atravesar la energía microondas y permite utilizar toda esa energía para calentar el alimento.

Tenga en cuenta los siguientes consejos para la elección de la vajilla correcta:

- ▶ Las microondas no pueden atravesar el metal. No se deben utilizar utensilios de metal ni vajilla con decoraciones de metal.
- ▶ Para la cocción con microondas, no utilice productos con papel reciclado ya que pueden contener fragmentos de metal y provocar chispas y/o fuego.
- ▶ Utilice vajilla redonda u ovalada en vez de cuadrada o rectangular ya que los alimentos se podrían estancar en los rincones y sobrecalentar.
- ▶ Se pueden utilizar pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger las partes sensibles del sobrecalentamiento. No utilice demasiado papel de aluminio y mantenga una distancia de unos 2,5 cm entre el papel de aluminio y las paredes de la cámara de cocción.
- ▶ No utilice papel de aluminio cuando cocine con microondas o alguna combinación con microondas (ver tabla).

Sírvase de la siguiente tabla como referencia para escoger la vajilla correcta:

| Vajilla                                          | Microondas | Grill | Convección | Combinación |
|--------------------------------------------------|------------|-------|------------|-------------|
| Vajilla de vidrio resistente al calor            | ✓          | ✓     | ✓          | ✓           |
| Vajilla de vidrio no resistente al calor         | ✗          | ✗     | ✗          | ✗           |
| Cerámica resistente al calor                     | ✓          | ✓     | ✓          | ✓           |
| Recipientes de plástico resistentes a microondas | ✓          | ✗     | ✗          | ✗           |
| Papel de cocina                                  | ✓          | ✗     | ✗          | ✗           |
| Bandeja de metal                                 | ✗          | ✓     | ✓          | ✗           |
| Soportes de metal                                | ✗          | ✓     | ✓          | ✗           |
| Papel y recipientes de aluminio                  | ✗          | ✓     | ✓          | ✗           |

- \* Microondas+Grill y Microondas+Convección

## 36.4 Apertura/Cierre de la puerta

### ◆ Apertura de la puerta

Pulse la tecla “abrir puerta” para abrir la puerta del aparato. Si el aparato estuviera funcionando, el programa de cocción se interrumpiría.

#### HINWEIS

### CONSEJO

- Deje la puerta abierta un momento antes de introducir la mano en el interior de la cámara de cocción para que el calor acumulado pueda escapar.

### ◆ Cierre de la puerta



Cierre la puerta hasta escuchar que los enclaves se hayan encajado. En caso de haber interrumpido un programa al abrir la puerta, éste se reanudará después de apretar la tecla **Inicio/Inicio rápido**.

## 36.5 Encender/apagar sonido



Pulse el botón **Potencia/sonido** durante tres horas para encender o apagar el sonido (pitido).

Los avisos de finalización de los programas y señales de aviso también sonarán incluso con el sonido apagado.

## 36.6 Inicio del programa seleccionado



Después de seleccionar un programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**, para activar el programa de cocción seleccionado.

## 36.7 Inicio rápido



Utilice esta función para programar la cocción confortable con el 100% de potencia de microondas.

Pulse **Inicio/Inicio rápido** en secuencia rápida para ajustar el tiempo de cocción.

Pulse una vez **Inicio/Inicio rápido** para introducir 30 segundos y dos veces para introducir 1 minuto.

El horno empieza a funcionar automáticamente después de dos segundos.

Al alcanzar el final del tiempo de cocción se emiten cuatro señales acústicas y se indica **END**.

## 36.8 Desactivación



Para interrumpir un programa de cocción puede seguir los siguientes pasos:

Pulse la tecla **Parada** una vez. El programa que esté en funcionamiento se parará.

Abra la puerta del aparato. El programa que esté en funcionamiento se parará.



### HINWEIS

### CONSEJO

► Para reanudar el programa interrumpido, cierre la puerta y acto seguido pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**.

Para finalizar el programa interrumpido, pulse la tecla **Parada** por segunda vez.



### HINWEIS

### CONSEJO

► Antes de empezar otro método de cocción se tiene que borrar la pantalla y devolver el sistema al estado inicial. Para ello pulse la tecla **Parada**.



## 36.9 Ajuste del reloj

Para ajustar el reloj, siga los siguientes pasos:



### ◆ Activación del modo de ajuste

Pulse la tecla **Tiempo/Peso** dos veces, para alternar entre el modo 24h y 12h.

### ◆ Ajuste de la hora

Gire el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique la hora correcta.

Pulse la tecla **Tiempo/Peso** para guardar la hora en el sistema.



### ◆ Ajuste de los minutos

Gire el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indiquen los minutos correctos.





Pulse la tecla **Tiempo/Peso** para guardar la hora en el sistema.

### 36.10 Modo de funcionamiento "Microondas"

Para la cocción con microondas puede ajustar el nivel de potencia y el tiempo de cocción (máximo 95 minutos).



#### ◆ Ajuste del nivel de potencia

Escoja el nivel de potencia que desee pulsando la tecla **potencia/sonido** el número correspondiente de veces (ver tabla más abajo).

#### ◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



#### ◆ Inicio del programa de cocción

Seleccione el programa que desee y pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para activar el programa seleccionado.

#### ◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el programa de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica END.

| Indicación | Watt | Potencia |                            | Uso                                                      |
|------------|------|----------|----------------------------|----------------------------------------------------------|
| P9 00      | 900  | 100 %    | Elevada                    | Cocción y calentamiento rápido                           |
| P7 20      | 720  | 80 %     |                            | Cocción y calentamiento suave                            |
| P5 40      | 540  | 60 %     | Media-Elevada              | Calentamiento de pequeñas cantidades y comidas delicadas |
| P3 60      | 360  | 40 %     | Media                      | Precocinado suave                                        |
| P1 80      | 180  | 20 %     | Media-Baja/<br>Descongelar | Descongelado suave de comidas delicadas                  |
| 0          | Baja |          |                            | Para mantener caliente                                   |

### 36.11 Modo de funcionamiento "Grill"

El modo "Grill" se utiliza especialmente para lonjas delgadas de carne, filetes, chuletas, kebabs, salchichas y piezas de pollo.

#### HINWEIS

#### CONSEJO

En este modo, el sistema escoge la máxima potencia del grill. El tiempo máximo es de 95 minutos.



### ◆ Selección del programa

Escoja el programa “**Grill**” apretando la tecla **Grill** una vez.

### ◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



### ◆ Inicio del programa de cocción

Tras seleccionar el programa deseado pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciar dicho programa.



### ◆ Fin del programa

Al finalizar el programa de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

## 36.12 Modo de funcionamiento "Microondas y Grill"

Esta función le permite el uso combinado de microondas y grill.

### HINWEIS

### CONSEJO

En este modo, el sistema escoge la potencia máxima para el grill.

#### 36.12.1 "Combinación 1"

Con esta combinación, el aparato funciona en modo microondas durante el 30% del tiempo de cocción y el 70% en modo de grill.



### ◆ Elección del programa de cocción

Escoja el programa de cocción “**Combinación 1**” apretando la tecla “**Micro+Grill**” una vez.

### ◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



### ◆ Activación del programa

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para activarlo.



### ◆ Fin del programa

Al finalizar el programa de cocción, el aparato emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

#### 36.12.2 "Combinación 2"

Con esta combinación, el aparato funciona en modo microondas durante el 55% del tiempo de cocción y el 45% en modo de grill.



### ◆ Elección del programa de cocción

Escoja el programa de cocción “**Combinación 2**” apretando la tecla “**Micro+Grill**” dos veces.

El resto de operaciones son idénticas a las descritas anteriormente en la sección “Combinación 1”.

### 36.13 Modo de funcionamiento "Convección"

Para la cocina por convección se insufla aire caliente en la cámara de cocción para acelerar y homogeneizar la cocción y obtener resultados más crujientes. Este horno se puede regular hasta con diez temperaturas diferentes. El tiempo máximo de cocción es de 9 horas y 30 minutos.



#### ◆ Ajuste de la temperatura

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Precalentamiento/Convección** tantas veces como sea necesario (ver tabla).

#### ◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



#### ◆ Inicio del programa

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

#### ◆ Fin del programa

Al finalizar el programa de cocción, el aparato emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

#### HINWEIS

#### CONSEJO

► Puede comprobar la temperatura del aire caliente durante la cocción pulsando la tecla **Precalentamiento/Convección**.

| Número de pulsaciones | Temperatura | Número de pulsaciones | Temperatura |
|-----------------------|-------------|-----------------------|-------------|
| 1                     | 200 °C      | 6                     | 150 °C      |
| 2                     | 190 °C      | 7                     | 140 °C      |
| 3                     | 180 °C      | 8                     | 130 °C      |
| 4                     | 170 °C      | 9                     | 120 °C      |
| 5                     | 160 °C      | 10                    | 110 °C      |

#### 36.13.1 Modo de funcionamiento "Precalentamiento y cocción por convección"

El aparato se puede programar para el uso combinado de precalentamiento y cocción por convección.



