

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie • Instrucciones de servicio/Garantía
Istruzioni per l'uso/Garanzia • Instruction Manual/Guarantee
Instrukcja obsługi/Gwarancja • Návod k použití/Záruka

Mikrowellengerät mit Grill

Magnetron met grill • Horno microondas con parrilla
Apparecchio microonde con grill • Microwave Oven with Grill
Kuchénka mikrofálowa z grillem • Mikrovlnná trouba s grilem

**MWG 743 H**

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung.....	Seite 4
Technische Daten.....	Seite 10
Garantie.....	Seite 10

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona 3
Instrukcja obsługi.....	Strona 44
Dane techniczne.....	Strona 51
Gwarancja	Strona 51

JE, ZYK POLSKI

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing	Pagina 12
Technische gegevens.....	Pagina 18
Garantie.....	Pagina 19

Obsah

Přehled ovládacích prvků	Strana 3
Návod k použití.....	Strana 54
Technické údaje.....	Strana 60
Záruka	Strana 61

ČESKY

ESPAÑOL

Indice

Indicación de los elementos de manejo	Página 3
Instrucciones de servicio.....	Página 20
Datos técnicos.....	Página 27
Garantía.....	Página 27

ITALIANO

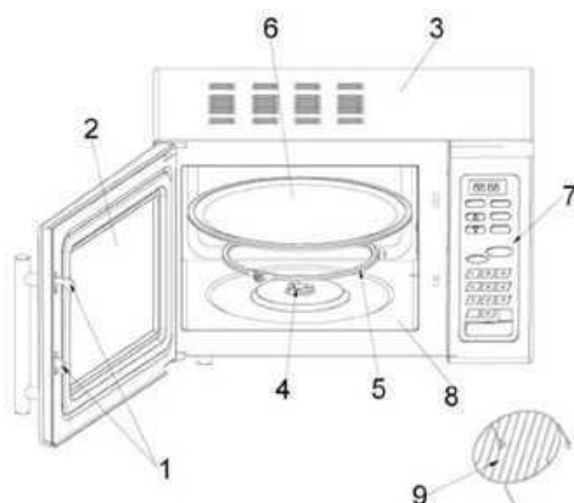
Indice

Elementi di comando.....	Pagina 3
Istruzioni per l'uso.....	Pagina 28
Dati tecnici.....	Pagina 35
Garanzia.....	Pagina 35

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page 3
Instruction Manual	Page 36
Technical Data.....	Page 42
Guarantee.....	Page 43



Beschreibung der Bedienelemente

Grafik 1: Teilebezeichnung

1 Türverschluss	2	Sichtfenster
	3	Gehäuse
	4	Antriebsachse
	5	Gleitring
	6	Drehteller
	7	Bedienblende
	8	Garraum
	9	Grillrost

Achtung:

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



Grafik 2: Bedienelemente

LEISTUNG (Mikrowelle) Wahl der Leistungsstufen

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMB

HEIßLUFT: Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert

HEIßLUFT/KOMB: Heißluft und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

GRILL: Zum Grillen und Überbacken

GRILL/KOMB: Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

GARPROGRAMME Auswahl eines Automatikprogramms durch mehrmaliges Drücken

AUFTAUEN Aktiviert die Auftaufunktion in Verbindung mit einer Gewichtseinstellung

EXPRESS Schnellstart der Mikrowelle

TEMP Ermöglicht im Heißluftbetrieb eine Temperaturwahl

Pfeiltasten Zum Einstellen von Temperatur- oder Gewichtswerten

NUMMERN-Tasten Zum Einstellen von Uhrzeit und Gardauer

UHR In Verbindung mit den NUMMERN-Tasten zum Einstellen der Uhrzeit

START Start des Programms

STOPP (Stopp/Sperren) Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs

Zweimal drücken zum Löschen des Programms

3 Sekunden halten zum Sperren/Entsperren des Gerätes

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!
- **Warnung:** Kindern darf die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.

- 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.
- 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 Endzündung 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, geschlossenen Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da Sie 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.

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr benutzen – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Für die Betriebsarten GRILL und KOMBI ist nur der Grillrost geeignet.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitze immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Inbetriebnahme

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Geständer so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.

- 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.
- Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!

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 drücken Sie die STOPP-Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellen- oder Kombibetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - Auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
 - schnelles Erhitzen/Aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - Garen von Speisen
- Bitte benutzen Sie kein Plastik- bzw. Papier-Geschirr.

Einstellen der Uhrzeit:

Hinweis: Beim ersten Einschalten leuchten erst alle Displayanzeigen auf, dann erscheint ein Doppelpunkt blinkend.

- Drücken Sie die STOPP-Taste.
- Drücken Sie die UHR-Taste. Die Anzeige wechselt auf 00:00. Die erste Ziffer blinkt.
- Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie gewünschte Uhrzeit 4-stellig ein.
- Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle:

Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr. 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.)

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
100 900	Schnelles Erhitzen	
80 720	Garen	
60 540	Fortkochen	
40	360	Schmelzen von Käse usw.
20 180		Auftauen von Gefrorenem
START 900	Schnelles Erhitzen	

3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

Zum Beispiel: 10:30Min Gardauer auf 100% Leistung

Schritt	Taste/n Anzeige	
1	STOPP	
2	LEISTUNG	10 0P
3	1 0 3 0	10:30
4	START	

4. Drücken Sie zum Starten die START Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

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

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatisches Auftauen

Zum automatischen Auftauen von gefrorenem Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die AUFTAUEN-Taste. Sie befinden sich nun im Auftau-Programm. Durch wiederholtes Drücken der AUFTAUEN-Taste wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:

AD1	Auftauen von Fleisch	von 0,1 – 2,0kg
AD2	Auftauen von Geflügel	von 0,2 – 3,0kg
AD3	Auftauen von Meeresfrüchten	von 0,1 – 0,9kg

3. Wählen Sie dann mit Hilfe der Pfeiltasten ein Gewicht aus.

Zum Beispiel: 2,0kg Geflügel auftauen.

Schritt	Taste/n Anzeige	
1	STOPP	
2	AUFTAUEN	AD -2
3	▲ / ▼	2.0
4	START	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

In der nachfolgenden Tabelle erhalten Sie Informationen zum manuellen Auftauen.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachauzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren				
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) im Stück	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Schnitzel, Kotelett	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Hackfleisch	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Bratwurst, Bockwurst	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Aufschnitt	300 g	180	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	180	20 - 25	10 - 15
Hähnchen- teile	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Ente	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Gans-, Putenteile	500 g	180	12 - 18	10 - 15
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	180	20 - 35	20 - 30
Hasenrücken	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tipp: einmal wenden, Randteile abdecken.				
Fisch				
Krabben, Shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Forelle	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Fisch im Ganzen	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Fischfilet	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tipp: mehrmals wenden.				
Obst				
Himbeeren, Erdbeeren	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Apfelmus	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.				
Gemüse				
Siehe „Tabelle Garen“, „Gemüse auftauen und garen“				
Brot und Gebäck				
Brötchen 4 Stück	180	ca.	1 - 3	5
Brot	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrot	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Rührkuchen	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Obstkuchen	1 Stück	180	2 - 3	2 - 3
Torte	1 Stück	180	0,5 - 1	3 - 5
Torte	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.				
Milchprodukte				
Butter	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Quark	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Sahne	200 g	180	3 - 5	2 - 3
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 Verzehrs-temperatur 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	900	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	900	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	900	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	900	2 - 2,5	ja
Fleisch, Klob und Soße	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tipp: vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	900	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	900	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	900	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	900	3,5 - 5	nein
Hühner- frikassee	400 g	900	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
Beilagen				
Nudeln, Reis				
1 Port.	150 g	900	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	900	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	900	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	900	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	900	1 - 2	ja
Babykost				
Milch	100 ml	540	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	540	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen

Praktische Tipps zum Garen

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Rezepten. Beobachten Sie den Kochvorgang, solange Sie noch nicht soviel Übung haben.

