

COSO®

G E R M A N Y

Original- Bedienungsanleitung

Mikrowelle, Grill und Heißluftofen

MCG 30 Pro black



Artikel-Nr. 3033

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3033 06-05-2011

© 2011 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung.....	16
1.1	Allgemeines	16
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	16
1.3	Warnhinweise	17
1.4	Haftungsbeschränkung	18
1.5	Urheberschutz	18
2	Sicherheit.....	19
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	19
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise.....	20
2.3	Gefahrenquellen.....	21
2.3.1	Gefahr durch Mikrowellen.....	21
2.3.2	Verbrennungsgefahr.....	21
2.3.3	Brandgefahr.....	22
2.3.4	Explosionsgefahr.....	23
2.3.5	Gefahr durch elektrischen Strom.....	24
3	Inbetriebnahme.....	25
3.1	Sicherheitshinweise.....	25
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	25
3.3	Auspacken	26
3.4	Entsorgung der Verpackung	26
3.5	Aufstellung	27
3.5.1	Anforderungen an den Aufstellort.....	27
3.5.2	Vermeidung von Funkstörungen	28
3.6	Montage des Zubehörs	28
3.6.1	Glasdrehteller	28
3.6.2	Backblech.....	28
3.6.3	Grillrost.....	28
3.7	Elektrischer Anschluss.....	29
4	Aufbau und Funktion	30
4.1	Gesamtübersicht.....	30
4.2	Bedienelemente und Anzeige	31
4.3	Signaltöne.....	31
4.4	Sicherheitseinrichtungen	32
4.4.1	Warnhinweise am Gerät.....	32
4.4.2	Türverriegelung	32
4.4.3	Kindersicherung	33
4.4.4	Überhitzungsschutz.....	33

4.5	Typenschild	33
5	Bedienung und Betrieb	34
5.1	Grundlagen des Mikrowellengarens.....	34
5.2	Betriebsarten	35
5.3	Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr.....	36
5.4	Tür Öffnen/Schließen	37
5.5	Einschalten nach Programmwahl	37
5.6	Schnellstart.....	37
5.7	Ausschalten.....	38
5.8	Einstellen der Uhr	39
5.9	Betriebsart "Mikrowelle".....	40
5.10	Betriebsart "Grill".....	41
5.10.1	Tabelle mit Zeiten für das Grillen frischer Lebensmittel.....	41
5.11	Betriebsart "Mikrowelle und Grill"	43
5.11.1	"Kombination 1"	43
5.11.2	"Kombination 2"	43
5.11.3	Tabelle mit Zeiten für das Erwärmen fertiger Gerichte	44
5.11.4	Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten <u>frischer</u> Lebensmittel	46
5.11.5	Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten <u>tiefgekühlter</u> Lebensmittel.....	47
5.12	Betriebsart "Heißluft"	49
5.12.1	Betriebsart "Vorwärmen und Heißluftgaren"	50
5.13	Betriebsart "Mikrowelle und Heißluft"	51
5.14	Betriebsart "Mehrstufiges Garen"	52
5.15	Betriebsart "Kochprogramm"	54
5.16	Betriebsart "Auftauautomatik"	55
5.16.1	Tabelle mit Auftauzeiten	56
6	Reinigung und Pflege	57
6.1	Sicherheitshinweise.....	57
6.2	Reinigung.....	58
7	Störungsbehebung	60
7.1	Sicherheitshinweise.....	60
7.2	Störungsanzeigen	60
7.3	Störungsursachen und -behebung.....	61
8	Entsorgung des Altgerätes	62
9	Garantie	63
10	Technische Daten.....	64

11	Rezepte.....	65
11.1	Gegrillte Lammbrust	65
11.2	Kalbsragout	67
11.3	Schweinebraten mit Ananas	68
11.4	Gemüsegratin	69
11.5	Nudeln mit Schinken - Sahnesauce.....	70
11.6	Tomatensuppe.....	71
11.7	Sauce Hollandaise	72
11.8	Seelachs auf Kürbisgemüse und Kartoffeln	73
11.9	Seezungenfilet im Gemüsebett	75
11.10	Zander in Rahm-Dillsoße	76
11.11	Cappuccino - Kuchen	77
11.12	Mousse au chocolat.....	78
12	Operating Manual	80
12.1	General.....	80
12.2	Information on this manual	80
12.3	Warning notices	81
12.4	Limitation of liability	82
12.5	Copyright protection.....	82
13	Safety.....	83
13.1	Intended use	83
13.2	General Safety information	84
13.3	Sources of danger.....	85
13.3.1	Danger due to microwaves	85
13.3.2	Danger of burns.....	85
13.3.3	Danger of fire.....	86
13.3.4	Danger of explosion	87
13.3.5	Dangers due to electrical power	88
14	Commissioning	89
14.1	Safety information.....	89
14.2	Delivery scope and transport inspection	89
14.3	Unpacking.....	90
14.4	Disposal of the packaging.....	90
14.5	Setup	91
14.5.1	Setup location requirements:.....	91

14.5.2	Avoiding radio interference	92
14.6	Assembling the accessories	93
14.6.1	Glass turntable	93
14.6.2	Baking Sheet	93
14.6.3	Grating	93
14.7	Electrical connection	94
15	Design and Function	95
15.1	Complete overview	95
15.2	Operating elements and displays	96
15.3	Signal tones	96
15.4	Safety equipment	97
15.4.1	Warning notices on device	97
15.4.2	Door latch	97
15.4.3	Child-proof lock	98
15.4.4	Overheating protection	98
15.5	Rating plate	98
16	Operation and Handling	99
16.1	Principles of microwave cooking	99
16.2	Operating modes:	100
16.3	Information on microwave cookware	101
	*both, Microwave+grill and microwave+hot air	101
16.4	Opening / closing door	102
16.5	Activation after selecting the programme	102
16.6	Quick start	102
16.7	De-activation:	103
16.8	Setting the clock	104
16.9	“Microwave” mode	105
16.10	“Grill” mode	106
16.10.1	Table with times for grilling fresh food	106
16.11	“Microwave and Grill” mode	108
16.11.1	“Combination 1”	108
16.11.2	“Combination 2”	108
16.11.3	Table with times for heating ready meals	109
16.11.4	Table with microwave cooking times for fresh food	111
16.11.5	Table with microwave cooking times for frozen food	112
16.12	“Convection” mode	114
16.12.1	“Preheating and Convection cooking” mode	115
16.13	“Microwave and Convection” mode	116
16.14	“Multi-stage Cooking” Mode	117

16.15	“Cooking Program” Mode	118
16.15.1	“Automatic defrost” mode	120
16.15.2	Table with thawing times	121
17	Cleaning and Maintenance	122
17.1	Safety information	122
17.2	Cleaning	123
18	Troubleshooting	125
18.1	Safety notices	125
18.2	Fault indications	125
18.3	Causes and rectification of faults	126
19	Disposal of the Old Device	127
20	Guarantee	128
21	Technical Data	129
22	Mode d’emploi	131
22.1	Généralités	131
22.2	Informations relatives à ce manuel	131
22.3	Avertissements de danger	132
22.4	Limite de responsabilités	133
22.5	Protection intellectuelle	133
23	Sécurité	134
23.1	Utilisation conforme	134
23.2	Consignes de sécurités générales	135
23.3	Sources de danger	136
23.3.1	Dangers avec le micro-onde	136
23.3.2	Danger de brulures	136
23.3.3	Danger d'incendie	137
23.3.4	Danger d'explosion	138
23.3.5	Dangers du courant électrique	139
24	Mise en service	140
24.1	Consignes de sécurité	140
24.2	Inventaire et contrôle de transport	140
24.3	Déballage	141
24.4	Elimination des emballages	141
24.5	Mise en place	142

24.5.1	Exigences pour l'emplacement d'utilisation	142
24.5.2	Pour éviter le parasitage radio.....	143
24.6	Montage des accessoires.....	144
24.6.1	Plateau tournant en verre	144
24.6.2	Plaque de four (sans plateau tournant)	144
24.6.3	La Grille	144
24.7	Raccordement électrique	145
25	Structure et fonctionnement	146
25.1	Vue d'ensemble	146
25.2	Éléments de commande et d'affichage	147
25.3	Signaux sonores	147
25.4	Dispositifs de sécurité.....	148
25.4.1	Avertissements sur l'appareil.....	148
25.4.2	Verrouillage de porte	148
25.4.3	Sécurité enfant	149
25.4.4	Protection de surchauffe.....	149
25.5	Plaque signalétique	149
26	Commande et fonctionnement	150
26.1	Fondamentaux de la cuisson aux micro-ondes	150
26.2	Modes de fonctionnement.....	151
26.3	Indications sur la vaisselle pour micro-onde	152
26.4	Ouvrir et fermer la porte	153
26.5	Mise en route après sélection d'un programme	153
26.6	Démarrage rapide.....	153
26.7	Arrêt	154
26.8	Réglage de la montre	155
26.9	Mode «micro-onde»	156
26.9.1	Tableau avec les temps pour réchauffer les plats cuisinés.....	157
26.9.2	Tableau avec les temps de cuisson micro-onde pour produits alimentaires <u>frais</u>	159
26.9.3	Tableau avec les temps de cuisson micro-onde de produits alimentaires <u>surgelés</u>	160
26.10	Mode «Grill».....	162
26.10.1	Tableau avec les temps de cuisson au grill pour produits alimentaires frais.....	162
26.11	Mode «Micro-onde et grill»	164
26.11.1	«Combinaison 1»	164
26.11.2	«Combinaison 2»	164
26.12	Mode «Air pulsé»	165

26.12.1	Mode «Préchauffe et air pulsé».....	166
26.13	Mode «Micro-onde et air pulsé».....	167
26.14	Mode «Niveaux multiples»	168
26.15	Mode «Menu cuisson»	170
26.16	Mode «Décongélation automatique»	171
26.16.1	Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs	172
27	Nettoyage et entretien	173
27.1	Consignes de sécurité	173
27.2	Nettoyage.....	174
28	Réparation des pannes.....	176
28.1	Consignes de sécurité.....	176
28.2	Affichage d'incidents	176
28.3	Origine et remède des incidents.....	177
29	Elimination des appareils usés.....	178
30	Garantie.....	179
31	Caractéristiques techniques	180
32	Istruzione d'uso.....	182
32.1	In generale	182
32.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso.....	182
32.3	Indicazioni d'avvertenza	183
32.4	Limitazione della responsabilità	184
32.5	Tutela dei diritti d'autore	184
33	Sicurezza.....	185
33.1	Utilizzo conforme alle disposizioni.....	185
33.2	Indicazioni generali di sicurezza.....	186
33.3	Fonti di pericolo	187
33.3.1	Pericolo dovuto a microonde	187
33.3.2	Pericolo di ustioni	187
33.3.3	Pericolo d'incendio	188
33.3.4	Pericolo d'esplosione	189
33.3.5	Pericolo dovuto a corrente elettrica	190
34	Messa in funzione	191
34.1	Indicazioni di sicurezza	191
34.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	191

34.3	Disimballaggio.....	192
34.4	Smaltimento dell'involucro	192
34.5	Posizionamento.....	193
34.5.1	Requisiti del luogo di posizionamento	193
34.5.2	A scanso di malfunzionamenti.....	194
34.6	Montaggio degli accessori	195
34.6.1	Piatto rotante in vetro	195
34.6.2	Teglia del forno.....	195
34.6.3	La griglia.....	195
34.7	Connessione elettrica	196
35	Costruzione e funzione.....	197
35.1	Panoramica complessiva	197
		197
35.2	Comandi e display	198
35.3	Suoni di segnalazione.....	198
35.3.1	Segnalazione d'avviso sull'apparecchio	199
35.3.2	Chiusura porte.....	199
35.3.3	Sicura per bambini	200
35.3.4	Protezione surriscaldamento	200
35.4	Targhetta di omologazione.....	200
36	Utilizzo e funzionamento	201
36.1	Fondamenti della cottura a microonde	201
36.2	Modalità di funzionamento	202
36.3	Indicazioni sulle stoviglie per microonde	203
36.4	Aprire/Chiudere la porta	204
36.5	Accensione dopo la selezione del programma	204
36.6	Start rapido	204
36.7	Spegnimento	205
36.8	Impostazione dell'orologio	206
36.9	Modalità di funzionamento, "microonde"	207
36.9.1	Tabelle con tempi per il riscaldamento di pietanze pronte.	208
36.9.2	Tabella con tempi di cottura microonde di alimenti <u>freschi</u>	210
36.9.3	Tabella con tempi di cottura microonde di alimenti <u>surgelati</u>	211
36.10	Modalità di funzionamento, "griglia"	213
36.10.1	Tabella con tempi per grigliare alimenti freschi	213
36.11	Modalità di funzionamento "microonde e griglia" ...	215
36.11.1	"Combinazione 1"	215
36.11.2	"Combinazione 2"	215
36.12	Modalità di funzionamento "Ventilato"	216

36.12.1	Modalità di funzionamento “Preriscaldamento e cottura ventilata”	217
36.13	Modalità di funzionamento “microonde e ventilato”	218
36.14	Modalità di funzionamento, “cottura a diversi gradi”	219
36.15	Modalità di funzionamento, “Programma di cottura”	220
36.15.1	Modalità di funzionamento, “Scongelamento automatico”	222
36.15.2	Tabella con tempi di scongelamento - bassi.....	223
37	Pulizia e cura	224
37.1	Indicazioni di sicurezza	224
37.2	La pulizia.....	225
38	Eliminazione malfunzionamenti.....	227
38.1	Indicazioni di sicurezza	227
38.2	Visualizzazione malfunzionamenti	227
38.3	Cause malfunzionamenti e risoluzione	228
39	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	229
40	Garanzia	230
41	Dati tecnici	231
42	Manual del usuario.....	233
42.1	Generalidades	233
42.2	Información acerca de este manual	233
42.3	Advertencias.....	234
42.4	Limitación de responsabilidad.....	234
42.5	Derechos de autor (copyright)	235
43	Seguridad.....	236
43.1	Uso previsto	236
43.2	Instrucciones generales de seguridad.....	237
43.3	Fuentes de peligro	238
43.3.1	Peligro por microondas	238
43.3.2	Peligro de quemaduras	238
43.3.3	Peligro de fuego	239
43.3.4	Peligro de explosión	240
43.3.5	Peligro de electrocución	241
44	Puesta en marcha	242
44.1	Instrucciones de seguridad.....	242

44.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte...	242
44.3	Desembalaje	243
44.4	Eliminación del embalaje.....	243
44.5	Colocación.....	244
44.5.1	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	244
44.5.2	Cómo evitar radioperturbaciones	245
44.6	Montaje de los accesorios.....	245
44.6.1	Plato giratorio	245
44.6.2	Bandeja de hornear.....	245
44.6.3	Parrilla	245
44.7	Conexión eléctrica	246
45	Estructura y funciones	247
45.1	Descripción general.....	247
45.2	Mandos e indicadores.....	248
45.3	Señales acústicas	248
45.4	Ajustes de seguridad.....	249
45.4.1	Señales de aviso en el aparato	249
45.4.2	Enclaves de cierre.....	249
45.4.3	Seguro para niños	249
45.4.4	Protección contra el sobrecalentamiento.....	250
45.5	Placa de especificaciones	250
46	Operación y funcionamiento.....	251
46.1	Principios de la cocción con microondas.....	251
46.2	Modos de funcionamiento.....	252
46.3	Consejos acerca de la vajilla para microondas.....	253
46.4	Apertura/Cierre de la puerta.....	254
46.5	Inicio del programa seleccionado	254
46.6	Inicio rápido.....	254
46.7	Desactivación	255
46.8	Ajuste del reloj	256
46.9	Modo de funcionamiento "Microondas"	256
46.10	Modo de funcionamiento "Grill"	258
46.10.1	Tabla con los tiempos para el uso del grill con alimentos frescos	258
46.11	Modo de funcionamiento "Microondas y Grill"	260
46.11.1	"Combinación 1"	260
46.11.2	"Combinación 2"	260
46.11.3	Tabla con los tiempos para calentar platos precocinados	261
46.11.4	Tabla con los tiempos para cocinar alimentos <u>frescos</u>	262

46.11.5	Tabla con los tiempos para cocinar con microondas alimentos <u>congelados</u>	264
46.12	Modo de funcionamiento "Convección"	266
46.12.1	Modo de funcionamiento "Precalentamiento y cocción por convección"	267
46.13	Modo de funcionamiento "Microondas y convección".....	268
46.14	Modo de funcionamiento "Cocción Multi-modo"	269
46.15	Modo de funcionamiento "cocción programada"	271
46.16	Modo de funcionamiento "Descongelación automática"	272
46.16.1	Tabla con tiempos de descongelación	273
47	Limpieza y conservación.....	274
47.1	Instrucciones de seguridad.....	274
47.2	Limpieza.....	275
48	Resolución de fallos	277
48.1	Instrucciones de seguridad.....	277
48.2	Indicaciones de avería	277
48.3	Indicaciones de avería	278
49	Eliminación del aparato usado	279
50	Garantía.....	280
51	Datos técnicos.....	281
52	Gebruiksaanwijzing.....	283
52.1	Algemeen	283
52.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	283
52.3	Waarschuwingsinstructies.....	284
52.4	Aansprakelijkheid	285
52.5	Auteurswet.....	285
53	Veiligheid	286
53.1	Gebruik volgens de voorschriften	286
53.2	Algemene veiligheidsinstructies	287
53.3	Bronnen van gevaar.....	288
53.3.1	Gevaar door microgolven	288
53.3.2	Verbrandingsgevaar	288
53.3.3	Brandgevaar.....	289

53.3.4	Explosiegevaar	290
53.3.5	Gevaar door elektrische stroom	291
54	Ingebruikname	292
54.1	Veiligheidsvoorschriften	292
54.2	Leveringsomvang en transportinspectie	292
54.3	AUitpakken	293
54.4	Verwijderen van de verpakking	293
54.5	Plaatsen	294
54.5.1	Eisen aan de plek van plaatsing	294
54.5.2	Voorkomen van frequentiestoring	295
54.6	Montage van onderdelen	295
54.6.1	Glazen draaiplateau	295
54.6.2	Bakblik	295
54.6.3	3.6.3 Grillrooster	295
54.7	Elektrische aansluiting	296
55	Opbouw en functie	297
55.1	Algemeen overzicht	297
55.2	Bedieningspaneel en display	298
55.3	Pieptonen	298
55.4	Veiligheidsvoorzieningen	299
55.4.1	Waarschuwingsinstructies op apparaat	299
55.4.2	Deurvergrendeling	299
55.4.3	Kinderslot	300
55.4.4	Thermische beveiliging bij oververhitting	300
55.5	Typeplaatje	300
56	Bediening en gebruik	301
56.1	Basis van het magnetron koken	301
56.2	Soorten gebruik	302
56.3	Aanwijzingen magnetron kookgerei	303
56.4	Deur openen/sluiten	304
56.5	Inschakelen naar programmakeuze	304
56.6	Snelstart	304
56.7	Uitschakelen	305
56.8	Instellen van de klok	306
56.9	Gebruik "Magnetron"	306
56.10	Gebruik "Grill"	307
56.10.1	Tabel met tijden voor het grillen van verse levensmiddelen	308

56.11	Gebruik “Magnetron en grill”	310
56.11.1	“Combinatie 1”	310
56.11.2	“Combinatie 2”	310
56.11.3	Tabel met tijden voor het verwarmen van kant-en- klaarmaaltijden	311
56.11.4	Tabel met magnetron kooktijden van verse levensmiddelen Let op de instelling van de magnetron (vermogen)	313
56.11.5	Tabel met magnetron kooktijden voor diepvries levensmiddelen De waarden gelden voor magnetron vermogen 1 (100%)	314
56.12	Gebruik “Hete lucht”	316
56.12.1	Gebruik “Voorverwarmen en “hete lucht koken”	317
56.13	Gebruik “Magnetron en hete lucht koken”	318
56.14	Gebruik “Meerdere fases koken”	319
56.15	Gebruik “Kookprogramma”	320
56.16	Gebruik “Automatisch ontdooien”	322
56.16.1	Tabel met ontdooitijden	323
57	Reiniging en onderhoud	324
57.1	Veiligheidsvoorschriften	324
57.2	Reiniging	325
58	Storingen verhelpen	326
58.1	Veiligheidsvoorschriften	326
58.2	Storingmeldingen	327
58.3	Oorzaken van de storingen en het verhelpen	327
59	Afvoer van het oude apparaat	328
60	Garantie	329
61	Technische gegevens	330

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
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

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 Urheberschutz

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
- 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:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- ▶ Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Betreiben Sie den Ofen nicht, wenn er leer ist. Das Gerät kann beschädigt werden.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Trocknen, Erwärmen oder Erhitzen von lebenden Tieren vorgesehen.
- ▶ Speisethermometer sind nicht für den Mikrowellenbetrieb geeignet.
- ▶ Verwenden Sie den Garraum nicht zu Aufbewahrungszwecken. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn der Ofen nicht verwendet wird.
- ▶ 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.

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.
- ▶ Platzieren Sie keine Gegenstände zwischen Ofenfront und Ofentür und vermeiden Sie die Ablagerung von Schmutz oder Reinigungsmittelrückständen an den Dichtflächen des Gerätes.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn:
 - die Gerätetür verbogen ist
 - die Türscharniere lose sind
 - sichtbare Löcher oder Risse am Gehäuse, an der Tür oder an den Garraumwänden vorhanden sind.
- ▶ Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.