#### ◆ Ajuste de la temperatura

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Precalentamiento/Convección** tantas veces como sea necesario.



#### ◆ Inicio del precalentamiento del horno

Tras seleccionar la temperatura, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**. Se emite una señal acústica y en la pantalla se indica **PREH** hasta que se haya alcanzado la temperatura seleccionada en el horno.

### ◆ Introduzca el alimento

Introduzca el alimento a cocinar en el aparato.

### ◆ Ajuste el tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



Start / Quickstart

### ◆ Inicio del programa de cocción

Para iniciar el programa de cocción tras seleccionar la temperatura, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**.

### ◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el tiempo de cocción, el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

## 36.14 Modo de funcionamiento "Microondas y convección"

El aparato tiene cuatro ajustes preprogramados para facilitar la cocción combinada por convección y microondas. El tiempo máximo de cocción es de hasta 9 horas 30 minutos.



Micro. & Convection

### ◆ Ajuste de la temperatura

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Micro + Convección** tantas veces como sea necesario (ver tabla).

### ◆ Ajuste del tiempo de cocción

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



Start / Quickstart

### ◆ Inicio del programa de cocción

Tras seleccionar el programa deseado, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

### ◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el tiempo de cocción el sistema emite cuatro señales sonoras y en la pantalla se indica **END**.

### HINWEIS

## CONSEJO

► Puede comprobar la temperatura del aire caliente durante la cocción pulsando la tecla **Micro + Convección**.

| Número de pulsaciones | Indicación | Temperatura |
|-----------------------|------------|-------------|
| 1                     | 110        | 110 °C      |
| 2                     | 140        | 140 °C      |
| 3                     | 170        | 170 °C      |
| 4                     | 200        | 200 °C      |

## 36.15 Modo de funcionamiento “Cocción Multi-modo”

En este modo se puede programar una secuencia de hasta tres modos. El orden de la secuencia y la duración de la descongelación, cocción con microondas, grill o por convección también se puede ajustar.

El siguiente ejemplo describe los ajustes la cocción multi-modo en el siguiente orden:

Descongelación

Cocción con microondas

Cocción con grill o por convección (sin precalentamiento)

### ◆ Selección del programa automático de descongelación

Gire el botón **Tiempo/Menú** en sentido contrario a las agujas del reloj para escoger el **programa automático de descongelación**.



### ◆ Activación del modo de ajuste

Active el modo de ajuste pulsando una vez la tecla **Tiempo/Peso**.

### ◆ Ajuste del tiempo de descongelación

Ajuste el tiempo de descongelación haciendo girar el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique el tiempo de descongelación deseado.



### ◆ Ajuste del nivel de potencia para la cocción con microondas

Escoja el nivel de potencia deseado pulsando la tecla **Potencia/Sonido** tantas veces como sea necesario.

### ◆ Ajuste del tiempo para la cocción con microondas

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



### ◆ Selección del modo „Grill“

Selecione el programa de cocción “**Grill**” pulsando una vez la tecla **Grill**.

### ◆ Ajuste del tiempo del modo “Grill”

Ajuste el tiempo del modo “**Grill**” haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.

O:



### ◆ Ajuste del nivel de potencia para la cocción por convección

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **Precalentamiento/Convección** tantas veces como sea necesario.

### ◆ Ajuste del tiempo para la cocción por convección

Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **Tiempo/Menú**.



### ◆ Inicio del programa de cocción multi-modo

Tras la selección del programa pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciar la cocción multi-modo.

### ◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el tiempo de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

## 36.16 Modo de funcionamiento “cocción programada”

Este modo de funcionamiento permite seleccionar un programa de cocción entre 9 programas diferentes. Una lista de los posibles programas está impresa en el panel de control. Para más información vea la tabla de más abajo.

### ◆ Selección del programa

Gire el botón **Tiempo/Menú**, primero en sentido contrario a las agujas del reloj durante un periodo corto de tiempo y luego gírelo en sentido horario para escoger el programa deseado.



### ◆ Ajuste de la cantidad / peso

Escoja la cantidad deseada de unidades de servicio, o bien el peso, pulsando la tecla **Tiempo/Peso** el número de veces que sea necesario (ver tabla).



### ◆ Inicio del programa de cocción

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

### ◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el programa de cocción, el sistema emite cuatro señales acústicas y la pantalla indica **END**.

| Programa |                                 | función | Número de pulsaciones Tiempo/Peso |        |        |        |       |       |       |
|----------|---------------------------------|---------|-----------------------------------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| 01       | Patatas (cada 230g)             |         | 1                                 | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 02       | Bebidas calientes (200 ml/taza) |         | 1                                 | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 03       | Palomitas de maíz               |         | 99 g – 3 minutos                  |        |        | -      | -     | -     | -     |
| 04       | Calentar (g)                    |         | 200 g                             | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g | 700 g | 800 g |
| 05       | Pasta (g)                       |         | 100 g                             | 200 g  | 300 g  | -      | -     | -     | -     |
| 06       | Pizza calentar (g)              |         | 150 g                             | 300 g  | 450 g  | -      | -     | -     | -     |
| 07       | Aves (g)                        |         | 800 g                             | 1000 g | 1200 g | 1400 g | -     | -     |       |
| 08       | Pastel                          |         | 475 g – 45 minutos                |        |        | -      | -     | -     |       |
| 09       | Descongelar                     |         | 10 segundos hasta 45 minutos      |        |        |        |       |       |       |

## HINWEIS

## Nota

- ▶ Durante la cocción en modo grill o en modo combinado deberá girar el alimento, si fuera preciso, hacia la mitad del tiempo de cocción para asegurar una cocción uniforme.
- ▶ En algunos menús, el aparato se detiene hacia la mitad del tiempo de cocción para poder remover el alimento y que éste se cueza uniformemente. A continuación, pulse el botón **Comienzo/de inicio rápido**, para reanudar el funcionamiento.



### 36.17 Modo de funcionamiento "Descongelación automática"

Con ayuda del menú "**Descongelación automática**" (código 09) se pueden descongelar alimentos suavemente. El tiempo máximo de descongelación es de 45 minutos.

Para ajustar el tiempo de descongelación siga los siguientes pasos:

#### ◆ Selección del menú "descongelación automática"

Haga girar el botón **Tiempo/Menú** en sentido contrario a las agujas del reloj para seleccionar el menú "descongelación automática".



#### ◆ Activación del modo de ajuste

Active el modo de ajuste pulsando una vez la tecla **Tiempo/Peso**.

#### ◆ Ajuste del tiempo de descongelación

Ajuste el tiempo de descongelación haciendo girar el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indique el tiempo deseado.



#### ◆ Inicio de la descongelación automática

Tras seleccionar el programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciarlo.

## HINWEIS

## CONSEJO

- ▶ Pare el programa ocasionalmente para dividir el alimento y sacar las partes ya descongeladas si éste no se ha descongelado completamente después de haber transcurrido el tiempo estimado.
- ▶ Programe el horno en pasos de 1 minuto hasta que el alimento se haya descongelado completamente.
- ▶ Cuando utilice recipientes de plástico directamente del arcón congelador, proceda a descongelar primero sólo hasta que se pueda sacar el alimento del recipiente. Posteriormente, proceda a la completa descongelación del alimento en un recipiente adecuado para microondas.

**36.17.1 Tabla con tiempos de descongelación**

| Alimento           | Cantidad   | Potencia | Tiempo (min) | Tiempo posterior a la descongelación |
|--------------------|------------|----------|--------------|--------------------------------------|
| Pieza de carne     | 1000 g     | Baja     | 25 - 30      | 20 - 25                              |
| Pieza de carne     | 500 g      | Baja     | 14 - 18      | 10 - 15                              |
| Pieza de carne     | 200 g      | Baja     | 4 - 6        | 5 - 10                               |
| Carne picada       | 250 g      | Baja     | 6 - 8        | 5 - 10                               |
| Salchichas         | 200 g      | Baja     | 4 - 6        | 5 - 10                               |
| Fiambre            | 300 g      | Baja     | 4 - 6        | 5 - 10                               |
| Pollo              | 1000 g     | Baja     | 20 - 25      | 10 - 15                              |
| Pieza de pollo     | 500 g      | Baja     | 12 - 15      | 5 - 10                               |
| Paleta de corzo    | 100 g      | Baja     | 20 - 35      | 20 - 30                              |
| Paleta de conejo   | 500 g      | Baja     | 12 - 13      | 10 - 20                              |
| Cangrejos, gambas  | 250 g      | Baja     | 5 - 7        | 5 - 10                               |
| Trucha             | 340 g      | Baja     | 4 - 6        | 5 - 10                               |
| Pescado entero     | 500 g      | Baja     | 7 - 10       | 10 - 15                              |
| Filete de pescado  | 250 g      | Baja     | 5 - 7        | 5 - 10                               |
| Fresas, frambuesas | 250 g      | Baja     | 4 - 6        | 5 - 10                               |
| Cerezas, ciruelas  | 250 g      | Baja     | 5 - 7        | 5 - 10                               |
| Puré de manzanas   | 500 g      | Baja     | 9 - 12       | 5 - 10                               |
| Panecillos         | 4 unidades | Baja     | 1            | 3 - 5                                |
| Pan                | 1000 g     | Baja     | 13 - 15      | 8 - 10                               |
| Pan de molde       | 500 g      | Baja     | 5 - 6        | 5 - 10                               |
| Bizcocho           | 500 g      | Baja     | 6 - 8        | 5 - 10                               |
| Pastel de fruta    | 1 trozo    | Baja     | 2 - 3        | 2 - 3                                |
| Pastel             | 1200 g     | Baja     | 10 - 12      | 30 - 60                              |
| Nata               | 200 g      | Baja     | 4 - 6        | 2 - 3                                |
| Requesón           | 250 g      | Baja     | 6 - 8        | 5 - 10                               |
| Mantequilla        | 250 g      | Baja     | 6 - 8        | 10 - 15                              |

## 37 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y los posibles daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funcione sin errores.