Die Tür des Gerätes können Sie jederzeit öffnen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist.

Lebensmittel aus dem Kühlschrank, benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Raumtemperatur.

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z.B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetztes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

Flache Speisen und kleinere Mengen garen schneller als hohe und große Mengen, die Lebensmittel daher möglichst flach verteilen. Dünnere Teile, z.B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet, nach innen legen oder überlappen lassen.

Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden können, gilt die Regel:

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

Alle Speisen, die Sie am Herd abdecken, sollten Sie auch im Mikrowellengerät abdecken.

Ein Deckel verhindert, dass die Speisen austrocknen. Zum Abdecken eignen sich ein umgedrehter Teller, Pergamentpapier oder Mikrowellenfolie. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, offen garen.

Tabelle Garen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	720	7 - 10 ja	
Blumenkohl	500 g	720	8 - 11 ja	
Brokkoli	500 g	720	6 - 9 ja	
Chicoree	500 g	720	6 - 7 ja	
Erbsen	500 g	720	6 - 7 ja	
Fenchel	500 g	720	8 - 11 ja	
Grüne Bohnen	300 g	720	13 - 15 ja	
Kartoffeln	500 g	720	9 - 12 ja	
Kohlrabi	500 g	720	8 - 10 ja	
Lauch	500 g	720	7 - 9 ja	
Maiskolben	250 g	720	7 - 9 ja	
Möhren	500 g	720	8 - 10 ja	
Paprika	500 g	720	6 - 9 ja	
Rosenkohl	300 g	720	7 - 10 ja	
Spargel	300 g	720	6 - 9 ja	
Tomaten	500 g	720	6 - 7 ja	
Zucchini	500 g	720	9 - 10 ja	
Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	720	5 - 8 ja	
Pflaumenmus	250 g	720	4 - 6	nein
Rhabarberkom- pott	250 g	720	5 - 8 ja	
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	720	7 - 9 ja	
Tipp: 125 ml Wasser zufügen, Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fleisch *)				
Fleisch mit Soße	400 g	720	10 - 12 ja	
Gulasch, Geschnetztes	500 g	720	10 - 15 ja	
Rindsrouladen	250 g	720	7 - 8 ja	
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Geflügel *)				
Hühner- frikassee	250 g	720	6 - 7 ja	
Geflügelsuppe	200 g	720	5 - 6 ja	
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Fisch				
Fischfilet	300 g	720	7 - 8 ja	
Fischfilet	400 g	720	8 - 9 ja	
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	720	14 - 16	ja
Blattspinat	300 g	720	11 - 13 ja	
Blumenkohl	200 g	720	7 - 9 ja	
Brechbohnen	200 g	720	8 - 10 ja	
Brokkoli	300 g	720	8 - 9 ja	
Erbsen	300 g	720	7 - 8 ja	
Kohlrabi	300 g	720	13 - 15	ja
Lauch	200 g	720	10 - 11 ja	
Mais	200 g	720	4 - 6 ja	
Möhren	200 g	720	5 - 6 ja	
Rosenkohl	300 g	720	7 - 8 ja	
Spinat	450 g	720	12 - 13	ja
	600 g	720	15 - 17	ja
Tipp: mit 1 - 2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.				
Suppen / Eintöpfe *)				
Eintopf	500 g	720	13 - 15 ja	
Suppe mit Einlage	300 g	720	7 - 8 ja	
Crèmesuppe	500 g	720	13 - 15 ja	
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

*) Bereits vorgefertigte Speisen

Express Kochen

- Zum Starten des Express-Kochens drücken Sie EXPRESS-Taste wiederholt. Durch jedes weitere Drücken der Taste wird die Garzeit um 30 Sekunden verlängert.
- Drücken Sie die START-Taste.

Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%. Die maximale Express-Zeit beträgt 1:30 Minuten.

Automatik-Programme

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch garen. Gardauer und Mikrowellenleistung sind im Programm hinterlegt.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die GARPROGRAMME-Taste. Sie befinden sich nun im Garprogramm.
Durch wiederholtes Drücken der GARPROGRAMME-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

Code Programm Gewicht									
AC-1	Reis/Nudeln 0,1 kg 0,2 kg 0,3 kg								
	Reis, dazu Wasser	180 ml	330 ml	480 ml	Speise abdecken				
	Nudeln, dazu Wasser	300 ml	600 ml	900 ml	Speise nicht abdecken				
AC-2	Gemüse, frisch	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
	Dazu Wasser	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL	
AC-3	Gemüse, gefroren	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
AC-4	Popcorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Entspricht ca. 80/100 g					
		Bitte nur Mikrowellen Popcorn im Beutel verwenden							
AC-5	Flüssigkeiten	250 ml	500 ml						
		Nicht abdecken! Achtung Siedeverzug!							
AC-6	Kartoffeln	0,45 kg	0,65 kg						
		Kartoffeln einstecken, mit Abstand auf den Drehteller legen.							
AC-7	Pizza (erwärmen)	0,15 kg							
AC-8	Fisch	0,45 kg							
		Fisch vorher einschneiden							

3. Wählen Sie dann in den Programmen AC-1 bis AC-6 mit den Pfeiltasten ein Gewicht aus.

Zum Beispiel: 0,2kg frisches Gemüse garen.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	STOPP	
2	GARPROGRAMME	AC-2
3	▲ / ▼	0.2
4	START	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis: EL entspricht einem Esslöffel.

Heißluft/Kombi Grill/Kombi

Heißluft und Heißluft-/Kombibetrieb

Für den Heißluft und den Heißluft-/Kombibetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste. Durch wiederholtes Drücken der HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

C	Nur Heißluft
C1	Heißluft und Mikrowelle in Kombination
C2	Heißluft und Mikrowelle in Kombination mit höherem Mikrowellenanteil

3. Bestätigen Sie mit Hilfe der TEMP-Taste die Standardeinstellung von 160°C oder
4. stellen Sie anschließend mit Hilfe der Pfeiltasten eine Temperatur zwischen 80°C und 230°C ein.
5. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.

Hinweis: Die Standardeinstellung beträgt 15Min.

Zum Beispiel:

Programm C2, bei 180°C, 8Min Gardauer.