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:

- ▶ Beim Grillen mit und ohne Mikrowellenbetrieb werden der Garraum, der Grillheizkörper und die Gerätetür heiß!
- ▶ Ziehen Sie Topfhandschuhe an beim Einschieben oder Herausnehmen von Bräunungs- und Überbackungsgut sowie beim Hantieren im Garraum, wenn der Grill eingeschaltet ist bzw. kurz vorher eingeschaltet war.
- ▶ Verwenden Sie den Ofen nicht zum Frittieren. Heißes Öl kann Ofenteile und Kochgeschirr beschädigen und Verbrennungen verursachen.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Beachten Sie, dass im Gerät im Mikrowellenbetrieb hauptsächlich die Speisen und Flüssigkeiten in einem Behältnis erhitzt werden und nicht das Behältnis selbst. Obwohl der Deckel eines Behältnisses nicht heiß ist, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen, entsteht beim Abnehmen des Deckels die gleiche Menge an Dampf und Spritzern wie beim konventionellen Garvorgang.
- ▶ Prüfen Sie immer die Temperatur des Garguts, besonders, wenn Sie **Lebensmittel oder Flüssigkeiten für Babys** erhitzen. Es ist empfehlenswert niemals Lebensmittel oder Flüssigkeiten zu sich zu nehmen, die direkt aus dem Gerät kommen. Warten Sie einige Minuten ab und rühren Sie die Lebensmittel oder die Flüssigkeit um, bis sich die Hitze gleichmäßig verteilt hat.
- ▶ Bei bestimmten Lebensmitteln besteht Verbrennungsgefahr durch Siedeverzug. Warten Sie bei Lebensmitteln die aus einer Mischung von Fett und Wasser bestehen, z. B. Brühe, etwa 30 bis 60 Sekunden ab, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen. Die Mischung kann sich so absetzen. Sie verhindern so ein plötzliches Sieden, wenn ein Löffel in das Lebensmittel oder die Flüssigkeit gestellt wird oder ein Brühwürfel hinzugefügt wird.
Um Siedeverzug zu verhindern können Sie auch einen Löffel aus Metall vor dem Garen in das Gefäß stellen. Achten Sie dabei darauf, dass der Löffel an keiner Stelle die Wände des Gerätes oder den Grill berührt, da dies zu Schäden am Gerät führen kann.

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:

- ▶ Beachten Sie, dass die Zeiten beim Garen, Erhitzen, Auftauen mit dem Gerät oft erheblich kürzer sind als auf der Kochstelle oder im Backofen.
Zu lange Einschaltzeiten führen zum Austrocknen und eventuell zur Selbstentzündung des Lebensmittels. Es besteht Brandgefahr!
Brandgefahr besteht auch bei zu langem Trocknen von Brot, Brötchen, Blumen, Kräutern.

⚠ WARNUNG

- ▶ Mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen und ähnliche Dinge nicht im Gerät erwärmen.
Diese Dinge können sich entzünden, auch wenn sie nach der Erwärmung aus dem Gerät genommen werden.
- ▶ Erhitzen Sie keinen Alkohol im unverdünnten Zustand.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erhitzen oder garen.
Einweg-Behälter aus Kunststoff müssen die unter **"Hinweise zum Mikrowellenkochgeschirr"** aufgeführten Eigenschaften aufweisen.
- ▶ Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Stromstecker ab und halten Sie die Tür geschlossen, wenn Sie Rauch feststellen, um die Flammen zu ersticken.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät niemals zum Aufbewahren oder Trocknen von entflammbar Materialien.

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:

- ▶ Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen.
- ▶ Entfernen Sie bei Babyflaschen Verschlusskappen und Sauger.
- ▶ Verwenden Sie zum Garen kein Geschirr mit hohlen Griffelementen und Deckelknöpfen, in deren Hohlräume Feuchtigkeit gelangen kann, wenn diese Hohlräume nicht ausreichend entlüftet sind.
- ▶ Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier nicht im Gerät erhitzen, da sie auch nach dem Ende der Mikrowellenbehandlung noch explodieren können.
- ▶ Entfernen Sie verdrehte Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln damit sich kein Überdruck aufbauen kann.

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:

- ▶ Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren 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.

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 MCG 30 Pro black wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Mikrowelle MCG 30 Pro black
- Rollring
- Glasdreheller
- Backblech
- Grillrost
- 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.
- Öffnen Sie die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die innere Schutzfolie der Tür.
- 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.

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 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.

HINWEIS

- ▶ Im Grillbetrieb kann das Backblech zusätzlich eingesetzt werden, um das Grillgut durch die Drehung gleichmäßig zu grillen.

3.6.2 Backblech

- Das Backblech auf den Glasdrehteller stellen.

3.6.3 Grillrost

- Den Grillrost in auf den Glasdrehteller stellen.

3.7 Elektrischer Anschluss

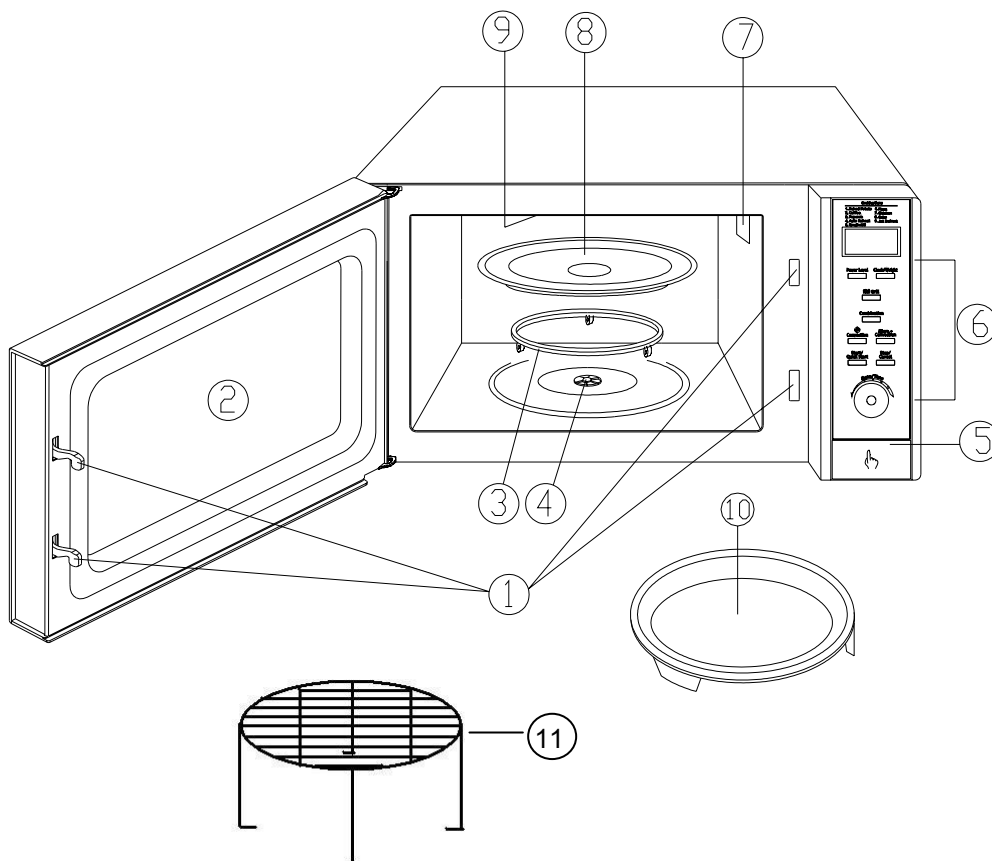
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- 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 abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² 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



- 1) Sicherheitstürverriegelung
- 2) Ofenfenster
- 3) Rollring
- 4) Antriebswelle
- 5) Türöffner
- 6) Bedienfeld
- 7) Ofenlüftungsöffnung

(Folie nicht entfernen!)

- 8) Glasdrehsteller
- 9) Grillelement
- 10) Backblech
- 11) Grillrost

4.2 Bedienelemente und Anzeige



1. **Kochprogramme:** Zur Auswahl der Kochprogramme drücken.
2. **Anzeigefeld:** Garzeit, Leistung, Funktionsanzeige und aktuelle Zeit werden angezeigt.
3. **Leistungsstufe:** Zum Programmieren der Mikrowellenleistung drücken.
4. **Zeit/Gewicht:** Zum Einstellen der Uhr oder des Gewichts des Kochguts drücken.
5. **Grill:** Zum Einstellen des Grillprogramms drücken.
6. **Mikro.+Grill:** Zum Einstellen eines der zwei Kombinationskochprogramme (Mikrowelle und Grill) drücken.
7. **Heißluft:** Zum Programmieren der Heißlufttemperatur
8. **Mikro+Heißluft:** Zur Auswahl einer von vier Einstellungen zum Kombinationsgaren drücken.
9. **Start/Schnellstart:** Zum Starten des Garprogramms oder zum Einstellen des Schnellstart-Garprogramms drücken.
10. **Stopp/Abbruch:** Zum vorübergehenden stoppen des Garprogramms oder zum Löschen aller vorherigen Einstellungen.
11. **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 Gehäusesseite 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/Abbruch** drei Sekunden lang, bis Sie einen Signalton hören und die Funktionsanzeige aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten deaktiviert.



◆ Deaktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** 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/Abbruch** 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	Mikro- welle	Grill	Heißluft	Kombi- nation*
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

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 Einschalten nach Programmwahl



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

5.6 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. Die maximale Garzeit beträgt 10 Minuten.

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**.

5.7 Ausschalten

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



- Drücken Sie die Taste **Stopp/Abbruch** 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/Abbruch** ein zweites Mal.



HINWEIS

- ▶ Beginn eines anderen Garvorganges müssen Sie die Anzeige löschen und das System zurückstellen, indem Sie die Taste **Stopp/Abbruch** drücken.

5.8 Einstellen der Uhr

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



◆ Einstellmodus aktivieren

Drücken Sie die Taste **Uhr/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.

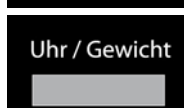


Drücken Sie die Taste **Uhr/Gewicht** um die eingestellte Stunde zu speichern.



◆ Minuten einstellen

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



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

5.9 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** 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.

Tastendrücke	Anzeige	Watt	Leistung		Anwendung
1	P-HI	900	100 %	Hoch	Schnelles Garen und Erhitzen
2	P-90	810	90 %		Schonendes Garen und Erhitzen
3	P-80	720	80 %		
4	P-70	630	70 %	Mittel-hoch	Erwärmen kleiner Mengen und empfindlicher Speisen
5	P-60	540	60 %		
6	P-50	450	50 %	Mittel	Schwachere Fortkochen
7	P-40	360	40 %		
8	P-30	270	30 %	Mittel-niedrig/ Auftauen	Schnelles Auftauen
9	P-20	180	20 %		Schonendes Auftauen empfindlicher Speisen
10	P-10	90	10 %	Niedrig	Warmhalten
11	P-00	0	0 %		

5.10 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**.

5.10.1 Tabelle mit Zeiten für das Grillen frischer Lebensmittel

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
Fleisch, Wurstwaren*)			
2 Rinderfiletsteaks rot	400 g	Grill	8
2 Rinderfiletsteaks rosa	400 g	Grill	9-10
2 Rinderfiletsteaks durch	400 g	Grill	10-12
2 Schweinenackensteaks	350 g	Grill	10
2 Koteletts	400 g	Grill	10

Lebensmittel/Speise	Menge	Grill	Zeit/Min.
2 Kalbschnitzel	300 g	Grill	8-10
4 Lammkoteletts	600 g	Grill	6-8
4 Grillwürste	400 g	Grill	10-12
2 Leberkäsescheiben	400 g	Grill	8-10
4 Schaschlik	800 g	Kombination 2	10
Geflügel			
2 Hähnchenkeulen	350 g	Kombination 1	6-8
Hähnchen, halbiert	1000 g	Kombination 1	12-15
2 Entenbrüste	600 g	Kombination 1	10-12
Fisch			
Ganze Fische	400 g	Kombination 2	10-15
Fischauflauf	700 g	Kombination 1	17
Toasts			
4 Weißbrotscheiben	200 g	Grill	2-4
2 Mischbrotscheiben	200 g	Grill	3
Belegte Toasbrote	1000 g	Kombination 2	5
Aufläufe und Gratins			
Kartoffelgratin	750 g	Grill	12-15
Gemüse überbacken	1000 g	Kombination 1	10-20
Lasagne	750 g	Kombination 1	15-25
Quarkauflauf	1000 g	Grill	15-20
Tiefkühlfertiggerichte			
Canneloni	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

5.11 Betriebsart "Mikrowelle und Grill"

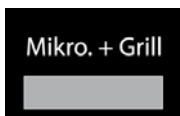
Diese Funktion erlaubt Ihnen das kombinierte Mikrowellengaren und Grillen mit zwei unterschiedlichen Einstellungen.

HINWEIS

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

5.11.1 "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.



◆ 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**.

5.11.2 "Kombination 2"

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



◆ Wahl des Garprogramms

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**“

5.11.3 Tabelle mit Zeiten für das Erwärmen fertiger Gerichte

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Flüssigkeiten			
Wasser, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	5 – 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	0,5 – 1	nein
Tellergerichte			
Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse	450 g	2,5 – 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	2 – 2,5	ja
Fleisch mit Kloß u. Soße	450 g	2,5 – 3,5	ja
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g	1 – 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	3 – 4	nein
Bratenstück	250 g	2 – 3	nein
Geflügel			
½ Hähnchen	450 g	3,5 – 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	3 – 4,5	ja
Gemüse			
1 Portion	150 g	1,5 – 2	ja
2 Portionen	300 g	3 – 4,5	ja
Beilagen			
Nudeln, Reis, 1 Port.	150 g	1 – 2	ja
2 Port.	300 g	2,5 – 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	3 – 4	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Suppen/Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	1 – 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	1,5 – 2	ja
Soße	250 g	1 – 2	ja

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Babykost			
Milch	100 ml	0,5 – 1	nein
Brei	200 g	1 – 1,5	nein

5.11.4 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten frischer Lebensmittel

Bitte beachten Sie die Einstellung der Mikrowelle (Leistungsstufe)

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Abdecken
Fleisch,				
Rind-, Schwein- oder	500 g	2 (90%)	10 – 12	ja
Kalbfleisch im Stück	750 g	2 (90%)	12 – 15	ja
Kasseler	500 g	2 (90%)	12 – 14	ja
Hackbraten	500 g	2 (90%)	13 – 15	ja
Wiener Würstchen	200 g	3 (80%)	2 – 3	ja
Bockwurst	200 g	3 (80%)	2 – 3	ja
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g	2 (90%)	13 – 15	ja
Hähnchenteile	250 g	2 (90%)	4 – 5	ja
Fisch				
Forelle, blau	300 g	2 (90%)	5 – 6	ja
Fischfilet	300 g	2 (90%)	3 – 4	ja
Gemüse				
Auberginen	500 g	1 (100%)	7 – 10	ja
Blumenkohl	500 g	1 (100%)	8 – 11	ja
Chicorée	500 g	1 (100%)	6 – 7	ja
Erbsen	500 g	1 (100%)	6 – 7	ja
Fenchel	500 g	1 (100%)	8 – 7	ja
Grüne Bohnen	300 g	1 (100%)	13 – 15	ja
Kartoffeln	500 g	1 (100%)	9 – 12	ja
Brokkoli	500 g	1 (100%)	6 – 9	ja
Kohlrabi	500 g	1 (100%)	8 – 10	ja
Lauch	500 g	1 (100%)	7 – 9	ja
Maiskolben	250 g	1 (100%)	7 – 9	ja
Möhren	500 g	1 (100%)	8 – 10	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistungsstufe	Zeit	Abdecken
Paprika	500 g	1 (100%)	6 – 9	ja
Spargel	300 g	1 (100%)	7 – 10	ja
Tomaten	500 g	1 (100%)	6 – 7	ja
Zucchini	500 g	1 (100%)	9 – 10	ja
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	1 (100%)	5 – 8	ja
Pflaumenmus	250 g	1 (100%)	4 – 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	1 (100%)	5 – 8	ja
Bratäpfel	500 g	1 (100%)	7 – 9	ja

5.11.5 Tabelle mit Mikrowellen-Garzeiten tiefgekühlter Lebensmittel

Die Werte gelten für Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%)

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren*)			
Fleisch mit Soße	400 g	10 – 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	10 – 15	ja
Rindsrouladen	150 g	7 – 8	ja
Geflügel*)			
Hühnerfrikassee	250 g	6 – 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	5 – 6	ja
Fisch			
Fischfilet	300 g	7 – 8	ja
Fischfilet	400 g	8 – 9	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit	Abdecken
Gemüse			
Apfelrotkohl	450 g	14 – 16	ja
Blattspinat	300 g	11 – 13	ja
Blumenkohl	200 g	7 – 9	ja
Brechbohnen	200 g	8 – 10	ja
Brokkoli	300 g	8 – 9	ja
Erbsen	300 g	7 – 8	ja
Kohlrabi	300 g	13 – 15	ja
Lauch	200 g	10 – 11	ja
Mais	200 g	4 – 6	ja
Möhren	200 g	5 – 6	ja
Rosenkohl	300 g	7 – 8	ja
Spinat	450 g	12 – 13	ja
	600 g	15 – 17	ja
Suppen/Eintöpfe*)			
Eintopf	500 g	13 – 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	7 – 8	ja
Cremsuppe	500 g	13 – 15	ja

5.12 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

Wählen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie die Taste **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 **Heißluft** drücken.

Tasten- drücke	Temperatur	Tasten- drücke	Temperatur
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

5.12.1 Betriebsart "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 **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**.

5.13 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.

Tastendrücke	Anzeige	Temperatur
1	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

5.14 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 **Uhr/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** 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 **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

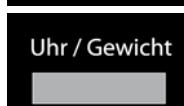
Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl die Taste **Start/Schnellstart**, um das mehrstufige Garprogramm zu starten.

◆ Ende des Garprogramms

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

5.15 Betriebsart "Kochprogramm"

Bei dieser Betriebsart kann das Garprogramm aus 9 verschiedenen Programmen ausgewählt werden. Eine Liste der möglichen Programme ist auf dem Bedienfeld abgedruckt. 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 **Uhr/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		Anzahl der Tastendrücke						
01	Kartoffeln	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Heißgetränk	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
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 (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Geflügel (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Kuchen	475 g	-	-	-	-	-	
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.

5.16 Betriebsart "Auftauautomatik"

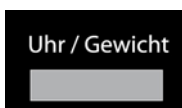
Mit Hilfe des Menüs „**Auftauautomatik**“ (Code 09) können Sie gefrorenes Kochgut schonend auftauen. Die maximale Auftauzeit beträgt 45 Minuten.

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 **Uhr/Gewicht** einmal drücken.



◆ Auftauzeit einstellen

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



◆ Auftauautomatik starten

Drücken Sie nach erfolgter Programmwahl 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.

5.16.1 Tabelle mit Auftauzeiten

Lebensmittel	Menge	Leistung	Zeit min.	Nachtauzeit
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.
- Die Edelstahlflächen können mit einem handelsüblichen Edelstahlmittel gepflegt werden.

◆ Drehteller, Backblech und Rollring

- Die Glasplatte und das Backblech müssen gelegentlich herausgenommen und gereinigt werden. Waschen Sie die Platte und das Blech in einer warmen Seifenlösung oder im Geschirrspüler.
- Der Rollring sollte regelmäßig gereinigt werden, um einer übermäßigen Geräuscentwicklung 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
E01	Temperatur im Garraum überschritten. Der Überhitzungsschutz hat bei einer Garraumtemperatur von 300 °C das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste Stopp/Abbruch um die Störung zu quittieren. Nach der Abkühlphase kann das Gerät wieder eingeschaltet werden.
E03	Sensorstörung Das Gerät hat einen Fehler an einem Sensor festgestellt und das laufende Programm beendet. Drücken Sie die Taste Stopp/Abbruch um die Störung zu quittieren.

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 Garraum-boden	► 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 ► 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.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

Gerät	Mikrowelle, Grill und Heißluftofen
Name	MCG 30 Pro black
Modell	D90N30ESPR-H3
Artikel-Nr.	3033
Anschlussdaten	230-240 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W (Mikrowelle)
	2050 W (Heißluft)
	1250 W (Grill)
	3 W (Standby)
Mikrowellen-Nennausgangsleistung	900 W
Betriebsfrequenz	2450 MHz
Außenabmessungen (B/H/T)	540 x 300 x 430 mm
Garraumabmessungen (B/H/T)	354 x 212 x 358 mm
Ofenkapazität	30 Liter
Gleichmäßiges Garen	Drehtellersystem
Nettogewicht	17,2kg

11 Rezepte

11.1 Gegrillte Lammbrust

5 bis 6 Portionen, pro Portion, ca. 1249kJ/298 kcal

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Garzeit: 30 min.

Geschirr:

Rost mit Auffangpfanne

Zutaten:

4 kg Lammbrust mit Knochen

Schwarzer Pfeffer, Salz

Für die Gewürzpaste:

250 g vollreife Tomaten

2 EL Sangrita picante

2 EL Honig

2 EL Olivenöl

2 EL Rotweinessig

1 TL Tabascosauce

1 EL edelsüßes Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

1 EL Eingelegte grüne Pfefferkörner

Zubereitung:

1. Die **Lammbrust** entlang der Knochen in etwa gleich große Portionstücke teilen, waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. **Gewürzpaste** herstellen: Dazu die Tomaten häuten und klein schneiden. Sangrita picante, Honig, Olivenöl, Rotweinessig, Tabascosauce, Paprikapulver, zerdrückte Knoblauchzehe und Pfefferkörner untermischen und erhitzen.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 5-7 Min.

3. Lammbruststücke mit der Paste einstreichen und auf dem Rost grillen.
Zwischendurch wenden und darauf achten, dass das Fleisch nicht zu dunkel wird,
denn Honig und Paprikapulver verbrennen leicht.

Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 15 – 20 Min.

Ca. 3 Min. nachgaren lassen.

4. Mit Brot und Salat , sowie der restlichen Gewürzpaste servieren.

11.2 Kalbsragout

3 Portionen, pro Portion, ca. 1358 kJ/324 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Garzeit: 25 min.

Geschirr:

mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

500g	Kalbfleisch
	Salz, Pfeffer
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
125 ml	Brühe
4 EL	Trockener Wermut
1 Prise	Safran
1 TL	Salbei
1 TL	Petersilie
4 EL	Sahne

Zubereitung:

1. **Kalbfleisch** feucht abwischen, in Würfel schneiden, würzen und zusammen mit der gehackten Knoblauchzehe in die Kasserole geben und in Butter andünsten.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 3-4 Min.

2. Flüssigkeit zugeben und abgedeckt schmoren.

Mikrowelle Leistungsstufe 3 (70%) 10-15 Min.

3. Bratenansatz lösen, nach Bedarf etwas Flüssigkeit ergänzen. Mit Wermut, Safran, Salbei, Petersilie würzen und abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

Kurz Erhitzen.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

4. Vor dem Servieren ca. 3 Min. nachgaren lassen.

Mit Nudeln und Salat servieren.

11.3 Schweinebraten mit Ananas

3 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Garzeit: 25 min.

Geschirr:

Mikrowellengeeignete Kasserole mit Deckel

Zutaten:

2 Zwiebel(n)
100 g Speck, durchwachsen
600 g Schweinenacken oder -schulter
1 kl. Dose Ananas
1 EL Mehl
250 ml Sahne
 Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebeln und Speck fein würfeln und in eine mikrowellenfeste Kasserole geben.

Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 3 Min.

2. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kasserole geben. Ananas mit dem Saft dazugeben und zugedeckt

Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 5 Min.

3. dann

Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 10 Min.

4. Mehl mit Sahne verrühren, Soße damit binden und nochmals aufkochen lassen.

Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 4 Min.

11.4 Gemüsegratin

4 Portionen, pro Portion ca. 1256 kJ/300 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10-20 Min. je nach Gemüsesorte

Garzeit: 25 min.

Geschirr:

Mikrowellengeeignete Auflaufform (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

- 750 g Gemüse (nach Belieben, z.B. Blumenkohl und Brokkoli oder Rosenkohl, Möhren und Lauch, etc.)
- 200 g Sauerrahm
Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuß (je nach Gemüse, Muskatnuß passt gut zu Blumenkohl und Brokkoli)
- 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda, Emmentaler)
- 100 g Magerer Schinken

Zubereitung:

1. Gemüse putzen, waschen, je nach Art vorbereiten: in Stücke oder Scheiben schneiden oder in Röschen zerteilen.
2. Vorbereitetes Gemüse in die Auflaufform geben.
3. Den Sauerrahm mit den Gewürzen verquirlen und darüber giessen.
4. Nach Belieben feingewürfelten Schinken untermischen, mit dem geriebenen Käse dick Bestreuen, überkrusten.

Kombination 2 (Grill mit Mikrowelle) 10 – 15 Min.

5. Vor dem Servieren das Gratin noch 5 – 10 Min. nachgaren lassen.

11.5 Nudeln mit Schinken - Sahnesauce

1 Portion

Zubereitungszeit: ca. 15 min.

Garzeit: 12 min.

Geschirr/Zubehör:

1,5-Liter-Kasserolle

1-Liter-Mikrowellenkanne

Zutaten:

1 Rippe Schmelzkäse,

1 Tasse Nudeln

2 Scheiben gekochten Schinken,

1 TL Speisestärke

100 ml Milch

Fondor

Zubereitung:

1. Zuerst Wasser im Wasserkocher erhitzen.
2. In eine 1,5-Liter-Kasserolle Salz und die Nudeln geben. Das kochende Wasser darauf gießen (ca. halbvoll). Nudeln garen

Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 5 Min.

Mikrowelle Leistungsstufe 9 (20%) 5 Min.

Die Nudeln mit geschlossenem Deckel stehen lassen.

3. In der Zwischenzeit etwas kaltes Wasser mit der Speisestärke in einer 1-Liter-Mikrowellenkanne verrühren. Die Schmelzkäseecke und die Milch dazugeben. Die Sauce in die Mikrowelle geben,

Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 1,5 Min.

4. Dann 1x umrühren und nochmals

Mikrowelle Leistungsstufe 3 (80%) 0,5 Min.

5. Nudeln abgießen, Sauce drübergeben.

11.6 Tomatensuppe

4 Portionen, pro Portion ca. kJ/201 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 min.

Garzeit: 15 min.

Geschirr/Zubehör:

Mikrowellenfeste Kasserolle mit Deckel (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
750 g Tomaten, frisch
250 ml Gemüsebrühe
100g Sahne
Pfeffer, Salz
1 Prise Zucker
1 – 2 Stängel Basilikum
4 TL Crème fraîche

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Frische Tomaten waschen, häuten, klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und zugedeckt weich dünsten.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7-10 Min.

3. Mit dem Mixstab pürieren oder durch ein feines Sieb streichen. Flüssigkeit und Sahne einrühren. Mit Gewürzen und gehacktem Basilikum abschmecken, kurz erhitzen.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2-3 Min.

4. Mit Basilikumblättern und Crème fraîche garniert servieren.

11.7 Sauce Hollandaise

4Portionen, pro Portion ca. 1021 kJ/244 kcal

Zubereitungszeit: ca. 5 min.

Garzeit: 6 min.

Geschirr:

Mikrowellenfeste Kasserolle (1,5 – 2,0 l)

Milchkännchen

Zutaten:

100 g Butter
3 Eigelb
1 EL Zitronensaft
2 EL Wasser
1 TL Weißweinessig
Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Butter in einem Kännchen schmelzen.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1-2 Min.

2. Eigelb, Zitronensaft, Wasser, Weißweinessig im Kochgeschirr gut verrühren und anwärmen.

Mikrowelle Leistungsstufe 10 (10%) 2-3 Min.

3. mit dem Schneebesen die Butter tropfenweise in die Eigelbmischung rühren. Mit den Gewürzen abschmecken und nochmals kurz erwärmen. Zwischendurch kräftig umrühren.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 1 Min.

4. Möglichst schnell servieren.

11.8 Seelachs auf Kürbisgemüse und Kartoffeln

Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Garzeit: 25 min.

Geschirr:

mikrowellenfeste Auflaufform (aus Glas mit Glasdeckel, zum servieren)

Zutaten:

400 g Kürbisfleisch
300 g Kartoffeln
400 g Seelachsfilet
2 Zweige Thymian
1 Bund Basilikum
½ Bund Schnittlauch
70 g Crème fraîche
20 g Butter
200 ml Fischfond oder Gemüsebrühe
200 ml Wein, weiß (Riesling oder Silvaner)
1 Eigelb
2 Tomaten
8 Scheiben Gurke, fein abgehobelt
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung

1. Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden und mit den gewaschenen, geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Kartoffeln und der Butter in einem Topf geben, erhitzen und andünsten,

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 - 3 Min.

2. Dann mit Fischfond oder Gemüsebrühe und Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas vom Thymian würzen.

3. Seelachsfilets säubern, trocken tupfen und nur ganz wenig salzen und gut pfeffern. Den restlichen Thymian hinzugeben. Basilikum und Schnittlauch waschen und trockentupfen. Die Hälfte des Basilikums auf den Filets verteilen, den Rest beiseite stellen. Die Filets vorsichtig zusammenrollen und mit Zahnstochern zusammenstecken.
4. Das Gemüse in die Auflaufform geben und darauf die Filets füllen.
5. Die Crème fraîche mit dem Eigelb, dem restlichen Basilikum sowie etwas Pfeffer aus der Mühle und Salz (kein Jodsalz, da der Fisch ausreichend Jod enthält) verrühren und über das Gemüse und die Filets gießen. Die Auflaufform in die Mikrowelle geben.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 8 Min.

6. Danach in die Auflaufform, einen weiteren Schuss Weißwein geben, mit Deckel nochmals garen lassen.

Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 12 Min.

7. Ist das Seelachsfilet nach dieser Zeit gar (hängt von der Größe der Filets ab), das Ganze am Tisch servieren, vorher die Strauchtomaten und Gurkenscheiben auf den Tellern drapieren

11.9 Seezungenfilet im Gemüsebett

4 Portionen, pro Portion ca. 630 kJ/151 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Garzeit: 25 min.

Geschirr:

Flache Auflaufform

Zutaten:

600 g Seezungenfilet oder Schollenfilet

Saft einer ½ Zitrone

Salz, Pfeffer

1 Stange Lauch

2 Möhren

1 Petersilienwurzel

½ kleiner Knollensellerie

1 EL Gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Fisch säubern, tiefgefrorenes Fiel antauen lassen, säuern, durchziehen lassen.
2. Inzwischen das Gemüse waschen, putzen. Lauch in dünne Ringe, Möhren, Petersilienwurzel und Sellerie in kleine Würfel schneiden, zugedeckt angaren.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 7 - 9 Min.

3. Die Fischfilets auf das Gemüse legen, zugedeckt weiter garen.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 6 - 10 Min.

4. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen, 3 – 5 Min nachgaren lassen.

Mit Petersilie bestreuen und mit Salzkartoffeln servieren.

11.10 Zander in Rahm-Dillsoße

4 – 6 Portionen, pro Portion ca. 992 kJ/237 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Garzeit: 25 min.

Geschirr: Flacher Glasbräter (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

1 kg	Zander
	Saft einer Zitrone
	Salz
1	Zwiebel
1 EL	Butter
200g	Sauerrahm
100 ml	Weißwein
1 Bund	Dill

Zubereitung:

1. Zander säubern, in 3 cm dicke „Steaks“ schneiden oder den Fisch häuten, filetieren und portionieren, säuern, durchziehen lassen. Leicht salzen.

2. Zwiebel schälen, fein schneiden und in Butter andünsten.

Mikrowelle Leistungsstufe 1 (100%) 2 – 3 Min.

3. Zanderstücke einlegen, garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, Rahm, Weißwein, Dill und Pfeffer zufügen.

Kombination 1 (Grill mit Mikrowelle) 10 – 12 Min.

4. 3 – 5 Min. nachgaren lassen. Die Soße vorsichtig umrühren, evtl. Bratenansatz lösen, abschmecken. Als Beilage passt Reis.

11.11 Cappuccino - Kuchen

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Garzeit: 17 min.

Geschirr: Runde Mikrowellenform (etwa 21 cm Durchmesser und 10 cm hoch)

Zutaten:

3	Eier
1 EL	Vanillezucker
200 ml	Puderzucker
150 ml	Natur-Joghurt
125 ml	Öl
250 ml	Mehl
1 Paket	Backpulver
250 ml	Haselnüsse, gemahlen
125 ml	Kakaopulver
125 ml	Kaffee (Cappuccino-Pulver)
1 EL	Öl
2 EL	gemahlene Nüsse

Zubereitung

1. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren, Joghurt und Öl dazugeben. Mehl, Backpulver, Nüsse, Kakaopulver und Cappuccino mischen, unter die Schaummasse rühren.
2. Runde Mikrowellenform ausfetten und mit Haselnüssen ausstreuen.
3. Kuchen backen,

Mikrowelle Leistungsstufe 4 (70%) 12 Min.

5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

11.12 Mousse au chocolat

4 Portionen, pro Portion ca. 1727 kJ/413 kcal

Zubereitungszeit: ca. 10 Min.

Garzeit: 5 min.

Ruhezeit: 2 Stunden

Geschirr: 2 Kassenrollen (1,5 – 2,0 l)

Zutaten:

100 g	Zartbitterschokolade
50 g	Butter
3 EL	Lauwarme Milch
3	Eier
2 EL	Zucker
2 EL	Weinbrand
100 g	Sahne

Zubereitung:

1. Schokolade zerbröckeln und in einer Kasserolle schmelzen.

Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.

2. Butter zugeben und weiter erhitzen. Danach Weinbrand unterrühren.

Mikrowelle maximale Stufe ca. 1 Min.

3. Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelbe mit Zucker in der zweiten Kasserolle schaumig rühren. Milch zugeben und unter öfterem Umrühren erhitzen.

Mikrowelle maximale Stufe 1 – 2 Min.

4. Die Eigelbcreme unter das Schokoladen-Buttergemisch rühren.
5. Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Eiweiß unter die abgekühlte Schokoladenmasse rühren, in Schälchen füllen.

Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Original Operating Manual

Microwave, Grill and Convection Oven MCG 30 Pro black



Item No. 3033

12 Operating Manual

12.1 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!

12.2 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.

12.3 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.

▲WARNING

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.

12.4 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
- Use of unauthorized spare parts

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.

12.5 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.

13 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.

13.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- defrosting
- warming up
- cooking
- grilling
- reducing
- 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.
- ▶ 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.

13.2 General Safety information

HINWEIS**Please note**

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

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.
- ▶ Do not permit children to use the device, unless they are supervised.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Do not operate the oven if it is empty. This could damage the device.
- ▶ 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.
- ▶ Do not use the cooking chamber for storage purposes. Do not leave any paper products, cooking utensils or foodstuffs in the cooking chamber when the oven is not being used.
- ▶ 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.

13.3 Sources of danger

13.3.1 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.
- ▶ Never position any items between the front of the oven and the oven door and avoid any dirt deposits or cleaning material residues directly on the sealing areas of the device.
- ▶ Do not use the device under the following circumstances:
 - if the device door is warped
 - if the door hinges are loose
 - if there are visible holes or cracks on the housing, on the door or on the walls of the cooking chamber
- ▶ Do not remove any of the coverings on the device.

13.3.2 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.

- ▶ When grilling with or without operating the microwave, the cooking chamber, the grill element and the device door will become hot!
- ▶ Use oven mitts when sliding in or removing items that are being browned as well while foods/cookware are being handled within the cooking chamber, whenever the grill is switched on or just before it is switched on.
- ▶ Do not use the oven for deep-frying. Hot oil can damage parts of the oven and the cookware and cause burns.

⚠ WARNING

Warning

- ▶ Please bear in mind that the foods and liquids in the device are mainly being heated when the microwave is in operation, and not the container itself. Although the lid of a container is not hot, the same amount of steam and spills can be created on removing the lid as in a conventional cooking process when you remove it from the device.
- ▶ Always check the temperature of the cooked food, especially if you are heating up **foods or liquids for babies**. It is advisable never to consume foods or liquids, directly after they come out of the device. Wait a few minutes and stir the food or liquid, to allow the heat to be distributed evenly.
- ▶ With certain foods, there is a danger of burns due to superheating. With foods consisting of a mixture of fat and water, such as broth, wait about 30 to 60 seconds before removing the food from the device. This will allow the mixture to settle. Thus, you avoid sudden bubbling up when a spoon is inserted into the food or the liquid or after adding a stock cube.

In order to prevent superheating, you can also place a metal spoon into the cooking vessel prior to cooking. However, bear in mind that the spoon must not make contact with any parts of the device walls or the grill, as this could result in damages to the device.

13.3.3 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:

- ▶ Please bear in mind that the times for cooking, heating up, defrosting using the device are frequently considerably shorter than on a stove top or in the oven.
Leaving the device on for too long will result in foods drying out and eventually self-igniting. There is then a danger of fire!
The danger of fire is also present if bread, rolls, flowers or herbs are being dried for too long.

⚠️ WARNING

Warning

- ▶ Do not warm up pillows or similar items filled with grains, cherry pits or gel.
These items can ignite, even if they are removed out of the device after they are warmed up.
- ▶ Do not warm up any alcohol in an undiluted state.
- ▶ Never leave the device unsupervised if you are warming up or cooking foods in disposable containers made of plastic, paper or other flammable materials.
Disposable containers made of plastic must have the properties shown under the heading **“Notices on microwave cookware”**.
- ▶ Switch off the device or disconnect the power plug and keep the door closed if you discover smoke, to smother the flames.
- ▶ Never use the device to store or dry flammable materials.

13.3.4 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:

- ▶ Never warm up foods or liquids in sealed containers or bottles.
- ▶ Remove the sealing caps and nipples on baby bottles.
- ▶ Do not use dishes with hollow handles and buttons on lids for cooking in which liquid can get inside the voids if these voids are not sufficiently vented.
- ▶ Do not cook eggs in the shell or extremely hard boiled eggs in the device as they can still explode, even after the microwave operation has been completed.
- ▶ Remove twisted wire closures on paper or plastic bags so that no excessive pressure can develop.

13.3.5 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:

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ 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.

14 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:

14.1 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.
- ▶ Transport, unpack and use two persons to set down the device because of the heavy weight of the device.

14.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the MCG 30 Pro black Microwave is delivered with the following components:

- MCG 30 Pro black Microwave
- Rolling ring
- Glass turntable
- Baking sheet
- Grating
- 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.

14.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.
- Open the door of the device and remove the internal protective film from the door.
- 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.

14.4 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.

14.5 Setup

14.5.1 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.

14.5.2 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.

14.6 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 only when the grill is in operation.

14.6.1 Glass turntable

Assemble the glass turntable as follows:

- Remove the baking sheet (if in use)
- Insert the rolling ring
- Insert the glass turntable so the groove on the underneath side of the glass turntable catch in the drive shaft.

- ▶ When operating the grill, the baking sheet can also be used in order to grill the food evenly as a result of the rotation.

14.6.2 Baking Sheet

Attach the baking sheet as follows:

- Place the baking sheet on the glass turntable.

14.6.3 Grating

- Place the grating on the glass turntable.

14.7 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:

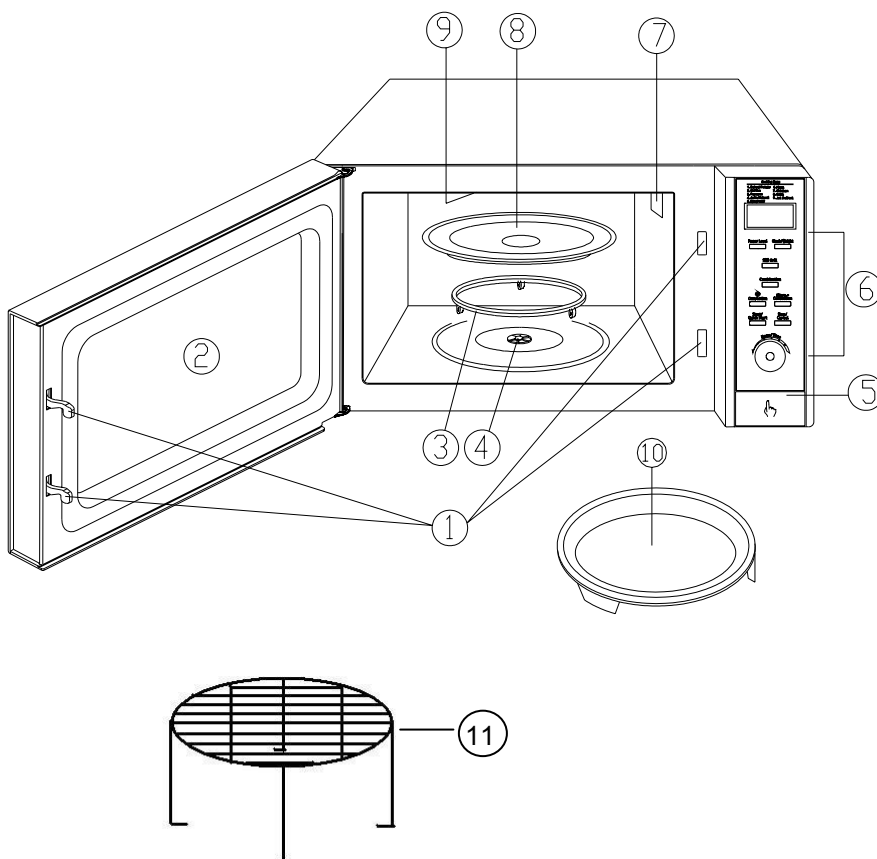
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- 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 mm². 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.

15 Design and Function

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

15.1 Complete overview



- (1) Protective door latch
- (2) Oven window
- (3) Rolling ring
- (4) Drive shaft
- (5) Door opener
- (6) Operating panel
- (7) Oven ventilation opening
- (Do not remove film!)
- (8) Glass turntable
- (9) Grill heater
- (10) Baking sheet
- (11) Grating

15.2 Operating elements and displays



1. **Cooking Program Mode:** This mode allows you to select the cooking program from 9 different menus.
2. **Display panel:** Cooking time, output, function display and actual time are displayed.
3. **Power:** Press to select the microwave output level.
4. **Clock/Weight:** Press to set the clock or the weight of the food.
5. **Grill:** Press to set a grill cooking programme.
6. **Mikro.+Grill:** Press to set a microwave and grill combination cooking programme.
7. **Hot air:** Press to program the hot air temperature.
8. **Micro+Convection:** Press to select one of four settings for combination cooking.
9. **Start/Quick start:** Press to start the cooking programme or to set the Quick Start cooking
10. **Stopp/Abbruch:** Press to stop the cooking program and to delete all previous settings prior to starting the cooking procedure.
11. **Time/Menu (control dial):** Turn to set the cooking time or to choose the automatic menu programme.

15.3 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.

15.4 Safety equipment

15.4.1 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.

15.4.2 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.

15.4.3 Child-proof lock

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



◆ Activating the child-proof lock:

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



◆ De-activating the child-proof lock:

Press the **Stopp/Abbruch** 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.

15.4.4 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 **Stopp/Abbruch** button to cancel this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.

15.5 Rating plate

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

16 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.

16.1 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 splatters 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.

16.2 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.

16.3 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	Micro-wave	Grill	Convec-tion	Combina-tion*
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

16.4 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**.

16.5 Activation after selecting the programme



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

16.6 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. The maximum cooking time is 10 minutes. 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.

16.7 De-activation:



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

- Press the **Stopp/Abbruch** 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 **Stopp/Abbruch** 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 **Stopp/Abbruch**.

16.8 Setting the clock

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



◆ Activating setup mode

Press and hold the button **Clock/Weight** for 3 seconds.

Press the button once again 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 **Clock/Weight** button to save the set hour.



◆ Setting the minutes

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

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



16.9 “Microwave” mode

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



◆ Adjusting the Power Setting

Select the desired power setting by pressing the **Power** button as often as necessary to get the setting you want (see table below).



◆ 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.

Button presses	Display	Watt	Power level	
1	P-HI	900	100%	High
2	P-90	810	90%	
3	P-80	720	80%	
4	P-70	630	70%	Medium high
5	P-60	540	60%	
6	P-50	450	50%	Medium
7	P-40	360	40%	
8	P-30	270	30%	Medium low / Defrost
9	P-20	180	20%	
10	P-10	90	10%	Low
11	P-00	0	0%	

16.10 “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.

16.10.1 Table with times for grilling fresh food

Food/Dish	Quantity	Grill	Time/Min.
Meat, Sausages*)			
2 beef fillet steaks, rare	400 g	Grill	8
2 beef fillet steaks, medium	400 g	Grill	9-10
2 beef fillet steaks, well done	400 g	Grill	10-12
2 pork steaks	350 g	Grill	10
2 cutlets	400 g	Grill	10

Food/Dish	Quantity	Grill	Time/Min.
2 veal cutlets	300 g	Grill	8-10
4 lamb cutlets	600 g	Grill	6-8
4 grilled sausages	400 g	Grill	10-12
2 slices of meatloaf	400 g	Grill	8-10
4 shish kebabs	800 g	Kombination 2	10
Poultry			
2 chicken drumsticks	350 g	Kombination 1	6-8
Chicken, halved	1000 g	Kombination 1	12-15
2 duck breasts	600 g	Kombination 1	10-12
Fish			
Whole fish	400 g	Kombination 2	10-15
Fish bake	700 g	Kombination 1	17
Toasts			
4 slices of white bread	200 g	Grill	2-4
2 slices of mixed-grain bread	200 g	Grill	3
Toast bread with toppings	1000 g	Kombination 2	5
Bakes and Gratins			
Potato gratin	750 g	Grill	12-15
Vegetable bake	1000 g	Kombination 1	10-20
Lasagne	750 g	Kombination 1	15-25
Quark Bake	1000 g	Grill	15-20
Frozen food			
Canneloni	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

16.11 “Microwave and Grill” mode

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

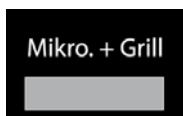
HINWEIS

Please note

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

16.11.1 “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.

16.11.2 “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.

16.11.3 Table with times for heating ready meals

These values are for microwave power setting 1 (100%)

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Liquids			
water, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
water, 0.5 l	500 g	3,5 – 5	no
water, 0.75 l	750 g	5 – 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
Milk, 1 cup	150 g	0,5 – 1	no
Dishes			
Cutlet in breadcrumbs with potatoes and vegetables	450 g	2,5 – 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	2 – 2,5	yes
Meat with dumpling and sauce	450 g	2,5 – 3,5	yes
Meat			
Cutlet, fried	200 g	1 – 2	no
Meatballs, 4 pieces	500 g	3 – 4	no
Joints	250 g	2 – 3	no
Poultry			
½ chicken	450 g	3,5 – 5	no
Chicken fricassee	400 g	3 – 4,5	yes
Vegetable			
1 Portion	150 g	1,5 – 2	yes
2 Portions	300 g	3 – 4,5	yes
Side dishes			
Noodles, Rice, 1 portion	150 g	1 – 2	yes
2 portion	300 g	2,5 – 3,5	yes
Potatoes	500 g	3 – 4	yes

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Soups/sauces			
Consommé, 1 bowl	250 g	1 – 1,5	yes
Chunky soup	250 g	1,5 – 2	yes
Sauce	250 g	1 – 2	yes

These values are for microwave power setting 4 (70%)

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Baby food			
Milk	100 ml	0,5 – 1	no
Puree	200 g	1 – 1,5	no

16.11.4 Table with microwave cooking times for fresh food

Please observe the microwave setting (power setting)

Food/Dish	Quantity	Power setting	Time	Cover
Meat,				
Beef, pork or	500 g	2 (90%)	10 – 12	yes
veal, unsliced	750 g	2 (90%)	12 – 15	yes
Smoked pork chop	500 g	2 (90%)	12 – 14	yes
Meatloaf	500 g	2 (90%)	13 – 15	yes
Wiener sausage	200 g	3 (80%)	2 – 3	yes
Bockwurst sausage	200 g	3 (80%)	2 – 3	yes
Poultry				
Soup chicken	1000 g	2 (90%)	13 – 15	yes
Chicken portions	250 g	2 (90%)	4 – 5	yes
Fish				
Trout, blue	300 g	2 (90%)	5 – 6	yes
Fillet of fish	300 g	2 (90%)	3 – 4	yes
Vegetables				
Aubergines	500 g	1 (100%)	7 – 10	yes
Brussels sprouts	500 g	1 (100%)	8 – 11	yes
Chicory	500 g	1 (100%)	6 – 7	yes
Peas	500 g	1 (100%)	6 – 7	yes
Fennel	500 g	1 (100%)	8 – 7	yes
Green beans	300 g	1 (100%)	13 – 15	yes
Potatoes	500 g	1 (100%)	9 – 12	yes
Broccoli	500 g	1 (100%)	6 – 9	yes
Kohlrabi	500 g	1 (100%)	8 – 10	yes
Leek	500 g	1 (100%)	7 – 9	yes
Corn on the cob	250 g	1 (100%)	7 – 9	yes
Carrots	500 g	1 (100%)	8 – 10	yes

Food/Dish	Quantity	Power setting	Time	Cover
Paprika	500 g	1 (100%)	6 – 9	yes
Asparagus	300 g	1 (100%)	7 – 10	yes
Tomatoes	500 g	1 (100%)	6 – 7	yes
Zucchini	500 g	1 (100%)	9 – 10	yes
Fruit				
Apple, pear compote	500 g	1 (100%)	5 – 8	yes
Plum puree	250 g	1 (100%)	4 – 6	no
Rhubarb compote	250 g	1 (100%)	5 – 8	yes
Baked apples	500 g	1 (100%)	7 – 9	yes

16.11.5 Table with microwave cooking times for frozen food

These values are for microwave power setting 1 (100%)

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Meat, sausages*)			
Meat with sauce	400 g	10 – 12	yes
Goulash, meat in strips	500 g	10 – 15	yes
Beef roulade	150 g	7 – 8	yes
Poultry*)			
Chicken fricassee	250 g	6 – 7	yes
Poultry soup	200 g	5 – 6	yes
Fish			
Fillet of fish	300 g	7 – 8	yes
Fillet of fish	400 g	8 – 9	yes

Food/Dish	Quantity	Time	Cover
Vegetables	450 g	14 – 16	yes
Red cabbage with apples	300 g	11 – 13	yes
Leaf spinach	200 g	7 – 9	yes
Cauliflower	200 g	8 – 10	yes
French beans	300 g	8 – 9	yes
Broccoli	300 g	7 – 8	yes
Peas	300 g	13 – 15	yes
Kohlrabi	200 g	10 – 11	yes
Leek	200 g	4 – 6	yes
Corn	200 g	5 – 6	yes
Carrots	300 g	7 – 8	yes
Brussels sprouts	450 g	12 – 13	yes
Soups/stews*)			
Stew	500 g	13 – 15	yes
Chunky soup	300 g	7 – 8	yes
Cream soups	500 g	13 – 15	yes

16.12 “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 **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 **Convection**.

Button presses	Temperature	Button presses	Temperature
1	230°C	6	155°C
2	215°C	7	140°C
3	200°C	8	125°C
4	185°C	9	110°C
5	170°C	10	95°C

16.12.1 “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 **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.



◆ 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.

16.13 “Microwave and Convection” mode

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



◆ 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.

◆ 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 **Micro + Convection**.

Button presses	Display	Temperature
1	COMB 1	230°C
2	COMB 2	200°C
3	COMB 3	170°C
4	COMB 4	140°C

16.14 "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 **Clock/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** 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

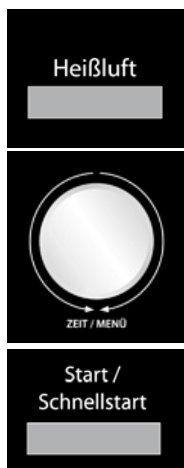
Select the „**Grill**“ cooking program by pressing the **Grill** button once.



◆ 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 **Hot Air** 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.

16.15 “Cooking Program” Mode

In this operating mode, the cooking programme can be selected from 9 different menus. A list of possible programme is engraved on the operating panel. 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 **Clock/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		Button presses						
01	Potatoes	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Hot drink	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
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 (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Poultry (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Cake	475 g	-	-	-	-	-	
09	Thaw	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.
- ▶ 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**.

16.15.1 “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 **Clock/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.

16.15.2 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, 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

17 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.

17.1 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.
- ▶ 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.

17.2 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.
- The stainless steel surfaces can be cleaned with commonly available stainless steel cleaners.

◆ Rotating plate, baking sheet and rolling ring

- The glass turntable and baking sheet 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.

18 Troubleshooting

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

18.1 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.

18.2 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
E01	Excessive temperature within cooking chamber The overheating cut-out terminated the current program at a cooking chamber temperature of 300°C. Press the Stopp/Abbruch button to acknowledge this fault. The device can be re-activated after the cool down phase.
E03	Sensor fault The device has detected an error on a sensor and has terminated the current programme. Press the Stopp/Abbruch 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.

18.3 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 ▶ 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.

19 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.

20 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

21 Technical Data

Device	Microwave, Grill and Convection Oven
Name	MCG 30 Pro black
Model	D90N30ESPR-H3
Item No.:	3033
Mains data	230-240 V, 50 Hz
Power consumption	1400 W (Microwave)
	2050 W (Convection)
	1250 W (Grill)
	3 W (Standby)
Nominal output of microwave	900 W
Operating frequency	2450 MHz
External measurements (W x H x D):	540 x 300 x 430 mm
Cooking chamber dimensions (W x H x D):	354 x 212 x 358 mm
Oven capacity	30 litre
Even cooking	Rotating plate system
Net weight	17,2 kg

Mode d'emploi original

Micro-onde, grill et four à air pulsé MCG 30 Pro black



N°. d'art. 3033

22 Mode d'emploi

22.1 Généralités

Veillez 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.

22.2 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.

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

22.3 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

Attention

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.

HINWEIS

Remarque

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

22.4 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
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

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.

22.5 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.

23 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.

23.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de

- décongeler
- réchauffer
- cuire
- griller
- réduire
- cuire au four

des denrées alimentaires et des boissons. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠️ WARNUNG

Attention

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.

23.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS**Remarque**

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.
- ▶ Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.
- ▶ Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.
- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.
- ▶ Ne pas utiliser le four lorsqu'il est vide. L'appareil peut se dégrader.
- ▶ L'appareil n'est pas prévu pour le séchage, le réchauffage ou échauffer des animaux vivants.
- ▶ Les thermomètres alimentaires ne sont pas prévus pour un usage avec le micro-onde.
- ▶ Ne pas utiliser la chambre de cuisson à des fins de conservation des aliments. Ne pas laisser de papiers, ustensiles de cuisine ou des produits alimentaires dans la chambre de cuisson quand le four n'est pas utilisé.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.

23.3 Sources de danger

23.3.1 Dangers avec le micro-onde

⚠ WARNING**Attention**

Les effets des micro-ondes sur le corps humains peuvent entraîner des blessures.

Pour éviter de subir les effets des micro-ondes, veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec sa porte ouverte. Si l'interrupteur de sécurité est défectueux ou manipulé il se peut que vous soyez exposé directement aux micro-ondes.
- ▶ Ne pas disposer d'objet entre la face frontale du four et la porte et évitez le dépôt de salissures ou de restes de produits nettoyants sur les joints de l'appareil.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque :
 - la porte de l'appareil est déformée
 - les charnières de porte sont brisées
 - sont présents des trous ou des fissures sur le carter, sur la porte ou sur les parois de la chambre de cuisson.
- ▶ Ne retirer aucun habillage de l'appareil.

23.3.2 Danger de brûlures

⚠ WARNING**Attention**

Les aliments réchauffés dans l'appareil ainsi que les instruments de cuisine utilisés et la surface de l'appareil peuvent devenir très chauds.

Pour éviter que vous ou d'autres se brûlent ou s'ébouillantent observez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Lorsque vous grillez avec ou sans les micro-ondes, la chambre de cuisson, le corps de chauffage du grill et la porte de l'appareil sont très chauds !
- ▶ Mettez des gants isolants pour sortir ou entrer les plats à cuire ou à gratiner, ou pour manipuler dans la chambre de cuisson quand le grill est en marche ou était en marche peu de temps avant.
- ▶ Ne pas utiliser le four pour frire. L'huile chaude peut endommager des pièces du four ou le plat de cuisson et provoquer des brûlures.

⚠️ WARNING**Attention**

- ▶ Veuillez noter que l'appareil en mode à micro-ondes chauffe principalement les aliments et les liquides dans un récipient, mais pas le récipient lui-même.
Malgré que le couvercle du récipient ne soit pas chaud, lorsqu'on retire le récipient de l'appareil et qu'on soulève le couvercle on s'expose à la même quantité de vapeur et de projections qu'avec une cuisson conventionnelle.
- ▶ Vérifiez toujours la température des choses cuites, particulièrement quand il s'agit **d'aliments ou de liquides pour bébé**. Il est recommandé de ne jamais ingurgiter des aliments ou des liquides qui sortent directement de l'appareil. Attendez quelques minutes et tournez les aliments ou liquides jusqu'à ce que la chaleur se répartisse régulièrement.
- ▶ Avec certains aliments il existe des risques de brûlure par retard d'ébullition. Pour les aliments composés de graisse et d'eau, par exemple du bouillon, il faut attendre environ 30 à 60 secondes avant de les retirer de l'appareil. Le mélange a ainsi le temps de se reposer. On évite une ébullition soudaine des aliments ou liquides en y introduisant une cuillère ou un bouillon-cube.
Pour éviter le retard d'ébullition on peut aussi introduire une cuillère métallique dans le récipient avant la cuisson. Faire attention que la cuillère ne touche en aucun endroit les parois de l'appareil ou le grill, cela peut provoquer sinon des dégâts sur l'appareil.

23.3.3 Danger d'incendie**⚠️ WARNING****Attention**

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil cela peut provoquer un incendie par inflammation du contenu.

Pour éviter tout risque d'incendie veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Veuillez noter que pour cuire, réchauffer, ou décongeler avec l'appareil les délais sont souvent plus courts que sur une cuisinière ou dans le four.
Des délais trop longs peuvent entraîner le dessèchement et éventuellement l'auto inflammation des aliments. Danger d'incendie !
Danger d'incendie lors d'un séchage trop long de pain, petits pains, fleurs ou herbes.

⚠ WARNING**Attention**

- ▶ Ne pas réchauffer dans l'appareil des graines, noyaux de cerises, coussins remplis de gel ou des objets semblables. Ces objets peuvent s'enflammer même lorsque vous les sortez de l'appareil après les avoir réchauffés.
- ▶ Ne pas échauffer de l'alcool à l'état non dilué.
- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsque vous échauffez ou cuisez des aliments en emballage perdus en plastique, papier ou d'autres matériaux inflammables. Les récipients perdus en plastique doivent posséder les caractéristiques indiquées au point «**Indications sur la vaisselle pour micro-ondes**».
- ▶ Si vous observez de la fumée, arrêtez l'appareil ou retirez le connecteur de la prise et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil pour ranger ou sécher des matériaux inflammables.

23.3.4 Danger d'explosion**⚠ WARNING****Attention**

En cas d'utilisation non conforme de l'appareil danger d'explosion à cause de la surpression interne.

Pour éviter les risques d'explosion veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne jamais échauffer des mets ou des liquides dans des récipients ou bouteilles fermés.
- ▶ Sur les biberons retirez le capuchon d'obturation et la tétine.
- ▶ Pour cuire, ne pas utiliser des pots possédant des poignées creuses ou un couvercle à poignée où de l'humidité peut s'introduire, et dont l'humidité ne peut pas s'échapper.
- ▶ Ne pas chauffer dans l'appareil les œufs dans leur coquille car ils peuvent exploser même après le traitement aux micro-ondes.
- ▶ Retirer les fermetures à fil torsadé des sachets en papier ou en plastique, afin d'éviter la création d'une surpression.

23.3.5 Dangers du courant électrique

⚠ GEFAHR

Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.
- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

24 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.

24.1 Consignes de sécurité

⚠️ WARNUNG**Attention**

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.

24.2 Inventaire et contrôle de transport

Le four à micro-onde MCG 30 Pro black est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Four micro-onde MCG 30 Pro black
- Anneau à roulettes
- Plateau tournant en verre
- Plaque de four
- La Grille
- 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.

24.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.
- Ouvrez la porte de l'appareil et retirez la feuille de protection interne de la porte.
- 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.

24.4 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. Éliminez 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.

24.5 Mise en place

24.5.1 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.

24.5.2 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.

24.6 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 uniquement pour griller.

24.6.1 Plateau tournant en verre

Monter le plateau tournant de la manière suivante :

- Retirer (le cas échéant) la plaque de four
- 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.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ En mode grill on peut ajouter en plus la plaque de four, afin de griller les aliments régulièrement grâce à la rotation.

24.6.2 Plaque de four (sans plateau tournant)

Installer la plaque de four comme suit :

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

24.6.3 La Grille

- Disposer la grille.

24.7 Raccordement électrique

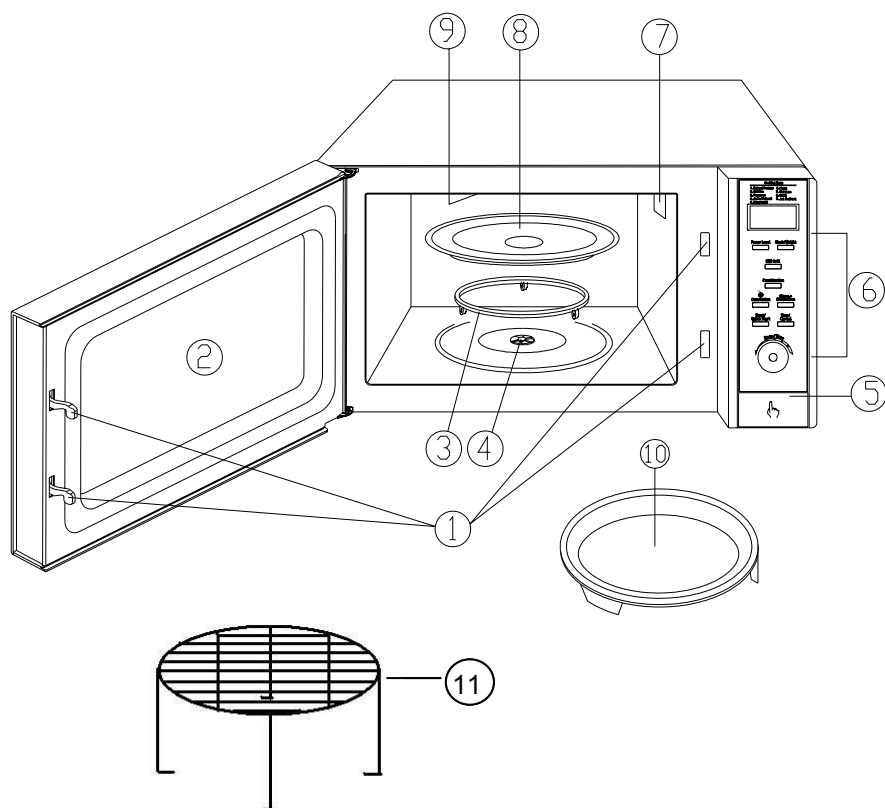
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- 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 de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
 - 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 mm². 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.

25 Structure et fonctionnement

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

25.1 Vue d'ensemble



- (1) Verrouillage de sécurité porte
- (2) Fenêtre du four
- (3) Anneau roulant
- (4) Entraînement
- (5) Ouvrir la porte
- (6) Champ de commande
- (7) Ouverture de ventilation
- (Ne retirez la feuille !)
- (8) Plateau tournant
- (9) Élément de grill
- (10) Plaque de four
- (11) Grille

25.2 Eléments de commande et d'affichage



1. **Programme de cuisson** : Avec ce mode de fonctionnement, le programme de 9 menus différents peut être sélectionné.
2. **Champ d'affichage**: durée de cuisson, puissance, affichage de fonction et de délai actuel.
3. **Puissance**: presser pour sélectionner le niveau de puissance micro-onde.
4. **Horloge/poids**: appuyer pour régler l'horloge ou le poids des aliments à cuire.
5. **Grill**: appuyer pour régler un programme de grill.
6. **Micro-onde+grill** : appuyer pour régler un programme de la cuisson combinée (micro-onde+grill).
7. **Air pulsé**: appuyer pour programmer une température d'air chaud.
8. **Micro-onde+air pulsé**: appuyer pour sélectionner un des quatre réglages de cuisson combinée.
9. **Démarrage/démarrage rapide**: appuyer pour démarrer le programme de cuisson .
10. **Stopp/Abbruch**: appuyer pour arrêter le programme de cuisson ou pour effacer tous les réglages précédents avant le démarrage de la cuisson.
11. **Temps/menu (sélecteur tournant)** : tourner pour régler le temps de cuisson ou pour sélectionner le menu automatique.

25.3 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.

25.4 Dispositifs de sécurité

25.4.1 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.

25.4.2 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.

25.4.3 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 **Stopp/Abbruch**, jusqu'à entendre un bip sonore et que l'affichage de fonction s'allume. A l'état verrouillé toutes les touches sont neutralisées.



◆ Désactiver la sécurité enfant :

Appuyer pendant trois secondes la touche **Stopp/Abbruch**, 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.

25.4.4 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 **Stopp/Abbruch** pour confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau remettre l'appareil en marche.

25.5 Plaque signalétique

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

26 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**Attention**

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

26.1 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 °C) et par une durée suffisamment importante (> 10 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.

26.2 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.

26.3 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	Micro-onde	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

26.4 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

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**.

26.5 Mise en route après sélection d'un programme



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

26.6 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. La durée de cuisson maximale est de 10 minutes. 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**.

26.7 Arrêt

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



- Exercer une pression unique sur la touche **Stopp/Abbruch**. 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 **Stopp/Abbruch**.



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 **Stopp/Abbruch**.

26.8 Réglage de la montre

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



◆ Activer le mode de réglage

Presser pendant 3 secondes la touche **Horloge/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 **Horloge/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 **Horloge/poids** afin de mémoriser l'heure réglée.



26.9 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 **Puissance** selon la valeur souhaitée (voir tableau plus bas).

◆ Réglage de la durée de cuisson

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

◆ 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**.

Nb. pressions sur la touche	Affichage	Watt	Puissance	
1	P-HI	900	100 %	Elevée
2	P-90	810	90 %	
3	P-80	720	80 %	
4	P-70	630	70 %	Mi-élevée
5	P-60	540	60 %	
6	P-50	450	50 %	Moyenne
7	P-40	360	40 %	
8	P-30	270	30 %	Mi-faible Décongeler
9	P-20	180	20 %	
10	P-10	90	10 %	Faible
11	P-00	0	0 %	

26.9.1 Tableau avec les temps pour réchauffer les plats cuisinés

Les chiffres valent pour micro-onde niveau de puissance 1 (100%)

Produits alimentaires / Plats	quantité	temps	couvrir
Liquides			
Eau, 1 tasse	150 g	0,5 – 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	5 – 7	non
Café, 1 tasse	150 g	0,5 – 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	0,5 – 1	non
Plats cuisinés			
Escalope avec des pommes de terre et légumes	450 g	2,5 – 3,5	oui
Gulasch avec pâtes	450 g	2 – 2,5	oui
Viande avec boulettes et sauce	450 g	2,5 – 3,5	oui
Viande			
Escalopes panées	200 g	1 – 2	non
Fricadelles, 4 morceaux	500 g	3 – 4	non
Morceau de rôti	250 g	2 – 3	non
Volaille			
½ poulet	450 g	3,5 – 5	non
Fricassée de poulet	400 g	3 – 4,5	oui
Légumes			
1 portion	150 g	1,5 – 2	oui
2 portions	300 g	3 – 4,5	oui
Accompagnement			
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	1 – 2	oui
2 portions	300 g	2,5 – 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	3 – 4	oui

Produits alimentaires / Plats	quantité	temps	couvrir
Soupes/sauces			
Consommé clair, 1 assiette	250 g	1 – 1,5	oui
Soupe avec aliments solides	250 g	1,5 – 2	oui
Sauce	250 g	1 – 2	oui

Les chiffres valent pour micro-onde niveau de puissance 4 (70%)

Produits alimentaires/Plats	quantité	temps	couvrir
Nourriture pour bébé			
Lait	100 ml	0,5 – 1	non
Mâche	200 g	1 – 1,5	non

26.9.2 Tableau avec les temps de cuisson micro-onde pour produits alimentaires frais

Veuillez respecter le réglage du four micro-onde (niveau de puissance)

Produits alimentaires/Plats	quantité	puissance	temps	couvrir
Viande				
Porc, boeuf ou	500 g	2 (90%)	10 – 12	oui
Viande de veau en morceau	750 g	2 (90%)	12 – 15	oui
Viande fumée	500 g	2 (90%)	12 – 14	oui
Viande hachée	500 g	2 (90%)	13 – 15	oui
Saucisses de viande	200 g	3 (80%)	2 – 3	oui
Saucisse de Francfort	200 g	3 (80%)	2 – 3	oui
Volaille				
Soupe de poulet	1000 g	2 (90%)	13 – 15	oui
Morceaux de poulet	250 g	2 (90%)	4 – 5	oui
Poisson				
Truite au bleu	300 g	2 (90%)	5 – 6	oui
Filet de poisson	300 g	2 (90%)	3 – 4	oui
Légumes				
Aubergines	500 g	1 (100%)	7 – 10	oui
Chou-fleur	500 g	1 (100%)	8 – 11	oui
Chicorée	500 g	1 (100%)	6 – 7	oui
Petits pois	500 g	1 (100%)	6 – 7	oui
Fenouillet	500 g	1 (100%)	8 – 7	oui
Haricots verts	300 g	1 (100%)	13 – 15	oui
Pommes de terre	500 g	1 (100%)	9 – 12	oui
Brocoli	500 g	1 (100%)	6 – 9	oui
Chou-rave	500 g	1 (100%)	8 – 10	oui
Poireaux	500 g	1 (100%)	7 – 9	oui

Produits alimentaires/Plats	quantité	puissance	temps	couvrir
Épi de maïs	250 g	1 (100%)	7 – 9	oui
Carottes	500 g	1 (100%)	8 – 10	oui
Poivrons	500 g	1 (100%)	6 – 9	oui
Asperges	300 g	1 (100%)	7 – 10	oui
Tomates	500 g	1 (100%)	6 – 7	oui
Courgettes	500 g	1 (100%)	9 – 10	oui
Fruits				
Compote de poire, pommes	500 g	1 (100%)	5 – 8	oui
Compote de prunes	250 g	1 (100%)	4 – 6	non
Compote de rhubarbe	250 g	1 (100%)	5 – 8	oui
Pommes au four	500 g	1 (100%)	7 – 9	oui

26.9.3 Tableau avec les temps de cuisson micro-onde de produits alimentaires surgelés

Les chiffres valent pour micro-onde niveau de puissance 1 (100%)

Produits alimentaires/Plats	quantité	temps	couvrir
Viande, Charcuterie			
Viande avec sauce	400 g	10 – 12	oui
Gulasch, émincés	500 g	10 – 15	oui
Paupiettes de boeuf	150 g	7 – 8	oui
Volaille			
Fricassée de poulet	250 g	6 – 7	oui
Soupe de volaille	200 g	5 – 6	oui
Poisson			
Filet de poisson	300 g	7 – 8	oui
Filet de poisson	400 g	8 – 9	oui

Produits alimentaires/Plats	quantité	temps	couvrir
Légumes			
Choux rouges aux pommes	450 g	14 – 16	oui
Épinards en feuille	300 g	11 – 13	oui
Chou-fleur	200 g	7 – 9	oui
Haricots verts	200 g	8 – 10	oui
Brocoli	300 g	8 – 9	oui
Petits pois	300 g	7 – 8	oui
Choux rave	300 g	13 – 15	oui
Poireaux	200 g	10 – 11	oui
Maïs	200 g	4 – 6	oui
Carottes	200 g	5 – 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	7 – 8	oui
Épinards	450 g	12 – 13	oui
Soupes/Pots au feu			
Pots au feu	500 g	13 – 15	oui
Soupe avec aliments solides	300 g	7 – 8	oui
Soupe à la crème	500 g	13 – 15	oui

26.10 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**.

26.10.1 Tableau avec les temps de cuisson au gril pour produits alimentaires frais

Produits alimentaires/Plats	quantité	Grill	temps/min.
Viande, charcuterie*)			
2 Biftecks de filet de boeuf rouges	400 g	Grill	8
2 Biftecks de filet de boeuf à point	400 g	Grill	9-10
2 Biftecks de filet de boeuf bien cuits	400 g	Grill	10-12
2 Biftecks de collet de porc	350 g	Grill	10
2 Côtelettes	400 g	Grill	10

Produits alimentaires/Plats	Menge	Grill	Zeit/Min.
2 Escalopes de veau	300 g	Grill	8-10
4 Côtelettes d'agneau	600 g	Grill	6-8
4 Saucisses grillées	400 g	Grill	10-12
2 Tranches de terrine de viande	400 g	Grill	8-10
4 Broches	800 g	Combinaison 2	10
Volaille			
2 Cuisses de poulet	350 g	Combinaison 1	6-8
Poulet, en moitié	1000 g	Combinaison 1	12-15
2 Filets de canard	600 g	Combinaison 1	10-12
Poisson			
Poissons entiers	400 g	Combinaison 2	10-15
Gratin de poisson	700 g	Combinaison 1	17
Pain grillé			
4 Tranches de pain blanc	200 g	Grill	2-4
2 Tranches de pain bis	200 g	Grill	3
Toasts garnis	1000 g	Combinaison 2	5
Gratins			
Gratin de pommes de terre	750 g	Grill	12-15
Légumes gratinés	1000 g	Combinaison 1	10-20
Lasagne	750 g	Combinaison 1	15-25
Gratin au fromage frais	1000 g	Grill	15-20
Plats cuisinés congelés			
Cannellonis	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

26.11 Mode «Micro-onde et grill»

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

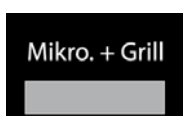
HINWEIS

Remarque

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

26.11.1 «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 un fois la touche **Micro-onde+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**.

26.11.2 «Combinaison 2»

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

◆ 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**»

26.12 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.



◆ Réglage de la température

Sélectionner la température souhaitée, en tapant à répétition la touche **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.

◆ 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 **Air pulsé**.

Nb. pressions sur la touche	Température	Nb. pressions sur la touche	Température
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

26.12.1 Mode «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 **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**.

26.13 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**.



◆ 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	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

26.14 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.

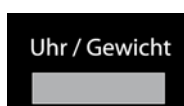
L'exemple suivant décrit les réglages pour un programme successivement dans la séquence :

- 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 **Horloge/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 **Micro-onde**.



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

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



◆ 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**.



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

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



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

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



◆ 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**.

26.15 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.



◆ Réglage de la quantité / du poids

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



◆ 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**.

Programm		Anzahl der Tastendrücke						
01	Pommes de terre	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Boissons chaudes	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Pop-corn	99 g	-	-	-	-	-	-
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 (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Volaille (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Gâteau	475 g	-	-	-	-	-	
09	Décongélation	10 sec. Bis 45 Minuten						

26.16 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 **Horloge/poids**.



◆ Régler la durée de décongélation

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

◆ 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.

26.16.1 Tableau avec les temps décongélation – faibles valeurs

Produits alimentaires	quantité	puissance	Temps/ min.	Le temps attendre après 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

27 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.

27.1 Consignes de sécurité

⚠ VORSICHT

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.

27.2 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.
- Les surfaces en inox peuvent être nettoyées à l'aide d'un nettoyant pour inox habituel.

◆ **Plateau tournant , plaque de four 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 et la plaque de four 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.

28 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.

28.1 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.

28.2 Affichage d'incidents

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

Affichage	Description
E01	Température du four trop élevée. La protection de surchauffe a arrêté le programme en cours à cause d'une température du four de 300 °C. Presser la touche Stopp/Abbruch afin de confirmer l'incident. Après la phase de refroidissement on peut de nouveau mettre l'appareil en marche.
E03	Incident de capteur L'appareil a détecté une erreur sur un capteur et arrêté le programme en cours. Presser la touche Stopp/Abbruch 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.

28.3 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	► Eliminer 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 ► 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.

29 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.

30 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

31 Caractéristiques techniques

Appareil	Four à micro-ondes, grill et air pulsé
Nom	MCG 30 Pro black
Modèle	D90N30ESPR-H3
N°. d'article	3033
Données de raccordement	230-240 V, 50 Hz
Puissance consommée	1400 W (micro-onde)
	2050 W (air pulsé)
	1250 W (grill)
	3 W (à l'arrêt)
Puissance de sortie des micro-ondes	900 W
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions externes (l/h/p)	540 x 300 x 430 mm
Dimensions du four (l/h/p)	354 x 212 x 358 mm
Capacité du four	30 litres
Cuisson régulière	Système à plateau tournant
Poids net	17,2 kg

Istruzioni d'uso originali

Microonde, grill e forno ad aria MCG 30 Pro black



Articolo-N. 3033

32 Istruzione d'uso

32.1 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.

32.2 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.

32.3 Indicazioni d'avvertenza

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

▲GEFAHR**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.

▲WARNUNG**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 il 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.

32.4 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
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

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.

32.5 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.

33 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.

33.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per

- scongelare
- 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.

⚠ WARNING

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.

33.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS**Indicazione**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.
- ▶ Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Non faccia funzionare il forno, quando è vuoto. L'apparecchio può essere danneggiato.
- ▶ L'apparecchio non è previsto per asciugare, riscaldare o cuocere animali viventi.
- ▶ Termometri per alimentari non sono adatte per il funzionamento in un forno a microonde.
- ▶ Non utilizzi il vano di cottura come deposito. Non lasci prodotti di carta, utensili da cucina o prodotti alimentari nel vano cottura, quando il forno non viene utilizzato.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con 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 produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

33.3 Fonti di pericolo

33.3.1 Pericolo dovuto a microonde

⚠️ WARNUNG**Avviso**

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

Osservi le seguenti indicazioni 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.
- ▶ Non piazzare oggetti tra la parte frontale del forno e la porta del forno ed eviti, che si depositi dello sporco o resti di detersivo sulle superfici di tenuta dell'apparecchio.
- ▶ Non utilizzi l'apparecchio, quando:
 - la porta dell'apparecchio è piegata
 - le cerniere della porta sono allentate
 - vi sono fori o spaccature visibili sull'involucro, sulla porta o sulle pareti del vano cottura.
- ▶ Non toglia le coperture dall'apparecchio.

33.3.2 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.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ▶ mentre sta grigliando con o senza il funzionamento a microonde, il vano cottura, il corpo griglia e la porta dell'apparecchio si riscaldano notevolmente!
- ▶ Indossi dei guanti da forno per introdurre o estrarre alimenti da dorare o da cuocere, o nel maneggiare all'interno del vano cottura, quando la griglia è accesa ossia quando era accesa poco prima.
- ▶ Non utilizzi il forno per fare delle frittiture. Dell'olio caldo può danneggiare parti del forno e le stoviglie per la cottura e può causare bruciature.

⚠️ WARNUNG**Avviso**

- ▶ Osservi che con il funzionamento a microonde nell'apparecchio vengano riscaldati cibi e liquidi all'interno di un contenitore e non lo stesso contenitore. Anche se il contenitore non è caldo, viene prodotta la stessa quantità di vapore e di spruzzi, quando si toglie il coperchio, che si presenta durante una procedura di cottura convenzionale.
- ▶ Controlli sempre la temperatura del prodotto cotto, in particolare, quando riscalda prodotti **alimentari o liquidi per neonati**. Si consiglia di non assumere mai prodotti alimentari o liquidi, che provengono direttamente dall'apparecchio. Attenda alcuni minuti e mischi i prodotti alimentari o il liquido, fino a quando il calore si è distribuito in modo uniforme.
- ▶ Con determinati prodotti alimentari, sussiste il pericolo di ustioni dovuto ad un ritardo di ebollizione. Con prodotti alimentari, che sono composti da una miscela di grasso ed acqua, per esempio brodo, attenda circa tra i 30 ed i 60 secondi, prima di estrarre il prodotto alimentare dall'apparecchio. La miscela può depositarsi in questa maniera. In questo modo evita una repentina ebollizione, quando si immerge un cucchiaino nel prodotto alimentare o nel liquido o se si aggiunge un dado. Per evitare un ritardo di ebollizione, potrà anche mettere un cucchiaino di metallo nel recipiente, prima della cottura. A tal proposito presti attenzione, che il cucchiaino non tocchi in nessun punto le pareti dell'apparecchio o della griglia, visto, che ciò può provocare danni sull'apparecchio.

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

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

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

- ▶ Tenga presente, che i tempi di cottura, riscaldamento, scongelamento con l'apparecchio sono spesso molto più brevi che su una piastra o nel forno tradizionale. Tempi d'accensione eccessivi fanno sì che il prodotto si asciughi e che si accenda per autocombustione. Sussiste il pericolo d'incendio! Anche un tempo di asciugatura eccessivo del pane, di panini, fiori, erbe comporta pericolo d'incendio.

⚠️ WARNUNG**Avviso**

- ▶ Non riscaldare cuscini imbottiti di semi, semi di ciliege o gel e cose simili.
Queste cose possono incendiarsi anche quando vengono estratti dall'apparecchio dopo il riscaldamento.
- ▶ Non scaldi dell'alcool non diluito.
- ▶ Non lasci incustodito l'apparecchio, se riscalda o cuoce prodotti alimentari in contenitori monouso in materiale plastico, carta o altri materiali infiammabili.
Contenitori monouso in materiale plastico devono presentare le caratteristiche elencate sotto **"indicazioni sulle stoviglie per microonde"**.
- ▶ Quando individua del fumo spenga l'apparecchio o tolga la spina e tenga la porta chiusa, per soffocare la fiamma.
- ▶ Non utilizzi mai l'apparecchio per conservare o asciugare materiali infiammabili.

33.3.4 Pericolo d'esplosione**⚠️ WARNUNG****Avviso**

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

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

- ▶ Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori o in bottiglie chiuse.
- ▶ Tolga coperchi o tettarelle dai biberon.
- ▶ Non utilizzi stoviglie con elementi cavi e tappi, nei cui spazi cavi possa entrare dell'umidità, se tali spazi cavi non vengono sufficientemente aerati.
- ▶ Non scaldi uova in guscio e uova molto cotte nell'apparecchio, visto che anche dopo il trattamento nel forno a microonde possono ancora esplodere.
- ▶ Elimini chiusure con fil di ferro torto da sacchetti di carta o di plastica, affinché non possa crearsi sovrappressione.

33.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR

Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.
- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore 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.

34 Messa in funzione

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

34.1 Indicazioni di sicurezza

⚠ WARNING**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.

34.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il microonde MCG 30 Pro black viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Microonde MCG 30 Pro black
- Anello rotante
- Piatto rotante in vetro
- Teglia da forno
- La Griglia
- 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.

34.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.
- Apra la porta dell'apparecchio e tolga la pellicola protettiva interna della porta.
- 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.

34.4 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.

34.5 Posizionamento

34.5.1 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.

34.5.2 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.

34.6 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 solo con il funzionamento griglia.

34.6.1 Piatto rotante in vetro

Montare il piatto rotante in vetro come segue:

- Togliere la teglia da forno (se inserita)
- Inserire l'anello rotante
- Posizionare il piatto rotante in vetro in modo tale, che le scanalature sotto di esso entrino nella trasmissione del movimento.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Nel funzionamento griglia, la teglia da forno potrà essere utilizzata anche per grigliare omogeneamente il cibo da grigliare, grazie alla rotazione.

34.6.2 Teglia del forno

Montare la teglia del forno come segue:

- Posizionare la teglia sul piatto rotante di vetro.

34.6.3 La griglia

- Inserire la griglia.

34.7 Connessione elettrica

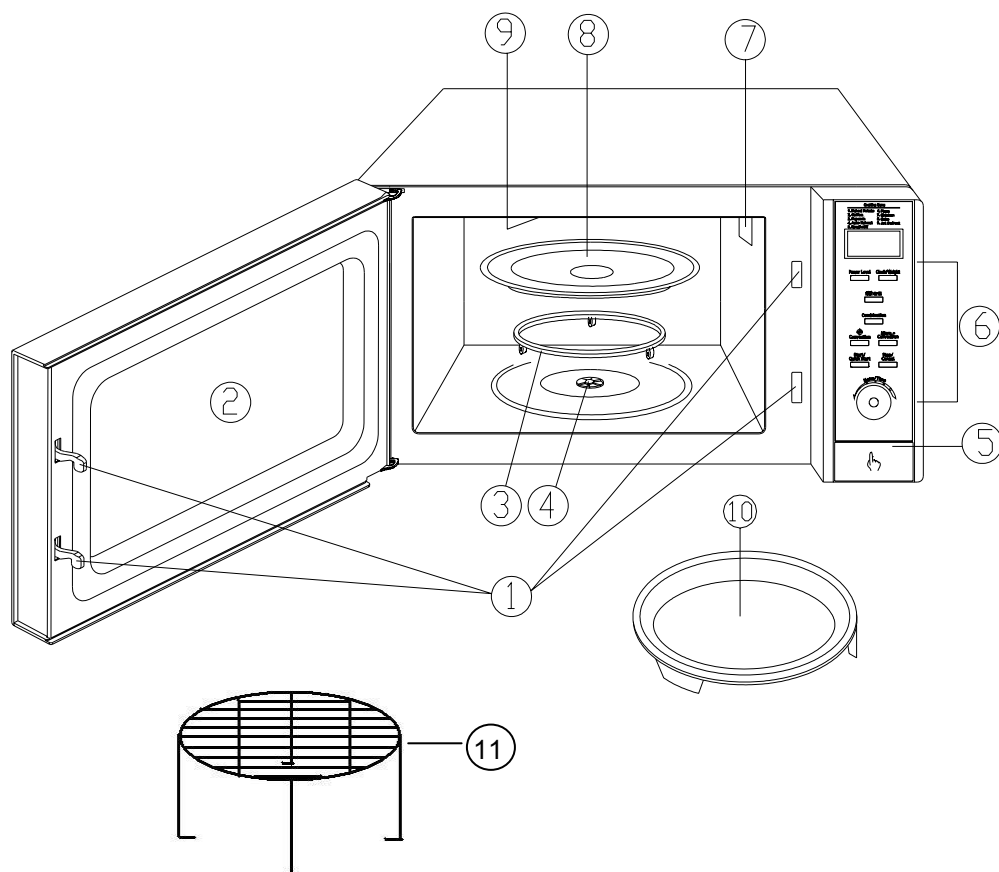
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- 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 spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- 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 mm². 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, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

35 Costruzione e funzione

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

35.1 Panoramica complessiva



- (1) Chiusura porta di sicurezza
- (2) Finestra del forno
- (3) Anello rotante
- (4) Trasmissione del movimento
- (5) aprire la porta
- (6) comandi
- (7) Apertura aerazione forno
- (Non tolga il adesivo!)
- (8) Piatto rotante in vetro
- (9) Elemento griglia
- (10) Teglia da forno
- (11) Griglia

35.2 Comandi e display



1. **Programma di cottura:** Prima ruoti brevemente il regolatore rotante Tempo/Menu in senso antiorario, poi in senso orario per selezionare il programma desiderato.
2. **Campo display:** Vengono indicati tempo di cottura, rendimento, indicazione funzione e tempo attuale.
3. **Potenza:** Premere per la scelta della potenza del microonde.
4. **Tempo/Peso:** Premere per l'impostazione dell'orologio o del peso del preparato da cuocere.
5. **Griglia:** Per l'impostazione di una griglia.
6. **Microonde+griglia:** Per l'impostazione di un programma cottura combinato (microonde+griglia).
7. **Ventilato:** Per la programmazione della temperatura della ventilazione.
8. **Microonde + Ventilato:** Premere per scegliere una delle quattro impostazioni per la cottura combinata.
9. **Start/Start rapido:** Premere per l'avvio del programma di cottura.
10. **Stopp/Abbruch:** Premere per arrestare il programma di cottura e per cancellare tutte le impostazioni effettuate prima di avviare la procedura di cottura.
11. **Tempo/Menu** (regolatore rotante): Ruotare per l'impostazione del tempo di cottura o per la scelta

35.3 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.

Impostazioni di sicurezza

35.3.1 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.

35.3.2 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.

35.3.3 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 **Stopp/Abbruch** per tre secondi, fino a quando sente un suono di segnalazione e si accende il display funzioni. In condizione bloccata, tutti i tasti sono disattivati.



◆ Disattivazione della sicura per bambini:

Prema il tasto **Stopp/Abbruch** 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.

35.3.4 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 **Stopp/Abbruch** per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà nuovamente essere acceso.

35.4 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

36 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠ WARNING

Avviso

- Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

36.1 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. Piazzi 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 ($> 70^{\circ}\text{C}$) e con un tempo sufficientemente lungo ($> 10\text{ min}$).
- 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.

36.2 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.

36.3 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

36.4 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

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**.

36.5 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.

36.6 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 tempo di cottura massimo è di 10 minuti.

Il forno parte automaticamente dopo due secondi. Prema **Start/Start rapido** una volta: 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**.

36.7 Spegnimento

Per interrompere un programma di cottura in corso, potrà procedere come segue:



- Prema una volta il tasto **Stopp/Abbruch**. 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 **Stopp/Abbruch**.



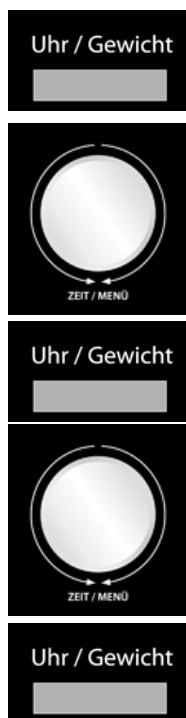
HINWEIS

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 **Stopp/Abbruch**.

36.8 Impostazione dell'orologio

Per impostare l'orologio dell'apparecchio, proceda come segue:



◆ Attivare la modalità impostazione

Tenga premuto il tasto **Tempo/Peso** per 3 secondi.

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.

36.9 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** (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 selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), 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**.

Pressioni tasto	Display	Watt	Potenza	
1	P-HI	900	100 %	Elevata
2	P-90	810	90 %	
3	P-80	720	80 %	
4	P-70	630	70 %	Medio alta
5	P-60	540	60 %	
6	P-50	450	50 %	Media
7	P-40	360	40 %	
8	P-30	270	30 %	Medio bassa/ Scongelo
9	P-20	180	20 %	
10	P-10	90	10 %	Bassa
11	P-00	0	0 %	

36.9.1 Tabelle con tempi per il riscaldamento di pietanze pronte

I valori sono validi per il microonde potenza 1 (100%)

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Liquidi			
Acqua, 1 tazza	150 g	0,5 – 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	5 – 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	0,5 – 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	0,5 – 1	no
Piatti			
Schnitzel con patate	450 g	2,5 – 3,5	sì
e verdure			
Gulasch con contorno di pasta	450 g	2 – 2,5	sì
Carne con canederlo e salsa	450 g	2,5 – 3,5	sì
Carne			
Schnitzel, impanata	200 g	1 – 2	no
Polpette, 4 pezzi	500 g	3 – 4	no
Pezzo d'arrosto	250 g	2 – 3	no
Pollame			
½ pollo	450 g	3,5 – 5	no
Fricassee di pollo	400 g	3 – 4,5	sì
Verdure			
1 porzione	150 g	1,5 – 2	sì
2 porzioni	300 g	3 – 4,5	sì
Contorni			
Pasta, riso, 1 porz.	150 g	1 – 2	sì
2 porz.	300 g	2,5 – 3,5	sì
Patate	500 g	3 – 4	sì

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Minestre/Salse			
Brodo chiaro, 1 piatto	250 g	1 – 1,5	sì
Minestre con pastina	250 g	1,5 – 2	sì
Salsa	250 g	1 – 2	sì

I valori sono validi per il microonde potenza 4 (70%)

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Alimenti per bambini			
Latte	100 ml	0,5 – 1	no
Pappa	200 g	1 – 1,5	no

36.9.2 Tabella con tempi di cottura microonde di alimenti freschi

La preghiamo di prestare attenzione all'impostazione del microonde (potenza)

Alimento/Pietanza	quantità	potenza	tempo/min.	coprire
Carne,				
Manzo, maiale oppure	500 g	2 (90%)	10 – 12	sì
vitello al pezzo	750 g	2 (90%)	12 – 15	sì
Costata di maiale affumicata	500 g	2 (90%)	12 – 14	sì
Polpettone	500 g	2 (90%)	13 – 15	sì
Salsicce alla viennese	200 g	3 (80%)	2 – 3	sì
Salsiccia bollita	200 g	3 (80%)	2 – 3	sì
Pollame				
Pollo da lessare	1000 g	2 (90%)	13 – 15	sì
Parti di pollo	250 g	2 (90%)	4 – 5	sì
Pesce				
Trota, bollita	300 g	2 (90%)	5 – 6	sì
Filetto di pesce	300 g	2 (90%)	3 – 4	sì
Verdure				
Melanzane	500 g	1 (100%)	7 – 10	sì
Cavolfiore	500 g	1 (100%)	8 – 11	sì
Cicoria	500 g	1 (100%)	6 – 7	sì
Piselli	500 g	1 (100%)	6 – 7	sì
Finocchio	500 g	1 (100%)	8 – 7	sì
Fagioli verdi	300 g	1 (100%)	13 – 15	sì
Patate	500 g	1 (100%)	9 – 12	sì
Broccoli	500 g	1 (100%)	6 – 9	sì
Cavolo rapa	500 g	1 (100%)	8 – 10	sì
Porro	500 g	1 (100%)	7 – 9	sì
Pannocchia di mais	250 g	1 (100%)	7 – 9	sì
Carote	500 g	1 (100%)	8 – 10	sì

Alimento/Pietanza	quantità	potenza	tempo/min.	coprire
Peperoni	500 g	1 (100%)	6 – 9	sì
Asparagi	300 g	1 (100%)	7 – 10	sì
Pomodori	500 g	1 (100%)	6 – 7	sì
Zucchine	500 g	1 (100%)	9 – 10	sì
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g	1 (100%)	5 – 8	sì
Passato di prugne	250 g	1 (100%)	4 – 6	no
Composta di rabarbaro	250 g	1 (100%)	5 – 8	sì
Mele al forno	500 g	1 (100%)	7 – 9	sì

36.9.3 Tabella con tempi di cottura microonde di alimenti surgelati
I valori sono validi per il microonde potenza 1 (100%)

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Carne, Insaccati			
Carne con salsa	400 g	10 – 12	sì
Gulasch, spezzatino	500 g	10 – 15	sì
Involentino di manzo	150 g	7 – 8	sì
Pollame			
Fricassee di pollo	250 g	6 – 7	sì
Minestra di pollame	200 g	5 – 6	sì
Pesce			
Filetto di pesce	300 g	7 – 8	sì
Filetto di pesce	400 g	8 – 9	sì

Alimento/Pietanza	quantità	tempo/min.	coprire
Verdure			
Cavolo rosso alle mele	450 g	14 – 16	sì
Spinaci in foglia	300 g	11 – 13	sì
Cavolfiore	200 g	7 – 9	sì
Fagiolini	200 g	8 – 10	sì
Broccoli	300 g	8 – 9	sì
Piselli	300 g	7 – 8	sì
Cavolo rapa	300 g	13 – 15	sì
Porro	200 g	10 – 11	sì
Mais	200 g	4 – 6	sì
Carote	200 g	5 – 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	7 – 8	sì
Spinaci	450 g	12 – 13	sì
	600 g	15 – 17	sì
Minestre/Zuppe			
Zuppa	500 g	13 – 15	sì
Minestre con pastina	300 g	7 – 8	sì
Crema	500 g	13 – 15	sì

36.10 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 selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), 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**.

36.10.1 Tabella con tempi per grigliare alimenti freschi

Alimento/Pietanza	quantità	Griglia	tempo/min.
Carne, Insaccati*)			
2 bistecche di filetto di manzo al sangue	400 g	griglia	8
2 bistecche di filetto di manzo leggermente al sangue	400 g	griglia	9-10
2 bistecche di filetto di manzo leggermente ben cotte	400 g	griglia	10-12
2 bistecche di lonza di maiale	350 g	griglia	10
2 cotolette	400 g	griglia	10

Alimento/Pietanza	quantità	Griglia	tempo/min.
2 schnitzel di vitello	300 g	griglia	8-10
4 Lammkoteletts	600 g	griglia	6-8
4 salsicce grigliate	400 g	griglia	10-12
2 fette di polpettone	400 g	griglia	8-10
4 schaschlik	800 g	Combinazione 2	10
Pollame			
2 cosce di pollo	350 g	Combinazione 1	6-8
Pollo, metà	1000 g	Combinazione 1	12-15
2 petti d'anatra	600 g	Combinazione 1	10-12
Pesce			
Pesci interi	400 g	Combinazione 2	10-15
Sformato di pesce	700 g	Combinazione 1	17
Toast			
4 fette di pane bianco	200 g	griglia	2-4
2 fette di pane misto	200 g	griglia	3
Toast farciti	1000 g	Combinazione 2	5
Sformati e gratin			
Gratin di patate	750 g	griglia	12-15
Verdura gratinata	1000 g	Combinazione 1	10-20
Lasagne	750 g	Combinazione 1	15-25
Sformato al quark	1000 g	griglia	15-20
Pietanze pronte surgelate			
Cannelloni	450 g	griglia	12-15
Lasagne	450 g	griglia	15-17

36.11 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.

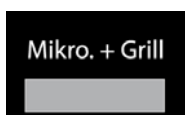
HINWEIS

Indicazione

In questa modalità di funzionamento il sistema seleziona la più elevata potenza per la griglia.

36.11.1 "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 volte il tasto **Microonde+Griglia**.



◆ Impostazione del tempo di cottura

Imposti il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ Avviare il programma di cottura

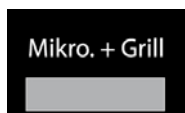
Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura impostato.

◆ 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**.

36.11.2 "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.

36.12 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 **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 selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), 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 **Ventilato**.

Pressioni tasto	Temperatura	Pressioni tasto	Temperatura
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

36.12.1 Modalità di funzionamento “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 **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 selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), 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**.

36.13 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 selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), 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	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

36.14 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.

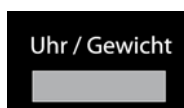
Il seguente esempio descrive le impostazioni per un programma di cottura a più passi nell'ordine:

- Scongelamento
- Cottura a microonde
- Grigliare o cuocere con il ventilato (senza la funzione di preriscaldamento)
-



◆ Selezione dell'automazione di scongelamento

Ruota il regolatore rotante **Tempo/Menu** in senso antiorario per selezionare il programma “**Automazione di scongelamento**” (09).



◆ Attivare la modalità d'inserimento

Attiva la modalità d'inserimento, premendo due volte il tasto **Tempo/Peso**.



◆ Impostare il tempo di scongelamento

Imposta 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

Seleziona la potenza desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **Potenza**.



◆ Impostazione del tempo di cottura per la cottura a microonde

Imposta il tempo di cottura, ruotando il selettore **Tempo/Menu**.



◆ Selezionare la modalità di funzionamento “Griglia”

Seleziona il programma di cottura “**Griglia**”, premendo una volta il tasto **griglia**.



◆ Impostazione del tempo di griglia

Imposta il tempo di griglia, ruotando il regolatore rotante **Tempo/Menu**.



oppure

◆ **Impostazione della potenza per la cottura ventilata**

Selezioni la temperatura desiderata, premendo un rispettivo numero di volte il tasto **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 selettore sull'apparecchio, dopo aver effettuato l'impostazione (tasto **Start/start rapido**), per avviare il programma di cottura a più passi.

◆ **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**.

36.15 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 selettore sull'apparecchio, dopo aver selezionato il programma (tasto **Start/start rapido**), 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		numero di volte						
01	Patate	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Bevanda calda	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
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 (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Pollame (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Torta	475 g	-	-	-	-	-	
09	Scongelamento	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 selettore sull'apparecchio (tasto **Start/start rapido**), per continuare con il funzionamento.

36.15.1 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

Prema il selettore sull'apparecchio, dopo aver impostato il tempo di scongelamento (tasto **Start/start rapido**), 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.
- ▶ 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.

36.15.2 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

37 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.

37.1 Indicazioni di sicurezza

▲VORSICHT

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.

37.2 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.
- Le superfici in acciaio Inox possono essere curate con un prodotto comunemente commercializzato per la cura dell'acciaio INOX.

◆ **Piatto, Teglia da forno ed anello rotanti**

- Il piatto e il teglia da forno 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.

38 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

38.1 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.

38.2 Visualizzazione malfunzionamenti

Nel caso di un malfunzionamento verrà visualizzato un codice errore sul display, che descriverà la causa dell'errore.

Display	Descrizione
E01	È stata superata la temperatura nel vano cottura. La protezione surriscaldamento ha terminato il programma corrente, per una temperatura del vano cottura di 300 °C. Premi il tasto Stop/Abbruch per quietanzare il malfunzionamento. Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere riacceso.
E03	Malfunzionamento sensore L'apparecchio ha rilevato un malfunzionamento del suo sensore e ha terminato il programma corrente. Premi il tasto Stop/Abbruch per quietanzare il malfunzionamento.

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.

38.3 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	► Reimpostare il tempo e la potenza ► Ripetere la procedura
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.

39 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 tuo 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.

40 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

41 Dati tecnici

Apparecchio	Microonde, griglia e forno ventilato
Nome	MCG 30 Pro black
Modello	D90N30ESPR-H3
N. articolo	3033
Dati connessione	230-240 V, 50 Hz
Potenza assorbita	1400 W (microonde)
	2050 W (Ventilato)
	1250 W (Griglia)
	3 W (Standby)
Potenza di partenza nominale microonde	900 W
Frequenza di funzionamento	2450 MHz
Misure esterne (A/H/P)	540 x 300 x 430 mm
Misure vano cottura (A/H/P)	354 x 212 x 358 mm
Capacità del forno	30 litri
Cottura omogenea	Sistema a piatto rotante
Peso netto	17,2 kg

Manual del usuario

Microondas, grill y horno de convección MCG 30 Pro black



Ref. 3033

42Manual del usuario

42.1 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 microondas le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

42.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Cocina de inducción (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 fallos 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.

42.3 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 indica 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 indica 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 indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.*

HINWEIS

Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

42.4 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
- modificaciones técnicas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

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.

42.5 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

43Seguridad

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.

43.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para

- Descongelar
- Calentar
- Cocer
- Asar
- Confitar
- 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.

43.2 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 revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ▶ Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.
- ▶ Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.
- ▶ No dejar el aparato en funcionamiento y sin vigilancia.
- ▶ No utilice el horno cuando esté vacío. El aparato se puede dañar.
- ▶ El aparato no es adecuado para secar o calentar animales vivos.
- ▶ Los termómetros para alimentos no son adecuados para el microondas.
- ▶ No utilice el interior del horno como almacén. No deje papel, utensilios de cocina ni alimentos en el interior del horno cuando no esté en funcionamiento.
- ▶ 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.
- ▶ La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.

43.3 Fuentes de peligro

43.3.1 Peligro por microondas

⚠ WARNING**ADVERTENCIA**

El efecto de las microondas sobre el cuerpo humano puede producir daños.

Tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad para no exponerse a usted o a otras personas a las microondas:

- ▶ Nunca haga funcionar el aparato con la puerta abierta. Si el interruptor de seguridad estuviera estropeado o manipulado corre el peligro de exposición a microondas.
- ▶ No coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta y evite el acúmulo de suciedad y restos de productos de limpieza en las superficies de sellado del aparato.
- ▶ No utilice el aparato en caso de que:
 - ▶ la puerta del aparato esté curvada,
 - ▶ la bisagra esté suelta,
 - ▶ haya agujeros o fisuras visibles en la carcasa, en la puerta o en las paredes interiores del aparato.
- ▶ No cubra el aparato.

43.3.2 Peligro de quemaduras

⚠ WARNING**ADVERTENCIA**

Tanto el alimento cocinado como el menaje utilizado como la superficie del aparato pueden estar muy calientes.

Tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad para evitar quemaduras a usted u a otros:

- ▶ ¡Cuando cocine con el grill, con o sin microondas, el interior del aparato, el grill y la puerta del aparato estarán calientes!
- ▶ Utilice manoplas de cocina al meter o sacar alimentos del horno así como al manejar utensilios dentro de éste cuando esté en funcionamiento o se haya acabado de apagar.
- ▶ No utilice el horno para freír. El aceite caliente puede dañar las piezas del interior así como los utensilios de cocción y puede causar quemaduras.

⚠ WARNING**ADVERTENCIA**

- ▶ Tenga en cuenta que, cuando el aparato se utiliza en modo microondas, se calienta principalmente la comida y los líquidos y no necesariamente el recipiente que los contiene. Cuando saque el recipiente del aparato, tenga en cuenta que aunque la tapa del recipiente puede no estar caliente, se produce la misma cantidad de vapor y salpicaduras que cuando se cocina con métodos convencionales.
- ▶ Compruebe siempre la temperatura del alimento cocinado, **sobre todo si estuviera destinado a bebés**. Es recomendable no tomar alimentos acabados de calentar en el aparato. Espere unos minutos y remueva los alimentos o los líquidos hasta que la temperatura se haya homogeneizado.
- ▶ Con determinados alimentos se puede producir retraso del calentamiento. Espere entre 30 a 60 segundos antes de sacarlos del aparato con alimentos compuestos de mezclas de grasa y agua, por ejemplo caldo. De esta manera la mezcla puede reposar y evita la ebullición abrupta al introducir en ella una cuchara o un cubito de caldo. Para evitar este retraso en el calentamiento también puede colocar una cuchara de metal antes de la cocción en el recipiente. Tenga en cuenta que la cuchara no toque ningún punto de las paredes del aparato ni del grill ya que el aparato se estropearía.

43.3.3 Peligro de fuego**⚠ WARNING****ADVERTENCIA**

El uso inadecuado del aparato conlleva riesgo de fuego ya que el contenido se puede incendiar.

Para evitar el riesgo de incendio tenga en cuenta los siguientes consejos de seguridad:

- ▶ Tenga en cuenta que normalmente, los tiempos de cocción, calentamiento o descongelación son considerablemente más cortos con este aparato que con los fogones o con un horno convencional. Mantener el aparato en funcionamiento durante largos periodos de tiempo conlleva a la deshidratación del alimento y finalmente al incendio de éste. ¡Peligro de incendio! También existe peligro de incendio al secar pan, panecillos, flores o hierbas aromáticas durante periodos largos de tiempo.

⚠ WARNING**ADVERTENCIA**

- ▶ No calentar las almohadillas rellenas de grano, semillas de cereza o gel ni objetos similares.
Estos objetos pueden incendiarse incluso después de sacarlos del aparato.
- ▶ No caliente alcohol sin diluir.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia cuando caliente o cocine alimentos en recipientes de plástico de un solo uso, de papel u otros materiales combustibles.
Los recipientes de plástico de un solo uso deben tener las propiedades descritas en la sección "Consejos acerca de la vajilla para microondas"
- ▶ Si ve salir humo, desconecte el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente eléctrica y mantenga la puerta cerrada para apagar las llamas.
- ▶ No utilice el aparato para guardar o secar materiales inflamables.

43.3.4 Peligro de explosión**⚠ WARNING****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:

- ▶ Nunca caliente comidas o líquidos en recipientes cerrados como, p.ej. latas de conserva. La sobrepresión generada puede resquebrajar el recipiente. Recomendamos calentar una lata de conserva abriéndola y colocándola en una olla llena de un cuarto de agua.
- ▶ Saque las tapas y las tetinas de los biberones.
- ▶ No utilice vajilla con asas huecas ya que en ellas se puede acumular la humedad cuando esos huecos no están bien ventilados.
- ▶ No calentar huevos en su cáscara, ni crudos ni duros ya que se corre el riesgo de que exploten incluso después de sacarlos del microondas.
- ▶ Elimine los cierres de alambre retorcido de las bolsas de papel o plástico para que no se cree sobrepresión.

43.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR

Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ▶ No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.

44 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.

44.1 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.

44.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El MCG 30 Pro black incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Mikrowelle MCG 30 Pro black
- Aro de soporte del plato
- Plato giratorio
- Bandeja para hornear
- Parrilla
- 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.

44.3 Desembalaje

Para desempaquetar el aparato siga los pasos siguientes:

Saque el aparato de la caja y elimine el material de embalaje.

Abra la puerta del aparato y elimine la hoja protectora que tiene en el interior.

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!

Eliminar 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.

44.4 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.

44.5 Colocación

44.5.1 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.
- Para su correcto funcionamiento, el aparato requiere suficiente ventilación. Deje 10 cm de espacio libre sobre el horno, 10 cm por detrás y 10 cm a ambos lados.
- No tape las aberturas del aparato ni las obstruya.
- No retire las patas de regulación 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.
- La cocina de inducción no debe ponerse en funcionamiento sobre una superficie que contenga acero, ya que éste puede calentarse mucho.
- No coloque la cocina de inducción 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.

44.5.2 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.

44.6 Montaje de los accesorios

HINWEIS

CONSEJO

- El aparato puede funcionar con el plato giratorio, la bandeja de hornear o la parrilla.
- La bandeja para hornear solo puede utilizarse en modo de grill.

44.6.1 Plato giratorio

Montar el plato giratorio de la siguiente manera:

Colocar el aro de soporte del plato.

Colocar el plato de manera que las ranuras de la cara de abajo se encajen en el eje giratorio.

HINWEIS

CONSEJO

- Al asar en modo de grill, puede utilizarse la bandeja de hornear para conseguir un asado homogéneo de los alimentos.

44.6.2 Bandeja de hornear

Colocar la bandeja de hornear encima del plato giratorio.

44.6.3 Parrilla

Colocar la parrilla encima del plato giratorio.

44.7 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.

La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.

La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.

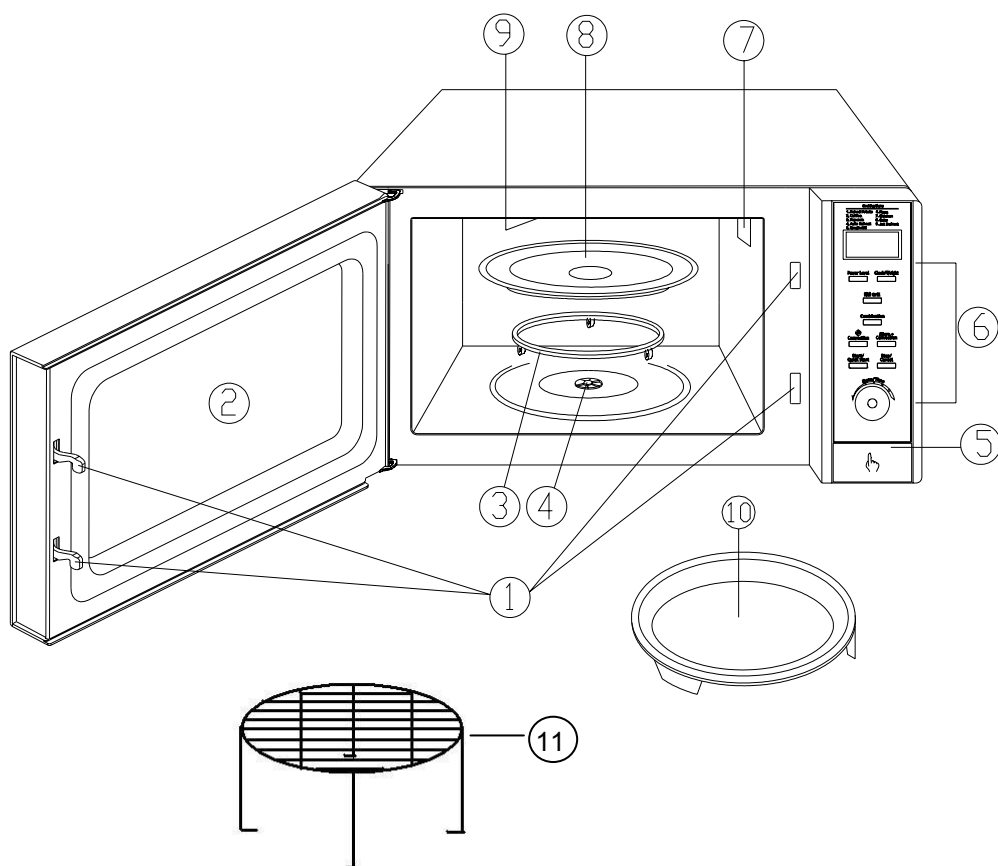
Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

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.

45 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

45.1 Descripción general



- 1) Enclaves de seguridad
 - 2) Ventana del horno
 - 3) Aro de soporte del plato
 - 4) Eje giratorio
 - 5) Tirador de la puerta
 - 6) Panel de control
 - 7) Apertura de ventilación
- (¡No quitar la película protectora!)
- 8) Plato giratorio
 - 9) Grill-gratinador
 - 10) Bandeja para hornear
 - 11) Parrilla para el grill

45.2 Mandos e indicadores



1. **Programa de cocción:** Pulsar para escoger el programa de cocción.
2. **Pantalla:** aquí se indica el tiempo de cocción, la potencia, la función y la hora.
3. **Nivel de potencia:** Pulsar para programar la potencia del microondas.
4. **Tiempo/Peso:** Pulsar para ajustar el reloj o el peso del alimento a cocinar.
5. **Grill:** Pulsar para ajustar el programa del grill.
6. **Microondas+Grill:** Pulsar para ajustar uno de los dos programas de cocción combinado (microondas y grill).
7. **Convección/Aire caliente:** Para programar la temperatura del aire caliente.
8. **Microondas+Convección:** Pulsar para escoger uno de los cuatro ajustes de dicha cocción combinada.
9. **Inicio/Inicio rápido:** Pulsar para iniciar el programa de cocción o para ajustar el inicio rápido.
10. **Parada/Final:** Para parar el programa de cocción o borrar todos los ajustes anteriores.
11. **Tiempo/Menú (Botón giratorio):** Girar para ajustar el tiempo de cocción o para seleccionar el programa de cocción.

45.3 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. Comprobar la entrada y probar otra vez.

Cuatro señales acústicas: Se ha llegado al final del tiempo de cocción.

45.4 Ajustes de seguridad

45.4.1 Señales de aviso en 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 tocar la superficie caliente del aparato. ¡Existe peligro de quemaduras!
- ▶ No poner objetos sobre el aparato.

45.4.2 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 poner en funcionamiento si el dispositivo de seguridad estuviera defectuoso.
- ▶ No desactivar el dispositivo de seguridad.

45.4.3 Seguro para niños

El seguro para niños evita el uso del aparato por parte de éstos sin vigilancia.

**◆ Activación del seguro para niños:**

Pulse la tecla **Parada/Final** durante tres segundos, hasta que oiga la señal acústica y el indicador de función se ilumine. En estado bloqueado todas las teclas están desactivadas.

◆ Desactivación del seguro para niños:

Pulse la tecla **Parada/Final** durante tres segundos, hasta que oiga una señal acústica y el indicador de función se apague. En estado desbloqueado todas las teclas están activas.

45.4.4 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de 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/Final** para cancelar la indicación de disfunción. Después de un tiempo de enfriamiento, el aparato se puede conectar otra vez.

45.5 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

46 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.

⚠ WARNING**Advertencia**

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

46.1 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 ($> 70^{\circ}\text{C}$) 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.

46.2 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.

46.3 Consejos acerca de la vajilla para microondas

El material ideal de la vajilla para la cocción con microondas es aquel que deja pasar las microondas y permite utilizar toda la 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	Micro-ondas	Grill	Convec-ción	Combina-ción*
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

46.4 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 reanuda después de apretar la tecla **Inicio/Inicio rápido**.

46.5 Inicio del programa seleccionado



Después de seleccionar un programa, pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido**, para activar el programa de cocción seleccionado.

46.6 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. El tiempo máximo de cocción es de 10 minutos.

Pulse una vez **Inicio/Inicio rápido** para introducir 30 sec. y dos veces para introducir 1 min.

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**.

46.7 Desactivación

Para interrumpir un programa en funcionamiento puede seguir los siguientes pasos:



Pulse una vez la tecla **Parada/Final**. 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 acabar el programa interrumpido, pulse la tecla **Parada/Final** por segunda vez.



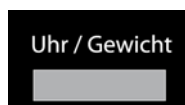
HINWEIS

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/Fin**.

46.8 Ajuste del reloj

Para ajustar el reloj, siga los siguientes pasos:



◆ Activación del modo de ajuste

Pulse la tecla **Reloj/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.

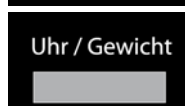
Pulse la tecla **Reloj/Peso** para guardar la hora en el sistema.



◆ Ajuste de los minutos

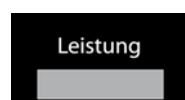
Gire el botón **Tiempo/Menú** hasta que se indiquen los minutos correctos.

Pulse la tecla **Reloj/Peso** para guardar la hora en el sistema.



46.9 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** 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.

Número de pulsaciones	Indicación	Watt	Potencia		Uso
1	P-HI	900	100 %	Elevada	Cocción y calentamiento rápido
2	P-90	810	90 %		Cocción y calentamiento suave
3	P-80	720	80 %		
4	P-70	630	70 %	Media-Elevada	Calentamiento de pequeñas cantidades y comidas delicadas
5	P-60	540	60 %		
6	P-50	450	50 %	Media	Precocinado suave
7	P-40	360	40 %		
8	P-30	270	30 %	Media-Baja/Descongelar	Descongelado rápido
9	P-20	180	20 %		Descongelado suave de comidas delicadas
10	P-10	90	10 %	Baja	Para mantener caliente
11	P-00	0	0 %		

46.10 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**.

46.10.1 Tabla con los tiempos para el uso del grill con alimentos frescos

Alimento/Plato	Cantidad	Grill	Tiempo/Min.
Carne, Salchichas*)			
2 filetes de ternera poco hechos	400 g	Grill	8
2 filetes de ternera al punto	400 g	Grill	9-10
2 filetes de ternera muy hechos	400 g	Grill	10-12
2 filetes de cerdo	350 g	Grill	10
2 chuletas	400 g	Grill	10

Alimento/Plato	Cantidad	Grill	Tiempo/Min.
2 escalopas de lechal	300 g	Grill	8-10
4 chuletas de cordero	600 g	Grill	6-8
4 salchichas	400 g	Grill	10-12
2 rodajas de pasta de carne horneada (Leberkäse)	400 g	Grill	8-10
4 pinchos	800 g	Combinación 2	10
Aves			
2 patas de pollo	350 g	Combinación 1	6-8
pollo partido en dos	1000 g	Combinación 1	12-15
2 pechugas de pato	600 g	Kombination 1	10-12
Pescados			
Pescado entero	400 g	Combinación 2	10-15
Pescado gratinado	700 g	Combinación 1	17
Tostadas			
4 rebanadas de pan blanco	200 g	Grill	2-4
2 rebanadas de pan mezcla de blanco e integral	200 g	Grill	3
Panecillos rellenos	1000 g	Combinación 2	5
Horneados y gratinados			
Patatas al horno	750 g	Grill	12-15
Verduras al horno	1000 g	Combinación 1	10-20
Lasaña	750 g	Combinación 1	15-25
Requesón al horno	1000 g	Grill	15-20
Platos precocinados congelados			
Canelones	450 g	Grill	12-15
Lasaña	450 g	Grill	15-17

46.11 Modo de funcionamiento "Microondas y Grill"

Esta función le permite el uso combinado de microondas y grill.

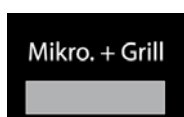
HINWEIS

CONSEJO

En este modo, el sistema escoge la potencia máxima para el grill.

46.11.1 "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**.

46.11.2 "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“.

46.11.3 Tabla con los tiempos para calentar platos precocinados

Se indican los valores para el nivel de potencia 1 (100%) de microondas

Alimento/Plato	Cantidad	Tiempo	Tapar
Líquidos			
Agua, 1 taza	150 g	0,5 – 1	No
Agua, 0,5 l	500 g	3,5 – 5	No
Agua, 0,75 l	750 g	5 – 7	No
Café, 1 taza	150 g	0,5 – 1	No
Leche, 1 taza	150 g	0,5 – 1	No
Platos			
Escalopa con patatas y verduras	450 g	2,5 – 3,5	Sí
Estofado de ternera con pasta	450 g	2 – 2,5	Sí
Carne con albóndigas de pan y salsa	450 g	2,5 – 3,5	Sí
Carnes			
Escalopa, empanada	200 g	1 – 2	No
Hamburguesas, 4 piezas	500 g	3 – 4	No
Pieza de asado	250 g	2 – 3	No
Aves			
½ pollo	450 g	3,5 – 5	No
Estofado de pollo	400 g	3 – 4,5	Sí
Verduras			
1 porción	150 g	1,5 – 2	Sí
2 porciones	300 g	3 – 4,5	Sí
Acompañamientos			
Pasta, arroz, 1 porción	150 g	1 – 2	Sí
2 porciones	300 g	2,5 – 3,5	Sí
Patatas	500 g	3 – 4	Sí

Alimento/Plato	Cantidad	Tiempo	Tapar
Sopas/Cremas/Salsas			
Caldo, 1 plato	250 g	1 – 1,5	Sí
Sopa con tropezones	250 g	1,5 – 2	Sí
Salsa	250 g	1 – 2	Sí

Se indican los valores para la potencia 4 (70%) de microondas

Alimento/Plato	Cantidad	Tiempo	Tapar
Comida de bebé			
Leche	100 ml	0,5 – 1	No
Papilla	200 g	1 – 1,5	No

46.11.4 Tabla con los tiempos para cocinar alimentos frescos

Por favor, tenga en cuenta el ajuste de la potencia del microondas

Alimento/Plato	Cantidad	Potencia	Tiempo	Tapar
Carnes				
Trozo de carne de ternera, cerdo o lechal	500 g	2 (90%)	10 – 12	Sí
Filete de cerdo (filete de Sajonia)	750 g	2 (90%)	12 – 15	Sí
Asado de carne picada	500 g	2 (90%)	12 – 14	Sí
Salchicha de Frankfurt	500 g	2 (90%)	13 – 15	Sí
Bockwurst	200 g	3 (80%)	2 – 3	Sí
	200 g	3 (80%)	2 – 3	Sí
Aves				
Sopa de pollo	1000 g	2 (90%)	13 – 15	Sí
Pieza de pollo	250 g	2 (90%)	4 – 5	Sí
Pescados				
Trucha	300 g	2 (90%)	5 – 6	Sí
Filete de pescado	300 g	2 (90%)	3 – 4	Sí

Verduras				
Berenjenas	500 g	1 (100%)	7 – 10	Sí
Coliflor	500 g	1 (100%)	8 – 11	Sí
Endivias	500 g	1 (100%)	6 – 7	Sí
Guisantes	500 g	1 (100%)	6 – 7	Sí
Hinojo	500 g	1 (100%)	8 – 7	Sí
Judías verdes	300 g	1 (100%)	13 – 15	Sí
Patatas	500 g	1 (100%)	9 – 12	Sí
Brécol	500 g	1 (100%)	6 – 9	Sí
Colinabos	500 g	1 (100%)	8 – 10	Sí
Puerros	500 g	1 (100%)	7 – 9	Sí
Mazorcas de maíz	250 g	1 (100%)	7 – 9	Sí
Zanahorias	500 g	1 (100%)	8 – 10	Sí

Alimento/Plato	Cantidad	Potencia	Tiempo	Tapar
Pimientos	500 g	1 (100%)	6 – 9	Sí
Espárragos	300 g	1 (100%)	7 – 10	Sí
Tomates	500 g	1 (100%)	6 – 7	Sí
Calabacines	500 g	1 (100%)	9 – 10	Sí
Frutas				
Compota de manzana, pera	500 g	1 (100%)	5 – 8	Sí
Mermelada de ciruela	250 g	1 (100%)	4 – 6	No
Compota de ruibarbo	250 g	1 (100%)	5 – 8	Sí
Manzanas al horno	500 g	1 (100%)	7 – 9	Sí

46.11.5 Tabla con los tiempos para cocinar con microondas alimentos congelados

Se indican los valores para el nivel de potencia 1 (100%) de microondas

Alimento/Plato	Cantidad	Tiempo	Tapar
Carnes, salchichas*)			
Carne con salsa	400 g	10 – 12	Sí
Estofado de ternera	500 g	10 – 15	Sí
Ternera arrollada	150 g	7 – 8	Sí
Aves*)			
Estofado de pollo	250 g	6 – 7	Sí
Sopa de pollo	200 g	5 – 6	Sí
Pescados			
Filete de pescado	300 g	7 – 8	Sí
Filete de pescado	400 g	8 – 9	Sí

Alimento/Plato	Cantidad	Tiempo	Tapar
Verduras			
Col lombarda con manzana	450 g	14 – 16	Sí
Espinacas en hoja	300 g	11 – 13	Sí
Coliflor	200 g	7 – 9	Sí
Judías verdes	200 g	8 – 10	Sí
Brécol	300 g	8 – 9	Sí
Guisantes	300 g	7 – 8	Sí
Colinabos	300 g	13 – 15	Sí
Puerros	200 g	10 – 11	Sí
Maíz	200 g	4 – 6	Sí
Zanahorias	200 g	5 – 6	Sí
Coles de Bruselas	300 g	7 – 8	Sí
Espinacas	450 g	12 – 13	Sí
	600 g	15 – 17	Sí
Sopas/Estofados*)			
Estofado	500 g	13 – 15	Sí
Sopa con tropezones	300 g	7 – 8	Sí
Crema	500 g	13 – 15	Sí

46.12 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 **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 **Convección**.

Número de pulsaciones	Temperatura	Número de pulsaciones	Temperatura
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

46.12.1 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 **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**.



◆ 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**.

46.13 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.



◆ 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**.



◆ 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	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

46.14 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 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**.

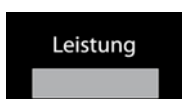


◆ Activación del modo de ajuste

Active el modo de ajuste pulsando una vez la tecla **Reloj/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** 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“

Seleccione 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 bien:



◆ Ajuste del nivel de potencia para la cocción por convección

Escoja la temperatura deseada pulsando la tecla **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

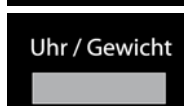
Tras la selección del programa pulse la tecla **Inicio/Inicio rápido** para iniciar la cocción multi-modo.

◆ Fin del programa de cocción

Al finalizar el tiempo de cocción el sistema emite cuatro señales acústicas y en la pantalla se indica **END**.

46.15 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, es decir, el peso, pulsando la tecla **Reloj/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		Número de pulsaciones						
01	Patatas	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Bebidas calientes	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Palomitas de maíz	99 g	-	-	-	-	-	-
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 (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Aves (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Pastel	475 g	-	-	-	-	-	
09	Descongelar	10 sec. Bis 45 Minuten						

HINWEIS

CONSEJO

- ▶ Cuando cocine en modo grill o en combinación, si procediera, debería remover el alimento una vez transcurrido la mitad del tiempo para conseguir una cocción homogénea.

46.16 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.

46.16.1 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 manzana	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 porción	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

47 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

47.1 Instrucciones de seguridad

⚠ VORSICHT

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. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará 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.
- ▶ El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras Espere hasta que el aparato enfríe.
- ▶ Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la 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 la fuerza, utilizando objetos duros.

47.2 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 cocinando 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

Limpiar la superficie exterior del aparato con un trapo húmedo.

Las superficies de acero inoxidable se pueden limpiar con productos especiales para acero inoxidable.

◆ Plato giratorio, bandeja de horneado y aro de soporte del plato

El plato de cristal y la bandeja de horneado se deben sacar y limpiar ocasionalmente. Lave el plato y la bandeja 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.

48 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

48.1 Instrucciones de seguridad

⚠ VORSICHT**Precaución**

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo 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.

48.2 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Indicación	Descripción
E01	Temperatura máxima de la cámara de cocción sobrepasada. La protección de sobrecalentamiento ha hecho finalizar el programa, por sobrepasar los 300°C en la cámara de cocción. Pulse la tecla Parada/Final para confirmar el incidente. El aparato se puede conectar otra vez después de la fase de enfriamiento.
E03	Incidencia en el sensor El sistema ha detectado una incidencia en alguno de los sensores y el programa en funcionamiento se ha hecho finalizar. Pulse la tecla Parada/Fin para confirmar el incidente.

HINWEIS

Nota

- Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

48.3 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallos	Posible causa	Subsanación
El programa seleccionado no se inicia.	La puerta del aparato no está cerrada	► Cerrar la puerta del aparato
	El enchufe no está conectado a la corriente	► Conectar el enchufe
	El fusible no está conectado	► Conectar el fusible
El plato giratorio gira bruscamente	Hay suciedad entre el plato giratorio y el suelo de la cámara de cocción.	► Eliminar la suciedad
	Suciedad en el aro de soporte	
	Recipiente demasiado grande	► Utilizar otro recipiente
Al finalizar el tiempo seleccionado, el alimento no está suficientemente descongelado, caliente o cocido.	Se ha seleccionado un tiempo o una potencia errónea	► Ajustar un nuevo tiempo y potencia ► Repetir el proceso
El aparato funciona pero la luz de la cámara de cocción no.	La luz de la cámara de cocción está defectuosa	► Hacer reparar la luz de la cámara de cocción en el servicio de mantenimiento.
Durante el funcionamiento del microondas se oyen ruidos anómalos.	La comida está tapada con papel de aluminio	► Eliminar el papel de aluminio
	La vajilla contiene metal y se producen chispas en la cámara de cocción.	► Observar los consejos para la vajilla

La hora que muestra la pantalla no es correcta.	Corte eléctrico	► Ajustar de nuevo la hora
---	-----------------	----------------------------

VORSICHT

Precaución

- Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.

49 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

50 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

51 Datos técnicos

Aparato	Mikrowelle, Grill und Heißluftofen
Denominación	MCG 30 Pro black
Modelo	D90N30ESPR-H3
Nº de art.	3033
Conexión	230-240 V, 50 Hz
Potencia consumida	1400 W (Mikrowelle)
	2050 W (Heißluft)
	1250 W (Grill)
	3 W (Standby)
Potencia de salida del microondas	900 W
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones exteriores (An/H/P)	540 x 300 x 430 mm
Medidas de la cámara de cocción (An/H/P)	354 x 212 x 358 mm
Capacidad del horno	30 Liter
Homogeneización de la cocción	Sistema de plato giratorio
Peso neto	17,2 kg

Originele Gebruiksaanwijzing

Microwave, Grill and Convection Oven MCG 30 Pro black



Artikelnummer 3033

52 Gebruiksaanwijzing

52.1 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.

52.2 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.

52.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠ GEFAHR

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

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

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

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

52.4 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
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

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.

52.5 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.

53 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.

53.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

- Ontdooien
- Verwarmen
- Koken
- Grillen
- Inkoken
- bakken

van levensmiddelen en dranken bestemd.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠️WARNING

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 handelwijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

53.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- ▶ Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Gebruik de oven niet als deze leeg is. Het apparaat kan beschadigd worden.
- ▶ Het apparaat is niet gemaakt om levende dieren te drogen, verwarmen of verhitten.
- ▶ Thermometers voor gerechten zijn niet geschikt voor magnetrongebruik.
- ▶ Gebruik de binnenruimte niet als opslagplaats. Laat geen papierproducten, kookgereedschap of levensmiddelen in de binnenruimte als de oven niet gebruikt wordt.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. 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 geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

53.3 Bronnen van gevaar

53.3.1 Gevaar door microgolven

⚠️ WARNUNG

De invloed van microgolven op het menselijk lichaam kan tot letsels leiden.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet bloot te stellen aan microgolven:

- ▶ Nooit het apparaat gebruiken met een open deur. Door een defecte of gemanipuleerde veiligheidsschakelaar bestaat het gevaar direct blootgesteld te worden aan microgolven.
- ▶ Plaats geen voorwerpen tussen de voorkant van de oven en de ovendeur en vermijd afzetting van vuil of resten van reinigingsmiddelen op de dichtingen van het apparaat
- ▶ Gebruik het apparaat niet als:
 - de deur van het apparaat verbogen is
 - de deurscharnieren los zitten
 - er zichtbare gaten of barsten aan de buitenkant zitten, op de deur of aan de binnenkant zitten
- ▶ Verwijder geen afdichtingmateriaal van het apparaat.

53.3.2 Verbrandingsgevaar

⚠️ WARNUNG

De in dit apparaat verwarmde gerechten en het gebruikte kookgerei alsook de oppervlakte van het apparaat kunnen zeer heet worden.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om uzelf of anderen niet te branden of aan kokende vloeistof te verbranden:

- ▶ Bij het grillen met en zonder magnetrongebruik worden de binnenruimte, het grillverwarmingselement en de deur van het apparaat heet!
- ▶ Trek uw ovenhandschoenen aan bij het naar binnen schuiven of er uitnemen van ovenschotels en gegrilde gerechten, bij gebruik van de binnenruimte bij een ingeschakelde grilfunctie of als deze functie pas uitgeschakeld is.

- Gebruik de oven niet om te frituren. Hete olie kan delen van de oven en kookgerei beschadigen en verbrandingen veroorzaken.

⚠️ WARNUNG

- Let u er op, dat in het apparaat bij magnetrongebruik voornamelijk de gerechten en vloeistoffen in een vorm verhit worden en niet de vorm zelf. Hoewel de deksel van een vorm niet heet is als u hem uit het apparaat haalt, ontstaat bij het afnemen van de deksel een gelijke hoeveelheid damp en spetters als bij een conventionele manier van koken.
- Test altijd de temperatuur van de gerechten, met name als u **levensmiddelen of vloeistoffen voor baby's** opwarmt. Het is raadzaam nooit levensmiddelen of vloeistoffen te consumeren als deze direct uit het apparaat komen. Wacht u enkele minuten en roer de levensmiddelen of vloeistoffen om, totdat de warmte zich gelijkmatig verdeeld heeft.
- Bij bepaalde levensmiddelen bestaat het gevaar op verbranden door een vertraging in het kookproces. Wacht ongeveer 30 tot 60 seconden af bij het uit het apparaat halen van levensmiddelen die uit een mengsel van vet en water bestaan, zoals bijvoorbeeld bouillon. Dit mengsel kan dan tot rust komen. U voorkomt een plotseling zieden (koken) als u een lepel in het levensmiddel of in de vloeistof houdt of een bouillonblokje toevoegt. Om deze kookvertraging te verhinderen kunt u ook vóór bereiding een metaal in de vorm leggen. Let u er op dat de lepel nergens de wand van het apparaat of de grill aanraakt, omdat dit kan leiden tot beschadiging van het apparaat.

53.3.3 Brandgevaar**⚠️ WARNUNG**

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar doordat de inhoud vlamvat.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- Let u er op dat de tijden bij het koken, verwarmen, ontdooien met het apparaat vaak behoorlijk korter zijn dan bij een kookplaat of oven. Te lange bereidingstijden leiden tot uitdrogen en eventueel tot explosie van het levensmiddel. Er bestaat brandgevaar!

Brandgevaar bestaat ook bij het te lang drogen van brood, broodjes, bloemen, kruiden.

- ▶ Met kapok, kersenpitten of gel gevulde kussens en soortgelijke dingen niet in het apparaat opwarmen. Deze dingen kunnen ontvlammen, ook als ze na verwarming uit het apparaat genomen worden.
- ▶ Verwarmt u geen alcohol in onverdunde toestand.
- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd als u levensmiddelen in wegwerpvormen uit kunststof, papier of andere brandbare materialen verwarmt of gaar wil laten worden. Wegwerpvormen uit kunststof moeten voldoen aan de onder **“Aanwijzingen magnetron kookgerei”** genoemde eigenschappen.
- ▶ Schakel het apparaat uit of beter gezegd, trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten als u rook signaleert, om zo de vlammen te smoren.
- ▶ Gebruik het apparaat nooit om ontvlambare materialen te bewaren of te drogen.

53.3.4 Explosiegevaar

⚠ WARNING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door overdruk.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te voorkomen:

- ▶ Verwarm nooit gerechten of vloeistoffen in afgesloten vormen of flessen.
- ▶ Verwijder bij babyflessen de afsluitdop en speen.
- ▶ Gebruik bij het koken geen kookgerei met holle, gebogen handgrepen en dekselknoppen, waardoor vocht in de holle ruimtes kan ontstaan als deze holle ruimtes niet voldoende ontlucht zijn.
- ▶ Eieren met schaal en hele hard gekookte eieren niet in het apparaat opwarmen, omdat ze ook na de behandeling in de magnetron nog exploderen kunnen.
- ▶ Verwijder de uit draad gemaakte afsluitingen bij papier- of kunststofzakjes, zodat er geen overdruk opgebouwd kan worden.

53.3.5 Gevaar door elektrische stroom**⚠ GEFAHR****Levensgevaar door elektrische stroom!**

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.

▶

54 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.

54.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ WARNUNG

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.

54.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De magnetron MCG 30 PRO BLACK wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Magnetron MCG 30 PRO BLACK
- Draairing
- Glazen draaiplateau
- Bakblik
- Grillrooster
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS

- ▶ 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.

54.3 AUItpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.
- Open de deur van het apparaat en verwijder de beschermfolie van de deur.
- 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.

54.4 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.

54.5 Plaatsen

54.5.1 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.

54.5.2 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.

54.6 Montage van onderdelen

HINWEIS

Tip

- ▶ Gebruik van het apparaat is mogelijk met een glazen draaiplateau, bakblik of grillrooster
- ▶ Het bakblik alleen bij de werking van de grill gebruiken.

54.6.1 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.*

54.6.2 Bakblik

- Het bakblik op het glazen draaiplateau zetten.

54.6.3 3.6.3 Grillrooster

- Het grillrooster op het glazen draaiplateau zetten.

54.7 Elektrische aansluiting

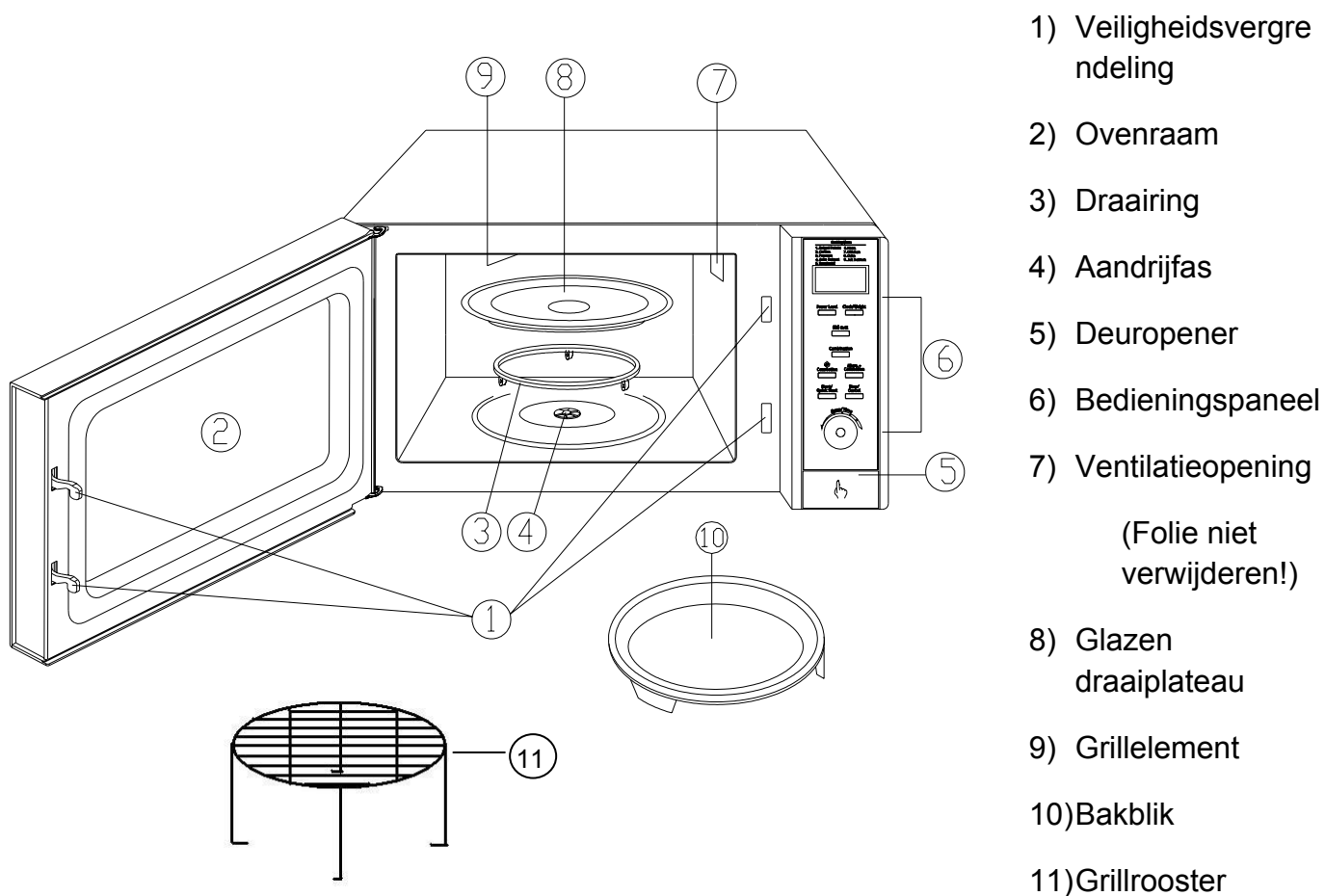
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- 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 beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.
- 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 mm² 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 scherpste 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.

55 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

55.1 Algemeen overzicht



55.2 Bedieningspaneel en display



1. **Kookprogramma's:** Indrukken bij keuze van de kookprogramma's.
2. **Display:** Kooktijd, vermogen, functie en de actuele tijd worden hier getoond.
3. **Vermogen:** Indrukken bij het programmeren van het magnetronvermogen.
4. **Tijd/gewicht:** Instellen van de klok of het gewicht van de gerechten.
5. **Grill:** Indrukken bij het instellen van het grillprogramma.
6. **Magnetron+Grill:** Indrukken bij het instellen van een van de twee combinatiekookprogramma's (magnetron en grill).
7. **Hete lucht:** Ter programmering van de hete lucht temperatuur.
8. **Magnetron+hete lucht:** Indrukken bij het kiezen van een van de vier instellingen tot combinatiekoken.
9. **Start/snelstart:** Indrukken om het kookprogramma te starten of om het snelstart-kookprogramma in te schakelen.
10. **Stop/Einde:** Om het kookprogramma tijdelijk te stoppen of om alle eerdere instellingen te verwijderen.
11. **Tijd/Menu (draaknop):** Draaien bij het instellen van de kooktijd of om een kookprogramma te kiezen.

55.3 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..

55.4 Veiligheidsvoorzieningen

55.4.1 Waarschuwinginstructies op apparaat



⚠ VORSICHT

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.

55.4.2 Deurvergrendeling

In de deurvergrendeling van het apparaat is een veiligheidsschakelaar ingebouwd, die de werking van het apparaat bij een openstaande deur verhindert.

⚠ VORSICHT

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.

55.4.3 Kinderslot

Het kinderslot verhindert gebruik van het apparaat door kinderen zonder toezicht.



◆ Activeren van het kinderslot

Drukt u de knop **Stop/Einde** drie seconden lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display. In vergrendelde toestand zijn alle knoppen gedeactiveerd.



◆ Deactiveren van het kinderslot

Drukt u de knop **Stop/Einde** lang in, totdat u een pieptoon hoort en de functie zichtbaar is in het display. In ontgrendelde stand zijn alle knoppen weer geactiveerd.

55.4.4 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/Einde** om de storing te herstellen. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.

55.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

56 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.

⚠️ WARNING

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

56.1 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.
- Sorteert 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.

56.2 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.

56.3 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:

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	x	✓	✓	x
----------------------------	---	---	---	---

* Magnetron+grill en Magnetron+hete lucht

56.4 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

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.

56.5 Inschakelen naar programmakeuze



Druk na de gemaakte programmakeuze met de draairegelaar op de knop Start/Snelstart om het ingestelde kookprogramma te starten.

56.6 Snelstart



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. De maximale kooktijd bedraagt 10 minuten. 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.

56.7 Uitschakelen



Om een lopend kookprogramma te onderbreken kunt u als volgt te werk gaan:

- Druk eenmaal op de knop Stop/Einde. 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/Einde.

HINWEIS

Tip

- ▶ Bij aanvang van een ander kookprogramma drukt u op de knop Stop/Einde waarbij de aanwijzing op het display verdwijnt en het systeem wordt teruggezet.

56.8 Instellen van de klok



Om de klok van het apparaat in te stellen, gaat u als volgt te werk:

◆ Instelstand activeren

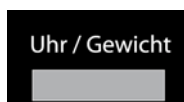
Druk twee maal op de knop Klok/Gewicht om de oven van het 24- op het 12-uur systeem om te zetten.



◆ Uren instellen

Draai aan de draaiknop Tijd/Menu, totdat het juiste uur verschijnt.

Druk op de knop Klok/Gewicht om het gekozen uur te bewaren.



◆ Minuten instellen

Draai aan de draaiknop **Tijd/Menu**, totdat de juiste minuut verschijnt.

Druk op de knop **Klok/Gewicht** om de gekozen tijd te bewaren.



56.9 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** 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.

Drukken op knop	Display	Watt	Vermogen		Toepassing
1	P-HI	900	100 %	Hoog	Snel koken en opwarmen
2	P-90	810	90 %		Zuinig koken en verwarmen
3	P-80	720	80 %		
4	P-70	630	70 %	Gemiddeld hoog	Verwarmen kleine porties en fijne gerechten
5	P-60	540	60 %		
6	P-50	450	50 %	Gemiddeld	Zwak doorkoken
7	P-40	360	40 %		
8	P-30	270	30 %	Gemiddeld-laag/ontdooien	Snel ontdooien
9	P-20	180	20 %		Zuinig ontdooien fijne gerechten
10	P-10	90	10 %	Laag	Warmhouden
11	P-00	0	0 %		

56.10 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.



◆ 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.

56.10.1 Tabel met tijden voor het grillen van verse levensmiddelen

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Grill	Tijd/Min.
Vlees, worstsoorten *)			
2 runderfiletsteaks rood	400 g	Grill	8
2 runderfiletsteaks medium	400 g	Grill	9-10
2 runderfiletsteaks doorbakken	400 g	Grill	10-12
2 varkensvleessteaks	350 g	Grill	10
2 koteletten	400 g	Grill	10

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Grill	Tijd/Min.
2 kalfschnetzels	300 g	Grill	8-10
4 lamkoteletten	600 g	Grill	6-8
4 grillworsten	400 g	Grill	10-12
2 plakjes leverkaas	400 g	Grill	8-10
4 sjaschlik	800 g	Combinatie 2	10
Gevogelte			

2 kippenpoten	350 g	Combinatie 1	6-8
Halve haan	1000 g	Combinatie 1	12-15
2 eendeborsten	600 g	Combinatie 1	10-12
Vis			
Hele vis	400 g	Combinatie 2	10-15
Vispannetje	700 g	Combinatie 1	17
Toast			
4 sneetjes witbrood	200 g	Grill	2-4
2 sneetjes brood wit/bruin	200 g	Grill	3
Belegd toastbrood	1000 g	Combinatie 2	5
Ovenschotels en gratins			
Aardappelgratin	750 g	Grill	12-15
Gebakken groente	1000 g	Combinatie 1	10-20
Lasagne	750 g	Combinatie 1	15-25
Gegrilde kwark	1000g	Grill	15-20
Diepvriesmaaltijd kant-en-klaar			
Canneloni	450 g	Grill	12-15
Lasagne	450 g	Grill	15-17

56.11 Gebruik “Magnetron en grill”

Deze functie stelt u in staat om met twee verschillende instellingen gecombineerd te grillen en met de magnetron te koken.

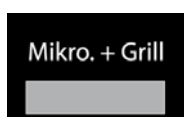
HINWEIS

Tip

Het systeem kiest in dit gebruik het hoogste vermogen voor de grill

56.11.1 “Combinatie 1”

Bij dit gebruik werkt het apparaat 30% van de kooktijd als magnetron en 70% van de kooktijd als 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.



◆ Kookprogramma starten

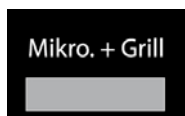
Kies het kookprogramma “Combinatie 2” door tweemaal op de knop Magnetron/Grill te drukken

◆ Einde van het kookprogramma

Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

56.11.2 “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

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".

56.11.3 Tabel met tijden voor het verwarmen van kant-en-klaarmaaltijden

De waarden gelden voor de magnetron vermogenstand 1 (100%)

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd	Afdekken
Vloeistoffen			
Water, 1 glas	150 g	0,5-1	nee
Water , 0,5 l	500 g	3,5-5	nee
Water 0,75 l	750 g	5-7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	0,5-1	nee
Melk, 1 glas	150 g	0,5-1	nee
Schotels			
Schnitzel met aardappels en groente	450 g	2,5-3,5	ja
Goulash met pasta	450 g	2-2,5	ja
Vlees met deegbal en saus	450 g	2,5-3,5	ja
Vlees			
Schnitzel, gepaneerd	200 g	1-2	nee
Bal gehakt, 4 stuks	500 g	3-4	nee
Gebraden stuk vlees	250 g	2-3	nee
Gevogelte			
½ haan	450 g	3,5-5	nee
Kipragout	400 g	3-4,5	ja
Groente			
1 portie	150 g	1,5-2	ja
2 porties	300 g	3-4,5	ja

Bijgerechten			
Pasta, rijst, 1 portie	150 g	1-2	ja
2 porties	300 g	2,5-3,5	ja
Aardappels	500 g	3-4	ja

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd	Afdekken
Soepen/sausen			
Heldere bouillon	250 g	1-1,5	ja
Soep met balletjes/groente	250 g	1,5-2	ja
Saus	250 g	1-2	ja

De waarden gelden voor magnetron vermogenstand 4 (70%)

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Tijd	Afdekken
Babyvoeding			
Melk	100 ml.	0,5-1	nee
Pap	200 g	1-1,5	nee

56.11.4 Tabel met magnetron kooktijden van verse levensmiddelen
Let op de instelling van de magnetron (vermogen)

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Afdekken
Vlees				
Runder-, varkens-	500 g	2 (90%)	10-12	ja
kalfsvlees aan 1 stuk	750 g	2 (90%)	12-15	ja
Casselerrib	500 g	2 (90%)	12-14	ja
Gehakt	500 g	2 (90%)	13-15	ja
Knakworst	200 g	3 (80%)	2-3	ja
Bokworst	200 g	3 (80%)	2-3	ja
Gevogelte				
Soepkip	100 g	2 (90%)	13-15	ja
Stukjes kip	250 g	2 (90%)	4-5	ja
Vis				
Blauwe forel	300 g	2 (90%)	5-6	ja
Visfilet	300 g	2 (90%)	3-4	ja
Groenten				
Aubergines	500 g	1 (100%)	7-10	ja
Bloemkool	500 g	1 (100%)	8-11	ja
Witlof	500 g	1 (100%)	6-7	ja
Erwten	500 g	1 (100%)	6-7	ja
Venkel	500 g	1 (100%)	8-7	ja
Groene bonen	300 g	1 (100%)	13-15	ja
Aardappels	500 g	1 (100%)	9-12	ja
Broccoli	500 g	1 (100%)	6-9	ja
Koolrabi	500 g	1 (100%)	8-10	ja
Prei	500 g	1 (100%)	7-9	ja
Maïskolven	250 g	1 (100%)	7-9	ja

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Vermogen	Tijd	Afdekken
Paprika	500g	1 (100%)	6-9	ja
Asperges	300 g	1 (100%)	7-10	ja
Tomaten	500 g	1 (100%)	6-7	ja
Courgette	500 g	1 (100%)	9-10	ja
Fruit				
Appel- perencompote	500 g	1 (100%)	5-8	ja
Pruimenmoes	250 g	1 (100%)	4-6	nee
Rabarbercompote	250 g	1 (100%)	5-8	ja

56.11.5 Tabel met magnetron kooktijden voor diepvries levensmiddelen
De waarden gelden voor magnetron vermogen 1 (100%)

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd	Afdekken
Vlees, worstsoorten*)			
Vlees met saus	400 g	10-12	ja
Goulash	500 g	10-15	ja
Runderrolladen	150 g	7-8	ja
Gevogelte			
Kipragout	250 g	6-7	ja
Gevogeltesoep	200 g	5-6	ja
Vis			
Visfilet	300 g	7-8	ja
Visfilet	200 g	8-9	ja

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd	Afdekken
Groente			
Rode kool met appeltjes	450 g	14-16	ja
Bladspinazie	300 g	11-13	Ja
Bloemkool	200 g	7-9	ja
Sperziebonen	200 g	8-10	ja
Broccoli	300 g	8-9	ja
Erwten	300 g	7-8	ja
Koolrabi	300 g	13-15	ja
Prei	200 g	10-11	ja
Maïs	200 g	4-6	ja
Wortels	200 g	5-6	ja
Spruitjes	300 g	7-8	ja
Spinazie	450 g	12-13	ja
	600 g	15-17	ja
Soepen/eenpansgerechten			
Eenpansgerecht	500 g	13-15	Ja
Soep met balletjes/groente	300 g	7-8	Ja

56.12 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 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 “Hete lucht” indrukt.

Aantal x drukken op knop	Temperatuur	Aantal x drukken op knop	Temperatuur
1	230 °C	6	155 °C
2	215 °C	7	140 °C
3	200 °C	8	125 °C
4	185 °C	9	110 °C
5	170 °C	10	95 °C

56.12.1 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 **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.



◆ 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**.

56.13 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.



◆ 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.



◆ 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	COMB 1	230 °C
2	COMB 2	200 °C
3	COMB 3	170 °C
4	COMB 4	140 °C

56.14 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 **Klok/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** 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 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.

◆ 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.

56.15 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

◆ Instellen van de hoeveelheid / gewicht

Kies het gewenste aantal serveereenheden of het gewenste gewicht door de knop Klok/Gewicht overeenkomstig vaak in te drukken (zie tabel).

◆ Kookprogramma starten

Druk na de programmakeuze op de knop Start/Snelstart om het ingestelde kookprogramma te starten.

◆ Einde van het kookprogramma

Wenn das Ende der Garzeit erreicht ist, gibt das System vier
Wanneer het einde van de kooktijd is bereikt, volgen vier geluidssignalen en verschijnt in het display END.

Programma		Aantal x knop indrukken						
01	Aardappels	230 g	460 g	690 g	-	-	-	-
02	Hete dranken	200 ml	400 ml	600 ml	-	-	-	-
03	Popcorn	99 g	-	-	-	-	-	-
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 (g)	150 g	300 g	450 g	-	-	-	-
07	Gevogelte (g)	800 g	1000 g	1200 g	1400 g	-	-	
08	Cake	475 g	-	-	-	-	-	
09	Ontdooien	10 seconden tot 45 minuten						

HINWEIS

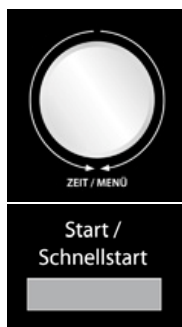
Tip

- Bij het koken in de grillfunctie of combinatiestand moet u het te bereiden gerecht na de helft van de kooktijd omdraaien, om zo verzekerd te zijn van een gelijkmatige manier van koken.

56.16 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 Klok/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.

56.16.1 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

57 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.

57.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VORSICHT

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ▶ 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.

57.2 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.
- De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met een in de handel gebruikelijk r.v.s. reinigingsmiddel onderhouden worden.

◆ 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.

58 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.

58.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VORSICHT

- ▶ 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.

58.2 Storingmeldingen

In het geval van een storing geeft het display een foutcode aan, die de oorzaak van de storing beschrijft.

Display	Beschrijving
E01	Temperatuur in de binnenkant overschreden De thermische beveiliging bij oververhitting heeft bij een binnentemperatuur van meer dan 300 °C het lopende programma beëindigd. Drukt u op de knop Stop/Einde om op de storing te reageren. Na de afkoelfase kan het apparaat weer ingeschakeld worden.
E03	Sensorstoring Het apparaat heeft een storing aan een sensor vastgesteld en het lopende programma beëindigd. Drukt u op de knop Stop/Einde om op de storing te reageren.

HINWEIS

- Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

58.3 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	▶ Anderes Gefäß verwenden
Gerecht na afloop van de ingestelde tijd niet genoeg ontdooid, verwarmd ofwel gaar geworden.	Tijd ofwel vermogen verkeerd gekozen	▶ Tijd en vermogen opnieuw instellen
		▶ 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 klop niet	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen

VORSICHT

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de klantendienst.

59 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

- ▶ 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.

60 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het

terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

61 Technische gegevens

Apparaat	Mikrowelle, Grill und Heißluftofen
Naam	MCG 30 Pro black
Model	D90N30ESPR-H3
Artikel nr.	3033
Aansluitgegevens	230-240 V, 50 Hz
Vermogensopname	1400 W (Mikrowelle)
	2050 W (Heißluft)
	1250 W (Grill)
	3 W (Standby)
Magnetron uitgangsvermogen	900 W
Optimale frequentie	2450 MHz
Afmetingen buitenkant (B/H/D)	540 x 300 x 430 mm
Afmetingen binnenkant (B/H/D)	354 x 212 x 358 mm
Ovencapaciteit	30 Liter
Gelijkmatig koken	Drehtellersystem
Netto gewicht	17,2 kg