### 37.1 Instrucciones de seguridad



#### PRECAUCIÓN

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. No mantener el horno limpio perjudica la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.
- ▶ Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.
- ▶ La cámara de cocción se calienta mucho después de su uso. Peligro de quemaduras. Espere hasta que el aparato se enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar la cámara de cocción en cuanto se enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, se hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato a través de las ranuras de ventilación.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.
- ▶ No elimine la suciedad incrustada mediante el uso de la fuerza, utilizando objetos duros.

### 37.2 Limpieza

#### ◆ Cámara de cocción y cara interior de la puerta

- Mantenga la cámara de cocción del horno limpia. Elimine de las paredes de la cámara las salpicaduras o derrames de alimento con un trapo húmedo. Para la suciedad más difícil puede utilizar un producto de limpieza suave.
- Limpie la puerta, la ventana y las juntas de la puerta con un trapo húmedo para eliminar salpicaduras y derrames de alimentos. Los restos de alimentos en las juntas de la puerta pueden provocar que ésta no cierre correctamente y con ello la salida de microondas. Limpie el vapor que se haya depositado en la puerta del horno con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando se utiliza en ambientes muy húmedos y es algo normal. Puede eliminar los olores del horno cociendo en un recipiente hondo para microondas durante cinco minutos, una taza de agua a la que se ha añadido el zumo y la pela de un limón. Seque el horno en profundidad con un trapo suave.
- Después de la limpieza del interior, deje la puerta del horno abierta hasta que el aparato esté seco.

### ◆ Parte frontal del aparato y panel de control

- Limpie la parte frontal del aparato y el panel de control con un trapo suave humedecido.
- Asegúrese de que el panel de control no se moje mucho. Utilice para su limpieza un trapo suave y húmedo.

#### HINWEIS

### CONSEJO

- Deje la puerta del horno abierta para evitar su puesta en marcha por descuido.

### ◆ Carcasa del aparato

- Limpie la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo.

### ◆ Plato giratorio y aro de soporte del plato

- El plato de cristal se debe sacar y limpiar ocasionalmente. Lávelo en una disolución de agua caliente y jabón o bien en el lavavajillas.
- El aro de soporte del plato giratorio debe limpiarse regularmente para evitar que haga ruido o que gire inadecuadamente. Este aro se puede limpiar en una solución jabonosa suave o en el lavavajillas. Después de limpiarlo recuerde colocar el anillo correctamente en su sitio.
- Limpie el fondo del horno con un producto de limpieza suave. En caso de manchas más difíciles puede utilizar productos no agresivos.

## 38 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

### 38.1 Instrucciones de seguridad

#### ⚠ VORSICHT

### Precaución

- Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

### 38.2 Señales de error

En caso de fallo se muestra en la pantalla un código de error que indica la causa del fallo.

| Indicación | Descripción                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E-01       | <p><b>Temperatura máxima de la cámara de cocción sobrepasada.</b></p> <p>La protección de sobrecalentamiento ha hecho finalizar el programa, por sobrepasar los 300°C en la cámara de cocción.</p> <p>Pulse la tecla <b>Parada</b> para confirmar el incidente.</p> <p>El aparato se puede conectar otra vez después de la fase de enfriamiento.</p> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E-03 | <p>Incidencia en el sensor</p> <p>El sistema ha detectado una incidencia en alguno de los sensores y el programa en funcionamiento se ha hecho finalizar.</p> <p>Pulse la tecla <b>Parada</b> para confirmar el incidente.</p> |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**⚠ VORSICHT**

## Precaución

- Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

### 38.3 Causas de error y tratamiento

Sírvase de la siguiente tabla para localizar y tratar pequeños errores.

| Error                                                                                               | Posible causa                                                            | Tratamiento                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| El programa escogido no se inicia.                                                                  | Puerta no cerrada.                                                       | Cierre la puerta                                                          |
|                                                                                                     | Enchufe no conectado                                                     | Conecte el enchufe                                                        |
|                                                                                                     | Fusible no enchufado                                                     | Enchufe el fusible                                                        |
| El plato giratorio gira bruscamente                                                                 | Suciedad entre el plato giratorio y la base de la cámara de cocción.     | Elimine la suciedad                                                       |
|                                                                                                     | Suciedad en el aro de soporte del plato                                  |                                                                           |
|                                                                                                     | Recipiente demasiado grande                                              | Utilice otro recipiente                                                   |
| Al finalizar el tiempo ajustado, la comida no está suficientemente descongelada, caliente o cocida. | Tiempo o potencia seleccionados erróneamente.                            | Ajuste el tiempo y la potencia de nuevo.<br>Repita el proceso de cocción. |
| El aparato funciona pero la iluminación interior no.                                                | Iluminación interior defectuosa.                                         | Haga cambiar la bombilla en el servicio de reparaciones.                  |
| Durante el funcionamiento del microondas se escuchan ruidos anormales.                              | Comida cubierta con papel de aluminio.                                   | Quite el papel de aluminio.                                               |
|                                                                                                     | La vajilla contiene metal y se producen chispas en la cámara de cocción. | Tenga en cuenta los consejos acerca de la vajilla                         |
| La hora que se indica en la pantalla no es correcta.                                                | Ha habido un corte de electricidad.                                      | Ajuste la hora de nuevo.                                                  |

**⚠ VORSICHT**

## Precaución

- Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

## 39 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.



En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

### HINWEIS

### Nota

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

# Originele Gebruiksaanwijzing

**Microwave, Grill and Convection Oven  
MCG30 Chef / MCG 30 Chef pure white /  
MCG 30 Chef black**



Artikelnr. 3370 /3382 /3380

## 40 Gebruiksaanwijzing

### 40.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw magnetron als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

### 40.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de magnetron (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de • Ingebruikname • bediening • oplossing van een storing en/of • reiniging van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

### 40.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

**GEFAHR**

#### GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

**WARNUNG**

#### WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**VORSICHT**

#### VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

**HINWEIS**

#### Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

## 40.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties      • Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

## 40.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

## 41 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

### 41.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter Ontdooien, Verwarmen, Koken, Grillen, Inkoken en bakken van levensmiddelen en dranken bestemd. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

#### **⚠️ WARNUNG**

#### **WAARSCHUWING**

**Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!** Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

## 41.2 Algemene veiligheidsaanwijzingen

### HINWEIS

### Tip

**Neem voor een veiligere omgang met het apparaat de volgende algemene veiligheidsaanwijzingen in acht:**

- ▶ Vóór het gebruik van het apparaat moeten de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig worden gelezen.
- ▶ Controleer het apparaat voor het gebruik op zichtbare schade. Gebruik een beschadigd apparaat niet.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor het drogen, opwarmen of verhitten van levende dieren.
- ▶ Voedingsthermometers zijn niet geschikt voor de magnetron.
- ▶ Reparaties mogen alleen door gekwalificeerd, door de fabrikant opgeleid, personeel worden uitgevoerd. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant erkende klantenservice worden uitgevoerd, anders vervalt bij volgende schade de garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen met deze onderdelen is gegarandeerd dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.
- ▶ Het apparaat moet alleen voor het in deze bedieningshandleiding beschreven doel worden gebruikt. Bijtende chemicaliën of dampen mogen niet worden gebruikt. Dit apparaat is speciaal ontwikkeld voor het verhitten, koken en drogen van voedingsmiddelen en niet voor industriële doeleinden of het gebruik in een laboratorium.
- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een geestelijke, zintuiglijke of lichamelijke handicap worden gebruikt, als zij zijn onderwezen in het veilige gebruik en de mogelijke gevaren begrijpen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- ▶ Dit apparaat is een ISM-apparaat van de groep 2 klasse B. Bij deze apparaten horen alle industriële, wetenschappelijke of medisch gebruikte apparaten waarbij met opzet hogefrequentie-energie als elektromagnetische straling voor de behandeling van materialen geproduceerd of gebruikt wordt, zoals apparaten met een vonkeroderende werking. Apparaten van de klasse B zijn geschikt voor gebruik in het huishouden en

voor gebruik met een aansluiting op een huishoudelijke stroomvoorziening, zoals laagspanningsinrichtingen in gebouwen.

**HINWEIS****Tip**

- ▶ De magnetron mag alleen vrijstaand in gebruik worden genomen.
- ▶ **Let op:** Het apparaat mag niet boven een kookplaat of andere warmtebron worden geplaatst, omdat het anders kan worden beschadigd en de garantie dan vervalt.
- ▶ De magnetron mag niet in een kast worden gebruikt.
- ▶ Het apparaat moet met de achterkant tegen een wand worden geplaatst.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor gebruik via een externe tijdschakelaar of afstandsbediening.
- ▶ De magnetron is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik, niet voor industrieel gebruik.
- ▶ Nooit de afstandhouders aan de achterzijde of de zijkanten van het apparaat verwijderen, omdat deze de nodige minimale afstand voor de luchtcirculatie garanderen.
- ▶ De toerenteller vóór het transport beveiligen om schade te voorkomen.
- ▶ De magnetron is alleen geschikt voor koken, ontdooien en verdampen van voedingsmiddelen.

## 41.3 Bronnen van gevaar

### 41.3.1 Gevaar door microgolven

**⚠️ WARNUNG****Waarschuwing**

**De inwerking van microgolven op het menselijk lichaam kan tot lichamelijk letsel leiden.**

Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht om uzelf en anderen niet bloot te stellen aan microgolven.

- ▶ Het apparaat nooit met open deur laten werken. Door een foutief of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat het gevaar dat u zich direct aan microgolven blootstelt.
- ▶ **Opgelet:** Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden waarbij de beschermende afdekking tegen microgolven wordt verwijderd, moeten alleen door een vakman worden uitgevoerd. Dit geldt ook voor de vervanging van de verlichting en de netkabels. Het apparaat moet hiervoor naar het servicecenter worden gestuurd.
- ▶ **Let op:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag het apparaat niet in gebruik worden genomen, tot het door een vakman is gerepareerd.

### 41.3.2 Verbrandingsgevaar

#### **⚠️WARNING** Waarschuwing

**Het in dit apparaat verwarmde voedingsmiddel, het gebruikte keukengerei en de oppervlakken van het apparaat, kunnen heel heet worden.**

Raadpleeg de volgende veiligheidsaanwijzingen om uzelf of anderen niet te verbranden.

- ▶ **Let op:** Als het apparaat in de combi-stand draait, mag het door de daarbij ontstane hoge temperaturen alleen onder toezicht van een volwassene door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Bij het verhitten van dranken in de magnetron kunnen deze plotseling gaan koken, daarom moeten de bakken voorzichtig worden vastgepakt.
- ▶ Geen voedingsmiddelen in de oven frituren. Hete olie kan onderdelen van apparaten en keukengerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.
- ▶ De inhoud van babyflessen of -glazen moet na het verwarmen geroerd of geschud worden en voor het serveren op temperatuur worden gecontroleerd om verbrandingen te voorkomen.
- ▶ Kooktoestellen kunnen door hitteoverdraging van de voedingsmiddelen heet worden. Als bescherming wordt het gebruik van pannelappen aangeraden.
- ▶ De buitenvlakken kunnen bij het gebruik heel heet worden.
- ▶ De deur en de buitenoppervlakken kunnen tijdens het gebruik heel heet worden.
- ▶ Als het apparaat in gebruik is, kunnen de aanraakvlakken een hoge temperatuur bereiken.
- ▶ Gebruik voor het eruit halen van voedingsmiddelen pannelappen of keukenhandschoenen.
- ▶ Let op! Bij het openen van deksels of afdekfolie kan hete damp ontsnappen.

### 41.3.3 Brandgevaar

#### **⚠️WARNING** Waarschuwing

**Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar omdat de inhoud kan gaan branden.**

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om brandgevaar te vermijden:

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor het bewaren of drogen van ontvlambare materialen.
- ▶ Verhit geen alcohol in onverdunde toestand.
- ▶ Het apparaat mag niet in lege toestand gebruikt worden.
- ▶ Voor de beperking van brandgevaar in de oven:
  - ▶ a) Bij het verwarmen van voedingsmiddelen in plastic en papieren bakken moet het apparaat bewaakt worden omdat er brandgevaar bestaat.
  - ▶ b) Afsluitclips van plastic of papieren zakken moeten voor het verwarmen worden verwijderd.
  - ▶ c) Bij rookontwikkeling moet het apparaat worden uitgeschakeld en de netstekker uitgetrokken; de deur moet gesloten blijven om eventuele vlammen te smoren.

**⚠️ WARNUNG**

## Waarschuwing

- ▶ d) Niets bewaren in de oven. Als het apparaat niet wordt gebruikt, mag het niet worden gebruikt voor het bewaren van papieren voorwerpen, keukengerei of voedingsmiddelen.
- ▶ Bij alle keukenapparaten en bakken moet worden gecontroleerd of die voor het gebruik in magnetrons geschikt zijn.
- ▶ Wegwerpbakken van kunststof moeten voldoen aan de onder "**Aanwijzingen voor keukengerei**" aangegeven eigenschappen.
- ▶ Bij rookontwikkeling moet het apparaat worden uitgeschakeld, de netstekker uitgetrokken en de deur (voor het smoren van eventuele vlammen) gesloten blijven.

### 41.3.4 Ontploffingsgevaar

**⚠️ WARNUNG**

## Waarschuwing

**Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat ontploffingsgevaar door ontstane overdruk.**

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om explosiegevaar te vermijden:

- ▶ **Let op:** vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet in gesloten bakken worden verwarmd, omdat deze gemakkelijk kunnen exploderen.
- ▶ Ongepelde eieren of heel hard gekookte eieren moeten niet in een magnetron worden verwarmd omdat ze ook na de kooktijd kunnen exploderen.
- ▶ Voedingsmiddelen met dikke schillen bijv. aardappelen, hele pompoenen, appels of kastanjes moeten voor het garen in het apparaat worden ingeprikt.

### 41.3.5 Gevaar door elektrische stroom

**⚠️ GEFAHR**

## Gevaar

**Levensgevaar door elektrische spanning!**

Het contact met leidingen of onderdelen die onder spanning staan kan levensgevaarlijk zijn! Neem de volgende veiligheidsaanwijzingen in acht om gevaar door elektrische stroom te voorkomen.

- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de netkabel of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de netkabel of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ **Opgelet:** Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden waarbij de beschermende afdekking tegen microgolven wordt verwijderd, moeten alleen door een vakman worden uitgevoerd. Dit geldt ook voor de vervanging van de verlichting en de netkabels. Het apparaat moet hiervoor naar het servicecenter worden gestuurd.

## 42 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 42.1 Veiligheidsvoorschriften

**⚠️ WARNUNG****WAARSCHUWING**

**Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!**

- ▶ Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:
- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.
- ▶ Vanwege het hoge gewicht van het apparaat het transport als ook het uitpakken en plaatsen met twee personen uitvoeren.

### 42.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De magnetron MCG30 Chef (pure white, black) wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Draairing
- Glazen draaiplateau
- Bakblik
- Grillrooster
- Gebruiksaanwijzing

**HINWEIS****Tip**

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

### 42.3 Auitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Neem de accessoires uit de binnenkant van het apparaat en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Verwijder het rode veiligheidsplakband op de bodem van de binnenkant.
- Verwijder niet de folie van de afzuigopening!
- Verwijder de blauwe beschermfolie van het apparaat.

**HINWEIS****Tip**

- ▶ Verwijder de blauwe beschermfolie pas kort voordat het apparaat op de werkplek wordt neergezet, om zo krassen en vervuiling te voorkomen.
- ▶ De beschermende film op de binnenkant van de deur (indien aanwezig) niet verwijderd, aangezien dit een eenvoudig reinigen apparaat.



## 42.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

### HINWEIS

### Tip

- Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

## 42.5 Plaatsen

### 42.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat moet op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) en hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor de oven en het volgens de verwachtingen zwaarste in de oven bereide gerecht neergezet worden.
- Kies de plek dusdanig dat kinderen hete oppervlakken van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw in een wand of in een inbouwkast.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het apparaat heeft voor een correcte werking voldoende luchtstroming nodig. Laat u 20 cm. vrije ruimte boven de apparaat, 10 cm. aan de achterkant en 5 cm. aan beide zijden.
- Dek geen openingen van het apparaat af en blokkeer de openingen niet.
- Verwijder de pootjes van het apparaat niet.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

### 42.5.2 Voorkomen van frequentiestoring

Door het apparaat kunnen storingen bij radio's, televisies of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Reinig de deur en de afdichtingen van het apparaat.

- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat.
- Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zo zeker te zijn van een goede ontvangst.

## 42.6 Montage van onderdelen

### HINWEIS

### Tip

- Gebruik van het apparaat is mogelijk met een glazen draaiplateau, bakblik of grillrooster
- Het bakblik en grillrooster alleen bij de werking van de grill gebruiken.

### 42.6.1 Glazen draaiplateau

Het glazen draaiplateau als volgt monteren:

- De draairing plaatsen
- Het glazen draaiplateau zo plaatsen, dat de gleufjes aan de onderkant van het glazen draaiplateau in de aandrijfas samenvallen.

### HINWEIS

### Tip

- Bij het grillen kan het bakblik extra ingezet worden, om de te grillen waren door de draaiing gelijkmatig te grillen.

### 42.6.2 Bakblik

- Het bakblik op het glazen draaiplateau zetten.

### 42.6.3 Grillrooster

- Het grillrooster op het glazen draaiplateau zetten.

## 42.7 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

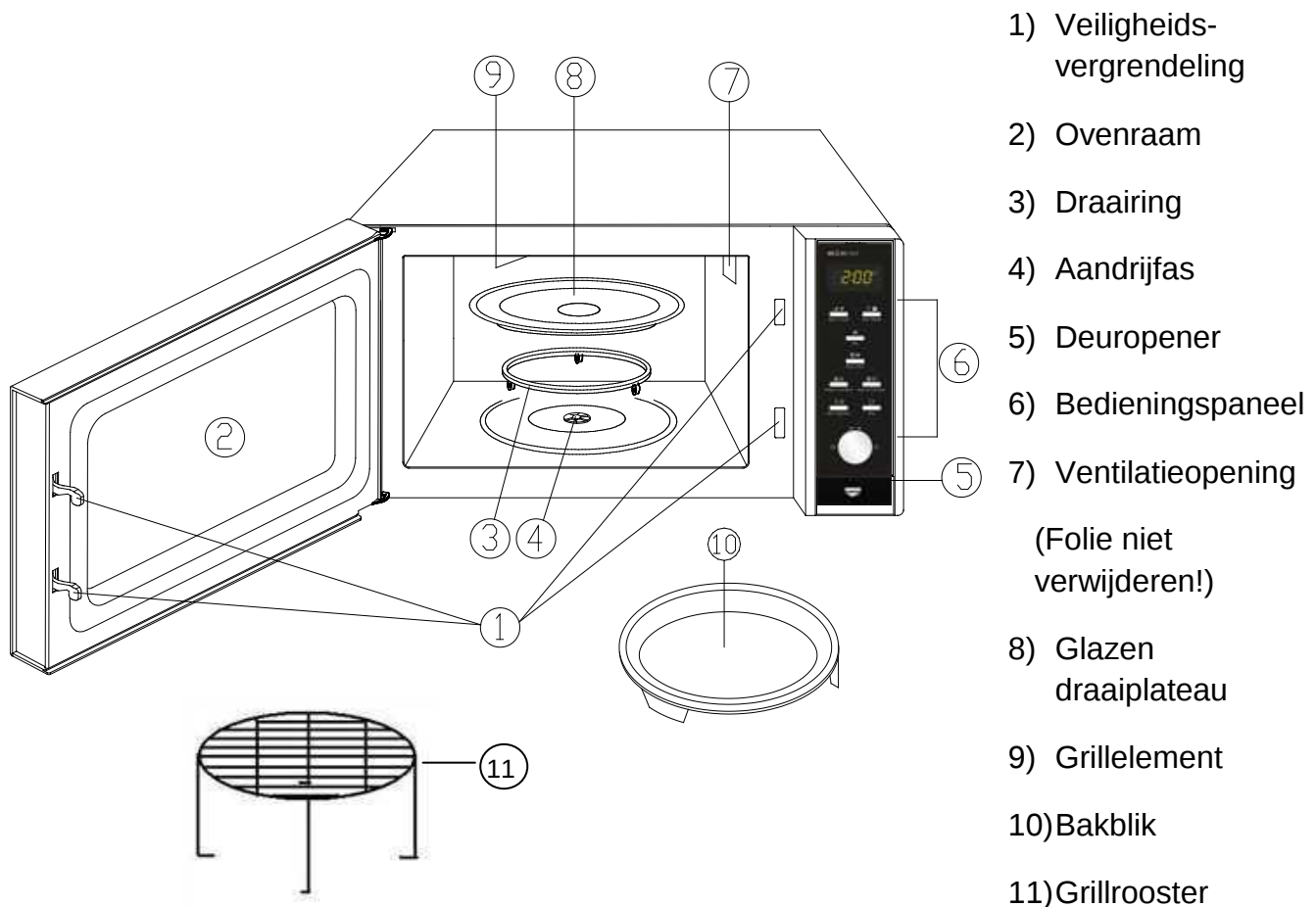
- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet via een 16A veiligheidsschakelaar, gescheiden van andere stroomverbruikers, zijn beveiligd.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.

- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.  
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

## 43 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

### 43.1 Algemeen overzicht

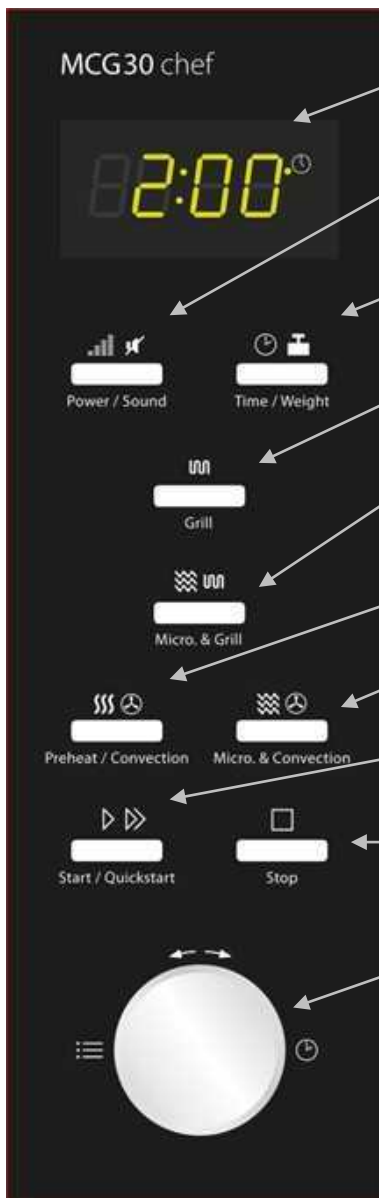


#### HINWEIS

#### TIP

- De ventilator kan blijven draaien, om het apparaat af te koelen.

## 43.2 Bedieningspaneel en display



**Display:** Kooktijd, vermogen, functie en de actuele tijd worden hier getoond.

**Vermogen/Sound:** naar keuze de vermogenstand van de magnetron of voor in-/uitschakelen van de sound indrukken.

**Tijd/gewicht:** Instellen van de klok of het gewicht van de gerechten.

**Grill:** Indrukken bij het instellen van het grillprogramma.

**Magnetron+Grill:** Indrukken bij het instellen van een van de twee combinatiekookprogramma's (magnetron en grill).

**Voorverwarmen/Hete lucht:** Ter programmering van de hete lucht temperatuur en functie voorverwarmen.

**Magnetron+hete lucht:** Indrukken bij het kiezen van een van de vier instellingen tot combinatiekoken.

**Start/snelstart:** Indrukken om het kookprogramma te starten of om het snelstart-kookprogramma in te schakelen.

**Stop:** Om het kookprogramma tijdelijk te stoppen of om alle eerdere instellingen te verwijderen.

**Tijd/Menu (draaknop):** Draaien bij het instellen van de kooktijd of om een kookprogramma te kiezen.

## 43.3 Pieptonen

Het apparaat geeft ter kennisgeving de volgende akoestische signalen af:

- **Eén pieptoon:** Het apparaat heeft de input geaccepteerd.
- **Twee pieptonen:** Het apparaat heeft de input niet geaccepteerd. De input checken en opnieuw proberen.
- **Vier pieptonen:** Het einde van de kooktijd is bereikt.



## 43.4 Veiligheidsvoorzieningen

### 43.4.1 Waarschuwingsinstructies op apparaat

#### ⚠ VORSICHT VOORZICHTIG

**Gevaar door hete oppervlakte!**

**Boven aan de achterkant bevindt zich een waarschuwing voor het gevaar door hete oppervlakten. De oppervlakte van het apparaat kan zeer heet worden.**

- ▶ De hete oppervlakte van het apparaat niet aanraken.  
Brandgevaar!
- ▶ Zet of leg geen voorwerpen op het apparaat.

### 43.4.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

#### ⚠ VORSICHT VOORZICHTIG

**Gevaar door microgolven!**

**Is deze veiligheidsinrichting defect of wordt deze veiligheidsinrichting vermeden, dan bent u en zijn ook anderen blootgesteld aan microgolven**

- ▶ Het apparaat niet gebruiken als de veiligheidsschakelaar defect is.
- ▶ Deze veiligheidsinrichting niet buiten werking stellen.

### 43.4.3 Kinderslot

Het kinderslot verhindert gebruik van het apparaat door kinderen zonder toezicht.

#### ◆ Activeren van het kinderslot



Drukt u de knop **Stop** drie seconden lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display „Lock“. In vergrendelde toestand zijn alle knoppen gedeactiveerd.

#### ◆ Deactiveren van het kinderslot



Drukt u de knop **Stop** lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display. In ontgrendelde stand zijn alle knoppen weer geactiveerd.

### 43.4.4 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting. Wanneer binnenin de temperatuur van 300°C overschrijft, verschijnt in het display de melding E 01 en hoort u een zoemer.



Het apparaat schakelt uit veiligheidsoverwegingen het lopende programma uit. Drukt u op de knop **Stop** om de storing te herstellen. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

## 43.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

## 44 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### ⚠️ WARNUNG

### WAARSCHUWING

- Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

### 44.1 Basis van het magnetron koken

De voor de verwarming van de gerechten benodigde tijd en het vermogen hangt onder andere af van de eindtemperatuur, de hoeveelheid en de soort en toestand van het gerecht. Gebruik de kortst aangegeven kooktijd en verleng de tijd naar behoefte.

Sorteer de te bereiden etenswaren zorgvuldig. Plaats de dikste stukken op de rand van de vorm.

Dek het gerecht tijdens het koken af. Een deksel verhindert spatten en draagt bij tot een gelijkmatig garen/verhitten.

Tijdens het verwarmen dient u het gerecht meermaals om te draaien, anders te leggen of om te roeren, zodat uw een gelijkmatige temperatuurverdeling krijgt.

Eventueel aanwezige kiemen in het gerecht worden alleen bij een voldoende hoge temperatuur (>70°C) en bij een voldoende lange tijd (>10 min.) gedood.

Levensmiddelen met vaste huid of schaal zoals tomaten, worsten, schilaardappelen en aubergines meermaals prikken ofwel inkerven, zodat ontstane damp ontsnappen kan en de levensmiddelen niet uit elkaar spatten.

Eieren zonder schaal mogen alleen dan in de magnetron opgewarmd worden, wanneer er in het vel van de eierdooier van tevoren meermaals geprikt is. De eierdooier kan anders na het verwarmen met hoge druk naar buiten spuiten.

Verleg gerechten zoals gehaktballetjes na de helft van de kooktijd van boven naar beneden en van het midden tot aan de uiterste rand.

### 44.2 Soorten gebruik

Het apparaat kan op verschillende manier gebruikt worden. De volgende opsomming geeft de mogelijkheden van gebruik van het apparaat aan:

#### ◆ Gebruik "Magnetron"

Dit gebruik is geschikt voor normaal verhitten van gerechten.

#### ◆ Gebruik "Grill"

Dit gebruik is geschikt voor braden en gratineren van gerechten.

#### ◆ Gebruik “magnetron en grill”

Dit gebruik is geschikt voor gelijktijdig magnetron koken en grillen.

Combinatie 1

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.

Combinatie 2

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.

#### ◆ Gebruik “hete lucht”

Bij dit gebruik circuleert de hete lucht in de binnenkant van het apparaat, om zo een snelle en gelijkmatige verwarming van het gerecht te verkrijgen.

#### ◆ Gebruik “Magnetron en hete lucht”

Dit gebruik is geschikt voor gelijktijdig gebruik van magnetron koken en het gebruik van hete lucht.

#### ◆ Gebruik “Meerdere fasen koken”

Bij dit gebruik kunnen tot drie automatische fasen geprogrammeerd worden. De volgorde en duur van het ontdooien, magnetron koken en grill en hete lucht gebruik, kunt u zelf instellen.

#### ◆ Gebruik “Kookprogramma”

Bij dit gebruik kan het kookprogramma uit 9 verschillende menu's uitgekozen worden.

#### ◆ Automatisch ontdooien

Dit gebruik is geschikt voor het ontdooien van bevroren gerechten.

### 44.3 Aanwijzingen magnetron kookgerei

Het ideale materiaal voor magnetronkookgerei is dusdanig gemaakt, dat de microgolven doorgelaten worden en de energie kan doordringen in de vormen, zodat de gerechten opwarmen.

Neem de volgende aanwijzingen in acht bij de keuze van passend kookgerei:

- ▶ Microgolven kunnen niet door metaal. Gereedschap uit metaal en kookgerei met metalen ornamenten dienen daarom niet gebruikt te worden.
- ▶ Gebruik bij het koken in de magnetron geen producten uit recycling papier, omdat hierin kleine metaalfragmenten kunnen zitten, die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- ▶ Gebruik bij voorkeur rond of ovaal kookgerei in plaats van vierkant of rechthoekig, omdat voedsel in de hoeken er toe neigt oververhit te raken.
- ▶ Smalle stroken aluminiumpapier kunnen gebruikt worden om kwetsbare delen tegen overmatig verhitten te beschermen. Gebruik niet te veel folie en houdt een afstand van circa 2,5 cm. aan tussen het folie en de zijkanen van het apparaat.
- ▶ Gebruik geen aluminiumfolie bij gebruik van de magnetronfunctie of bij combinaties met de magnetron (zie tabel).

De volgende tabel dient als houvast bij de keuze van het juiste kookgerei:

| Kookgerei                           | Magnetron | Grill | Hetelucht | Combinatie |
|-------------------------------------|-----------|-------|-----------|------------|
| Hittebestendig glasservies          | ✓         | ✓     | ✓         | ✓          |
| Niet hittebestendig glasservies     | ✗         | ✗     | ✗         | ✗          |
| Hittebestendig keramisch servies    | ✓         | ✓     | ✓         | ✓          |
| Magnetronbestendige kunststofvormen | ✓         | ✗     | ✗         | ✗          |
| Keukenpapier                        | ✓         | ✗     | ✗         | ✗          |
| Metaalblik                          | ✗         | ✓     | ✓         | ✗          |
| Voetstuk uit metaal                 | ✗         | ✓     | ✓         | ✗          |
| Aluminiumfolie en - vormen          | ✗         | ✓     | ✓         | ✗          |

- \* Magnetron+grill en Magnetron+hete lucht

#### 44.4 Deur openen/sluiten

##### ◆ Deur openen

Druk op de knop deur openen om de deur van het apparaat te openen. Mocht het apparaat ingeschakeld zijn, dan wordt het actuele kookprogramma onderbroken

##### HINWEIS

##### Tip

- ▶ Laat de deur een moment open voordat u in de binnenruimte tast, om zo de opgehoopte hitte te laten ontsnappen.

##### ◆ Deur sluiten



Start / Quickstart

Sluit de deur totdat de deurvergrendeling hoorbaar sluit. Mocht een lopend programma door het openen van de deur onderbroken zijn, dan wordt het actuele kookprogramma na drukken op de knop **Start/Snelstart** voortgezet.

#### 44.5 Sound aan-/uitzetten



Power / Sound

Druk 3 seconden op de knop **Vermogen/Sound** om de Sound (pieptoon) in of uit te schakelen. Beëindigingsberichten van de programma's en waarschuwingssignalen klinken ook bij uitgeschakelde sound.

#### 44.6 Inschakelen naar programmakeuze

Druk na de gemaakte programmakeuze met de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.



Start / Quickstart

#### 44.7 Snelstart



Start / Quickstart

Gebruik deze functie om de oven voor het comfortabele koken bij 100% magnetron gebruik te programmeren. Druk snel achter elkaar op de Start/Snelstart knop om de kooktijd in te stellen. Druk éénmaal op Start/Snelstart om de kooktijd van 10 seconden in te stellen, tweemaal voor

20 seconden. De oven start na twee seconden automatisch.  
Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

## 44.8 Uitschakelen



Om een lopend kookprogramma te onderbreken kunt u als volgt te werk gaan:

Druk eenmaal op de knop **Stop**. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.

Open de deur van het apparaat. Het lopende kookprogramma wordt onderbroken.



### HINWEIS

### Tip

► Om het onderbroken kookprogramma voort te zetten, drukt u na het sluiten van de deur op de knop **Start/Snelstart**.



Om het onderbroken programma te beëindigen, drukt u voor de tweede keer op de knop **Stop**.

### HINWEIS

### Tip

► Bij aanvang van een ander kookprogramma drukt u op de knop **Stop** waarbij de aanwijzing op het display verdwijnt en het systeem wordt teruggezet.



## 44.9 Instellen van de klok

Om de klok van het apparaat in te stellen, gaat u als volgt te werk:

### ◆ Instelstand activeren



Druk twee maal op de knop **Tijd/Gewicht** om de oven van het 24- op het 12- uur systeem om te zetten.  
Uren instellen

Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat het juiste uur verschijnt.



Druk op de knop **Tijd/Gewicht** om het gekozen uur te bewaren.



### ◆ Minuten instellen

Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat de juiste minuut verschijnt.



Druk op de knop **Tijd/Gewicht** om de gekozen tijd te bewaren.



## 44.10 Gebruik “Magnetron”

Bij het koken met de magnetron kunt u het vermogen en de kooktijd (maximaal 95 minuten) aanpassen.



### ◆ Instellen van het vermogen

Kies de gewenste vermogensstand, waarbij u de knop **Vermogen/Sound** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel onder).

### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

| Display | Watt | Vermogen |                          | Toepassing                                  |
|---------|------|----------|--------------------------|---------------------------------------------|
| P9 00   | 900  | 100 %    | Hoog                     | Snel koken en opwarmen                      |
| P7 20   | 720  | 80 %     |                          | Zuinig koken en verwarmen                   |
| P5 40   | 540  | 60 %     | Gemiddeld hoog           | Verwarmen kleine porties en fijne gerechten |
| P3 60   | 360  | 40 %     | Gemiddeld                | Zwak doorkoken                              |
| P1 80   | 180  | 20 %     | Gemiddeld-laag/ontdooien | Zuinig ontdooien fijne gerechten            |
| 0       |      |          | Laag                     | Warmhouden                                  |

## 44.11 Gebruik “Grill”

Het gebruik van “Grill” is speciaal geschikt voor dunne plakjes vlees, steaks, koteletten, kebab, worsten en stukjes kip.

### HINWEIS

### Tip

- Het systeem kiest bij dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill. De maximale grilltijd bedraagt 95 minuten.



### ◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma “Grill” door twee maal op de knop **Grill** te drukken.

### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



Start / Quickstart

### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

## 44.12 Gebruik “Magnetron en grill”

Deze functie stelt u in staat om met twee verschillende instellingen gecombineerd te grillen en met de magnetron te koken.

### HINWEIS

### Tip

► Het systeem kiest in dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill

#### 44.12.1 “Combinatie 1”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als grill.



Micro. & Grill

### ◆ Keuze van het kookprogramma

Kies het kookprogramma “Combinatie. 1” door eenmaal op de knop **Magnetron/Grill** te drukken

### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



Start / Quickstart

### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

#### 44.12.2 “Combinatie 2”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 55% van de kooktijd als magnetron en 45% van de kooktijd als grill.

### ◆ Keuze van het kookprogramma



Micro. & Grill

Kies het kookprogramma “Combinatie 2” door tweemaal op de knop **Magnetron/Grill** te drukken

De rest van de beschrijving is identiek aan het boven beschreven gebruik van “Combinatie 1”.

## 44.13 Gebruik “Hete lucht”

Bij koken met hete lucht circuleert de hete lucht door de binnenruimte, om het gerecht snel en gelijkmatig te bruinen en knapperig te bereiden. Deze oven kan op tien verschillende bereidingstemperaturen worden ingesteld. De maximale bereidingstijd bedraagt 9 uur en 30 minuten.



### ◆ Instellen van de temperatuur

Kies de gewenste temperatuur waarbij u de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak indrukt (zie tabel).

### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

#### HINWEIS

#### Tip

- U kunt de hete lucht temperatuur tijdens het koken controleren als u de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** indrukt.

| Aantal x drukken op knop | Temperatuur | Aantal x drukken op knop | Temperatuur |
|--------------------------|-------------|--------------------------|-------------|
| 1                        | 200 °C      | 6                        | 150 °C      |
| 2                        | 190 °C      | 7                        | 140 °C      |
| 3                        | 180 °C      | 8                        | 130 °C      |
| 4                        | 170 °C      | 9                        | 120 °C      |
| 5                        | 160 °C      | 10                       | 110 °C      |

### 44.13.1 Gebruik “Voorverwarmen en “hete lucht koken”

Het apparaat kan geprogrammeerd worden om voor te verwarmen en te koken met hete lucht.



### ◆ Instellen van de temperatuur

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).



### ◆ Voorverwarmen van de oven

Druk na het instellen van de juiste temperatuur de knop **Start/Snelstart**. Er volgt een toon en in het display knippert **PREH**, totdat de oven de geprogrammeerde temperatuur heeft bereikt.

### ◆ Gerecht plaatsen

Plaats het te bereiden gerecht in het apparaat.

### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



Start / Quickstart

### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

## 44.14 Gebruik “Magnetron en hete lucht koken”

Het apparaat biedt vier voorgeprogrammeerde instellingen die het gecombineerd koken met hete lucht en de magnetron mogelijk maken. De maximale kooktijd bedraagt hier 9 uur en 30 minuten.



Micro. & Convection

### ◆ Instellen van de temperatuur

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Magnetron + Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).

### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



Start / Quickstart

### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display **END**.

#### HINWEIS

#### Tip

- U kunt de hete lucht temperatuur tijdens het koken controleren als u de knop **Magnetron + Hete lucht** indrukt.

| Aantal x drukken op knop | Display | Temperatuur |
|--------------------------|---------|-------------|
| 1                        | 110     | 110 °C      |
| 2                        | 140     | 140 °C      |
| 3                        | 170     | 170 °C      |
| 4                        | 200     | 200 °C      |

## 44.15 Gebruik “Meerdere fases koken”

Bij dit gebruik kunnen tot drie automatische fasen geprogrammeerd worden. De volgorde en duur van het ontdooien, magnetron koken en grill en hete lucht gebruik, kunt u zelf instellen.

Het volgende voorbeeld beschrijft de instellingen voor een kookprogramma met meerdere fasen in de volgorde:

- Ontdooien
- Magnetron koken
- Grillen of hete lucht koken (zonder voorwarmen)



### ◆ Keuze van “Automatisch ontdooien”

Draait u de draaiknop **Tijd/Menu** tegen de klok in om het programma “**Automatisch ontdooien**” (09) te kiezen.



### ◆ De invoer activeren

Activeer de invoer op het display door de knop **Tijd/Gewicht** eenmaal in te drukken.

### ◆ Ontdooitijd instellen

Stel de ontdooitijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien, totdat de gewenste ontdooitijd op het display verschijnt.



### ◆ Instellen van het vermogen voor het magnetron koken

Kies de gewenste vermogensstand door de knop **Vermogen/Sound** overeenkomstig vaak in te drukken.

### ◆ Instellen van de kooktijd voor het magnetron koken

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.



### ◆ Gebruik “Grill” oproepen

Kies het kookprogramma “**Grill**”, door de knop **Grill** eenmaal in te drukken.

### ◆ Instellen van de kooktijd

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien

of



### ◆ Instellen van het vermogen voor het koken met hete lucht

Kies de gewenste temperatuur door de knop **Voorverwarmen/Hete lucht** overeenkomstig vaak in te drukken.

### ◆ Instellen van de kooktijd voor het hete lucht koken

Stel de kooktijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien.





Start / Quickstart

#### ◆ Meerdere fasen kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

#### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

### 44.16 Gebruik “Kookprogramma”

Bij gebruik van dit kookprogramma kunt u uit 9 verschillende menu's kiezen. Een lijst met de mogelijke programma's is op het bedieningspaneel afgebeeld. Meer informatie vindt u in de tabel.

#### ◆ Keuze van het programma

Draai de draaiknop **Tijd/Menu** eerst kort tegen de klok in, dan met de klok mee om het gewenste programma te kiezen.



Time / Weight

#### ◆ Instellen van de hoeveelheid / gewicht

Kies het gewenste aantal serveereenheden of het gewenste gewicht door de knop **Tijd/Gewicht** overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).



Start / Quickstart

#### ◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het ingestelde kookprogramma te starten.

#### ◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

| Programma |                             | func<br>tie | Aantal x knop indrukken Tijd/Gewicht |        |        |        |       |       |       |
|-----------|-----------------------------|-------------|--------------------------------------|--------|--------|--------|-------|-------|-------|
| 01        | Aardappels (à 230g)         |             | 1                                    | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 02        | Hete dranken (200 ml/Tasse) |             | 1                                    | 2      | 3      | -      | -     | -     | -     |
| 03        | Popcorn                     |             | 99 g – 3 notulen                     |        |        | -      | -     | -     | -     |
| 04        | Verhitten (g)               |             | 200 g                                | 300 g  | 400 g  | 500 g  | 600 g | 700 g | 800 g |
| 05        | Pasta (g)                   |             | 100 g                                | 200 g  | 300 g  | -      | -     | -     | -     |
| 06        | Pizza verhitten             |             | 150 g                                | 300 g  | 450 g  | -      | -     | -     | -     |
| 07        | Gevogelte (g)               |             | 800 g                                | 1000 g | 1200 g | 1400 g | -     | -     |       |

|    |           |                                                                                   |                            |   |   |   |  |
|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---|---|---|--|
| 08 | Cake      |  | 475 g – 45 notulen         | - | - | - |  |
| 09 | Ontdooien |  | 10 seconden tot 45 minuten |   |   |   |  |

#### HINWEIS

### Tip

- Bij het koken in de grill- of combinatiestand dient u de etenswaren, indien nodig, na de helft van de kooktijd om te draaien, zodat alles gelijkmatig gaar wordt.
- Bij sommige menu's stopt het apparaat na de helft van de kooktijd, zodat u de etenswaren kunt roeren en alles gelijkmatig gaar wordt. Druk daarna op de knop **Start/Snelstart**, om de bereiding voort te zetten.



## 44.17 Gebruik “Automatisch ontdooien”

Met behulp van het menu “**Automatisch ontdooien**” (Code 09) kunt u bevroren gerechten ontdooien. De maximale ontdooitijd bedraagt 45 minuten

Gaat u voor het instellen van de ontdooitijd als volgt te werk:

### ◆ Keuze van “Automatisch ontdooien”

Draai de draaiknop **Tijd/Menu** tegen de klok in om het programma “Automatisch ontdooien” te kiezen.



### ◆ De invoer activeren



Activeer de invoer op de display door de knop **Tijd/Gewicht** eenmaal in te drukken.

### ◆ Ontdooitijd instellen

Stel de ontdooitijd in door aan de draaiknop **Tijd/Menu** te draaien, totdat de gewenste ontdooitijd op het display verschijnt.



### ◆ “Automatisch ontdooien” starten

Druk na de programmakeuze op de knop **Start/Snelstart** om het programma “Automatisch ontdooien” te starten.



#### HINWEIS

### Tip

- Stop af en toe om het ontdooide gerecht eruit te nemen ofwel apart te zetten als het na de geschatte ontdooitijd niet is ontdooit.
- Programmeer de oven in stappen van 1 minuut, totdat het diepvriesgerecht volledig is ontdooit.
- Bij het gebruik van kunststof bakjes uit de vriezer moet de ontdooitijd zo lang duren totdat het gerecht uit het bakje genomen kan worden en daarna in een magnetronbestendige vorm gedaan kan worden.

#### 44.17.1 Tabel met ontdooitijden

| Levensmiddelen       | Hoeveelheid | Vermogen | Tijd min. | Nadootijd |
|----------------------|-------------|----------|-----------|-----------|
| Vlees uit 1 stuk     | 1000 g      | Laag     | 25-30     | 20-25     |
| Vlees uit 1 stuk     | 500 g       | Laag     | 14-18     | 10-15     |
| Vlees uit 1 stuk     | 200 g       | Laag     | 4-6       | 5-10      |
| Gehakt               | 250 g       | Laag     | 6-8       | 5-10      |
| Worst                | 200 g       | Laag     | 4-6       | 5-10      |
| Vleeswaren           | 300 g       | Laag     | 4-6       | 5-10      |
| Kip                  | 1000 g      | Laag     | 20-25     | 10-15     |
| Kipstukjes           | 500 g       | Laag     | 12-15     | 5-10      |
| Reerug               | 100 g       | Laag     | 20-35     | 20-30     |
| Hazenrug             | 500 g       | Laag     | 12-13     | 10-20     |
| Krabben, garnalen    | 250 g       | Laag     | 5-7       | 5-10      |
| Forellen             | 340 g       | Laag     | 4-6       | 5-10      |
| Vis geheel           | 500 g       | Laag     | 7-10      | 10-15     |
| Visfilet             | 250 g       | Laag     | 5-7       | 5-10      |
| Aardbeien, frambozen | 250 g       | Laag     | 4-6       | 5-10      |
| Kersen, pruimen      | 250 g       | Laag     | 5-7       | 5-10      |
| Appelmoes            | 500 g       | Laag     | 9-12      | 5-10      |
| Broodjes             | 4 stuks     | Laag     | 1         | 3-5       |
| Brood                | 1000 g      | Laag     | 13-15     | 8-10      |
| Toastbrood           | 500 g       | Laag     | 5-6       | 5-10      |
| Cake                 | 500 g       | Laag     | 6-8       | 5-10      |
| Vruchtentaart        | 1stuk       | Laag     | 2-3       | 2-3       |
| Taart                | 1200 g      | Laag     | 10-12     | 30-60     |
| Slagroom             | 200 g       | Laag     | 4-6       | 2-3       |
| Kwark                | 250 g       | Laag     | 6-8       | 5-10      |
| Boter                | 250 g       | Laag     | 6-8       | 10-15     |

## 45 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

### 45.1 Veiligheidsvoorschriften



#### VOORZICHTIG

- Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

**⚠ VORSICHT**

## VOORZICHTIG

- ▶ De oven moet regelmatig gereinigd worden. Ook voedselresten moeten regelmatig verwijderd worden. Een niet in schone toestand gehouden oven heeft een negatief effect op de levensduur van het apparaat en kan leiden tot een gevaarlijke toestand van het apparaat als ook tot een aantasting van schimmels en bacteriën.
- ▶ Schakelt u de oven vóór het reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ▶ De binnenkant van de oven is na gebruik heet. Er is daardoor kans op verbranden! Wacht u totdat het apparaat is afgekoeld.
- ▶ Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ▶ Als er vloeistof het apparaat binnendringt, kunnen elektronische componenten beschadigd raken. Let u er op dat er geen vloeistof door de ventilatiegleuven in het binnenste van het apparaat terecht komt.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ Kras niet met een hard voorwerp over hardnekkige verontreinigingen.

## 45.2 Reiniging

### ◆ Binnenkant en binnenkant deur

- Houd de binnenkant van de oven schoon. Veeg gemorste en door spetteren ontstane maaltijdresten met een vochtige doek van de wanden aan de binnenkant. Bij sterke vervuiling van de oven kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.
- Veeg de deur, het raam en de deurdichtingen met een vochtige doek af, om zo door spetteren en morsen ontstane maaltijdresten te verwijderen. Maaltijdresten aan de deurdichting kunnen er toe leiden dat de deur niet meer goed sluit en dat daardoor microgolven vrijkomen. Veeg de neergeslagen damp op de ovendeur met een vochtige doek af. Dit kan het geval zijn als het apparaat in een zeer vochtige omgeving gebruikt is en is normaal. Luchtjes kunt u uit de oven verwijderen door een kopje water te vullen met sap en schil van een citroen, het vervolgens in een magnetronbestendige schotel te gieten en dan vijf minuten in de magnetron stand te koken. Veeg de oven daarna grondig met een zachte doek droog.
- Laat na reiniging de binnenkant van de ovendeur open, totdat het apparaat droog is.

### ◆ Voorkant en bedieningspaneel

- Reinig de voorkant van het apparaat en het bedieningspaneel met een zachte, licht vochtige doek.
- Let er op dat het bedieningspaneel niet nat wordt. Gebruik om het te reinigen een zachte, vochtige doek.

**HINWEIS**

## Tip

- ▶ Laat de ovendeur open om te voorkomen dat het apparaat per vergissing wordt ingeschakeld.

### ◆ Buitenkant

- De oppervlakte aan de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek reinigen.

### ◆ Glazen draaiplateau en draairing

- De glasplaat moet zo nu en dan uit het apparaat genomen worden en gereinigd worden. Wast u de plaat in een warme zeepoplossing of in de vaatwasser.
- De draairing moet regelmatig schoongemaakt worden om te veel geluidsontwikkeling of een storing van de draaibeweging te voorkomen.  
De draairing kan in een milde zeepoplossing of in een vaatwasser schoongemaakt worden. Let u er op dat de draairing na het reinigen weer volgens voorschrift wordt teruggelegd.
- Veegt u de bodem van de oven met een mild reinigingsmiddel af. Bij sterke vervuiling van de ovenbodem kan een mild reinigingsmiddel gebruikt worden.

## 46 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

### 46.1 Veiligheidsvoorschriften

#### ⚠ VORSICHT VOORZICHTIG

- Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

### 46.2 Storingmeldingen

In het geval van een storing geeft het display een foutcode aan, die de oorzaak van de storing beschrijft.

| Display | Beschrijving                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01     | <b>Temperatuur in de binnenkant overschreden</b><br>De thermische beveiliging bij oververhitting heeft bij een binnentemperatuur van meer dan 300 °C het lopende programma beëindigd.<br>Drukt u op de knop <b>Stop</b> om op de storing te reageren.<br>Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden. |
| E03     | <b>Sensorstoring</b><br>Het apparaat heeft een storing aan een sensor vastgesteld en het lopende programma beëindigd.<br>Drukt u op de knop <b>Stop</b> om op de storing te reageren.                                                                                                                                |

#### HINWEIS Tip

- Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

## 46.3 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

| Storing                                                                                      | Mogelijke oorzaak                                         | Verhelpen                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Het gekozen programma start niet                                                             | Apparaatdeur niet gesloten                                | Apparaatdeur sluiten                                        |
|                                                                                              | Stekker niet in stopcontact                               | Stekker in stopcontact doen                                 |
|                                                                                              | Zekering niet ingeschakeld                                | Zekering inschakelen                                        |
| Het draaiplateau draait schoksgewijs                                                         | Vuil tussen het draaiplateau en de bodem van het apparaat | Verontreinigingen verwijderen                               |
|                                                                                              | Vuilresten aan draairing                                  |                                                             |
|                                                                                              | Schaal te groot                                           | Ander vaartuig gebruik                                      |
| Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden. | Tijd ofwel vermogen verkeerd gekozen                      | Tijd en vermogen opnieuw instellen<br>Het gebeuren herhalen |
| Het apparaat functioneert, maar de binnenverlichting niet                                    | Binnenverlichting kapot                                   | Binnenverlichting door Servicedienst laten repareren        |
| Tijdens inschakeling van de magnetron ontstaan niet normale geluiden                         | Gerechten met aluminium afgedekt                          | Aluminiumfolie verwijderen                                  |
|                                                                                              | Het servies bevat metaal en er ontstaan vonken            | Adviezen gebruik servies lezen                              |
| De tijd in het display klopt niet                                                            | Stroomuitval                                              | Tijd opnieuw instellen                                      |

### ⚠ VORSICHT

## VOORZICHTIG

- Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.



## 47 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

### HINWEIS

### Tip

- Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.