Schritt	Taste/n	Anzeige
1	STOPP	
2	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	C-2
3	TEMP	160C
4	▲ / ▼	180C
5	0 8 0 0	08:00
6	START	

6. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Fehlermeldungen

- Während des Betriebs erscheint im Display „Err2“. Die Temperatur im Garraum hat den voreingestellten Temperaturwert überstiegen. Möglicherweise ist die Temperatur für diese Zubereitung zu gering gewählt. Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.
- Während des Betriebs erscheint im Display „Err3“. Der voreingestellte Temperaturwert konnte innerhalb einer vorgegebenen Zeit nicht erreicht werden. Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.

Grill und Grill-/Kombibetrieb

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. Verwenden Sie eine geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!

Ein „Vorheizen“ des Grills ist nicht erforderlich, da der Infrarotgrill unmittelbar Strahlungshitze erzeugt.

Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten:

Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. **Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt. Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun.** Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.

Für den Grill und den Grill-/Kombibetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Drücken Sie die HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste. Durch wiederholtes Drücken der HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

G	N u r G r i l l
G1	Grill und Mikrowelle in Kombination
G2	Grill und Mikrowelle in Kombination mit höherem Grillanteil

3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.

Zum Beispiel: Programm G2, 10:30Min Gardauer

Schritt	Taste/n Anzeige	
1	STOPP	
2	HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G 2
3	1 0 3 0 10:30	
4	START	

4. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Tabelle Grill/Kombibetrieb

Lebensmittel/ Speise	Menge	Kombi- betrieb	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren				
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g		10 - 12	nein
	750 g		12 - 15	nein
Kasseler	500 g		12 - 14	nein
Hackbraten	500 g		13 - 15	nein
Wiener Würstchen	200 g		2 - 3	nein
Bockwurst	200 g		2 - 3	nein
Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.				
Geflügel				
Suppenhuhn	1000 g		13 - 15	nein
Hähnchenteile	250 g		4 - 5	nein
Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fisch				
Forelle, blau	300 g		5 - 6	nein
Fischfilet	300 g		3 - 4	nein
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

Individuelles Garprogramm

Möchten Sie für bestimmte Zubereitungen ein eigenes Garprogramm eingeben, können Sie dies aus den Programmen Leistung der Mikrowelle und Grill/Kombi (G, G1, G2) und/oder Heißluft/Kombi (C, C1, C2) zusammenstellen.

Gehen Sie zum Beispiel so vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-Taste eines der Programme C, C1, C2, G, G1 oder G2 aus.

5. Mit Hilfe den NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

Zum Beispiel: 3:00Min Gardauer auf 100% Mikrowellenleistung und anschließend 9:00Min Grill

Schritt	Taste/n Anzeige	
1	STOPP	
2	LEISTUNG	10 0P
3	0 3 0 0	03:00
4	HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G
5	0 9 0 0	09:00
6	START	

6. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Hinweis:

Auf diese Weise können bis zu 4 unterschiedliche Garsequenzen hintereinander kombinieren. Sie können das Programm auch mit einer Grill/Kombi- oder Heißluft/Kombi- Einstellung beginnen.

Sonderfunktionen

Automatischer Start:

Sie können die Mikrowelle oder auch eine Grill/Kombi- oder Heißluft/Kombi- Einstellung zu einer vorbestimmten Zeit starten. Stellen dazu erst die Uhrzeit ein.

Um die Mikrowelle automatisch zu starten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOPP-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der LEISTUNG-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Drücken Sie die UHR-Taste länger als 2 Sekunden. Ein Signal ertönt und die Anzeige wechselt auf die aktuelle Uhrzeit. Die erste Ziffer blinkt.
5. Mit Hilfe den NUMMERN-Tasten tragen Sie die gewünschte Startzeit ein. Ein längeres Signal ertönt und im Display erscheint ein „M“.

Zum Beispiel: 12:30Min Gardauer auf 100% Leistung, Startzeit 14:20 Uhr

Schritt	Taste/n Anzeige	
1	STOPP	
2	LEISTUNG	10 0P
3	1 2 3 0 12:30	
4	UHR	10:00
5	1 4 2 0 14:20	
6	UHR	14:20

6. Möchten Sie sich die Startzeit noch einmal ansehen, drücken Sie die UHR-Taste.

Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb der Mikrowelle.

Achtung, Brandgefahr! Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht. Stellen Sie beim zeitversetzten Garen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.

Betreiben Sie die Mikrowelle nicht leer. Sollten Sie das Gargut vorzeitig entnehmen, müssen Sie das Programm durch die STOPP-Taste stornieren.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint END. Entnehmen Sie dann die Speise.

Automatische Erinnerung:

Nach Beenden eines Garvorgangs werden Sie alle 2 Minuten durch einen Piepton aufgefordert, die Speise zu entnehmen.

Durch Öffnen der Tür oder Drücken der STOPP- Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren:

Drücken Sie die STOPP- Taste länger als 2 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die STOPP- Taste erneut länger als 2 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Störungsmeldungen

Während des Betriebs erscheint im Display „Err0“ oder „Err1“. In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung.

Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.

- Reinigen Sie den Garraum nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Mikrowelle von außen mit einem leicht feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in gewohnter Weise mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Technische Daten

Modell:	MWG 743 H
Bemessungsspannung/-frequenz:	230 V, 50 Hz
Bemessungsaufnahme:	1400
Leistungsaufnahme Heißluft:	1300 Watt
Leistungsaufnahme Grill:	1000 Watt
Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:	900
Garraumvolumen:	25
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, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern 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 zurück zu führen 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 das 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

Service für unsere Haushaltsartikel und Unterhaltungselektronik

Zu technischen Fragen oder zur Bestellung von Verschleißteilen (soweit diese nicht vom Fachmann ausgewechselt werden müssen), wie z.B. Ersatzkannen, Staubsaugerfilterbeutel, Fernbedienung usw. können Sie sich, mit Angabe des Gerätetyps, an unsere Hotline-Adresse wenden:

hotline@clatronic.de

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

www.clatronic.de oder www.clatronic.com

Beschrijving van de bedieningselementen

Grafiek 1: Onderdelen

1 Deurslot	2	Kijkraam
	3	Ruimten
	4	Aandrijfas
	5	Glijring
	6	Draaibord
	7	Bedieningsveld
	8	Doorkookruimten
	9	Grilrooster

Let op:

Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaar-
ruimte en niets van de binnenzijde van de deur!

Grafiek 2: Bedieningselementen

LEISTUNG (magnetron) (Vermogen) Keuze van de
vermogensstand

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMB

HEIßLUFT: (Hete lucht) Werkt zuiver op
hete lucht, thermostaatrege-
ling

HEIßLUFT/KOMB: (Hete lucht/combi) Wissel-
werking tussen hete lucht en
microgolf

GRILL: (Grill) Voor grillen en gratineren

GRILL/KOMB: (Grill/combi) Wisselwerking
tussen grill en magnetron

GARPROGRAMME (Doorkookprogramma)
meerdere keren op de toets te
drukken wordt het automa-
tische keuzeprogramma in
werking gesteld

AUFTAUEN (Ontdooien) Stel de ontdooi-
functie in en geeft het gewicht
in

EXPRESS (Snelprogramma)
programma van de magnetron

TEMP (Temp) Temperatuurkeuze bij
hete lucht

Pijltjestoetsen Voor het instellen van de
temperatuur of het gewicht

NUMMERN-toetsen (Nummertoeetsen) Voor het
instellen van de tijd en de
tijdsduur

UHR (Tijd) Instelbaar met behulp
van de nummertoeetsen

START (Start) Start het programma

STOPP (stop/blokken)
één keer indrukken om het
gaarproces te stoppen
twee keer indrukken om het
programma te wissen
3 seconden ingedrukt houden
om het apparaat te blokkeren/
deblokken

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 binnenverpakking.
- 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 kan-
ten. 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 veiligheidsinstruc-
ties" in acht.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

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

- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdic-
hingen 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 vak-
man, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaam-
heden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking
vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming
tegen stralenbelasting door magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten
kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing: kinderen** mogen het kookapparaat
alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een volder-
ende duidelijke instructie werd gegeven waardoor het
kind in staat gesteld wordt, 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 venti-
latieafstand 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 netstekker 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.

Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

- Omdat voor het grill- en combibedrijf stralingshitte wordt gebruikt, mag u alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken.
- Bij het gebruik van alléén de grillfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Alleen het grillrooster is geschikt voor GRILL en KOMBI.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grillrooster om het te grillen product dichters naar het verwarmingselement te voeren.

Ingebruikname

- Verwijder alle toebehoren uit de gaarruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.

- 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 plakkende beschermfolie.
- **Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!**
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.
- Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en van de binnenzijde van de deur!

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.
- Druk voor de onderbreking van het gaarproces op de STOPP-toets.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Schakel het apparaat in het magnetron- of combibedrijf nooit in als het leeg is.
- 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 géén plastic of papieren serviesgoed.

De kloktijd instellen

Tip: Wanneer u het toestel voor de eerste keer aanzet, lichten eerst alle schermen op, vervolgens knippert er een dubbele punt.

- Druk op de STOPP-toets.
- Druk op de UHR-toets. De cijfers in het scherm springen op 00:00. Het eerste cijfer knippert.
- Met behulp van de NUMMERN-toetsen stelt u de gewenste tijd op de vier plaatsen in.
- Het nieuwe tijdstip wordt ingeschakeld.

Bediening magnetron

Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord. Open de deur en plaats het in het midden op het glazen draaibord. Sluit de deuren. (Het apparaat werkt om veiligheidsredenen alléén met correct gesloten deur.)

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets LEISTUNG te drukken.

Het vermogen wordt volgens keuze in % op het display weergegeven	Vermogen in Watt (ca.)	Toepassingsgebied
100 900 Snel verhitten		
80 720 Garen		
60 540 Doorkoken		
40	360	Smelten van kaas enz.
20 180		Ontdooien van bevroren levensmiddelen
START 900 Snel verhitten		

3. Met behulp van de NUMMERN-toetsen stelt u de gewenste tijdsduur in.

Bijvoorbeeld: tijdsduur 10,30 min op 100% vermogen

Stap	Toets(en)	Scherm	
1		STOPP	
2		LEISTUNG	10 0P
3		1 0 3 0	10:30
4		START	

4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de inhoud. Met een beetje oefening leert u snel de gaartijd goed in te schatten

Let op: het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een oven. Wanneer u niet helemaal zeker bent, stelt u de gaartijd lager in en herhaalt dan eventueel de procedure.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Verwijder dan het gerecht.

Automatisch ontdooien

Voor het automatisch ontdooien van ingevroren vlees, gevogelte en zeevruchten gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOPP-toets.
2. Druk op de AUFTAUEN-toets. U bevindt zich nu in het ontdooiprogramma. Door meerdere keren op de AUFTAUEN-toets te drukken, kunt u een van de ontdooiprogramma's kiezen:

AD1	Vlees ontdooien	0,1 – 2,0kg
AD2	Gevogelte ontdooien	0,2 – 3,0kg
AD3	Zeevruchten ontdooien	0,1 – 0,9kg

3. Kies vervolgens het gewicht met behulp van de pijltoetsen.

Bijvoorbeeld: 2,0 kg gevogelte ontdooien.

Stap	Toets(en)	Scherm	
1		STOPP	
2		AUFTAUEN AD-2	
3		▲ / ▼	2.0
4		START	

4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

In onderstaand tabel vindt u informatie over het handmatig ontdooien.

Tabel Ontdooien

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveelheid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Vlees, worstwaren				
Vlees (rund, kalf, varken) aan het stuk	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 – 30	20 – 25
Schnitzel, karbonade	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Gehakt	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Braadworst, kookworst	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Beleg (vleeswaren)	300 g	180	4 – 6	5 – 10
Tip: nadat de helft van de tijd verstreken is: vlees omdraaien, kwetsbare delen afdekken; gehakt kleinmaken, reeds ontdooide delen verwijderen; worstplaatjes scheiden.				
Gevogelte				
Kip	1000 g	180	20 – 25	10 – 15
Kipdelen	500 g	180	12 – 15	5 – 10
Eend	1700 g	180	25 – 40	20 – 25
Gans-, kalkoendelen	500 g	180	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	180	20 – 35	20 – 30	
Hazenrug	500 g	180	12 – 13	10 – 20
Tip: een keer omdraaien, randdelen afdekken.				
Vis				
Garnalen, shrimps	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Forel	340 g	180	4 – 6	5 – 10
Vis aan het stuk	500 g	180	7 – 10	10 – 15
Visfilet	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Tip: meerdere keren omroeren, vaker omdraaien.				
Fruit				
Frambozen, aardbeien	250 g	180	4 – 6	5 – 10
Kersen, pruimen	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Appelmoes	500 g	180	9 – 12	5 – 10
Tip: voorzichtig omdraaien of kleinmaken.				
Groenten				
zie „Tabel garen“, „Groenten ontdooien en garen“				
Brood en gebak				
Broodjes	4 stuks	180	ca. 1 – 3	5
Brood	1000 g	180	13 – 15	8 – 10
Toastbrood	500 g	180	5 – 6	5 – 10
Cake	500 g	180	6 – 8	5 – 10
Fruitcake	1 stuk	180	2 – 3	2 – 3
Taart	1 stuk	180	0,5 – 1	3 – 5
Taart	1200 g	180	10 – 12	30 – 60
Tip: brood en gebak op absorberend keukencrêpepapier plaatsen dat het vocht opneemt; kwetsbaar gebak slechts heel even laten dooien.				
Melkproducten				
Boter	250 g	180	5 – 7	10 – 15
Kwark	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Slagroom	200 g	180	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 consumenten temperatuur 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.

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop 150 g	900	0,5 - 1 nee		
Water 0,5 l 500 g	900	3,5 - 5 nee		
Water 0,75 l 750 g	900	5 - 7 nee		
Koffie, 1 kop 150 g	900	0,5 - 1 nee		
Melk, 1 kop 150 g	900	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	900	2,5 - 3,5 ja	
Goulash met macaroni	450 g	900	2 - 2,5 ja	
Vlees, knoedels en saus	450 g	900	2,5 - 3,5 ja	
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	900	1 - 2 nee	
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	900	3 - 4 nee	
Braadvlees 250 g	900	2 - 3 nee		
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan 450 g	900	3,5 - 5 nee		
Kipfricassee 400 g	900	3 - 4,5 ja		
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	900	1 - 2 ja	
2 porties	300 g	900	2,5 - 3,5 ja	
Aardappelen	500 g	900	3 - 4 ja	
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	900	1 - 1,5 ja	
Soep met ingrediënten	250 g	900	1,5 - 2 ja	
Saus	250 g	900	1 - 2 ja	
Babyvoeding				
Melk	100 ml	540	0,5 - 1 nee	
Pap	200 g	540	1 - 1,5 nee	
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Garen

Handige tips voor het garen

Volg de richtwaarden in de gaartabel en de recepten op. Controleer het kookproces zolang u nog niet over genoeg ervaring beschikt.

U kunt de deur van het apparaat te allen tijde openen. Het apparaat schakelt automatisch uit.

Het apparaat functioneert pas weer nadat u de deur hebt gesloten.

Levensmiddelen uit de koelkast hebben een iets langere gaartijd dan die op kamertemperatuur.

Hoe compacter een gerecht, hoe langer de gaartijd. Een groot stuk vlees heeft bijvoorbeeld een langere gaartijd dan dezelfde hoeveelheid in reepjes gesneden vlees. Het is raadzaam, grotere hoeveelheden bij maximaal vermogen even te koken en voor een gelijkmatig gaarproces op de middelste stand door te koken.

"Lage" gerechten garen sneller dan hoge. Verdeel daarom de levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk. Dunnere delen zoals bijv. kippenboutjes of visfi let kunt u het best naar binnen plaatsen of laten overlappen.

Kleinere hoeveelheden worden sneller gaar dan grote. Hier geldt de vuistregel:

dubbele hoeveelheid = ongeveer twee keer zoveel tijd
halve hoeveelheid = half zoveel tijd

Wanneer u voor een gerecht geen passende tijdaanduiding kunt vinden, geldt de regel:

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

Alle gerechten die u op het fornuis afdekt, dient u ook in de magnetron af te dekken.

Een deksel voorkomt dat de gerechten uitdrogen. U kunt voor het afdekken een omgedraaid bord, perkamentpapier of magnetronfolie gebruiken. Gerechten die een korstje moeten krijgen, moet u open garen.

Tabel garen

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten				
Aubergines 500 g	720	7 - 10	ja	
Bloemkool 500 g	720	8 - 11	ja	
Broccoli 500 g	720	6 - 9	ja	
Witlof 500 g	720	6 - 7	ja	
Erwten 500 g	720	6 - 7	ja	
Venkel 500 g	720	8 - 11	ja	
Groene bonen 300 g	720	13 - 15	ja	
Aardappelen 500 g	720	9 - 12	ja	
Koolrabi 500 g	720	8 - 10	ja	
Prei 500 g	720	7 - 9	ja	
Maïskolven 250 g	720	7 - 9	ja	
Wortels 500 g	720	8 - 10	ja	
Paprika 500 g	720	6 - 9	ja	
Spruitjes 300 g	720	7 - 10	ja	
Asperges 300 g	720	6 - 9	ja	
Tomaten 500 g	720	6 - 7	ja	
Courgettes 500 g	720	9 - 10	ja	
Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Fruit				
Appel-, perencompote	500 g	720	5 - 8 ja	
Pruimenmoes	250 g	720	4 - 6 nee	
Rabarbercom- pote	250 g	720	5 - 8 ja	
Gebraden ap- pels, 4 stuks	500 g	720	7 - 9 ja	
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voor- komt dat het fruit verkleurt), 3 - 5 minuten laten nagaren.				
Vlees *)				
Vlees met saus	400 g	720	10 - 12 ja	
Goulash, in reepjes gesne- den vlees	500 g	720	10 - 15 ja	
Runderrollade	250 g	720	7 - 8 ja	
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte *)				
Kipfricassee	250 g	720	6 - 7 ja	
Kippensoep	200 g	720	5 - 6 ja	
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfillet 300 g	720	7 - 8 ja		
Visfillet 400 g	720	8 - 9 ja		
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdoeien en garen				
Rode kool met appel	450 g	720	14 - 16	ja
Bladspinazie	300 g	720	11 - 13 ja	
Bloemkool	200 g	720	7 - 9 ja	
Sperziebonen	200 g	720	8 - 10	ja
Broccoli	300 g	720	8 - 9 ja	
Erwten	300 g	720	7 - 8 ja	
Koolrabi	300 g	720	13 - 15	ja
Prei	200 g	720	10 - 11 ja	
Maïs	200 g	720	4 - 6 ja	
Wortels	200 g	720	5 - 6 ja	
Spruitjes	300 g	720	7 - 8 ja	
Spinazie	450 g	720	12 - 13	ja
	600 g	720	15 - 17	ja
Tip: met 1 - 2 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten *)				
Eenpansge- recht	500 g	720	13 - 15 ja	
Soep met ingrediënten	300 g	720	7 - 8 ja	
Crèmesoep	500 g	720	13 - 15 ja	
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten nagaren.				

*) reeds voorbereide gerechten

Express koken

- Voor het starten van het express koken druk u meerde-
re malen op EXPRESS. Met iedere druk op de toets de
gaartijd met 30 seconden verlengd wordt.
- Druk op de STOPP-toets.

Het vermogen van de magnetron bedraagt daarbij 100%.
De maximale express-tijd bedraagt 1:30 minuten.

Automatisch programma

Met behulp van de automatische functie kunt u bepaalde
hoeveelheden voedsel automatisch koken. Tijdsduur en
magnetronvermogen zijn in het programma geïntegreerd.

Doe dit als volgt:

- Druk op de STOPP-toets.
- Druk op de GARPRORAMME-toets om het doorko-
okprogramma in werking te stellen. U bent nu in het
doorkookprogramma. Door meerdere keren op de
GARPRORAMME-toets te drukken, kunt u een van de
doorkookprogramma's kiezen:

Code	Programma	Gewicht						
AC-1	Rijst/noedels	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg				
	Rijst met water	180 ml	330 ml	480 ml	Voedsel afdekken			
	Noedels met water	300 ml	600 ml	900 ml	Voedsel niet afdekken			
AC-2	Groente, vers	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
	Met water	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL
AC-3	Groente, diepgevroren	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
AC-4	Popcorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Komt overeen met circa 80*100 g				
	Gebruik alleen magnetronpopcorn							
AC-5	Voestoffen	250 ml	500 ml					
	Niet afdekken! Pas op voor kookvertraging!							
AC-6	Aardappels	0,45k g	0,65 kg					
	Prik gaasjes in de aardappels. Leg ze met voldoende tussenuimte op het draaiplateau.							
AC-7	Pizza (opwarmen)	0,15kg						
AC-8	Vis	0,45kg						
	Snijdt de vis eerst in stukken.							

- Kies vervolgens met de pijltoetsen een gewicht uit
de programma's AC-1 tot AC-6.

Bijvoorbeeld: 0,2 kg verse groenten koken.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	STOPP	
2	GARPRORAMME	AC -2
3	▲ / ▼	0.2
4	START	

- Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en
verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het
toestel.

Tip: EL komt overeen met een eetlepel.

Hete lucht/combi, grill/combi

Hete lucht en hete lucht/combiwerking

Voor de hete lucht en hete lucht/combiwerking gaat u als
volgt te werk:

- Druk op de STOPP-toets.
- Druk op de HEIBLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-to-
ets. Door meerdere keren op de HEIBLUFT/KOMBI
GRILL/KOMBI-toets te drukken, kunt u een van de
programma's kiezen:

C	Alleen hete lucht
C1	Hete lucht en magnetron samen
C2	Hete lucht en magnetron met hoger magnetronvermogen

- Bevestig door middel van de TEMP-toets de standaardinstelling van 160 °C of
- Stel met behulp van de pijltoetsen een temperatuur in tussen 80 °C en 230 °C.
- Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de tijdsduur aan.

Tip: De standaardinstelling is 15 minuten.

Bijvoorbeeld:

programma C2, bij 180 °C, tijdsduur 8 minuten.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	STOPP	
2	HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	C-2
3	TEMP 160C	
4	▲ / ▼	180C
5	0 8 0 0	08:00
6	START	

- Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Foutmeldingen

- Wanneer bij de bereiding 'Err2' in het scherm komt. De temperatuur in de doorkookruimte is hoger dan de vooraf ingestelde temperatuur. Waarschijnlijk is de temperatuur voor deze bereiding te laag gekozen. Verander de instelling.
- Wanneer bij de bereiding 'Err3' in het scherm komt. De vooraf ingestelde temperatuur kan niet binnen de opgegeven tijd worden gehaald. Verander de instelling.

Grill en grill/combiwerking

Gebruik het grillrooster voor het grillen. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grillproduct direct op het grillrooster.

Grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draaiplaatje gegrild!

Het is niet nodig de grill voor te verwarmen omdat de infraroodgrill direct stralingswarmte produceert.

Wanneer u gerechten in het combibedrijf magnetron-grill wilt toebereiden, dient u op het volgende te letten:

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkenscandau is de magnetrontijd dienovereenkomstig langer dan voor kleine, vlakke levensmiddelen. **Bij het grillen is dit echter omgekeerd. Hoe dichter het levensmiddel tegen de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt.** Dat wil zeggen: wanneer u grote braadstukken in combibedrijf toebereidt, is de griltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

Voor de grill en de grill/combiwerking gaat u als volgt te werk:

- Druk op de STOPP-toets.
- Druk op de hete HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-toets. Door meerdere keren op de HEISSLUFT/KOMBI

GRILL/KOMBI-toets te drukken, kunt u een van de programma's kiezen:

G	Alleen grill
G1	Grill en magnetron samen
G2	Grill en magnetron met hoger grillvermogen

- Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste tijdsduur aan.

Bijvoorbeeld: programma G2, tijdsduur 10,30 minuten.

Stap	Toets(en)	Scherm
1	STOPP	
2	HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G 2
3	1 0 3 0	10:30
4	START	

- Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Tabel grill/combiwerking

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Combi- bedrijf	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren				
Rund-, varkens-, of kalfsvlees aan het stuk	500 g		10 - 12	nee
	750 g		12 - 15	nee
Casselerrib	500 g		12 - 14	nee
Gehakt	500 g		13 - 15	nee
Weense worstjes	200 g		2 - 3	nee
Kookworst	200 g		2 - 3	nee
Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren; gehakt met eiwit bestrijken; met een vork in de worstjes prikken.				
Gevogelte				
Soepkip	1000 g		13 - 15	nee
Kipdelen	250 g		4 - 5	nee
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 - 5 minuten laten nagaren.				
Vis				
Forel, blauw	300 g		5 - 6	nee
Vistilet	300 g		3 - 4	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				

Individueel doorkookprogramma

Indien u voor bepaalde bereidingen een eigen doorkookprogramma wilt samenstellen, kan dat door een keuze te maken uit de programma's van de magnetron en grill/combi (G, G1, G2) en/of hete lucht/combi (C, C1, C2).

U kunt als volgt te werk gaan:

- Druk op de STOPP-toets.
- Door één of meerdere keren de LEISTUNG-toets in te drukken, kunt u het gewenste magnetronvermogen kiezen.
- Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste tijdsduur aan.

- Door één of meerdere keren op de HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI-toets te drukken, kunt u een keuze maken uit de programma's C, C1, C2, G, G1 of G2.
- Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste tijdsduur aan.

Bijvoorbeeld: tijdsduur 3 minuten op 100% magnetronvermogen en aansluitend 9 minuten grillen.

Stap	Toets(en)	Scherf	
1		STOPP	
2		LEISTUNG 10 0P	
3		0 3 0 0 03:00	
4		HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G
5		0 9 0 0 09:00	
6		START	

- Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Tip:

Op deze manier kunt u tot vier verschillende kookseries achtereenvolgend combineren.

U kunt het programma ook met een grill/combi of hete lucht/combi-instelling laten starten.

Speciale functies

Automatisch starten

U kunt de magnetron of de grill/combi of hete lucht/combi-instelling ook op een bepaalde tijd laten starten. Daarvoor dient u eerst de klok in te stellen.

Om de magnetron automatisch te laten starten, gaat u als volgt te werk:

- Druk op de STOPP-toets.
- Door één of meerdere keren op de LEISTUNG-toets te drukken, kunt u het gewenste magnetronvermogen kiezen.
- Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste doorkooktijd in.
- Druk de UHR-toets langer dan 2 seconden in. U hoort een toon en de huidige tijd wordt ingeschakeld. Het eerste cijfer knippert.
- Met behulp van de NUMMERN-toetsen geeft u de gewenste starttijd in. U hoort een langere toon en in het scherm verschijnt de letter 'M'.

Bijvoorbeeld: tijdsduur 12:30 minuten op 100% vermogen, starttijd 14:20 uur.

Stap	Toets(en)	Scherf	
1		STOPP	
2		LEISTUNG 10 0P	
3		1 2 3 0 12:30	
4		UHR 10:00	
5		1 4 2 0 14:20	
6		UHR 14:20	

- Indien de starttijd nog op het scherm zichtbaar is, drukt u nogmaals op de UHR-toets.

De magnetron start op de vooraf ingegeven tijd.

Pas op! Brandgevaar! Gebruik de magnetron in principe alleen onder toezicht. Bij vooraf ingestelde starttijd, kiest u een tijdstip waarop er iemand thuis is en toezicht kan houden.

Zet de magnetron niet aan als de ruimte leeg is. Wanneer u het voedsel voortijdig uit de magnetron wilt nemen, dient u eerst op de STOP-toets te drukken om het programma te annuleren.

Als de tijd om is, schakelt het toestel automatisch uit en verschijnt er END in het scherm. Neem het voedsel uit het toestel.

Automatische herinnering

Na afloop van een gaarproces wordt u om de 2 minuten door middel van een piepgeluid gewaarschuwd dat het gerecht uit de magnetron kan worden genomen.

U kunt de herinnering uitschakelen door de deur te openen of op de STOPP-toets te drukken.

Blokkeren

Druk langer dan 2 seconden op de STOPP-toets om het apparaat te blokkeren. De blokkade wordt op het display weergegeven. De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd. Druk opnieuw langer dan 2 seconden op de STOPP-toets om de blokkade te verwijderen.

Storingen

Tijdens het in werking zijn van de magnetron verschijnt de code 'Err0' of 'Err1' op het scherm. In dit geval, is er een probleem in het elektrische besturingsapparaat.

Stuurt u het toestel met een beschrijving van de foutmelding naar ons service center.

Reiniging

Trek vóór de reiniging van het apparaat altijd de steker uit de contactdoos.

- Reinig de gaarruimte na gebruik met een iets vochtige doek.
- Reinig de buitenkant van de magnetron met een lichtvochtige doek.
- Reinig het toebehoren zoals gewoonlijk in een sopje.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.

Technische gegevens

Model:	MWG 743 H
Toelaatbare belasting, frequentie:	230 V, 50 Hz
Toelaatbare opname:	1400 Watt
Hete luchtvermogen:	1300 Watt
Grillvermogen:	1000 Watt
Toelaatbaar vermogen magnetronuitgang:	900 Watt
Volume doorkookruimte:	25 Liter
Veiligheids categorie :	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 kooppbewijs 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 afloop 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.

Indicación de los elementos de mando

Gráfico 1: Descripción de las piezas

1	Cerradura de puerta	
2	Ventana del microondas	
3		Carcasa
4		Eje
5	Anillo de rozamiento	
6		Plato
7	Panel de manejo	
8	Espacio de cocción	
9		Parrilla

Atención:

¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

Gráfico 2: Elementos de mando

LEISTUNG (microondas) (Potencia) Elección de los grados de potencia

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMB

HEIßLUFT: (Aire caliente) Funcionamiento exclusivo de aire caliente, termostato controlado

HEIßLUFT/KOMB: (Aire caliente/Combinado) El aire caliente y el microondas trabajan alternativamente

GRILL: (Parrilla) Para asar a la parrilla y para gratinar

GRILL/KOMB: (Parrilla/Combinado) La parrilla y el microondas trabajan alternativamente

GARPROGRAMME (Programas de cocción) Selección de un programa automático presionando repetidamente

AUFTAUEN (Descongelación) Activa la función de descongelación en combinación con el ajuste de peso

EXPRESS (Expres) Inicio rápido del microondas

TEMP (Temp) Facilita una selección de temperatura en el funcionamiento de aire caliente

Teclas de flecha Para el ajuste de valores de temperatura y de peso

NUMMERN-Tasten (Teclas numéricas) Para el ajuste de la hora y del tiempo de cocción

UHR (Reloj) En combinación con las teclas numéricas para el ajuste de la hora

START (Inicio) Inicio del programa

STOPP (Stop/Bloquear) Presionar una vez para parar el proceso de cocción
Presionar dos veces para borrar el programa

Mantener 3 segundos presionados para bloquear / desbloquear el aparato

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 cualificada.
- 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!
- **Aviso: Niños** solamente pueden utilizar sin vigilancia el aparato para cocinar, si han sido instruidos de forma adecuada de modo que el niño pueda utilizar el aparato para cocinar con seguridad y entienda los peligros de mal uso.
- 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.
- **Atención demora en la ebullición:** 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.

Indicaciones para el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado

- Como en el funcionamiento de asar a la parrilla y el funcionamiento combinado se utiliza calor radiante, se ruega usar solamente vajilla resistente al calor.
- Si solamente utiliza el funcionamiento de asar a la parrilla, también puede utilizar vajilla de metal o de aluminio – pero no al utilizar el funcionamiento combinado o de microondas.
- Para el modo de operación GRILL y KOMBI sólo es apropiado la rejilla para asar a la parrilla.
- No coloque nada sobre la parte superior de la carcasa. Está se calentará. Deje las rejillas de ventilación siempre libres.
- Se ruega utilizar la parrilla para acercar el alimento que se quiera asar al elemento calorífico.

Puesta en marcha

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquéte y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- 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 toma-tierra 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.
- ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!

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 el proceso de cocción presione la tecla STOPP.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca use el aparato en el funcionamiento de microondas o combinado de forma vacía, es decir sin alimentos.
- 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
- Se ruega no utilizar vajilla de plástico o de papel.

Ajuste de la hora

Nota: En la primera conexión se iluminan todos las indicaciones del display, a continuación aparecerán dos puntos que parpadearan.

- Presione la tecla STOPP.
- Presione la tecla-UHR (Reloj). La indicación cambia a 00:00. El primer dígito parpadea.
- Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la hora deseada de cuatro dígitos.
- Se activa la hora nueva.

Manejo del microondas

Coloque la comida que quiera calentar en la vajilla apropiada. Abra la puerta y ponga la vajilla en el centro del plato de vidrio. Se ruega cerrar la puerta. (Por razones de seguridad, el aparato sólo se activará al estar cerrada la puerta).

1. Presione la tecla STOPP.
2. Presionando una o varias veces la tecla LEISTUNG, podrá regular la potencia del microondas.

Potencia en el visualizador como elegido en %	Potencia en vatios (aprox.)	Campo de aplicación
100 900		Calentamiento rápido
80 720	Cocción	
60 540		Continuación de la cocción
40 360	Derretir queso etc.	
20 180		Descongelación de productos congelados
START 900		Calentamiento rápido

3. Con ayuda de las teclas numéricas inserte el tiempo de cocción deseado.

Por ejemplo: 10:30 minutos de cocción en 100% de potencia

Paso	Tecla(s)	Indicación
1		STOPP
2		LEISTUNG 10 0P
3		1 0 3 0
4		START

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START. El tiempo de cocción se orienta según la cantidad y el tipo del contenido. Con un poco de práctica aprenderá rápido cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.

Por favor preste atención: La cocción en un microondas es mucho más rápida que en un horno convencional. Si no está seguro, es preferible ajustar el tiempo de cocción más bajo y si es necesario aumentarla.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora puede apartar la comida.

Descongelación automática

Para la descongelación automática de carne congelada, aves congeladas y marisco congelado, proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla STOPP.
2. Presione la tecla AUFTAUEN. Ahora se encuentra en el programa descongelación. Presionando repetidamente la tecla-AUFTAUEN, seleccione uno de los programas de descongelación:

AD1	Descongelación de carne	de 0,1 – 2,0kg
AD2	Descongelación de aves	de 0,2 – 3,0kg
AD3	Descongelación de marisco	de 0,1 – 0,9kg

3. Seleccione un peso con las teclas de flecha.

Por ejemplo: 2,0kg de aves para la descongelación.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1		STOPP
2		AUFTAUEN
3		▲ / ▼
4		START

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

En la tabla a continuación se suministra información para la descongelación manual.

Tabla descongelación

Alimento / plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos				
Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 – 30	20 – 25
Escalope, chuleta	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Carné picada	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Salchicha frita, salchicha cocida	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Fiambre	300 g	180	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	180	20 – 25	10 – 15
Trozos de pollo	500 g	180	12 – 15	5 – 10
Pato	1700 g	180	25 – 40	20 – 25
Trozos de ganso, trozos de pavo	500 g	180	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	180	20 – 35	20 – 30
Lomo de liebre	500 g	180	12 – 13	10 – 20
Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados				
Pescado				
Cangrejos de mar, gambas	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Trucha	340 g	180	4 – 6	5 – 10
Pescado entero	500 g	180	7 – 10	10 – 15
Filete de pescado	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.				
Fruta				
Frambuesas, fresas	250 g	180	4 – 6	5 – 10
Cerezas, ciruelas	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Compota de manzana	500 g	180	9 – 12	5 – 10
Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado.				

Alimento / plato	Canti- dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongela- ción
Verduras				
vea „Tabla Cocción“, „Descongelación y cocción de verdura“				
Pan y repostería				
Panecillos	4 piezas	180 ca.	1 - 3,5	
Pan 1000 g	180	13 - 15	3 - 10	
Pan de molde	500 g	180	5 - 6,5	10
Bizcocho 500 g	180	6 - 8	5 - 10	
Bizcocho de fruta	1 obra	180	2 - 3,2	3
Tarta	1 obra	180	0,5 - 1	3 - 5
Tarta	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Consejo: Colocar el pan y la repostería sobre papel de crespón de cocina para que absorba la humedad, repos- tería delicada descongelar muy breve.				
Productos lácteos				
Mantequilla	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Requesón	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Nata	200 g	180	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 mic-
roondas. 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	Canti- dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g	900	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 antes de beberla.				
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	900	2 - 2,5	si
Carne, albón- diga de masa de patata y salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				

Alimento / plato	Canti- dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongela- ción
Carne				
Escalope, empanado	200 g	900	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g	900	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g	900	2 - 3	no
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina	400 g	900	3 - 4,5	si
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz	150 g	900	1 - 2	si
2 raciones	300 g	900	2,5 - 3,5	si
Patatas	500 g	900	3 - 4	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	900	1 - 1,5	si
Sopa con trozos de otros alimentos	250 g	900	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	900	1 - 2	si
Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	540	0,5 - 1	no
Papilla	200 g	540	1 - 1,5	no
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la tempe- ratura!				

Cocción

Consejos útiles para la cocción

Orientese en los valores indicativos de la tabla de cocción
y de las recetas. Observe el proceso de cocción, hasta
que vaya tomando práctica.

Puede abrir en cada momento la puerta del aparato. El
aparato se desconectará de forma automática. Se conec-
tará de nuevo al cerrar la puerta.

Alimentos del frigorífico, necesitan un poco más de
tiempo para la cocción que aquellos con temperatura de
ambiente.

Cuanto más compacta sea una comida, más tiempo
necesita para su cocción. Por ello un trozo de carne más
bien grande necesita más tiempo de cocción que un
asado de carne trozada, aunque tengan el mismo peso.
Para grandes cantidades se recomienda iniciar la cocción
con la potencia máxima y después seguir con la potencia
media consiguiendo de esta forma una cocción uniforme.

Comidas planas cuecen antes que comidas altas, por
ello se debería repartir los alimentos en el plato de forma
plana. Piezas más finas, p.ej. muslos de pollo o filetes de
pescado, se deberían colocar hacia el interior y dejar que
se solapen.

Cantidades pequeñas cuecen antes que cantidades grandes.

Es válida siguiente regla general:

Cantidad doble = casi el doble de tiempo
Mitad de cantidad = mitad de tiempo

Si para un plato no encuentra la indicación de horario adecuada, es válida siguiente regla:

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

Todos los alimentos que tape en el horno, también debería tapar en el microondas.

Una tapadera evita que se sequen los alimentos. Para tapar los alimentos puede utilizar un plato dado de vuelta, papel de pergamino o láminas para microondas.

Tabla Cocción

Alimento / plato	Canti- dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Verduras				
Berenjenas	500 g	720	7 - 10 si	
Colifl or	500 g	720	8 - 11 si	
Brécol	500 g	720	6 - 9 si	
Achicoria	500 g	720	6 - 7 si	
Guisantes	500 g	720	6 - 7 si	
Hinojo	500 g	720	8 - 11 si	
Alubias verdes	300 g	720	13 - 15	si
Patatas	500 g	720	9 - 12 si	
Colinabo	500 g	720	8 - 10 si	
Puerro	500 g	720	7 - 9 si	
Mozarca	250 g	720	7 - 9 si	
Zanahorias	500 g	720	8 - 10 si	
Pimiento	500 g	720	6 - 9 si	
Col de Bruselas	300 g	720	7 - 10 si	
Espárrago	300 g	720	6 - 9 si	
Tomates	500 g	720	6 - 7 si	
Zucchini	500 g	720	9 - 10 si	
Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocinar de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Fruta				
Compota de manzana, compota de pera	500 g	720	5 - 8 si	
Mermelada de ciruela	250 g	720	4 - 6 no	
Compota de ruibarbo	250 g	720	5 - 8 si	
Manzanas asadas, 4 piezas	500 g	720	7 - 9 si	
Consejo: Añadir 125 ml de agua, zumo de limón evita el cambio de color de la fruta, recocinar de 3-5 minutos.				
Carne *)				
Carne con salsa	400 g	720	10 - 12	si
Estofado de carne, asado de carne trozeada	500 g	720	10 - 15	si
Filetes de vaca rellenos	250 g	720	7 - 8 si	
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Carne de ave *)				
Fricasé de gallina	250 g	720	6 - 7 si	
Sopa de gallina	200 g	720	5 - 6 si	
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				

Alimento / plato	Canti- dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Pescado				
Filete de pescado	300 g	720	7 - 8 si	
Filete de pescado	400 g	720	8 - 9 si	
Consejo: Después de haber pasado la mitad de tiempo dar la vuelta al pescado, recocinar de 3-5 minutos.				
Descongelación y cocción de verdura				
Col lombarda	450 g	720	14 - 16	si
Espinacas de hoja	300 g	720	11 - 13	si
Colifl or	200 g	720	7 - 9 si	
Alubias verdes cortadas	200 g	720	8 - 10 si	
Brécol	300 g	720	8 - 9 si	
Guisantes	300 g	720	7 - 8 si	
Colinabo	300 g	720	13 - 15	si
Puerro	200 g	720	10 - 11	si
Maíz	200 g	720	4 - 6 si	
Zanahorias	200 g	720	5 - 6 si	
Col de Bruselas	300 g	720	7 - 8 si	
Espinacas	450 g 600 g	720 720	12 - 13 15 - 17	si si
Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trozear con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Sopas / potajes *)				
Potaje	500 g	720	13 - 15	si
Sopa con trocitos de otros alimentos	300 g	720	7 - 8 si	
Sopa de crema	500 g	720	13 - 15	si
Consejo: Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.				

*) Alimentos precocinados

Cocción-Express

- Para iniciar la cocción-express presione repetidamente EXPRESS. Cada vez que presione la tecla se alargará el tiempo de cocción unos 30 segundos más.
- Presione la tecla STOPP.

En este proceso la potencia del microondas es del 100%. El tiempo express máximo es de 1:30 minutos.

Programas automáticos

Con ayuda de la automaticidad puede cocinar de forma automática determinadas cantidades de comida. El tiempo de cocción y la potencia de microondas están programados.

Para ello proceda de la siguiente manera:

1. