

**CLATRONIC®**

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Mode d'emploi/Garantie
Instrucciones de servicio/Garantía • Manual de instruções/Garantia
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Bruksanvisning/Garanti
Instruction Manual/Guarantee • Instrukcja obsługi/Gwarancja
Návod k použití/Záruka • A használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия

Mikrowellengerät

Magnetron • Four à micro-ondes
Horno microondas • Microondas
Apparecchio microonde • Mikrobølgeovn
Microwave Oven • Kuchenka mikrofalowa
Mikrovlnná trouba • Mikrohullámú sütő
Микроволновая печь

**MW 749**

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung.....	Seite 4
Technische Daten.....	Seite 6
Garantie.....	Seite 7

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningselementene.....	Side 3
Bruksanvisning	Side 28
Tekniske data.....	Side 30
Garanti.....	Side 31

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina
Technische gegevens.....	Pagina 10
Garantie.....	Pagina 11

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page 3
8Instruction Manual	Page 32
Technical Data.....	Page 35
Guarantee.....	Page 35

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	Page 3
Mode d'emploi	Page 12
Données techniques.....	Page 15
Garantie.....	Page 15

JE, ZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona 3
Instrukcja obsługi.....	Strona 36
Dane techniczne.....	Strona 39
Gwarancja	Strona 39

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo.....	Página 3
Instrucciones de servicio.....	Página 16
Datos técnicos.....	Página 19
Garantía.....	Página 19

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana 3
Návod k použití.....	Strana 40
Technické údaje.....	Strana 42
Záruka	Strana 43

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos.....	Página 3
Manual de instruções	Página 20
Características técnicas	Página 23
Garantia.....	Página 23

MAGYARUL

Tartalom

A kezelő elemek áttekintése.....	Oldal 3
A használati utasítás	Oldal 44
Műszaki adatok.....	Oldal 47
Garancia.....	Oldal 47

ITALIANO

Indice

Elementi di comando.....	Pagina 3
Istruzioni per l'uso.....	Pagina 24
Dati tecnici.....	Pagina 26
Garanzia.....	Pagina 27

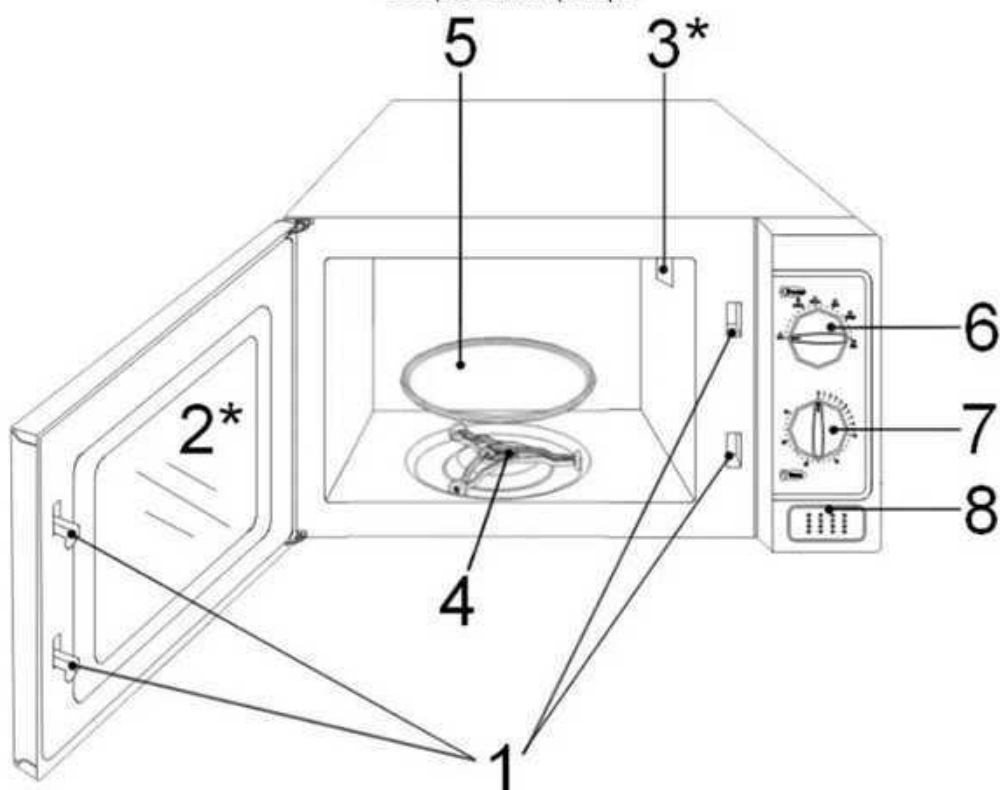
РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора	стр. 3
Руководство по эксплуатации.....	стр. 48
Технические данные	стр. 51
Гарантия.....	стр. 51

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek áttekintése
Обзор деталей прибора



- *) **Achtung:** Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!
- *) **Let op:** Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!
- *) **Attention:** Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!
- *) **Atención:** ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.
- *) **Atenção:** Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!
- *) **Attenzione:** non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!
- *) **Obs:** Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!
Fjern aldri folier på innsiden av døren!
- *) **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!
- *) **Uwaga:** Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kucharki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!
- *) **Pozor:** Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!
V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!
- *) **Figyelem:** Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!
- *) **Внимание:** Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Um Kinder vor Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, sorgen Sie bitte dafür, dass das Kabel nicht herunter hängt und Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise...“.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung:** Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- **Warnung:** Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Hinweis:** Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- **Warnung:** **Kindern und gebrechlichen Personen** dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne

Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.

- Stellen Sie Ihre Mikrowelle **nicht** in einen Schrank. Halten Sie zu allen Seiten des Gerätes mindestens 10cm Ventilationsabstand zu Wänden u.a. ein.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

Beschreibung der Bedienelemente

1	Türverschluss
2	Sichtfenster
3	Abdeckung
4	Drehkreuz
5	Drehteller
6	Zeitschaltuhr
7	Leistungsregler
8	Türöffner

Achtung: Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

Inbetriebnahme

- Möchten Sie Ihre Mikrowelle in einem Schrank, Regal o.ä. unterbringen, achten Sie bitte darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 10 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und packen Sie es aus. Positionieren Sie erst das Drehkreuz und setzen Sie dann den Glasteller so auf, dass dieser in die Ausbuchtungen einrastet und gerade auf liegt.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- **Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!**
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät ist nicht zum Backen in schwimmendem Fett geeignet.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs stellen Sie bitte den Timer auf „0“.
- Erwärmen Sie keine Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste und keine geschlossenen Glaskonserven usw.. Explosionsgefahr!
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
 - schnellen erhitzen/aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - Garen von Speisen
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie:
 - Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Bedienung

1. Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
2. Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß mittig auf den Glasteller. Tür bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür).
3. Stellen Sie die erforderliche Mikrowellenleistung ein:

Symbol	Wert	Leistung Mikrowelle in % *	Anwendungsgebiet
 Low	Warmhalten	18 Schmelzen	von Käse usw.
 Defrost	Auftauen	36 Auftauen von	Gefrorenem
 M.Low	Niedrig	58	Fortkochen
 Med	Mittel	81	Zum Garen von z.B. Fleisch
 M.High	Hoch	95	Kurzzeitiges Erhitzen
 High	Maximal	100	Schnelles Erhitzen

* 100% entspricht 800 W

4. Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr die erforderliche Gardauer ein. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell die Gardauer einzuschätzen.

Bitte beachten Sie: Die Bereitung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.

Mit Einstellen der Gardauer schaltet sich das Gerät ein. Die Garraumbeleuchtung leuchtet.

Wenn Sie eine geringere Zeit als 3 Minuten einstellen möchten, drehen Sie den Knopf über die 10-Minuten-Marke heraus und wieder zurück. Somit geht die Uhr genauer.

5. Nach Ablauf der Zeit stellt sich das Gerät aus. Es ertönt ein Endsignal. Entnehmen Sie dann die Speise.

Bitte beachten Sie: Bitte legen Sie beim reinen Mikrowellenbetrieb eine Abdeckhaube über die Lebensmittel.

Rezeptbücher finden Sie im Fachhandel.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtautzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren			
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) am Stück	500 g 280 1000 g 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Schnitzel, Kotelett 200 g	280	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch 250 g	280	6 - 8	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst 200 g	280	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt 300 g	280	4 - 6	5 - 10
Tipp: Nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen.			
Geflügel			
Hähnchen 1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Hähnchenteile	500 g	20	12 - 15
Ente	1700 g	25 - 40	20 - 25
Gans-, Putenteile	500 g	20	12 - 18
Tipp: Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken.			
Achtung: Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.			
Wild			
Rehrücken	1000 g	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g	20	12 - 13
Tipp: Einmal wenden, Randteile abdecken.			
Fisch			
Krabben, Shrimps	250 g	20	5 - 7
Forelle	340 g	20	4 - 6
Fisch im Ganzen	500 g	280	7 - 10
Fischfilet	250 g	20	5 - 7
Tipp: Mehrmals wenden.			
Obst			
Himbeeren, Erdbeeren	250 g	20	4 - 6
Kirschen, Pflaumen	250 g	20	5 - 7
Apfelmus	500 g	20	9 - 12
Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.			
Brot und Gebäck			
Brötchen	4 Stück	280 ca.	1 - 3
Brot	1000 g	280	13 - 15
Toastbrot	500 g	280	5 - 6
Rührkuchen	500 g	280	6 - 8
Obstkuchen	1 Stück	280	2 - 3
Torte	1 Stück	280	0,5 - 1
Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.			
Milchprodukte			
Butter	250 g	280	5 - 7
Quark	250 g	280	6 - 8
Sahne	200 g	280	3 - 5
Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.			

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrtemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/Speise Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten			
Wasser, 1 Tasse	150 g 800	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g 800	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g 800	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g 800	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g 800	0,5 - 1	nein
Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.			
Tellergerichte			
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g 800	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g 800	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g 800	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.			
Fleisch			
Schnitzel, paniert	200 g 800	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g 800	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g 800	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.			
Geflügel			
1/2 Hähnchen	450 g 800	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g 800	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.			
Beilagen			
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g 800	1 - 2	ja
2 Port.	300 g 800	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g 800	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.			
Suppen / Soßen			
Klare Brühe, 1 Teller	250 g 800	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g 800	1,5 - 2	ja
Soße	250 g 800	1 - 2	ja
Babynahrung			
Milch	100 ml	ca. 450	0,5 - 1
Brei	200 g	ca. 450	1 - 1,5
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!			

Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise in einem Spülbad.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung mit einem feuchten Tuch sorgfältig gereinigt werden.

Technische Daten

Modell: MW 749
 Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 1200 W
 Bemessungs-
 Mikrowellenausgangsleistung: 800 Watt, 2450 MHz
 Garraumvolumen: 20 Liter
 Schutzklasse: I

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft, wie z.B. elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannungsrichtlinie und wurde nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*), die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

*) Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Hotline! Glasbruchschäden bzw. Brüche von Kunststoffteilen sind grundsätzlich kostenpflichtig!

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Kneithaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblätter usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig! Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

In vielen Ländern der EU ist die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten über den Haus- und/oder Restmüll ab 13.8.2005 verboten.
In Deutschland ab 23.3.2006.

Service

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch oder über E-Mail mit unserer für Sie eingerichteten Service-Hotline in Verbindung setzen.

Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an den Händler zurückgeben, diese Hotline zu nutzen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Clatronic International GmbH
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen/Germany

Für technische Fragen haben wir für Sie folgende Telefon-Hotline eingerichtet:

0 21 52 / 20 06 – 888

Verschleißteile für Haushaltsartikel (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel usw. können Sie mit Angabe des Gerätetyps unter folgender E-mail-Adresse bestellen:

hotline@clatronic.de

Interessieren Sie sich für weitere Clatronic-Produkte? Besuchen Sie doch einmal unsere Homepage unter

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

Algemene veiligheidsinstructies

- Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenvpakking.
- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (i geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de steker uit de contactdoos (trek aan de steker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

A.u.b. zorgvuldig doorlezen en voor verder gebruik bewaren.

- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing:** repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetron-energie.
- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Opmerking:** de magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- **Waarschuwing:** kinderen en gebrekkige personen mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven die de persoon in staat stelt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- Wanneer u uw magnetron in een kas of op een schap of iets dergelijks wilt plaatsen, dient u erop te letten dat aan alle zijden van het apparaat een minimale

ventilatieafstand van 10 cm tot kasten, wanden enz. wordt aangehouden.

- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitgeschakeld en de netsteker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- **Opgelet -Kookvertraging:** bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- De inhoud van babyfl esjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen – zelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Beschrijving van de bedieningselementen

1	Deursluiting
2	Kijkraam
3	Afdekking
4	Draaikrans
5	Draaibord
6	Schakelklok
7	Vermogensregelaar
8	Deuropener

Let op: Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!

Ingebruikname

- Wanneer u uw magnetron in een kas of op een schap of iets dergelijks wilt plaatsen, dient u erop te letten dat aan alle zijden van het apparaat een minimale ventilatieafstand van 10 cm tot kasten, wanden enz. wordt aangehouden.
- Neem het toebehoren uit de gaarruimte en pak het uit. Positioneer eerst de draaikrans en plaats vervolgens het glazen bord zodanig dat het in de uitsparingen vastklikt en vlak ligt.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakken beschermfolie.
- **Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!**
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos 230 V / 50 Hz.

Gebruiksaanwijzing

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruining.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Het apparaat is niet geschikt voor het bakken in overvloedig vet.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Om het gaarproces te onderbreken, zet u de schakelklok op "0".
- Verwarm géén gerechten met schaal of vel, bijvoorbeeld eieren en worstjes, en ook géén gesloten inmaakpotten enz. Explosiegevaar!
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Bedien het apparaat in de magnetronmodus nooit leeg.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
 - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
 - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
 - het garen van gerechten
- Gebruik alléén geschikt serviesgoed zoals:
 - glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Gebruik géén plastic of papieren serviesgoed.

Bediening

1. Vul het te verhitten product in een geschikte schaal.
2. Open de deur en zet de schaal in het midden op de glazen schotel. Sluit de deur. (Uit veiligheidsoverwegingen functioneert het apparaat alleen bij goed gesloten deur).
3. Stel het gewenste vermogen in.

Symbool	Waarde	Vermogen magnetron in % *	Toepassing
 Low	Warmhouden	18	Smelten van kaas enz.
 Defrost	Ontdooien 36		Ontdooien van diepvriesproducten
 M.Low	Laag 58		Doorkoken
 Med	Middel 81		Vlees garen enz.
 M.High	Hoog	95	Kortstondig verhitten
 High	Maximaal	100	Snel verwarmen

* 100% komt overeen met 800 W

4. Stel met behulp van de schakelklok de gewenste gaarperiode in. De gaarperiode is afhankelijk van de hoeveelheid en de hoedanigheid van de inhoud. Na enige oefening leert u snel, de vereiste gaarperiode in te schatten.

Let op: de bereiding in de magnetron gaat veel sneller dan in een gewone oven. Stel een korte gaarperiode in als u niet helemaal zeker bent. U kunt later altijd nog even naverwarmen.

Met het instellen van de gaarperiode schakelt het apparaat in. De verlichting in de gaarruimte brandt. Als u een kortere periode dan 3 minuten wilt instellen, draait u de knop eerst voorbij de 10-minuten-markering en dan weer terug. De klok loopt dan nauwkeuriger.

5. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Er klinkt een eindsignaal. Verwijder dan het gerecht.

Belangrijk: leg bij zuiver magnetrongebruik een magnetronkap over de levensmiddelen.

In de handel zijn receptboeken verkrijgbaar.

Tabel Ontdooien

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen ca. Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Vlees, worstwaren				
Vlees (rund, kalf, varken) aan het stuk	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Schnitzel, karbonade 200 g	280 4 - 6 5 - 10			
Gehakt 250 g	280 6 - 8 5 - 10			
Braadworst, kookworst 200 g	280 4 - 6 5 - 10			
Beleg (vleeswaren) 300 g	280 4 - 6 5 - 10			
Tip: nadat de helft van de tijd verstrekken is: vlees omdraaien, kwetsbare delen afdekken; gehakt kleinmaken, reeds ontdooide delen verwijderen; worstplaatjes scheiden.				
Gevogelte				
Kip 1000 g	280 20 - 25 10 - 15			
Kipdelen 500 g	280 12 - 15 5 - 10			
Eend	1700 g	280 25 - 40 20 - 25		
Gans-, kalkoendelen	500 g	280 12 - 18 10 - 15		
Tip: gevogelte na het verstrijken van de helft van de tijd: omdraaien, vleugels en bouten afdekken.				
Let op: Dooiwater verwijderen en niet met andere gerechten in contact laten komen.				
Wild				
Reerug	1000 g	280 20 - 35 20 - 30		
Hazenrug	500 g	280 12 - 13 10 - 20		
Tip: een keer omdraaien, randdelen afdekken.				
Vis				
Garnalen, shrimps	250 g	280 5 - 7 5 - 10		
Forel	340 g	280 4 - 6 5 - 10		
Vis aan het stuk	500 g	280 7 - 10 10 - 15		
Visfilet	250 g	280 5 - 7 5 - 10		
Tip: meerdere keren omroeren, vaker omdraaien.				
Fruit				
Frambozen, aardbeien 250 g	280 4 - 6 5 - 10			
Kersen, pruimen	250 g	280 5 - 7 5 - 10		
Appelmoes	500 g	280 9 - 12 5 - 10		
Tip: voorzichtig omdraaien of kleinmaken.				
Brood en gebak				
Broodjes	4 stuks	280 ca. 1-3	5	
Brood	1000 g	280 13 - 15 8 - 10		
Toastbrood	500 g	280 5 - 6 5 - 10		
Cake	500 g	280 6 - 8 5 - 10		
Fruitcake	1 stuk	280 2 - 3	2 - 3	
Taart	1 stuk	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280 10 - 12 30 - 60		
Tip: brood en gebak op absorberend keukencr��pepapier plaatsen dat het vocht opneemt; kwetsbaar gebak slechts heel even laten dooien.				
Melkproducten				
Boter	250 g	280 5 - 7	10 - 15	
Kwark	250 g	280 6 - 8 5 - 10		
Slagroom	200 g	280 3 - 5	2 - 3	
Tip: aluminiumfolie verwijderen, na de helft van de tijd omroeren; slagroom nog half bevroren kloppen.				

Verwarmen

Het verwarmen en verhitten is een bijzonder sterk punt van de magnetron. Koelkastkoude vloeistoffen en gerechten kunnen heel eenvoudig op kamertemperatuur of consumptietemperatuur worden gebracht zonder dat u daarvoor veel potjes en pannetjes nodig hebt.

De in onderstaande tabel aangegeven verwarmings tijden zijn slechts richtwaarden omdat de tijd in grote mate afhankelijk is van de uitgangstemperatuur en de samenstelling van het gerecht. Het is dan ook raadzaam, af en toe te controleren of het gerecht al heet genoeg is.

10

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Water 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nee
Water 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni 450 g	800	2 - 2,5	ja	
Vlees, knedels en saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	800	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	800	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan 450 g	800	3,5 - 5	nee	
Kipfricas��e	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	800	1 - 2	ja
2 porties	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	800	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	800	1 - 1,5	ja
Soep met ingredi��nten 250 g	800	1,5 - 2	ja	
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nee
Pap 200 g	ca. 450	1 - 1,5	nee	
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Reiniging

- Onderbreek de stroomtoevoer.
- Reinig na het gebruik de gaarruimte met een vochtige doek.
- Het toebehoren kunt u gewoon afwassen.
- Deurkozijn/-afdichting en naburige delen moeten, als zij vuil zijn geworden, zorgvuldig worden schoongemaakt met een vochtige doek.

Technische gegevens

Model: MW 749
 Spanningstoevoer: 230 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen: 1200 W
 Gemeten uitgangsvermogen
 magnetron: 800 W, 2450 MHz
 Volume gaarruimte: 20 liter
 Beschermingsklasse: I

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren*) die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

*) Schade aan onderdelen leidt niet automatisch tot kosteloze vervanging van het complete apparaat. Neem in dit geval contact op met onze hotline! De reparatie van glasbreuk of breuk van kunststofonderdelen wordt altijd berekend!

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen (bijv. koolborstels, deeghaken, drijfriemen, reserveafstandsbediening, reservetandenborstels, zaagbladen enz.), maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.

Na de garantieperiode

Na afl oop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.



Betekenis van het symbool "Vuilnisemmer"

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen inwerken.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

In veel landen van de EU is de afvoer van oude elektronische en elektrische apparaten via het huisafval en/of het grof vuil sinds 13.08.2005 verboden.
In Duitsland vanaf 23.03.2006.

Conseils généraux de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.
- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fi che, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fi che et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

- **Attention:** l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- **Attention:** ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- **Attention:** Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- **Remarque:** Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- **Attention:** Les **enfants** ainsi que les **personnes âgées** ne sont autorisés à utiliser cet appareil sans surveillance que s'ils ont été correctement informés sur une utilisation sûre de l'appareil et s'ils sont capables de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.

- Si vous souhaitez placer votre micro-ondes dans une armoire, sur une étagère ou dans un meuble similaire, veillez à laisser de tous les côtés de l'appareil au moins 10 cm de ventilation par rapport aux armoires, murs et autres meubles.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique ou le carton, en raison du risque d'incendie.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **récipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'incendie.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'éteindre les éventuelles flammes.
- **Attention aux risques de surchauffe:** lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bœufs fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.

Description des éléments de commande

1 Verrouillage de la porte		
2	Porte	panor
3 Cache sortie micro-ondes		
4	Tourniquet	
5	Plateau	tour
6	Minuteur	
7 Variateur de puissance		
8 Ouverture de la porte		

Attention: Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!

N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

Mise en service

- Si vous souhaitez placer votre micro-ondes dans une armoire, sur une étagère ou dans un meuble similaire, veillez à laisser de tous les côtés de l'appareil au moins 10 cm de ventilation par rapport aux armoires, murs et autres meubles.
- Retirez les accessoires de l'enceinte du four et débalayez-les. Positionnez d'abord le tourniquet puis posez le plateau en verre de sorte qu'il s'enclenche dans les encoches et soit bien à plat.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- **N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!**
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.

Utilisation de l'appareil

Ce qu'il faut savoir sur le service du micro-ondes

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- L'appareil n'est pas approprié pour la cuisson de graisse fluotante.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficace.
- Mettez le minuteur sur la position „0“ si vous voulez interrompre le fonctionnement.
- Ne faites pas chauffer des aliments avec une coque ou de la peau, comme les oeufs, les saucisses et pas de conserves en verre fermées etc. Risque d'explosion!
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à :
 - décongeler les aliments surgelés/congelés
 - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
 - cuire des mets
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme:
 - la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Ne pas utiliser de vaisselle en plastique ou en carton.

Comment procéder

1. Versez les aliments à réchauffer dans un récipient adéquat.
2. Ouvrez la porte du four et placez le récipient au milieu du plateau tournant. Fermez la porte (L'appareil ne fonctionne, pour des raisons techniques, que lorsque la porte est fermée).
3. Choisissez la puissance nécessaire:

Symbole	Valeur	Puissance Micro-ondes en %	Utilisations
 Low	Garder chaud	18	Faire fondre du fromage, etc.
 Defrost	Décongeler	36	Décongélation
 M.Low	Faible	58	Mijoter
 Med	Moyen	81	Pour cuire, par ex. de la viande
 M.High	Fort	95	Réchauffement rapide
 High	Maximum	100	Réchauffer rapidement

* 100% correspond à 800 W

4. Programmez le temps de cuisson nécessaire sur le minuteur.
Le temps de cuisson dépend de la quantité et la consistance du contenu. Après quelques utilisations, vous apprendrez vite à estimer le temps de cuisson.

Faites attention: la préparation est beaucoup plus rapide dans un four à micro-ondes que dans un four traditionnel. Si vous n'êtes pas sûr, programmez plutôt un temps de cuisson plus court et renouvelez l'opération le cas échéant.

L'appareil se met en marche après la programmation du temps de cuisson. La lumière intérieur est alors allumée.

Si vous voulez programmer un temps de cuisson inférieur à 3 minutes, tournez le bouton d'abord sur la marque des 10 minutes puis en arrière. La programmation est alors plus exacte.

5. L'appareil s'arrête automatiquement à la fin du temps programmé. Un signal sonore se fait entendre. Vous pouvez alors sortir la nourriture du four.

Attention: en fonctionnement micro-ondes seulement, placez un couvercle de protection sur la nourriture.

Des livres de recettes sont disponibles en librairie.

Tableau de décongélation

Aliments/mets	Quantité	Puissance approx. en Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Viande, charcuterie				
Viande (bœuf, veau, porc) en morceau	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Escalope, côtelette	200 g	280	4 - 5	10
Viande hachée	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Saucisses grillées et saucisses de Francfort	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Charcuterie en tranches	300 g	280	4 - 5	10
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, recouvrir les morceaux plus délicats; répartir la viande hachée, enlever les morceaux décongelés; séparer les rondelles de saucisse.				
Volaille				
Poulet	1000 g	280	20 - 25	0 - 15
Morceaux de poulet	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Canard	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Morceaux d'oie, de dinde	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Conseil: tourner la volaille à la mi-temps, recouvrir les ailes et les cuisses. Attention: Jetez le liquide de décongélation sans qu'il n'entre en contact avec d'autres aliments.				
Gibier				
Selle de chevreuil	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Râble de lièvre	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Conseil: tourner une fois, recouvrir les parties au bord.				
Poisson				
Crevettes	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Truite	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Poisson complet	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filet de poisson	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Conseil: tourner plusieurs fois.				
Fruits				
Framboises, fraises	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Cerises, prunes	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Compote de pommes	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Conseil: remuer avec précaution voire répartir.				
Pain et pâtisseries				
Pains	4 petits	280	ca. 1-3	5
Pain	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pain de mie	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Gâteau à pâte mélangée	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Gâteau aux fruits	1 petit	280	2 - 3	2 - 3
Tarte	1 petit	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Conseil: placer le pain et les pâtisseries sur du papier crêpé de cuisine qui absorbe l'humidité; seulement décongeler les pâtisseries délicates.				
Produits laitiers				
Beurre	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Fromage blanc	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Crème	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Conseil: retirer le papier alu, remuer à la mi-temps; fouetter la crème quand elle est encore semi-congelée.				

Chauffer

La chauffe est une force particulière du micro-ondes. Les liquides et les aliments à la température du réfrigérateur peuvent être facilement chauffés à la température ambiante ou de consommation, sans avoir à utiliser beaucoup de casseroles.

Les durées de chauffe indiquées dans le tableau suivant ne peuvent constituer que des valeurs de référence, car la durée dépend fortement de la température de départ et de la composition des mets. Il est donc recommandé de vérifier de temps en temps si le mets est assez chaud.

Tableau de chauffe

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Attention: Placez une baguette en verre ou autre. (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire.				
Mets				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	800	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				
Viande				
Escalope, panée	200 g	800	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g	800	3 - 4	non
Rôti	250 g	800	2 - 3	non
Conseil: enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.				
Volaille				
1/2 poulet	450 g	800	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	800	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				
Accompagnements				
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	800	1 - 2	oui
2 portions	300 g	800	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	800	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.				
Soupes / sauces				
Bouillon, 1 assiette	250 g	800	1 - 1,5	oui
Soupe épaisses	250 g	800	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	800	1 - 2	oui
Aliments pour bébé				
Lait	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	non
Bouillie	200 g	ca. 450	1 - 1,5	non
Conseil: bien secouer ou remuer. Contrôler la température!				

Nettoyage

- Débranchez l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation avec un torchon légèrement humide.
- Lavez l'accessoire normalement, à l'eau savonneuse.
- Nettoyez soigneusement, en cas de salissures, le cadre, les joints de la porte et les parties y attenantes avec un torchon humide.

Données techniques

Modèle:MW 749
 Alimentation:230 V, 50 Hz
 Consommation:1200 W
 Puissance micro-ondes:800 W, 2450 MHz
 Volume du four:20 Litres
 Classe de protection: I

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires *) découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie !

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

*) Les endommagements de pièces d'accessoires ne justifient pas automatiquement l'échange gratuit de l'appareil complet. Contactez alors notre centrale téléphonique ! La casse de pièces en verre ou en plastique est dans tous les cas à votre charge !

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure (p.ex. les charbons de moteurs, crochets, courroies d'entraînement, télécommande de rechange, brosses à dents de rechange, lames de scies etc.) ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

L'élimination des appareils électriques et électroniques usagés dans les ordures ménagères et/ou ordures séparées sera interdite dans beaucoup de pays de l'Union européenne à partir du 13-8-2005.

En Allemagne à partir du 23-3-2006.

Indicaciones generales de seguridad

- Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde este bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior.
- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional. No lo utilice al aire libre (en excepto que esté destinado para el uso limitado al aire libre). No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe. No tocar el agua.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (tire de la clavija no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- No utilice el aparato sin vigilancia. En caso de que tenga que dejar su lugar de trabajo, desconecte siempre el aparato o retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable).
- Para evitar que los niños se hagan daños eléctricos, siempre tenga atención, que el cable no cuelgue hacia abajo y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Controle regularmente si el aparato o el cable tiene defectos. No ponga en servicio un aparato defecto.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualifi cada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad..." indicadas a continuación.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

Se ruega leer estas indicaciones cuidadosamente y guardarlas bien para su posterior utilización.

- **Aviso:** En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- **Aviso:** En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
- **Aviso:** Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- **Nota:** El microondas no está previsto para calentar/cocer a **animales vivos**.
- **Aviso:** Niños y personas decrepitas solamente podrán utilizar el aparato de cocción sin vigilancia, si se ha realizado una instrucción adecuada por la persona que normalmente vigila el proceso. La instrucción debe hacer posible que las personas puedan utilizar el

aparato de cocción de forma segura y que entiendan los peligros del uso incorrecto.

- Si desea colocar su microondas en un armario, una estantería o algo similar, asegúrese que el microondas tenga por todos los lados una mínima distancia de ventilación de 10cm entre otras cosas a los armarios o a la pared.
- Solamente utilice vajilla apropiada como: Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- **Atencion demora en la ebullicion:** En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.
- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.

Indicación de los elementos de mando

1 Cerradura de la puerta	2	Ventanilla	
3 Cubierta salida de microondas	4	Torniquete	
	5	Plato	rotatorio
	6	Reloj	tempo
7 Regulador de potencia	8	Abrepuertas	

Atención: ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta! Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.

Puesta en marcha

- Si desea colocar su microondas en un armario, una estantería o algo similar, asegúrese que el microondas tenga por todos los lados una mínima distancia de ventilación de 10cm entre otras cosas a los armarios o a la pared.
- Retire el accesorio del interior del microondas y desenvuélvalo. Primero posicione el torniquete y a continuación coloque el plato de vidrio de tal manera que éste se quede encajado en la cavidad del molde y esté colocado de forma recta.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- **Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.**
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomaterria 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- Este aparato no está apropiado para la cocción de alimentos bañados en aceite.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficiencia.
- Para interrumpir la cocción ponga el cronorruptor (Timer) en "0".
- No caliente alimentos con cáscara o con piel, como por ejemplo huevos o salchichas y tampoco conservas de vidrio cerradas etc. ¡Peligro de explosión!
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca ponga el aparato en marcha en vacío y en servicio de microondas.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
 - Descongelación de productos congelados
 - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
 - Cocción de comidas
- Solamente utilice vajilla apropiada como:
 - Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Manejo

1. Eche la comida a calentar en el menaje apropiado.
2. Abra la puerta y coloque el menaje en el centro del plato giratorio. Al trabajar con parrilla o en función combinada, coloque el menaje sobre el soporte de la parrilla para acercarse más a la calefacción de la parrilla. Cierre la puerta.
(Por motivos de seguridad, el horno trabaja sólo estando la puerta bien cerrada).
3. Ponga la potencia requerida de microondas:

Simbolo	Valor	Potencia microonda en % *	Campo aplicación
 Low	Mantener caliente	18	Derretir queso, etc.
 Defrost	Descongelar	36	Descongelar víveres congelados
 M.Low	Bajo 58	Cocinar	
 Med	Medio 81	Para cocinar por ejm., carne	
 M.High	Alto 95		Calentamiento de corta duración
 High	Máximo 100	Calentar rápidamente	

* 100% corresponde a 800 W

4. Con el cronorruptor ponga el tiempo que necesita para la cocción. Este tiempo depende de la cantidad y de la naturaleza del producto. Con un poco de práctica, aprenderá en seguida el tiempo que necesita para la cocción.

Por favor, tenga en cuenta: la preparación en el horno microondas tiene lugar con mucha más rapidez que en el horno térmico. Si no está seguro, ponga algo más corto el tiempo de cocción y, si fuere necesario, termine la cocción posteriormente.

Al poner el tiempo de cocción se enciende el horno microondas. Prende la luz del compartimento de cocción.

Si quiere poner un tiempo inferior a los 3 minutos, gire el botón por encima de la marca de los 10 minutos y retroceda otra vez. Así, el cronorruptor anda con más exactitud.

5. Transcurrido el tiempo se desconecta el aparato. Suena una señal final. Ahora retire el alimento.

Precaución: Coloque por favor durante la operación en microondas una tapa cobertora sobre el(los) viver(es).

Libros de receta encontrará en negocios especializados.

Tabla descongelación

Alimento/plato Cantidad	Potencia aprox. en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos			
Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)	500 g 280 1000 g 280	280 280	14 - 18 25 - 30
Escalope, chuleta 200 g 280	4 - 6	5 - 10	
Carne picada 250 g 280	6 - 8	5 - 10	
Salchicha frita, salchicha cocida	200 g 280	4 - 6	5 - 10
Fiambre 300 g 280	4 - 6	5 - 10	
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar piezas delicadas, trocear la carne picada, retirar piezas ya descongeladas, separar rodajas de embutido.			
Carne de ave			
Pollo 1000 g 280	20 - 25	10 - 15	
Trozos de pollo 500 g 280	2 - 15	5 - 10	
Pato 1700 g 280	25 - 40	20 - 25	
Trozos de ganso, trozos de pavo	500 g 280	12 - 18	10 - 15
Consejo: Dar la vuelta a la carne de ave después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar las alas y los muslos.			
Atención: Retirar el líquido que salga de la descongelación y tener cuidado que no entre en contacto con los demás alimentos.			
Carne de caza			
Lomo de corzo	1000 g 280	20 - 35	20 - 30
Lomo de liebre	500 g 280	12 - 13	10 - 20
Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados.			
Pescado			
Cangrejos de mar, gambas	250 g 280	5 - 7	5 - 10
Trucha	340 g 280	4 - 6	5 - 10
Pescado entero	500 g 280	7 - 10	10 - 15
Filete de pescado 250 g 280	5 - 7	5 - 10	
Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.			
Fruta			
Frambuesas, fresas	250 g 280	4 - 6	5 - 10
Cerezas, ciruelas	250 g 280	5 - 7	5 - 10
Compota de manzana	500 g 280	9 - 12	5 - 10
Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado.			
Pan y repostería			
Panecillos	4 piezas	280 ca.	1-3 5
Pan 1000 g 280	13 - 15	8 - 10	
Pan de molde	500 g 280	5 - 6	5 - 10
Bizcocho	500 g 280	6 - 8	5 - 10
Bizcocho de fruta	1 pieza	280	2 - 3 2 - 3
Tarta	1 pieza	280	0,5 - 1 3 - 5
	1200 g 280	10 - 12	30 - 60
Consejo: Colocar el pan y la repostería sobre papel de crespón de cocina para que absorba la humedad, repostería delicada descongelar muy breve.			
Productos lácteos			
Mantequilla	250 g 280	5 - 7	10 - 15
Requesón	250 g 280	6 - 8	5 - 10
Nata	200 g 280	3 - 5	2 - 3
Consejo: Apartar el papel de aluminio, remover después de haber transcurrido la mitad de tiempo, batir la nata cuando esté todavía media congelada.			

Calentamiento

El calentamiento de alimentos es un punto fuerte del microondas. Líquidos o comidas con temperatura de frigorífico se pueden calentar rápidamente a una temperatura de ambiente o de consumo, sin haber utilizado muchas ollas.

Los tiempos indicados para calentar las comidas son solamente valores indicativos, ya que el tiempo depende fundamentalmente de la temperatura de partida y de la composición de la comida. Por ello se recomienda revisar de vez en cuando si la comida ya está suficientemente caliente.

Tabla – Calentamiento

Alimento/plato Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos			
Agua, 1 taza	150 g 800	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g 800	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g 800	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g 800	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g 800	0,5 - 1	no
Atención: Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida.			
Platos combinados			
Escalope, patatas y verduras	450 g 800	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g 800	2 - 2,5	si
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g 800	2,5 - 3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.			
Carne			
Escalope, empanado	200 g 800	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g 800	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g 800	2 - 3	no
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.			
Carne de ave			
1/2 pollo	450 g 800	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina 400 g 800	3 - 4,5	si	
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.			
Guarnición			
Pasta, arroz 1 ración	150 g 800	1 - 2	si
2 raciones	300 g 800	2,5 - 3,5	si
Patatas	500 g 800	3 - 4	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.			
Sopas / salsas			
Caldo claro, 1 plato	250 g 800	1 - 1,5	si
Sopa con trozos de otros alimentos	250 g 800	1,5 - 2	si
Salsa	250 g 800	1 - 2	si
Alimentación para bebés			
Leche	100 ml	ca. 450	0,5 - 1 no
Papilla	200 g	ca. 450	1 - 1,5 no
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!			

Limpieza

- Desenchufe el microondas de la red.
- Después de su uso, limpie el compartimento de cocción con un paño ligeramente húmedo.
- Lave los accesorios del modo acostumbrado en el fregadero con agua para enjuagar.
- Si están sucios el marco/la junta de la puerta y las piezas adyacentes, límpielos a fondo con un paño húmedo.

Datos técnicos

Modelo:MW 749
 Suministro de tensión:.....230 V, 50 Hz
 Consumo de energía:.....1200 W
 Potencia asignada de salida
 de microondas:.....800 W, 2450 MHz
 Volumen espacio de cocción:..... 20 Litros
 Clase de protección:.....I

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

Para el aparato comercializado por nosotros nos responsabilizamos con una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (factura de compra).

Durante el período de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios*), que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un período nuevo de garantía!

Como comprobante para la garantía es válido la factura de compra. Sin este comprobante no se podrá realizar un cambio o una reparación gratuita.

En caso de garantía entregue el aparato **completo** en su **embalaje original** junto con la factura a su agente comerciante.

*) Defectos en las piezas de accesorio, no significan automáticamente el recambio gratuito del aparato completo. ¡En este caso dirijase por favor a nuestra línea de atención al cliente! ¡Rotos de vidrio o roturas en las piezas de plástico deben pagarse siempre por el cliente!

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste (p.ej. escobillas de carbón del motor, varillas amasadoras, correas de transmisión, mando a distancia de repuesto, cepillos de dientes de repuesto, hojas de sierra etc.), como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

Después de haber expirado la garantía se pueden realizar las reparaciones por el concesionario o por el servicio de reparaciones. Los gastos irán al cargo del cliente.



Significado del símbolo „Cubo de basura“

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal.

En varios países de la UE se prohíbe a partir del 13.8.2005 la eliminación de aparatos viejos eléctricos y electrónicos a través de la basura doméstica y/o del vertido residual.

En Alemania a partir del 23.3.2006.

Instruções gerais de segurança

- Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.
- Utilize o aparelho exclusivamente para fi ns privados e para a fi nalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fi ns comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho fi car húmido ou molhado, retire imediatamente a fi cha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a fi cha da tomada (puxe pela fi cha e não pelo fi o).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a fi cha da tomada (puxe pela fi cha e não pelo fi o).
- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fi os pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.
- Verifi que regularmente se o aparelho ou o fi o têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fi o danificado por um fi o da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualifi cações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.
- **Aviso:** O aparelho só poderá ser usado sem vigilância (e apenas com a função de cozedura) por **crianças e pessoas enfraquecidas**, depois de se ter instruído as mesmas de maneira a fi carem aptas a utilizá-lo de forma segura e a compreenderem os perigos de um manuseamento incorrecto.
- No caso de desejar colocar a sua micro-ondas num armário, prateleira etc. faça atenção de que todos os lados do aparelho estejam pelo menos a 10 cm de distância dos armários, paredes etc.
- Utilize sómente louças adequadas como: Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Quando se aquecerem ou cozinharem comidas em **materiais inflamáveis**, tais como recipientes de plástico ou de papel, o microondas terá de ser vigiado frequentemente, pois tais materiais poderão incendiar-se.
- Em caso de formação de fumo deve-se desligar o aparelho e retirar a fi cha de corrente. Conserve a porta fechada para extinguir a chama que possa surgir.
- **Atenção retardamento da ebulição:** Ao cozinhar, especialmente ao aquecer mais uma vez os líquidos (água) pode acontecer que a temperatura de ebulição seja atingida, mas que as bolhas típicas de vapor ainda não tenham subido. Os líquidos não ferverem regularmente. Este chamado retardamento de ebulição pode ser originado por uma leve vibração ao se retirar o recipiente, o que leva a uma repentina formação de bolhas de vapor e com isso poderá transbordar o líquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.
- O conteúdo das garrafi nhas para bebés e os frascos com comida de bebés terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verifi cada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
- Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em boiões fechados, etc. não podem ser aquecidos no microondas, pois poderão explodir mesmo depois de ter terminado o aquecimento.
- O caixilho/a junta da porta e as suas proximidades deverão ser limpas cuidadosamente com um pano húmido, no caso de estarem sujas.
- Limpe regularmente o microondas e remova restos de alimentos do seu interior.
- No caso de se limpar mal o aparelho poderá isto originar o estrago da superfície deste e assim infl uenciar a durabilidade do aparelho bem como possivelmente também poderá levar a situações perigosas.

Instruções de segurança importantes!

É favor ler com toda a atenção e guardar para futuras consultas.

- **Advertência:** se a porta ou as juntas da mesma apresentarem danos, o aparelho não poderá ser posto a funcionar antes de ter sido reparado por um técnico da especialidade.
- **Advertência:** não proceda, de modo nenhum, à reparação do aparelho por si próprio. Contacte um técnico da especialidade. Para qualquer outra pessoa, será altamente perigoso executar trabalhos de reparação ou de manutenção que exijam a remoção de qualquer cobertura que assegure a protecção contra radiações provenientes da energia de microondas.
- **Advertência:** Não aqueça líquidos em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- **Nota:** O microondas **não** se destina a aquecer **animais vivos**.

Descrição dos elementos de manejo

- 1 Fecho da porta
- 2 Janela
- 3 Cobertura da saída de microondas
- 4 Peça giratória para apoio do prato de vidro
- 5 Prato giratório
- 6 Temporizador
- 7 Regulador de potência
- 8 Dispositivo para abrir a porta

Atenção: Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!

Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!

Modo de pôr em funcionamento

- No caso de desejar colocar a sua micro-ondas num armário, prateleira etc. faça atenção de que todos os lados do aparelho estejam pelo menos a 10 cm de distância dos armários, paredes etc.
- Retire os acessórios do forno e desembulhe-os. Posicione primeiramente a peça giratória para apoio do prato de vidro e coloque depois o prato de vidro de modo a que este encaixe nas reentrâncias e fi que em posição horizontal.
- Para a segurança dos seus fi lhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
- Controle o aparelho com respeito a estragos visíveis, especialmente na parte da porta. No caso de estragos não se deverá de qualquer forma pôr em funcionamento o aparelho.
- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.
- Retire todas as folhas de protecção que eventualmente estejam pegadas à carcaça.
- Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!**
- Meta a fi cha de corrente numa tomada de contacto de protecção para 230 V, 50 Hz (ciclos por segundo) que esteja instalada correctamente.

Utilização do aparelho

Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas

- O seu aparelho trabalha com irradiação de micro-ondas, a qual aquece em muito pouco tempo partículas de água que se encontram nas comidas. Aqui não existe qualquer irradiação de calor e por isso quase que nenhuma "tostadela".
- Aqueça só alimentos neste aparelho.
- Este aparelho não é a utilizar para fritar com gorduras líquidas.
- Aqueça só 1-2 porções de cada vez. De outra forma o aparelho perderá em eficiência.
- Para interromper qualquer cozedura, colocar o temporizador na posição "0".
- Não aqueça nenhuma comida com casca ou pele, como ovos, salsichas e também nenhum vidro de conservas etc. Perigo de explosão!
- A micro-ondas fornece imediatamente toda a energia. Assim não é necessário um aquecimento antecipado.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar no modo de microondas, quando estiver vazio.
- O forno de micro-ondas não poderá substituir o seu forno normal. Este serve principalmente para:
 - Descongelar productos congelados / gelados
 - Aquecimento ou fervimento rápido de comidas e bebidas
 - Cozimento de comidas.
- Utilize sómente louças adequadas como:
 - Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Por favor não utilize louças de plástico ou de papel.

Manejo

- Deitar a comida que se pretende aquecer num recipiente de louça apropriada.
- Abrir a porta e colocar o recipiente no meio do prato de vidro. Fechar a porta. (Por razões de segurança, o aparelho só funcionará quando a porta estiver hermeticamente fechada).
- Regular a potência de microondas necessária.

Simbolo	Valor	Potência Microondas em %	Aplicação
 Low	Manter quente	18	Derrater queijo, etc.
 Defrost	Descongelar	36	Descongelar
 M.Low	Baixo 58		Continuar a cozer
 Med	Médio 81		Cozer carne, p. ex..
 M.High	Alto 95		Aquecimento breve
 High	No máximo	100	Aquecimento rápido

* 100% corresponde a 800 W

- Regular a duração da cozedura, utilizando o temporizador. Tal duração depende da quantidade e da natureza do conteúdo. Com um pouco de experiência, aprender-se-á rapidamente a avaliar o tempo necessário.

Não esquecer que o microondas aquece muito mais depressa do que um fogão normal. Em caso de dúvida, é preferível regular para uma duração mais curta e, se necessário, tornar a aquecer.

Logo que se regular a duração da cozedura, o aparelho começará a funcionar. O forno iluminar-se-á. Se se pretender efectuar uma regulação inferior a 3 minutos, girar o botão para além da marcação dos 10 minutos e voltar em seguida para trás. Desta forma, o relógio funcionará com maior exactidão.

- Após ter decorrido o tempo regulado, o aparelho desligar-se-á. Ouvir-se-á um sinal acústico. Retire então a comida.

Atenção: Quando estiver a funcionar apenas o microondas, tape os alimentos.

Nas livrarias poderá comprar livros de receitas para microondas.

Tabela de descongelamento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade de cerca em vatio	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Carne e salsichas				
Carne (Vaca, vitela, porco) em pedaço	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Escalopes, Costeletas	200 g	280	4 - 5 - 10	
Carne picada	250 g	280	6 - 8 - 10	
Salsichas para fritar, Salsicha (Bockwurst)	200 g	280	4 - 6 - 5 - 10	
Carnes frias	300 g	280	4 - 6 - 5 - 10	
Conselho: Depois de meio tempo virar a carne, partes sensíveis devem-se cobrir. Dividir a carne picada, as partes que já estão congeladas devem-se retirar. Separar as fatias das carnes frias.				
Aves				
Frango	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Partes de frango	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Partes de ganso e de peru	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Conselho: Virar a ave depois de meio tempo, as asas e as pernas devem-se cobrir. Atenção: Deitar fora o líquido de descongelamento e não pôr em contacto com outras comidas.				
Animais de caça				
Costeletas de veado	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Lombo de lebre	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Conselho: Virar uma vez e cobrir as bordas.				
Peixe				
Camarões, Shrimps	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Trutas	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Peixe completo	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Filetes de peixe	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Conselho: Remexer muitas vezes, virar muitas vezes.				
Frutas				
Framboesa, Morangos	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Cerejas, Ameixas	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Compota de maçã	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Conselho: Remexer cuidadosamente ou dividir.				
Pão e Pastéis				
Pãezinhos	4 peças	280 ca.	1 - 3	5
Pão	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Pão de torrada	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Bolos secos	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Bolo de frutas	1 peça	280	2 - 3	2 - 3
Torta	1 peça	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Conselho: Colocar o pão e os biscoitos sobre papel vegetal de cozinha o qual absorve a humidade. Pastéis sensíveis só se devem descongelar um pouco.				
Productos de leite				
Manteiga	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Queijo mole	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Natas	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Conselho: retirar a folha de alumínio, remexer após meio tempo; as natas devem-se bater ainda meio congeladas.				

Aquecimento

O reaquecimento e o aquecimento é a maior qualidade da micro-ondas. Líquidos e comidas que estão frias no frigorífico podem-se levar muito facilmente a temperaturas do ambiente ou de comer sem se ter de utilizar muitos tachos e panelas.

Os tempos de aquecimento indicado na tabela seguinte só poderão ser valores aproximados, uma vez que o tempo necessário varia muito e depende da temperatura original e da constituição das comidas. Por isso recomendamos verificar de vez em quando se a comida já está suficientemente quente.

Tabela de aquecimento

Produtos alimentícios / Comidas	Quantidade	Capacidade de vatio	Tempo cerca em minutos	Cobrir	
Líquidos					
Água, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não	
Água, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	não	
Água, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	não	
Café, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não	
Leite, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não	
Atenção: Contra retardo de ebulição deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber.					
Pratos completos					
Escalopes, batatas e legumes	450 g	800	2,5 - 3,5	sim	
Guisado com massa	450 g	800	2 - 2,5	sim	
Carne, bolinho de batata e molho	450 g	800	2,5 - 3,5	sim	
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.					
Carne					
Escalopes panados	200 g	800	1 - 2	não	
Almôndegas, 4 peças	500 g	800	3 - 4	não	
Carne assada	250 g	800	2 - 3	não	
Conselho: pinelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.					
Aves					
1/2 frango	450 g	800	3,5 - 5	não	
Fricassé de galinha	400 g	800	3 - 4,5	sim	
Conselho: pinelar com óleo e mexer de vez em quando.					
Acompanhamentos					
Massa, arroz	1 porção	150 g	800	1 - 2	sim
	2 porções	300 g	800	2,5 - 3,5	sim
Batatas	500 g	800	3 - 4	sim	
Conselho: molhar levemente antes.					
Sopas / Molhos					
Caldo 1 prato	250 g	800	1 - 1,5	sim	
Sopa com acompanhamento	250 g	800	1,5 - 2	sim	
Molho	250 g	800	1 - 2	sim	
Comida de crianças					
Leite	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	não	
Purê, papa	200 g	ca. 450	1 - 1,5	não	
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!					

Limpeza

- Desligar o aparelho da corrente.
- Depois da utilização, limpar o forno com um pano húmido.
- Lavar os acessórios normalmente em água e detergente.
- Se o caixilho/a vedação da porta e imediações se sujarem, deverão ser bem limpos com um pano húmido.

Características técnicas

Modelo:MW 749
 Alimentação da corrente:.....230 V, 50 Hz
 Consumo de energia:1200 W
 Potência de saída dimensional
 do microondas:.....800 W, 2450 MHz
 Capacidade do forno:20 litros
 Categoria de protecção: I

Este aparelho foi controlado nos termos das actuais directivas da CEE aplicáveis, tais como inocuidade electromagnética e directiva sobre baixa tensão, e fabricado de acordo com as mais novas prescrições da segurança técnica.

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

O aparelho vendido pela nossa empresa tem uma garantia de 24 meses a partir da data da compra (talão).

Durante o período de garantia, procederemos à remoção grátis - por reparação, ou, segundo a nossa decisão, por substituição - das deficiências do aparelho ou dos acessórios*) que provenham de erros de material ou de fabricação. A prestação de serviços relacionados com a garantia não prolongarão a mesma, nem iniciarão um novo prazo de garantia!

O talão de compra consistirá prova desta garantia. Sem o mesmo, não será possível proceder-se a qualquer troca ou reparação grátis.

Em caso de garantia, entregue o aparelho **completo**, juntamente com o talão de compra, na **loja** onde o mesmo foi comprado.

*) No caso de danos em quaisquer acessórios, não será efectuada automaticamente uma substituição completa do aparelho. Contacte neste caso a nossa hotline! Danos causados por quebras de peças de vidro ou de plástico terão de ser pagos pelo cliente!

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem (como, por exemplo, carvões do motor, varinhas, correias do motor, telecomandos, escovas de dentes, folhas de serra, etc.), nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

A garantia terminará sempre que tenha havido intervenção alheia nos aparelhos.

Após a garantia

Após a expiração do prazo de garantia, poderão ser efectuados arranjos por pessoal especializado, ou pelos nossos serviços de reparações, contra reembolso.



Significado do símbolo „contentor do lixo“

Poupe o nosso meio ambiente, não deite aparelhos eléctricos para o lixo doméstico.

Dirija-se ao locais destinados à recolha especial de aparelhos eléctricos e entregue aí os aparelhos que não pretende continuar a utilizar.

Desta forma, contribuirá para ajudar a evitar os potenciais efeitos perniciosos que um falso depósito de objectos usados terão, tanto no que diz respeito ao ambiente, como à saúde humana.

Dará igualmente a sua contribuição para o reaproveitamento de materiais, para a reciclagem e outras formas de aproveitamento de aparelhos eléctricos e electrónicos usados.

Receberá, nas autarquias e juntas de freguesia, informações sobre os locais onde poderá entregar tais aparelhos.

Em muitos países da UE, será proibido depositar aparelhos eléctricos e electrónicos usados no lixo doméstico a partir de 13.8.2005.

Na Alemanha, a partir de 23.3.2006.

Norme di sicurezza generali

- Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifici che condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina. Evitare il contatto con l'acqua.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (si raccomanda di afferrare il connettore e non il cavo quando si effettua questa operazione) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Se si dovesse assentarsi dal posto di lavoro, spegnere e disconnettere sempre l'apparecchio, (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo).
- Allo scopo di proteggere i bambini contro i pericoli che possono derivare dagli apparecchi elettrici, accertarsi che non vi siano cavi pendenti e che i bambini non possano accedere in alcun modo all'apparecchio stesso.
- Controllare periodicamente l'apparecchio per verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza...".

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- **Attenzione:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.
- **Attenzione:** non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Attenzione:** Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- **Nota:** La microonde **non** è adatta per riscaldare animali vivi.

- **Attenzione:** Ai bambini e a persone fragili è permesso l'uso dell'apparecchio senza sorveglianza solo se dapprima sia stata data un'informazione adeguata che consenta a questo gruppo di persone di maneggiare l'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli di un uso sbagliato.
- Se desiderate alloggiare il vostro microonde in un armadio, scaffale o simili, fate attenzione che su ogni lato dell'apparecchio ci sia una distanza di ventilazione di almeno 10 cm da armadi, pareti ecc.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **Attenzione ebollizione rallentata:** durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.
- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovuoto chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

Descrizione dei comandi

1 Sistema di chiusura della porta

2 Finestra di ispezione visiva

3

Coperchio
fuoriuscita

4

Arganello

5

Piatto

6

Timer

7 Regolatore di potenza

8 Dispositivo per aprire la porta

girevi

Attenzione: non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!

Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

Messa in funzione

- Se desiderate alloggiare il vostro microonde in un armadio, scaffale o simili, fate attenzione che su ogni lato dell'apparecchio ci sia una distanza di ventilazione di almeno 10 cm da armadi, pareti ecc.
- Estrarre gli accessori dall'interno dell'apparecchio e liberarli dall'imballaggio. Mettere in posizione l'arganello ed in seguito appoggiarci il piatto di vetro in modo che si incastrino sulle incavature e sia ben equilibrato.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- **Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!**
- Infilate la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- L'apparecchio non si presta per la cottura al forno di alimenti che galleggiano nel grasso.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficienza.
- Per interrompere il processo di cottura, è necessario regolare il timer sul parametro „0“.
- Non riscaldare alimenti con guscio o cotenna, come uova e salami, né cibi contenuti in vasetti di vetro chiusi ecc. Pericolo di esplosione!
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non mettere mai in funzione la microonde senza contenuto.
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
 - scongelare alimenti surgelati/congelati
 - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
 - finire di cuocere alimenti
- Utilizzare solo stoviglie idonee come:
 - vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Non utilizzare stoviglie di plastica o carta.

Utilizzo

1. Mettere gli alimenti da cuocere in un tipo di contenitore appropriato.
2. Aprire la porta dell'apparecchio e posizionare il contenitore al centro del piatto in vetro. Chiudere la porta. (Per motivi di sicurezza, l'apparecchio può funzionare esclusivamente nel caso in cui la porta sia stata chiusa correttamente).
3. Impostare la potenza microonde necessaria:

Simbolo	Valore	Potenza microonde in %	Campo di applicazione
 Low	Mantenere caldo	18	Far sciogliere il formaggio, ecc.
 Defrost	Scongela	36	Far scongelare gli alimenti surgelati
 M.Low	Basso	58	Proseguire la cottura
 Med	Medio	81	Far cuocere per esempio la carne
 M.High	Alto	95	Riscaldare a tempo corto
 High	Al massimo	100	Riscaldare rapidamente

* 100% corrisponde a 800 W

4. Servendosi del timer, impostare la durata di cottura. La durata di cottura dipende dalla quantità e dalle specifiche proprietà del contenuto. Dopo un po' di esercizio, si imparerà rapidamente a valutare correttamente l'esatta durata di cottura necessaria.

Si raccomanda di prestare inoltre attenzione a quanto segue:

la preparazione del cibo in un forno a microonde avviene molto più rapidamente rispetto a quanto non accada nel caso di un tradizionale forno. Nel caso in cui non si sia sicuri circa l'esatta durata di cottura, si consiglia pertanto di impostare un intervallo di tempo limitato e, se necessario, di ultimare successivamente la cottura.

Con l'impostazione della durata di cottura, l'apparecchio entra in funzione. L'illuminazione del vano cottura si attiva.

Qualora si desideri impostare un intervallo di tempo inferiore a 3 minuti, si consiglia di far ruotare la manopola oltre il contrassegno relativo a "10 minuti" e di ruotarla poi nuovamente all'indietro. In questo modo l'ora funzionerà in modo più preciso.

5. Al termine del tempo l'apparecchio si spegne. Suona un segnale per il termine. Estrarre il cibo.

Attenzione: quando si utilizza soltanto la modalità di funzionamento a microonde, applicare una cappa di copertura sugli alimenti.

Libri di ricette sono disponibili presso il proprio rivenditore specializzato.

Tabella scongelamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Bisteche, costolete 200 g	280 4 - 6 5	10		
Carne macinata 250 g	280 5 - 8 5 - 10			
Salsiccia arrostita, wurstel 200 g	280 4 - 6 5 - 10			
Affettato 300 g	280 4 - 6 5 - 10			
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire parti sensibili; dividere la carne macinata, rimuovere le parti già scongelate; Separare le fette di salame.				
Volatili				
Pollo 1000 g	280 20 - 25 10 - 15			
Pollo in pezzi	500 g	280 12 - 15	5 - 10	
Anatra	1700 g	280 25 - 40 20 - 25		
Pezzi di oca e tacchina	500 g	280 12 - 18 10 - 15		
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce				
Attenzione: buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.				
Selvaggina				
Lombo di capriolo	1000 g	280 20 - 35 20 - 30		
Lombo di leporello	500 g	280 12 - 13 10 - 20		
Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini.				
Pesce				
Granchi, gamberetti	250 g	280 5 - 7 5 - 10		
Trota	340 g	280 4 - 6 5 - 10		
Pesce intero	500 g	280 7 - 10	10 - 15	
Filetto di pesce	250 g	280 5 - 7 5 - 10		
Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.				
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	280 4 - 6 5 - 10		
Ciliegie, prugne	250 g	280 5 - 7 5 - 10		
Marmellata di mele	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Consiglio: girare con cautela o distribuire.				
Pane e dolci				
Panini	4 pezzo	280 ca.	1-3	5
Pane	1000 g	280 13 - 15	8 - 10	
Pane da toast	500 g	280 5 - 6 5 - 10		
Torta	500 g	280 6 - 8 5 - 10		
Torta alla frutta	1 pezzo	280	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280 10 - 12 30 - 60		
Consiglio: porre pane e dolci su carta per forno che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo.				
Prodotti caseari				
Burro	250 g	280 5 - 7	10 - 15	
Ricotta	250 g	280 6 - 8 5 - 10		
Panna	200 g	280 3 - 5	2 - 3	
Consiglio: togliere la pellicola di alluminio: a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.				

Riscaldare

Riscaldare è uno dei punti forti del forno microonde. È ideale per portare a temperatura ambiente o da consumo liquidi e alimenti dal frigorifero senza dover usare pentole.

I tempi di riscaldamento riportati nella seguente tabella sono solo valori indicativi perché il tempo dipende molto dalla temperatura di partenza e dalla composizione degli alimenti. Si consiglia perciò di controllare se gli alimenti sono già abbastanza caldi.

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire	
Liquidi					
Acqua, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no	
Acqua, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	no	
Acqua, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	no	
Caffè, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no	
Latte, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no	
Attenzione: Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.					
Piellanze					
Bisteche, patate e verdura	450 g	800	2,5 - 3,5	sì	
Gulasch con pasta	450 g	800	2 - 2,5	sì	
Carne, gnocchi e salsa	450 g	800	2,5 - 3,5	sì	
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.					
Carne					
Cotolette	200 g	800	1 - 2	no	
Polpette, 4 pz.	500 g	800	3 - 4	no	
Arrosto, un pezzo	250 g	800	2 - 3	no	
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbiscano.					
Volatili					
1/2 pollo	450 g	800	3,5 - 5	no	
Fricassee di pollo	400 g	800	3 - 4,5	sì	
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.					
Contorni					
Pasta, riso	1 porzione	150 g	800	1 - 2	sì
	2 porzioni	300 g	800	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	800	3 - 4	sì	
Consiglio: prima inumidire leggermente.					
Minestre / Salse					
Brodo, 1 piatto	250 g	800	1 - 1,5	sì	
Minestra con pastina o simili	250 g	800	1,5 - 2	sì	
Salsa	250 g	800	1 - 2	sì	
Latte e pappe					
Latte	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	no	
Pappa	200 g	ca. 450	1 - 1,5	no	
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!					

Pulizia

- Staccare la spina dell'apparecchio dalla rete.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, pulire il vano di cottura servendosi di un panno umido.
- Pulire gli accessori secondo le procedure consuete attraverso un bagno di lavaggio.
- In caso di imbrattamento, il telaio e la guarnizione della porta nonché i componenti adiacenti devono essere puliti accuratamente con un panno umido.

Dati tecnici

Modello: MW 749
 Alimentazione rete: 230 V, 50 Hz
 Consumo di energia: 1200 W
 Potenza di uscita dimensionale della microonde: 800 W, 2450 MHz
 Volume dello spazio di cottura: 20 litri
 Classe di protezione: I

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Con riserva di apportare modifiche che tecniche.

Garanzia

Per l'apparecchio da noi messo in commercio ci assumiamo una garanzia di 24 mesi dalla data di acquisto (scontrino).

Durante la garanzia noi ci impegniamo ad eliminare gratuitamente i guasti dell'apparecchio o degli accessori*), dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione, riparandoli o, a nostra discrezione, sostituendoli. Le prestazioni in garanzia danno luogo a una proroga della garanzia né danno diritto ad una nuova garanzia!

Per la garanzia è sufficiente lo scontrino di acquisto. Senza questo scontrino non sussiste il diritto né ad una sostituzione né ad una riparazione gratuita.

Nel caso si ricorra alla garanzia, restituire al rivenditore l'apparecchio **completo** in ogni sua parte, **nell'imballaggio originale** unitamente allo scontrino.

*) Danni agli accessori non giustificano automaticamente lo scambio gratuito dell'apparecchio completo. Si prega di mettersi in contatto con la nostra centrale telefonica. Danni alle parti di vetro oppure fratture ai pezzi di materia plastica sono obbligatoriamente a spese del cliente.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento (cursori, ganci impastatori, cinghie di trasmissione, telecomandi di ricambio, spazzolini di ricambio, lame di seghe ecc.) come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

La garanzia si annulla nel caso di intervento da parte di terzi.

Dopo la garanzia

Al termine della garanzia le riparazioni possono essere eseguite dietro pagamento dal corrispondente negozio specializzato o servizio riparazioni.



Significato del simbolo „Eliminazione“

Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni comunali.

In molti paesi della Comunità Europea l'eliminazione di elettrodomestici oppure apparecchi elettronici è vietata se eseguita insieme ai rifiuti domestici. Questo vale a partire dal 13.8.2005.

In Germania a partire dal 23.3.2006.

Generelle sikkerhetsanvisninger

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.
- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom bort i vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettleiding er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Viktige sikkerhetsanvisninger!

Les grundig gjennom teksten og ta vare på den for senere bruk.

- **Advarsel:** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den er blitt reparert av en person som er utdannet til dette.
- **Advarsel:** Reparer aldri apparatet selv, men oppsøk en autorisert fagmann. Mye vedlikeholds- og reparasjonsarbeid krever at man må fjerne et deksel som beskytter mot strålebelastning grunnet mikrobølgeenergi. Slikt arbeid er farlig for alle andre enn fagfolk.
- **Advarsel:** Ikke varm opp væsker i lukkede beholdere. Eksplosjonsfare!
- **Merk:** Mikrobølgeovnen er ikke beregnet til oppvarming av levende dyr.

- **Advarsel:** Barn og skroplige personer må bare bruke ovnen uten oppsikt dersom de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at de vet hvordan ovnen brukes på en sikker måte, og forstår hvilke farer det medfører å bruke den galt.
- Hvis du ønsker å ha mikrobølgeovnen i et skap, en hylle e.l., må du passe på at det er minimum 10 cm ventilasjonsavstand til skap, vegger o.a. på alle sider av apparatet.
- Bruk kun egnet service, som: glass, porselen, keramikk, varmefast plastservice eller spesielt mikrobølgeservice.
- Når du varmer opp eller koker mat i **brennbare materialer**, for eksempel plast- eller papirbeholdere, må du sjekke mikrobølgeovnen hyppig på grunn av faren for antenning.
- Ved røykutvikling skal apparatet slås av og støpselet trekkes ut. Hold døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- **Obs kokeforsinkelse:** I forbindelse med koking, spesielt etteroppvarming av væsker (vann), kan det forekomme at koketemperaturen er nådd, men at de typiske dampboblene ennå ikke har begynt å stige opp. Væsken koker ikke jevnt. Når du tar ut kokekaret, oppstår det gjerne små rystinger. Da kan denne såkalte kokeforsinkelsen føre til at det plutselig dannes seg dampbobler, og at matvarene eller væsken dermed blir overkokt. Det er fare for forbrenning! For å oppnå jevn koking kan du sette en glasstav eller lignende (ikke noe av metall!) i kokekaret.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før det fortæres. Det er fare for forbrenning.
- Matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, hermetiske matvarer i lukkede glass osv. må ikke varmes opp i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, til og med etter at oppvarmingen med mikrobølger er avsluttet.
- Dørramme/dørpakning og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de er tilgriset.
- Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig og fjern matrester som legger seg inni ovnen.
- Hvis ovnen ikke holdes ordentlig ren, kan overflaten bli skadet. Dette kan påvirke ovnens levetid og kan muligens også føre til farlige situasjoner.

Beskrivelse av betjeningselementene

1	Dørlås
2	Vindu
3	Deksel
4	Roteringskryss
5	Dreietallerken
6	Tidsbryter
7	Effektregulator
8	Døråpner

mikr

Obs: Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!

Fjern aldri folier på innsiden av døren!

Ta i bruk mikrobølgeovnen

- Hvis du ønsker å ha mikrobølgeovnen i et skap, en hylle e.l., må du passe på at det er minimum 10 cm ventilasjonsavstand til skap, vegger o.a. på alle sider av apparatet.
- Ta tilbehøret ut av ovnen og pakk det ut. Plasser roteringskrysset først og sett så på glasstallerkenen slik at den går i lås i sporene og ligger rett på krysset.
- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).
- Kontroller at apparatet ikke har noen synlige skader, spesielt i dørområdet. Finnes det noen form for skader, må ikke apparatet tas i bruk under noen omstendigheter.
- For å unngå forstyrrelser fra andre apparater når mikrobølgeovnen er i bruk, må du ikke sette den i umiddelbar nærhet til andre elektroniske apparater.
- Fjern ev. beskyttelsesfolie fra huset.
- **Fjern aldri folier på innsiden av døren!**
- Stikk støpselet inn i en korrekt installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.

Bruke apparatet

Verdt å vite om bruk av mikrobølgeovn:

- Dette apparatet arbeider med mikrobølgestråling, som varmer opp vannpartikler i matvarer på svært kort tid. Her finnes det ingen varmestråling, og dermed skjer det heller ingen bruning.
- Kun matvarer må varmes opp med dette apparatet.
- Apparatet egner seg ikke til baking i svømmende fett.
- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- For å avbryte tilberedningsprosessen setter du timeren på "0".
- Ikke varm opp matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, og ikke lukket hermetikk osv. Eksplosjonsfare!
- Mikrobølger gir full energi med en gang. Forhåndsoppvarming er dermed ikke nødvendig.
- Apparatet må aldri brukes i mikrobølgedrift når det er tomt.
- Mikrobølgeovnen erstatter ikke en tradisjonell komfyr. Den kan først og fremst brukes til:
 - tining av dypfrys- og frysevarer
 - rask oppvarming av matvarer eller drikkevarer
 - koking av matvarer
- Bruk kun egnet service, som:
 - glass, porselen, keramikk, varmefast plastservice eller spesielt mikrobølgeservice.
- Bruk aldri plastikk- eller papirservice.

Betjening

1. Legg maten som skal varmes opp, i et egnet kokekar.
2. Åpne døren og sett kokekaret midt på glasstallerkenen. Lukk døren. (Av sikkerhetsmessige årsaker virker apparatet bare når døren er ordentlig lukket).
3. Still inn ønsket mikrobølgeeffekt:

Symbol	Verdi	Effekt mikrobølge i %	Bruksområde
	Varmholdning	18	smelting av ost osv.
	Tining	36	opptining av frysevarer
	Lav	58	viderekoking
	Middels	81	f.eks. til koking av kjøtt
	Høy	95	rask oppvarming
	Maksimal	100	rask oppvarming

* 100 % tilsvarer 800 w

4. Still inn nødvendig tilberedningstid med tidsbryteren. Tilberedningstiden er avhengig av hvor mye og hva slags mat du skal tilberede. Med litt øving lærer du raskt å beregne tilberedningstiden.
- Legg merke til følgende:** Koking i mikrobølgeovn skjer mye raskere enn i en stekeovn. Still inn lav koketid hvis du er usikker, og etterkok ved behov.
- Når tilberedningstiden er stilt inn, slår apparatet seg på. Ovnslampen lyser. Hvis du vil stille inn kortere tid enn 3 minutter, vrir du knappen til over 10-minuttersmerket og tilbake. Da går klokken mer nøyaktig.
5. Når tiden er ute, slår apparatet seg av, og det høres et sluttssignal. Da kan du ta ut maten.

Legg merke til følgende: Legg en dekkhette over maten i ren mikrobølgedrift.

Kokebøker fås i faghandelen.

Tabell for tining

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Ettertil-ningstid min.
Kjøtt, polser				
Kjøtt (okse, kalv, svin) i helt stykke	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Snitsel, kotelett 200 g	280	4	6 - 5	10
Kjøttdeig 250 g	280	6 - 8	5 - 10	
Steikepølse, knakkpølse 200 g	280	4 - 6	5 - 10	
Pålegg 300 g	280	4 - 6	5 - 10	
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, dekk til omfrtlige deler, del opp kjøttdeig, fjern deler som er ferdigtinte, del polser opp i skiver.				
Fjærkre				
Kylling 1000 g	280	20 - 25	10 - 15	
Kyllingdeler	500 g	280	12 - 15	5 - 10
And	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Deler av gås, kalkun	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Tips: Snu fjærkre etter halve tiden, dekk til vinger og lår, hell bort tinevæske.				
OBS: Fjern opptiningsvann og ikke la andre matvarer komme i berøring med det.				
Vilt				
Viltsadel	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Haresadel	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Tips: Snu kjøttet én gang, dekk til kantområder.				
Fisk og sjømat				
Krabber, reker	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Ørret	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Hel fi sk	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Fiskefillet	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Tips: Rør rundt flere ganger, snu ofte.				
Frukt				
Bringebær, jordbær	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Kirsebær, plommer	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Eplemos	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Tips: Rør forsiktig rundt eller del opp frukten.				
Brød og bakevarer				
Rundstykker	4 stk.	280 ca.	1 - 3	5
Brød	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Toastbrød	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Sukkerbrødkake	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Fruktkake	1 stk.	280	2 - 3	2 - 3
Terte	1 stk.	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Tips: Legg brød og bakevarer på kjøkkenpapir, slik at fuktigheten reduseres, omfrtlige bakevarer bør ikke tines ferdig i mikrobølgeovn.				
Melkeprodukter				
Smør	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Ostemasse	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Krem	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Tips: Fjern aluminiumsfolie, rør rundt etter halve tiden, piske krem mens den fremdeles er halvrossen.				

Oppvarming

Oppvarming er et område der mikrobølgeovnen byr på særlige fordeler. Det er svært lett å få matvarer og væsker som kommer rett fra kjøleskapet, opp i romtemperatur eller spisetemperatur, uten at du trenger å bruke mange gryter.

Oppvarmingstidene som er angitt i tabellen under, kan bare fungere som retningslinjer. Tiden er svært avhengig av hva temperaturen er i utgangspunktet, og av matvaresammensetningen. Det anbefales derfor å av og til se etter om retten er varm nok.

Tabell for oppvarming

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildekking	
Væsker					
Vann, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei	
Vann, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nei	
Vann, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nei	
Kaffe, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei	
Melk, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei	
OBS: Sett en glasstav e.l. (ikke metall) i beholderen for å forhindre forsinket oppkoking. Rør godt rundt før du drikker.					
Tallerkenretter					
Snitsel, poteter og grønnsaker	450 g	800	2,5 - 3,5	ja	
Gulasj med pasta	450 g	800	2 - 2,5	ja	
Kjøtt, raspeball og saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja	
Tips: Fukt maten lett på forhånd, rør om iblant.					
Kjøtt					
Snitsel, panert	200 g	800	1 - 2	nei	
Kjøttkaker, 4 stk.	500 g	800	3 - 4	nei	
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nei	
Tips: Pensle med olje, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.					
Fjærkre					
1/2 kylling	450 g	800	3,5 - 5	nei	
Hønsesekk	400 g	800	3 - 4,5	ja	
Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.					
Tilbehør					
Pasta, ris	1 porsjon	150 g	800	1 - 2	ja
	2 porsjoner	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Poteter 500 g	800	3 - 4	ja		
Tips: Fukt matvarene lett på forhånd.					
Supper/saus					
Klar suppe, 1 tallerken	250 g	800	1 - 1,5	ja	
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	800	1,5 - 2	ja	
Saus	250 g	800	1 - 2	ja	
Babymat					
Melk	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nei	
Grøt	200 g	ca. 450	1 - 1,5	nei	
Tips: Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen!					

Rengjøring

- Koble apparatet fra strømmen.
- Rengjør inni ovnen med en lett fuktig klut etter bruk.
- Rengjør tilbehøret i vanlig oppvaskvann.
- Dørrammen/dørpakningen og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de har blitt tilgiset.

Tekniske data

Modell: MW 749
 Spenningsforsyning: 230 V, 50 Hz
 Inngangsstrøm: 1200 W
 Beregnet mikrobølgeutgangseffekt: 800 W, 2450 MHz
 Ovnens volum: 20 liter
 Beskyttelsesklasse: I

Dette apparatet har blitt testet i henhold til alle aktuelle CE-retningslinjer som det rammes av, f.eks. elektromagnetisk toleranse og direktiver om lavspenning. Det er laget i henhold til dagens nyeste sikkerhetstekniske forskrifter.

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

For apparat som vi har solgt, påtar vi oss en garanti på 24 måneder fra kjøpsdato (kassalapp).

Innenfor garantitiden fjerner vi mangler på apparat eller tilbehør*) uten omkostninger hvis manglene skyldes material- eller produksjonsfeil. Dette gjør vi ved reparasjon eller – etter vår vurdering – bytting.

Garantiytelser medfører ingen forlengelse av garantitiden, og det oppstår heller ikke noe krav på en ny garanti på grunn av dette!

Som garantibevist gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

I forbindelse med garanti ber vi om at du gir **hele** apparatet i **originalemballasjen** sammen med kassalappen til din forhandler.

*) Skader på tilbehørsdeler fører ikke automatisk til at du får byttet hele apparatet gratis. I slike tilfeller ber vi deg om å henvende deg til vår hotline! Glasskader eller sprekker i plastdeler er i prinsippet kostnadspliktige!

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler (for eksempel motorkull, eltekroer, drivremmer, ekstra fjernbetjening, ekstra tannbørster, sagblader osv.) eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

Etter at garantitiden har gått ut, kan reparasjoner utføres av den aktuelle faghandelen eller reparasjonsservice mot betaling.

General Safety Instructions

- Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.
- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- To protect children from the dangers posed by electrical appliances, make sure that the cable is hanging low and that children do not have access to the appliance.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".
- Do **not** place your microwave in a cupboard. Please ensure that you maintain a space of at least 10 cm to walls etc for ventilation purposes on all sides of the machine.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **Delay in boiling:** During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- **Warning:** When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning:** Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- **Warning:** Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Note:** The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- **Warning: Children and frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.

Description of the Operating Controls

1	Door	lock
2	Viewing	win
3	Cover for microwave outlet	
4	Rotating	ba:
5	Revolving	tr
6	Timer	
7	Power	contr
8	Door	opene

Caution: Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!

The foils on the inside of the door must not be removed!

Initial Operation

- If you would like to use your microwave in a cupboard, on a shelf or similar item, please ensure that you maintain a space of at least 10 cm to cupboards, walls etc for ventilation purposes on all sides of the machine.
- Take the accessories out of the oven and unpack them. First place the rotating base in position and then put the glass plate on top in such a way that it grips into the indentations and is lying flat.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- **The foils on the inside of the door must not be removed!**
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

Using the Device

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- The device is not suitable for baking in floating fat.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- In order to interrupt the cooking process, turned the timer to „0“.
- Do not heat up any food with a shell or skin, such as eggs, sausages or closed glass jars etc as there is a danger of explosion!
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals
- Only suitable tableware should be used such as:
 - glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- Please do not use any plastic or paper tableware.

Operation

1. Place the food to be heated in a suitable piece of tableware.
2. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the oven only operates when the door is tightly closed.)
3. Adjust the microwave power as required:

Symbol	Value	Power Microwave in %	Field of Application
 Low	Keeping warm	18	Melting cheese etc.
 Defrost	Defrosting	36	Defrosting frozen - food
 M.Low	Low	58	Continued cooking
 Med	Medium	81	Cooking e.g. meat
 M.High	High	95	Brief heating
 High	Maximum	100	Rapid heating

* 100% corresponds to 800 W

4. Set the required cooking time with the timer. The cooking time depends on the quantity and constituency of the contents of the oven. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

Please note: preparation of food in a microwave oven is very much faster than in a conventional cooker. Set the cooking time to a low level if you are not sure and continue cooking again if necessary.

Once the cooking time is set the oven switches itself on. The light inside the oven goes on. If you would like to set times shorter than 3 minutes, turn the button past the 10 minute mark and then back. The timer will then run more accurately.

5. When the time has finished the oven switches off automatically. A sound is heard. The food should then be removed.

Please note: A cover should be placed over the food when operating the microwave.

You will find recipe books at specialist bookshops.

Defrosting Table

Food/dish Quantity		Approx. power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages				
Meat (beef, veal, pork) in pieces	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Schnitzel, cutlet	200 g 280	4 - 6.5 - 10		
Minced meat	250 g 280	6 - 8.5 - 10		
Frying sausage, Frankfurter	200 g 280	4 - 6.5 - 10		
Slices of cold meat	300 g 280	4 - 6.5 - 10		
Tip: turn the meat halfway through and cover sensitive pieces; break up the minced meat and remove pieces that have already thawed; separate sausage slices.				
Poultry				
Chicken	1000 g 280	20 - 25	10 - 15	
Chicken pieces	500 g 280	12 - 15	5 - 10	
Duck	1700 g 280	25 - 40	20 - 25	
Goose and turkey pieces	500 g 280	12 - 18	10 - 15	
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs.				
Note: Throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.				
Game				
Saddle of venison	1000 g 280	20 - 35	20 - 30	
Saddle of hare	500 g 280	12 - 13	10 - 20	
Tip: turn once and cover edges.				
Fish				
Prawns, shrimps	250 g 280	5 - 7.5	5 - 10	
Trout	340 g 280	4 - 6.5	5 - 10	
Whole fish	500 g 280	7 - 10	10 - 15	
Fish fillet	250 g 280	5 - 7.5	5 - 10	
Tip: stir several times and turn frequently.				
Fruit				
Raspberries, strawberries	250 g 280	4 - 6.5	5 - 10	
Cherries, plums	250 g 280	5 - 7.5	5 - 10	
Stewed apple	500 g 280	9 - 12	5 - 10	
Tip: stir carefully or break up into pieces.				
Bread and Pastries				
Rolls	4 pieces	280 ca.	1-3	5
Bread	1000 g 280	13 - 15	8 - 10	
Bread for toasting	500 g 280	5 - 6.5	5 - 10	
Stirred cake	500 g 280	6 - 8.5	5 - 10	
Fruit cake	1 piece	280	2 - 3	
Flan	1 piece	280	0.5 - 1	3 - 5
	1200 g 280	10 - 12	30 - 60	
Tip: place the bread and pastries on kitchen crepe paper to take up the moisture; only defrost sensitive pastry slightly.				
Milk Products				
Butter	250 g 280	5 - 7	10 - 15	
Curds	250 g 280	6 - 8.5	5 - 10	
Cream	200 g 280	3 - 5	2 - 3	
Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.				

Warming

The warming and heating of food is a particular strength of the microwave. Liquids and foods that are in the refrigerator can be easily brought up to room temperature or the right temperature for consumption without the need for many pots.

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting temperature and the composition of the food. You are therefore advised to check from time to time whether the dish is already hot enough.

Heating Table

Food/dish Quantity		Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g 800	0.5 - 1	no	
Water, 0.5 l	500 g 800	3.5 - 5	no	
Water, 0.75 l	750 g 800	5 - 7	no	
Coffee, 1 cup	150 g 800	0.5 - 1	no	
Milk, 1 cup	150 g 800	0.5 - 1	no	
Note: Place a glass rod or similar item (nothing metal) into the vessel in order to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g 800	2.5 - 3.5	yes	
Goulash with noodles	450 g	800	2 - 2.5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g 800	2.5 - 3.5	yes	
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g 800	1 - 2	no	
Meatballs, 4 in total	500 g 800	3 - 4	no	
Joint	250 g 800	2 - 3	no	
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g 800	3.5 - 5	no	
Chicken fricassee	400 g 800	3 - 4.5	yes	
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g 800	1 - 2	yes	
2 portions	300 g	800	2.5 - 3.5	yes
Potatoes 500 g	800	3 - 4	yes	
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g 800	1 - 1.5	yes	
Soup with garnish	250 g 800	1.5 - 2	yes	
Sauce	250 g 800	1 - 2	yes	
Baby Food				
Milk	100 ml	approx. 450	0.5 - 1	no
Mash	200 g	approx. 450	1 - 1.5	no
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cleaning

- Disconnect the oven from the power supply.
- Clean the inside of the oven after use with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual way in soapy water.
- The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully when dirty with a damp cloth.

Technical Data

Model:MW 749
 Power supply:230 V, 50 Hz
 Power consumption:1200 W
 Rated microwave power output:800 W, 2450 MHz
 Cavity volume:20 litres
 Protection class: I

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories *) ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

*) Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.

Defects to consumables or parts subject to wearing (e.g. motor pistons, kneading blades, drive shafts, spare remote control, spare toothbrushes, saw blades, etc.) as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



Meaning of the "Dustbin" Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

In many EU countries the disposal of electrical and electronic equipment in the domestic waste is prohibited from August 13, 2005 on.

In Germany from March 23, 2006 on.

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym.
- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej. Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz (chyba że w określonych warunkach). Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Aby uchronić dzieci przed niebezpieczeństwem związanym z elektrycznymi urządzeniami, proszę zadbać o to, aby przewód zasilający nigdy nie wisiał luźno, oraz aby dzieci nie miały dostępu do urządzenia.
- Proszę regularnie kontrolować urządzenie pod kątem uszkodzeń. Proszę nie uruchamiać uszkodzonego urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu, lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

- **Ostrzeżenie:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- **Ostrzeżenie:** Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.

- **Ostrzeżenie:** Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Wskazówka:** Kuchenka mikrofalowa nie jest przewidziana do ogrzewania/rozgrzewania żywych zwierząt.
- **Ostrzeżenie: Dzieciom i osobom ułomnym** zezwala się na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiedniej instrukcji, która osobom tym umożliwia korzystanie z kuchenki w sposób bezpieczny i pozwala zrozumieć niebezpieczeństwa niewłaściwej obsługi.
- Jeżeli kuchenkę mikrofalową chcą Państwo umieścić w szafce, na półce itp., to proszę pamiętać o tym, by ze wszystkich stron urządzenia zachować odstęp wentylacyjny od szafek, ścian itp. na co najmniej 10 cm.
- Proszę używać tylko odpowiednich naczyń, takich jak: szkło, porcelana, ceramika, żaroodporne naczynia z tworzyw sztucznych lub specjalne naczynia do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- **Uwaga zahamowanie wrzenia:** podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia paleczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórą, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.

Opis elementów obsługi

1	Blokada
2	Okienko
3 Oslona wylotu mikrofal	
4	Krzyżak
5	Talerz
6	Zegar
7	Regulator
8 Otwieracz do drzwiczek	

Uwaga: Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kuchenki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!

Uruchomienie

- Jeżeli kuchenkę mikrofalową chcą Państwo umieścić w szafce, na półce itp., to proszę pamiętać o tym, by ze wszystkich stron urządzenia zachować odstęp wentylacyjny od szafek, ścian itp. na co najmniej 10 cm.
- Wymij akcesoria z komory roboczej i rozpakuj je. Najpierw ułóż na miejscu krzyżak obrotowy a następnie połóż na nim talerz szklany tak, aby wszedł we wgłębienie i ułożył się prosto.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!**
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym 230 V, 50 Hz.

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofałe:

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni mikrofalowych, które w bardzo krótkim czasie rozgrzewają cząsteczki wody w potrawach. W tym przypadku nie ma promieniowania cieplnego, a tym samym też prawie żadnego zarumienienia.
- Urządzeniem tym proszę podgrzewać tylko środki spożywcze.
- Urządzenie nie nadaje się do pieczenia w płynnym tłuszczu.
- Proszę podgrzewać tylko 1-2 porcje na raz. W przeciwnym razie kuchenka traci na skuteczności.
- W celu przerwania procesu podgrzewania proszę ustawić zegar na pozycję „0”.
- Proszę nie podgrzewać potraw w skorupce lub ze skórą, takich jak jajka czy kielbasy, i żadnych zamkniętych konserw szklanych itd. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- Mikrofałe dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofałe.

- Kuchenka mikrofalowa nie zastępuje konwencjonalnej kuchenki. Służy ona głównie do:
 - rozmrzania mrozonek
 - szybkiego podgrzewania/ odgrzewania potraw lub gotowania
 - podgrzewania potraw
- Proszę używać tylko odpowiednich naczyń, takich jak:
 - szkło, porcelana, ceramika, żaroodporne naczynia z tworzyw sztucznych lub specjalne naczynia do kuchenek mikrofalowych
- Proszę nie używać naczyń plastikowych czy papierowych.

Obsługa

- Proszę włożyć do odpowiedniego naczynia potrawę, którą chcecie Państwo podgrzać.
- Proszę otworzyć drzwiczki i ustawić naczynie pośrodku szklanego talerza. W przypadku grillowania lub łączonej pracy urządzenia proszę ustawić naczynie na podstawce do grillowania, aby umożliwić lepszy dostęp żaru grillującego. Proszę zamknąć drzwiczki. (Urządzenie ze względów bezpieczeństwa pracuje wyłącznie przy szczelnie zamkniętych drzwiczkach).
- Proszę ustawić odpowiedni stopień mocy kuchenki mikrofalowej.

Symbol	Wartość	Moc K. mikrofal. w %	Zastosowanie
	Utrzymywanie stałej temperatury	18	Topienie sera itp.
	Rozmrzanie	36	Rozmrzanie produktów
	Niska	58	Gotowanie w stałej temp.
	Średnia	81	Duszenie np. mięsa
	Wysoka	95	Podgrzanie na krótko
	Maksymalnie	100	Szybkie podgrzewanie

* 100% odpowiada mocy 800 W

- Przy pomocy zegara sterującego proszę ustawić odpowiedni czas podgrzewania. Czas podgrzewania jest zależny od rodzaju i ilości zawartości. W krótkim czasie nauczą się Państwo ustalać odpowiedni czas podgrzewania.

Proszę pamiętać: przygotowywanie potraw w kuchenie mikrofalowej trwa o wiele krócej niż przy pomocy zwykłej kuchenki. Jeżeli nie są Państwo pewni, proszę ustawić nieco krótszy czas podgrzewania, a później w razie potrzeby podgrzać potrawę dodatkowo.

Po ustawieniu czasu podgrzewania urządzenie włączy się. Wewnątrz kuchenki mikrofalowej zapali się światło.

Jeżeli chcecie Państwo ustawić krótszy czas niż 3 minuty, proszę przekręcić pokrętło powyżej skali 10 minut i z powrotem. W ten sposób zegar będzie szedł dokładnie.

5. Po upływie czasu urządzenie wyłączy się i rozbrzmie-
wa sygnał końcowy. Następnie proszę wyjąć potrawę.

Proszę pamiętać: podczas używania samej kuchenki
mikrofalowej proszę przykrywać produkty osłoną.

W handlu dostępne są książki z przepisami.

Tabela Rozmrażanie

Żywność/Potrawa ilość		Przybliżona moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Czas dokończenia rozmrężania
Mięso, wędliny				
Mięso (wołowina, cielęcina, wieprzowina) w kawałku	500 g 1000 g	280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Sznicel, kotlet 200 g		280	4 - 6 5 - 10	
Mięso siekane 250 g		280	6 - 8 5 - 10	
Smażona kielbasa, serdelek	200 g	280	4 - 6 5 - 10	
Wędlina różnego rodzaju, krojona w plasterki	300 g	280	4 - 6 5 - 10	
Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, delikatne części przykryć; mięso siekane rozdrobnić, części już rozmrożone usunąć; plasterki wędliny rozdzielić.				
Drób				
Kurczak 1000 g		280	20 - 25 10 - 15	
Części kurczaka 500 g		280	12 - 15 5 - 10	
Kaczka	1700 g	280	25 - 40 20 - 25	
Części gęsi, indyjki	500 g	280	12 - 18 10 - 15	
Wskazówka: po upływie połowy czasu drób odwrócić, skrzydełka i udka przykryć. Uwaga: płyn powstający przy rozmrażaniu wylać i uważać, by nie miał styczności z innymi potrawami.				
Dziczyzna				
Comber sarni	1000 g	280	20 - 35 20 - 30	
Comber zajączy	500 g	280	12 - 13 10 - 20	
Wskazówka: odwrócić raz, przykryć części na brzegach.				
Ryba				
Kraby, małe krewetki	250 g	280	5 - 7 5 - 10	
Pstragi	340 g	280	4 - 6 5 - 10	
Ryby całe	500 g	280	7 - 10 10 - 15	
Filety rybne	250 g	280	5 - 7 5 - 10	
Wskazówka: mieszać wielokrotnie, częściej odwracać.				
Owoce				
Maliny, truskawki	250 g	280	4 - 6 5 - 10	
Wiśnie, śliwki	250 g	280	5 - 7 5 - 10	
Przecier jabłeczny	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Wskazówka: mieszać ostrożnie, wzgl. rozdrobnić.				
Chleb i pieczywo				
Bułki	4 sztuki	280	ca. 1-3	5
Chleb	1000 g	280	13 - 15 8 - 10	
Chleb tostowy	500 g	280	5 - 6 5 - 10	
Ciasto uciérane	500 g	280	6 - 8 5 - 10	
Ciasto owocowe	1 sztuka	280	2 - 3	2 - 3
Tort	1 sztuka 1200 g	280	0,5 - 1 10 - 12 30 - 60	3 - 5
Wskazówka: chleb i pieczywo położyć na kuchennym papierze krepowym, wchłaniającym wilgoć; delikatne pieczywo tylko lekko rozmrozić.				

Żywność/Potrawa ilość		Przybliżona moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Czas dokończenia rozmrężania
Produkty mleczne				
Masło	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Twaróg	250 g	280	6 - 8 5 - 10	
Śmietana	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Wskazówka: usunąć folię aluminiową, po upływie połowy czasu zamieszać; śmietanę ubijać jeszcze na wół zamrożoną.				

Podgrzewanie

Ogrzewanie i podgrzewanie to szczególnie zaleta kuchenki
mikrofalowej. Zimne płyny i potrawy z lodówki dają się bard-
zo łatwo podgrzać do temperatury pokojowej lub do tempe-
ratury spożycia bez konieczności używania wielu garnków.

Podane w poniższej tabeli czasy podgrzewania mogą
mieć tylko charakter orientacyjny, ponieważ czas ten
w wysokim stopniu zależy od temperatury wyjściowej i
składu potrawy. Z tego względu zaleca się sprawdzać od
czasu do czasu, czy danie jest już wystarczająco gorące.

Tabela Podgrzewanie

Żywność/Potrawa ilość		Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Płyny				
Woda, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nie
Kawa, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Uwaga: w naczyniu umieścić prętek szklany lub inny (nie metalowy) przedmi- ot, zapobiegający przegrzaniu cieczy, a przed wypiciem dobrze wymieszać.				
Potrawy na talerz				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kłuskami	450 g	800	2 - 2,5	tak
Mięso, kluska i sos	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.				
Mięso				
Sznicel, panierowany	200 g	800	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	800	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	800	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiała.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	800	3,5 - 5	nie
Potrąka z kury	400 g	800	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	800	1 - 2	tak
2 porcje	300 g	800	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	800	3 - 4	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć.				
Zupy / Sosy				
Rosół klarowny, 1 talerz	250 g	800	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	800	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	800	1 - 2	tak
Pożywienie dla niemowląt				
Mleko	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nie
Papka	200 g	ca. 450	1 - 1,5	nie
Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Czyszczenie

- Proszę odłączyć urządzenie od sieci.
- Po użyciu kuchenki mikrofalowej proszę oczyścić jej wnętrze przy pomocy lekko wilgotnej ściereczki.
- Akcesoria proszę oczyścić w zwykły sposób pod bieżącą wodą.
- Ramka drzwiczek, uszczelnienia i sąsiadujące z nimi elementy muszą zostać w razie ich zabrudzenia dokładnie oczyszczone przy pomocy wilgotnej ściereczki.

Dane techniczne

Model:MW 749
 Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz
 Pobór mocy:1200 W
 Nominalna moc wyjściowa mikrofal:800 W, 2450 MHz
 Objętość komory roboczej: 20 l
 Stopień ochrony: I

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkowania oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,

- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczęci sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy.

W wielu krajach UE usuwanie starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do śmieci domowych i/lub reszkowych jest zakazane od 13.8.2005. W Niemczech od 23.3.2006.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.
- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou podmíněně používány venku určeny). Chraňte jej před horkem, přímým slunečním zářením, vlhkostí (v žádném případě jej neponořujte do kapalin) a stykem s ostrými hranami. Nepoužívejte přístroj v případě, že máte vlhké ruce. Jestliže dojde k navlhčení nebo namočení přístroje, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Vyvarujte se styku s vodou.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, chcete-li namontovat příslušenství, přístroj vyčistit nebo v případě poruchy.
- Přístroj nesmí zůstat v provozu **bez dozoru**. Jestliže musíte pracoviště opustit, vždy přístroj vypněte, resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky (vždy tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel).
- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.
- Pravidelně kontrolujte přístroj a přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Důležité bezpečnostní pokyny!

Důkladně si prostudujte a uschovejte pro budoucí potřebu.

- **Výstraha:** Jestliže jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být mikrovlnná trouba uvedena do provozu dříve, než je provedena oprava osobou, která je k tomu řádně vyškolená.
- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte přístroj sami, ale obraťte se na autorizovaného odborníka. S výjimkou odborníka je pro všechny ostatní osoby nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbové práce, které vyžadují demontáž jakéhokoliv krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.
- **Výstraha:** Neohřívajte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- **Upozornění:** Mikrovlnná trouba **není** určena pro ohřívání/zahřívání živých tvorů.
- **Výstraha:** Děti a nemocné osoby mohou spotřebič použít bez dohledu, pokud obdrží náležité pokyny, které jim umožní, aby spotřebič použili bezpečným způsobem a byli si vědomi nebezpečí nesprávného zacházení.

- Jestliže chcete Vaši mikrovlnnou troubu umístit do skříňky, poličky apod., dbejte na to, aby za všech stran přístroje byl zachován minimální ventilační odstup 10 cm od skříněk, stěn apod.
- Používejte jen nádobí z vhodného materiálu, jako je: sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádobí pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů, které jsou v obalech z **hořlavých materiálů** (např. plastové nebo papírové nádoby), musí být mikrovlnná trouba pod stálým dohledem kvůli nebezpečí možnosti vznícení těchto materiálů.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení eventuálního plamene.
- **Pozor, utajený var:** Při vaření, a zejména pak při ohřívání tekutin (voda), se může stát, že je sice dosaženo teploty varu, ale typické bublinky páry ještě nevystupují. Tekutina se vaří nerovnoměrně. Tento tzv. utajený var může při vyjímání nádoby a tím způsobeném lehkém otřesu vést k náhlému vytvoření bublinek páry a tím i k překypění tekutiny. Nebezpečí popálení! K dosažení rovnoměrného varu vložte do nádoby skleněnou tyčinku (nebo z podobného materiálu, ne však kovovou!)
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována jeho teplota. Nebezpečí popálení!
- Potraviny se skořápkou nebo slupkou apod., jako jsou vejce, vuřty, uzavřené skleněné konzervy atd., nesmějí být v přístroji využívající energii mikrovln ohřívány, protože by mohly explodovat, a to dokonce i tehdy, jestliže je proces jejich ohřevu mikrovlnami ukončen.
- Rám dvířek/těsnění dvířek a sousedící díly musí být v případě znečištění důkladně vyčištěny pomocí vlhkého hadříku.
- Čistěte mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy odstraňte zbytky potravin z vnitřního prostoru.
- V případě, že přístroj nebude udržován v náležitém čistém stavu, může dojít ke zničení povrchu, což ovlivní životnost přístroje a může mít za následek i nebezpečné situace.

Popis ovládacích prvků

1	Uzávěr	dvíř
2	Okénko	
3 Kryt mikrovlnných trub-vývod		
4	Otočný	kříž talíř hod v
5	Otočný	
6	Spínací	
7	Regulátor	
8 Tlačítko pro otevírání dvířek		

Pozor: Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!

V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!

Uvedení do provozu

- Jestliže chcete Vaši mikrovlnnou troubu umístit do skříňky, poličky apod., dbejte na to, aby za všech stran přístroje byl zachován minimální ventilační odstup 10 cm od skříněk, stěn apod.
- Příslušenství vyjměte z varného prostoru a vybalte ho. Nejdříve vložte otočný kříž a poté nasadte skleněný otočný talíř tak, aby zapadl do zářezů a dosedl rovně.
- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neopouštějte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).
- Zkontrolujte přístroj z hlediska viditelného poškození, zejména v oblasti dvířek. Při poškození jakéhokoliv druhu nesmí být přístroj v žádném případě uveden do provozu.
- Aby se při provozu přístroje zamezilo rušení jiných přístrojů, nestavte Váš přístroj do bezprostřední blízkosti jiných elektronických přístrojů.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může ulpívat na skříně přístroje.
- **V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!**
- Zastrčte zástrčku do předpisové instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.

Používání přístroje

Co je dobré vědět o mikrovlnném provozu:

- Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, pomocí kterého jsou ve velmi krátké době zahřívány částice vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhnědnutí.
- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- Přístroj není vhodný k pečení v plovoucím tuku.
- Ohřívejte najednou jen 1-2 porce. V jiném případě dochází k poklesu účinnosti přístroje.
- K přerušení procesu ohřívání nastavte časový spínač na „0“.
- Neohřívejte žádné potraviny se slupkou nebo skořápkou, jako jsou např. vejce, párky apod. a žádné neotevřené skleněné konzervy atd. Nebezpečí exploze!
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Přístroj nikdy neprovozujte prázdný v režimu mikrovlnné trouby.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
 - rozmrazování hluboce chlazených/zmražených potravin
 - rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
 - dodělávání jídel
- Používejte jen nádoby z vhodného materiálu, jako je
 - sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádoby pro mikrovlnné trouby.
- Prosíme, nepoužívejte žádné plastové nebo papírové nádoby.

Obsluha

1. Jídlo, které chcete ohřát, vložte do vhodné nádoby.
2. Otevřete dvířka a postavte nádobu do středu skleněného talíře. Dvířka zavřete. (Z bezpečnostních důvodů pracuje přístroj jen tehdy, jestliže jsou dvířka správně uzavřena.)
3. Nastavte požadovaný výkon.

Symbol	Hodnota	Výkon Mikrovlnná trouba v %*	Oblast použití
 Low	Udržování teploty	18	Tavení sýrů atd.
 Defrost	Rozmrazování	36	Rozmrazování zmražených potravin
 M.Low	Nízký	58	Pokračování vaření
 Med	Střední	81	Dovaňování např. masa
 M.High	Vysoký	95	Krátkodobé zahřátí
 High	Maximum	100	Rychlé ohřívání

* 100% odpovídá 800 W

4. Pomocí časového spínače nastavte potřebnou dobu ohřívání.

Tato doba se řídí podle množství a charakteru obsahu. Po několika pokusech se rychle naučíte odhadnout dobu potřebnou pro správný ohřev.

Dbejte, prosím, na následující: Příprava jídla v mikrovlnné troubě je mnohem rychlejší než v běžné tepelné troubě. Jestliže si nejste jisti správnou dobou pro ohřev, nastavte dobu kratší a jídlo eventuálně dodatečně přihřejte.

Nastavením doby ohřevu se přístroj zalne. Rozsvítí se osvětlení vnitřního prostoru. Jestliže chcete nastavit dobu ohřevu kratší než tři minuty, otočte knoflíkem přes značku 10 minut a pak zpět na požadovanou dobu. Tímto způsobem se docílí přesnějšího chodu spínacích hodin.

5. Po uplynutí tohoto času se přístroj vypne. Zazní akustický signál, indikující konec procesu. Poté pokrm vyjměte.

Upozornění: Při provozu jen jako mikrovlnná trouba přikryjte potraviny přiklopem.

Receptáře lze zakoupit v odborných obchodech.

Tabulka rozmrazování

Potravinyl/jidla Množství		Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Doba rozmrazování
Maso, uzeniny				
Maso (hovězí, telecí, vepřové) vcelku	500 g	280	14 - 18	10 - 15
	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Rizek, kotleta	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Sekaná pečeně	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Vuřt, klobása	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Nálež	300 g	280	4 - 6	5 - 10
Tip: Po uplynutí poloviny požadované doby maso obraťte, citlivé části zakryjte; sekanou rozkrájejte, už rozmražené části odstraňte; plátky vuřtů od sebe oddělte.				
Drůbež				
Kuřata	1000 g	280	20 - 25	10 - 15
Kusy kuřat	500 g	280	12 - 15	5 - 10
Kachna	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Kusy husy, krůty	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Tip: Drůbež po uplynutí poloviny času přípravy obraťte, křídélka a stehna zakryjte. Pozor: Tekutinu vzniklou při rozmrazování vylijte a dbejte na to, aby nepřišla do styku s jinými potravinami.				
Divočina				
Smíci hřbet	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Zajetí hřbet	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Tip: Jednou obraťte, okrajové části zakryjte.				
Ryby				
Krabi, garnáti	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Pstruh	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Ryba celá	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Rybí fillety	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Tip: Několikrát promíchejte, častěji obraťte.				
Ovoce				
Maliny, jahody	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Třešně, švestky	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Jablečné pyré	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Tip: Opatrně promíchejte, případně rozdělte.				
Chléb a pečivo				
Zemle 4 kusy		280 ca.	1 - 3	5
Chléb	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Toastový chléb	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Bábovka	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Ovocný koláč	1 kus	280	2 - 3	
Dort	1 kus	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Tip: Chléb a pečivo položte na kuchyňský krepový papír, který absorbuje vlhkost; křehké pečivo rozmrazujte jen krátce.				
Mléčné výrobky				
Másto	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Tvaroh	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Smetana	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Tip: Odstraňte hliníkovou fólii, po uplynutí poloviny doby promíchejte; smetanu šlehejte ještě polozmrazenou.				

Ohřívání

Rozeřívání a ohřívání je mimořádně silnou stránkou mikrovlnné trouby. Tekutiny a jídla z lednice lze velmi snadno ohřát na pokojovou teplotu nebo na teplotu vhodnou k požívání, aniž by bylo nutno špinit mnoho hrnců.

Doby ohřevu, uvedené v následující tabulce, je nutno považovat jen za směrné hodnoty, protože potřebná doba velmi silně závisí na výchozí teplotě a složení jídla. Doporučuje se proto čas od času se podívat, zda je jídlo už dostatečně teplé.

Tabulka ohřívání

Potravinyl/jidla Množství		Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Tekutiny				
Voda, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Voda, 0,5 litru	500 g	800	3,5 - 5	ne
Voda, 0,75 litru	750 g	800	5 - 7	ne
Káva, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Mléko, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Pozor: Do nádoby vložte sklenou tyčku nebo pod. (nic kovového) proti zpožděnému varu, před pitím dobře promíchejte.				
Jídla na talíři				
Rizek, brambory a zelenina	450 g	800	2,5 - 3,5	ano
Guláš s těstovinou	450 g	800	2 - 2,5	ano
Maso, knedlíky a omáčka	450 g	800	2,5 - 3,5	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit, během přípravy promíchat.				
Maso				
Rizek, smažený	200 g	800	1 - 2	ne
Masové kuličky, 4 kusy	500 g	800	3 - 4	ne
Plátek pečeně	250 g	800	2 - 3	ne
Tip: Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.				
Drůbež				
1/2 kuřete	450 g	800	3,5 - 5	ne
Drůbeží sekaná	400 g	800	3 - 4,5	ano
Tip: Potřít olejem, občas otočit.				
Přilohy				
Těstoviny, ryže 1 porce	150 g	800	1 - 2	ano
2 porce	300 g	800	2,5 - 3,5	ano
Brambory	500 g	800	3 - 4	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit.				
Polévky/omáčky				
Čistý vývar, 1 talíř	250 g	800	1 - 1,5	ano
Polévka se zavářkou	250 g	800	1,5 - 2	ano
Omáčky	250 g	800	1 - 2	ano
Kojenecká výživa				
Mléko	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	ne
Kašička	200 g	ca. 450	1 - 1,5	ne
Tip: Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!				

Čištění

- Odpojte přístroj od el. sítě.
- Po použití vyčistěte vnitřní pracovní prostor pomocí lehce navlhčeného hadříku.
- Příslušenství vyčistěte běžným způsobem v mycí lázni.
- Rámy dvířek/těsnění dvířek a sousedící díly musí být v případě znečištění důkladně vyčištěny vlhkým hadříkem.

Technické údaje

Model: MW 749
 Pokrytí napětí: 230 V, 50 Hz
 Příkon: 1200 W
 Stanovení rozměrů –
 výchozí výkon mikrovlnné trouby: 800 W, 2450 MHz
 Objem varného prostoru: 20 litr
 Třída ochrany: I

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapětové bezpečnosti, a byl zkonstruován podle nejnovějších bezpečnostně-technických předpisů.

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

Na námi prodaný přístroj poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data prodeje (pokladní doklad).

Během záruční lhůty odstraníme bezplatně všechny vady přístroje nebo příslušenství*), které vzniknou v důsledku vad materiálu nebo výrobních vad, a to opravou nebo, podle našeho uvážení, formou výměny. Záruční plnění nemají za následek ani prodloužení záruční doby ani tím nevzniká nárok na novou záruku!

Jako záruční doklad slouží doklad o koupi. Bez tohoto dokladu nelze uskutečnit bezplatnou výměnu nebo bezplatnou opravu.

V případě uplatnění záruky předejte, prosím, **kompletní přístroj v originálním obalu** spolu s pokladním dokladem Vašemu obchodníkovi.

*) Poškození příslušenství není automaticky důvodem pro bezplatnou výměnu kompletního přístroje. V takovém případě se obraťte na naši Hotline! Prasklé skleněné resp. plastové díly zásadně podléhají povinnosti úhrady!

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení (např. uhlíky motoru, hnětací háky, hnací řemeny, náhradní dálkové ovládání, náhradní zubní kartáčky, pilové listy atd.), tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

Záruka zaniká v případě, že dojde k zásahu neautorizovanou osobou.

Po uplynutí záruky

Po uplynutí záruční doby je možno za úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže už nebudete používat.

Pomůžete tak předejít možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nesprávné likvidace.

Přispějete tím ke zhodnocení, recyklaci a dalším formám zhodnocení starých elektronických a elektrických přístrojů.

Informace o tom, kde lze tyto přístroje odevzdat k likvidaci, obdržíte prostřednictvím územně správních celků nebo obecního úřadu.

V mnoha zemích Evropské unie bude odevzdávání elektrických a elektronických přístrojů do domovního a/nebo komunálního odpadu od 13.8.2005 zakázáno. V Německu od 23.3.2006.

Általános biztonsági rendszabályok

- A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő béléssanyaggal együtt!
- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelről fogva)!
- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat” ...

Fontos biztonsági utasítások!

Szíveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

- Figyelmeztetés:** Ha az ajtó vagy az ajtótomítás megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.
- Figyelmeztetés:** Semmi esetre se próbálja maga javítani a készüléket, hanem keressen fel hozzá engedéllyel rendelkező szakembert! A szakemberen kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási és javítási munkát végezni, amihez el kell távolítani azt a borítást, amely védelmet biztosít a mikrohullámú energia okozta sugárterhelés ellen.
- Figyelmeztetés:** Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- Megjegyzés:** a mikrosütőt ne használjuk élő állatok melegítésére.

- Figyelmeztetés: gyermekeknek és legyengült egyéneknek** csak akkor engedhető meg a készülék használata, ha megfelelő módon elmagyarázták nekik a működést, úgy, hogy az adott személyek a készüléket biztosan tudják használni és tisztában legyenek a hibás használatból eredő veszélyekkel.
- Ha a készüléket szekrényben, polcon vagy hasonló helyen kívánja elhelyezni, ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 10 cm-nyi szellőzési távolság maradjon.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, **például műanyag**- vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózathoz. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- Figyelem! Lassú forrás!** Főzéskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgömbölyök. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételekor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.
- A cumisüvegek és bēbiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- Ha az ajtókeret/ajtótomítás és vele szomszédos alkatrészek beszenyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.

A kezelőelemek leírása

1	Ajtózár	
2	Betekintő	al
3	Mikrosütő kimenet lefedése	
4	Forgókereszt	
5	Forgó	tányé
6	Időzítő	óra
7	Teljesítményszabályozó	
8	Ajtónyitó	

Figyelem: Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!

Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!

Üzembe helyezés

- Ha a készüléket szekrényben, polcon vagy hasonló helyen kívánja elhelyezni, ügyeljen arra, hogy a készülék minden oldalán legalább 10 cm-nyi szellőzési távolság maradjon.
- Vegye ki a tartozékokat a mikrohullámú sütő belsejéből és csomagolja ki őket. Először helyezze be a forgókeresztet, majd tegye rá az üvegtányért úgy, hogy az beleilleszkedjen a domborulatba és egyenesen feküdjön rajta.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- **Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!**
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.

A készülék használata

Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vízrészecskéket. Nincs hőkisugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Folyékony zsírban történő sütésre a készülék nem alkalmas.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszíti a hatékonyságából.
- Az elkészítési folyamat megszakítása végett állítsa az időmérőt „0”-ra.
- Ne melegítsen héjas vagy bőrös ételeket, pl. tojást, kolbászt, és zárt üveges konzerveket, stb. sem. Robbanásveszély!
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.
- Mikrohullámú üzemmódban soha ne működtesse a készüléket üresen!
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően
 - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
 - ételek vagy italok gyors felforrósítására/ felmelegítésére,
 - ételek puhítására szolgál.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl.
 - üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ne használjon műanyag-, ill. papíredényt.

Kezelés

1. Tegye a felmelegítendő ételt megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az edényt a forgó tányér közepére. Utána zárja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak szorosan zárt ajtóval működik.)
3. Állítsa be a kívánt mikrohullámú teljesítményt.

Szimbólum	Érték	Mikrohullám % -ban	Alkalmazási
 Low	Melegen tartás	18	Sajt stb. megolvasztása
 Defrost	Felolvasztás	36	Mélyhűtött áru - felolvasztása
 M.Low	Alacsony	58	Továbbfűzés
 Med	Közepes	81	Pl. hús. párolása
 M.High	Magas	95	Rövid ideig tartó melegítés
 High	Maximum	100	Gyors felforrósítás

* A 100% 800 W-nak felel meg

4. Állítsa be az időmérőt a szükséges elkészítési időtartamra.
Az elkészítési időtartam a behelyezett élelmiszer mennyiségéhez és jellegéhez igazodik. Némely gyakorta gyorsan megtanulja, hogy mennyi időre van szükség az elkészítéshez.

Vegye figyelembe: A mikrohullámú sütőben sokkal gyorsabban megy az elkészítés, mint a tűzhelyen. Ha nem lenne biztos a szükséges időben, inkább kevesebbet állítson be, és ha kell, melegítsen utána.

Az elkészítési idő beállításával a készülék bekapcsol. Kigyullad a sütőtér-megvilágítás. Ha 3 percnél rövidebb időt kíván beállítani, fordítsa a gombot a 10 perces jelzésen túl, majd ismét vissza. Így pontosabban jár az óra.

5. A beállított idő letelte után a készülék kikapcsol. Jelzőhang szólal meg. Ezután vegye ki az ételt!

Ügyeljen rá, hogy tisztán mikrohullámú üzemmódban mindig le legyen fedve a felmelegítendő étel!

Receptkönyveket a szakkereskedelemben talál.

Felengedés táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség		Teljesít- mény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Ismételt felengedé- si idő cca. percben
Hús, kolbászárú				
Húsdarab (marha, borjú, disznó)	500 g 1000 g	280 280	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Hússzelet, borda	200 g 280	4 - 6 5 - 10		
Egybefasírt	250 g 280	6 - 8 5 - 10		
Sütnivaló kolbász, hurkaféle	200 g 280	4 - 6 5 - 10		
Felvágott	300 g 280	4 - 6 5 - 10		
Tipp: Az adott idő felénél fordítsa meg a húst, az érzékeny ételeket fedje le, az egybefasírt-húst terítse el a tányéron, a már felengedett részeket vegye ki, a kolbászkarikákat válassza külön egymástól.				
Szárnycsok				
Csirke	1000 g 280	20 - 25 10 - 15		
Csirkedarabok	500 g 280	12 - 15 5 - 10		
Kacsa	1700 g 280	25 - 40 20 - 25		
Liba, pulykadarabok	500 g 280	12 - 18 10 - 15		
Tipp: A szárnyast féldőben fordítsa meg, a szárnyakat és a combokat pedig takarja le!				
Figyelem: A kiolvasztásból visszamaradó folyadékot öntse ki, és ne hagyja érintkezésbe kerülni más ételekkel!				
Vadhús				
Özgerinc	1000 g 280	20 - 35 20 - 30		
Nyúlgerinc	500 g 280	12 - 13 10 - 20		
Tipp: Egyszer fordítsa meg a húst, a széleket fedje le.				
Hús				
Rák, shrimps	250 g 280	5 - 7 5 - 10		
Pisztráng	340 g 280	4 - 6 5 - 10		
Egész hal	500 g 280	7 - 10 10 - 15		
Halfi let	250 g 280	5 - 7 5 - 10		
Tipp: Többször keverje meg, gyakran fordítsa meg a húst.				
Gyümölcs				
Málna, eper	250 g 280	4 - 6 5 - 10		
Meggy, szilva	250 g 280	5 - 7 5 - 10		
Almapép	500 g 280	9 - 12 5 - 10		
Tipp: Óvatosan keverje meg, ill. terítse szét.				
Kenyér és sütemény				
Zsemle 4 darab		280 ca.	1 - 3 5	
Kenyér 1000 g		280 13	15 8 - 10	
Pirítóskenyér	500 g	280 5	6 5 - 10	
Kevert sütemény	500 g	280 6	8 5 - 10	
Gyümölcsös sütemény	1 darab	280 2	8 2 - 3	
Torta	1 darab	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g 280	10 - 12 30 - 60		
Tipp: Helyezze a kenyeret és süteményt konyhai sütőpapírra, amelyik felveszi a nedvességet. Érzékeny süteményt csak rövid ideig hagyja felengedni.				
Tejtermékek				
Vaj	250 g 280	5 - 7 10 - 15		
Túró	250 g 280	6 - 8 5 - 10		
Hab	200 g 280	3 - 5	2 - 3	
Tipp: Távolítsa el az alufóliát, a megadott idő fele után keverje meg, a habot még félig fagyott állapotban verje fel.				

Melegítés

A melegítés és felforrósítás a készülék különös erőssége. Hűtőszekrény-hideg folyadékokat és ételeket nagyon könnyen szoba- vagy fogyasztási hőmérsékletűre lehet felmelegíteni anélkül, hogy sok lábast kellene használnunk.

Az alábbi táblázatban megadott felforrósítási idők csak irányértékek, mivel az idő nagymértékben függ az étel alaphőmérsékletétől és összetételétől. Ajánlatos ezért, ellenőrizni, hogy az étel eléggé forró-e már.

Melegítési táblázat

Élelmiszer/étel Mennyiség		Teljesít- mény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok				
Víz, 1 csésze	150 g 800	0,5 - 1		nem
Víz, 0,5 l	500 g 800	3,5 - 5		nem
Víz, 0,75 l	750 g 800	5 - 7		nem
Kávé, 1 csésze	150 g 800	0,5 - 1		nem
Tej, 1 csésze	150 g 800	0,5 - 1		nem
Figyelem: A készített forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpálcát vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!				
Ételek tányéron				
Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g 800	2,5 - 3,5		igen
Gulyás csipetkével	450 g 800	2 - 2,5		igen
Hús, gombóc és szósz	450 g 800	2,5 - 3,5		igen
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.				
Hús				
Rántott szelet	200 g 800	1 - 2		nem
Fasírozott, 4 darab	500 g 800	3 - 4		nem
Sült hús	250 g 800	2 - 3		nem
Tipp: Etelajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.				
Szárnycsok				
1/2 csirke	450 g 800	3,5 - 5		nem
Csirkebelsőség	400 g 800	3 - 4,5		igen
Tipp: Etelajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.				
Köretek				
Tészta, rizs 1 adag	150 g 800	1 - 2		igen
2 adag	300 g 800	2,5 - 3,5		igen
Krumpli	500 g 800	3 - 4		igen
Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.				
Levesek/Szószok				
Erőleves, 1 tányér	250 g 800	1 - 1,5		igen
Leves levesbetéttel	250 g 800	1,5 - 2		igen
Szósz	250 g 800	1 - 2		igen
Bébiétel				
Tej	100 ml	ca. 450	0,5 - 1	nem
Püré	200 g	ca. 450	1 - 1,5	nem
Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!				

Tisztítás

- Húzza ki a készüléket a hálózathoz.
- Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a sütőteret.
- A tartozékokat a szokásos módon mosogassa el.
- Az ajtókeretet/ajtótömítéseket és a szomszédos részeket szennyeződés esetén gondosan meg kell tisztítani nedves ruhával.

Műszaki adatok

Modell:MW 749
Feszültségellátás:.....230 V, 50 Hz
Teljesítményfelvétel:1200 W
Méretezési teljesítmény/
Mikrosütő kimeneti teljesítménye:.....800 W, 2450 MHz
Párolási/főzési térfogat:.....20 liter
Védelmi osztály:..... I

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesesség-elviselő képesség vagy kisfeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

A garancia igazolására a pénztári nyugta szolgál. E nélkül az igazolás nélkül sem díjmentes csere, sem díjtalan javítás nem végezhető.

Garanciális esetben **eredeti csomagolásában** adja át az alapkészüléket a pénztári bizonylattal együtt annak a kereskedőnek, akitől a **készüléket** vásárolta!

*) A tartozékok hibái nem eredményezik automatikusan az egész készülék díjtalan cseréjét. Ilyen esetekben forduljon „forró vonalunkhoz”! Az üvegtörésből, ill. a műanyag alkatrészek töréséből eredő hibák megszüntetése mindenkor térítésköteles.

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben (pl. szénkefe, dagasztóhorog, hajtószíj, póttávvezérlő, pótfogkefe, fűrészlap stb.) bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

A garanciális idő eltelte után a megfelelő szakkereskedésben vagy javítószolgálatnál végezethet térítésköteles javításokat.



A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket

Az EU sok országában már 2005. augusztus 13-ától kezdve tilos a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékeket a háztartási szemétként dobni. Németországban 2006. márciustól 23-ától.

Общие указания по технике безопасности

- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.
- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности ...“.

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

- **Предупреждение:** если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ремонтируйте печь самостоятельно, а обратитесь к авторитетному специалисту. Всем другим, кроме специалисту, опасно проводить какие-либо ремонтные или регламентные работы, так как это требует удаления обшивки, которая защищает от облучения микроволновым излучением.

- **Предупреждение:** не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. Опасность взрыва!
- **Примечание:** запрещается сушить/согреть в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- **Предупреждение:** дети и слабые здоровьем люди допускаются к работе с этим изделием без присмотра только в том случае, если они получили соответствующий инструктаж, который позволит им без опасности пользоваться изделием, осознавая последствия неправильной эксплуатации.
- Если вы желаете установить микроволновую печь в шкафу, на полке и т.п., то уделите внимание тому, что минимальное расстояние от стенок микроволновой печи до ближайшей стенки или шкафа должно быть не менее 10 см.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.
- **Внимание! Затяжное закипание!** Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затяжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания разогревания микроволновой энергией.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно протереть влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренности.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.

Описание функций регулировок

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Замок |
| 2 | Смотровое |
| 3 | Защитная панель выхода |
| 4 | микроволновых |
| 5 | Крестовина |
| 6 | Вращающаяся |
| 7 | Часовой |
| 8 | Регулятор |
- 8 Кнопка открывания дверцы

Внимание: Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

Подготовка к работе

- Если вы желаете установить микроволновую печь в шкаф, на полке и т.п., то уделите внимание тому, что минимальное расстояние от стенок микроволновой печи до ближайшей стенки или шкафа должно быть не менее 10 см.
- Выньте принадлежности из духовки и распакуйте их. Сначала установите крестовину, а затем поставьте на нее стеклянное блюдо так, чтобы оно вошло в углубления и стояло ровно.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- **Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!**
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Порядок пользования

Познавательное к теме микроволновая печь:

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Печь не предназначена для обжаривания продуктов в масле.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Для прерывания процесса разогревания поставьте, пожалуйста, таймер в положение „0“.
- Не разогревайте в печи продукты имеющие шкуру или скорлупу, такие как: яйца, колбасы, а также закрытые консервы в стеклянных банках. Опасность взрыва!
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.

- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь пустой.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:

- размораживания продуктов
 - быстрого нагревания/разогревания пищи и
 - приготовления пищи
 - тушения продуктов
 - жарки
- Используйте только посудой из подходящих материалов таких как:

- стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или используйте специальной посудой для микроволновых печей.
- Ни в коем случае не пользуйтесь пластмассовой или бумажной посудой.

Порядок работы

1. Уложите еду, предназначенную для разогревания, в подходящую посуду.
2. Откройте дверцу микроволновой печи и поставьте блюдо на середину стеклянной тарелки. При работе в режиме гриль или комби ставьте блюдо на стойку гриля, для того чтобы быть ближе к нагревательному элементу. Закройте, пожалуйста, дверцу. (Из соображений безопасности, прибор включается только с плотно закрытой дверцей.)
3. Установите необходимую мощность микроволновки:

Символ	Наименование	Мощность микроволновой печи в %	Область применения
	Подогревание	18	Плавление сыра и т.п.
	Размораживание	36	Размораживание продуктов
	Низкая	58	Доваривание
	Средняя	81	Тушение к примеру мяса
	Высокая	95	Кратковременный разогрев
	Максимально	100	Быстрое нагревание

* 100% соответствуют 800 W

4. Установите при помощи часового механизма необходимое время готовки. Время готовки устанавливается исходя из количества и специфических особенностей продукта.

Со временем Вы приобретёте опыт и сможете быстро определять необходимое время готовки. Пожалуйста учитывайте то, что: при готовке в микроволновой печи всё происходит гораздо быстрее чем в нормальной печи. Поэтому, если Вы не уверены, устанавливайте время готовки меньше чем надо, и при необходимости доведите продукт до готовности дополнительным включением.

После установления времени готовки, прибор включается. Одновременно включается освещение духовки.

Если Вы хотите установить время готовки менее чем 3 минуты, то проверните сначала ручку за метку 10 минут, а затем назад. После этого часы идут точнее.

- По окончании установленного времени микроволновка выключится. Раздастся сигнал об окончании. Выньте блюдо из микроволновки.

Внимание: во время работы в чисто микроволновом режиме накрывайте продукты колпаком.

Книги с рецептами вы найдете в книжных магазинах.

Таблица режимов размораживания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность (прим.), ватт	Время (прим.), мин.	Время дополнительного размораживания мин.
Мясо, колбасные изделия				
Мясо (говядина, телятина, свинина)	500 g	280	14 - 18	10 - 15
куском	1000 g	280	25 - 30	20 - 25
Шницель, котлеты 200 g	280	4 - 6	5 - 10	
Фарш 250 g	280	6 - 8	5 - 10	
Сырая колбаса, сардельки	200 g	280	4 - 6	5 - 10
Нарезанная колбаса 300 g	280	4 - 6	5 - 10	
Совет: через половину времени мясо перевернуть, края накрыть, фарш раздвинуть, полностью размороженные части удалить, кусочки колбасы отделить друг от друга.				
Птица				
Цыпленок 1000 g	280	20 - 25	10 - 15	
Цыпленок порциями 500 g	280	12 - 15	5 - 10	
Утка	1700 g	280	25 - 40	20 - 25
Гусь или индейка порциями	500 g	280	12 - 18	10 - 15
Совет: птицу по истечении половины времени перевернуть, крылышки и окорочка накрыть.				
Внимание: жидкость после размораживания слить, контакта с другой пищей не допускать.				
Дичь				
Оленья спинка	1000 g	280	20 - 35	20 - 30
Заячья спинка	500 g	280	12 - 13	10 - 20
Совет: один раз перевернуть, края накрыть.				
Рыба				
Креветки, крабы	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Форель	340 g	280	4 - 6	5 - 10
Рыба целиком	500 g	280	7 - 10	10 - 15
Рыбное филе	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Совет: многократно перемешать, часто переворачивать.				
Фрукты				
Малина, клубника	250 g	280	4 - 6	5 - 10
Вишня, сливы	250 g	280	5 - 7	5 - 10
Яблочный мус	500 g	280	9 - 12	5 - 10
Совет: осторожно помешивать или отделять кусочки друг от друга.				
Хлеб и булочные изделия				
Булочки	4 штуки	280	са. 1-3	5
Хлеб	1000 g	280	13 - 15	8 - 10
Тост	500 g	280	5 - 6	5 - 10
Пирог	500 g	280	6 - 8	5 - 10
Пирожки с фруктами	1 шт.	280	2 - 3	2 - 3
Торт	1 шт.	280	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	280	10 - 12	30 - 60
Совет: хлеб и булочные изделия уложить на специальную бумагу для выпечки, которая впитывает влагу; чувствительные булочные изделия только разморозить.				

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность (прим.), ватт	Время (прим.), мин.	Время дополнительного размораживания мин.
Молочные продукты				
Масло сливочное	250 g	280	5 - 7	10 - 15
Творог	250 g	280	6 - 8	5 - 10
Сливки	200 g	280	3 - 5	2 - 3
Совет: алюминиевую фольгу удалить, через половину времени перемешать; сливки взбивать полумороженными.				

Разогревание

Разогревание и нагревание являются особыми достоинствами микроволновой печи. Напитки и блюда из холодильника очень легко разогреваются до комнатной или необходимой температуры, без использования для этого многочисленных кастрюль.

Приведенные в последующей таблице данные для разогревания являются приближенными, так как время приготовления очень сильно зависит от начальной температуры и состава пищи. Поэтому рекомендуется, время от времени, проверять достаточно ли разогрето блюдо или нет.

Таблица режимов разогревания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Жидкости				
Вода, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Вода, 0,5 л	500 g	800	3,5 - 5	нет
Вода, 0,75 л	750 g	800	5 - 7	нет
Кофе, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Молоко, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Внимание: опустите в сосуд стеклянную палочку или т.п. (не металлическую), чтобы предотвратить затяжное закипание, перед употреблением хорошо перемешать.				
Готовые блюда				
Шницель, картофель с овощами	450 g	800	2,5 - 3,5	да
Гуляш с макаронами	450 g	800	2 - 2,5	да
Мясо, клецки с соусом	450 g	800	2,5 - 3,5	да
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, панированный	200 g	800	1 - 2	нет
Котлеты, 4 штуки	500 g	800	3 - 4	нет
Кусок жаркого	250 g	800	2 - 3	нет
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 g	800	3,5 - 5	нет
Куриное фрикасе	400 g	800	3 - 4,5	да
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 g	800	1 - 2	да
2 порции	300 g	800	2,5 - 3,5	да
Картофель	500 g	800	3 - 4	да
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 g	800	1 - 1,5	да
Суп заварной	250 g	800	1,5 - 2	да
Соус	250 g	800	1 - 2	да

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Детское питание				
Молоко 100 ml ca. 450 0,5	- 1 нет			
Каша 200 g ca. 450 1 - 1,5	нет			
Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!				

Чистка/Уход за прибором

- Отключите прибор от сети.
- Протрите духовку после работы слегка влажной тряпкой.
- Промойте принадлежности, как обычно в моющем растворе.
- Раму/уплотнение дверцы и соседние детали необходимо тщательно очистить от загрязнений слегка влажной тряпкой.

Технические данные

Модель: MW 749
 Электропитание:230 В, 50 Гц
 Потребляемая мощность:1200 ватт
 Оцененная-вых. мощность
 микроволнового излучения: 800 ватт, 2450 МГц
 Емкость духовки:20 литров
 Класс защиты: I

Это изделие прошло все необходимые и актуальные проверки, предписанные директивой СЕ, к прим. на электромагнитную совместимость и соответствие требованиям к низковольтной технике, оно было также сконструировано и построено с учетом последних требований по технике безопасности.

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

Кассовый чек является гарантийным талоном. Без него невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в **полной комплектации, с оригинальной упаковкой** и кассовым чеком торговой точке, продавшей это изделие.

*) Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия. В этом случае позвоните нам, пожалуйста, по горячей линии! Разбитые стеклянные и сломанные пластмассовые детали возмещаются только за дополнительную оплату!

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей (например контактные щетки моторов, смесительные крюки, приводные ремни, запасные пульты управления, запасные зубные

щетки, пыльные полотна и т.д.), а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

После окончания срока гарантии, ремонт изделий производится за оплату, соответствующими мастерскими или пунктами сервисного обслуживания.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Telefon 02152/2006-888

Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de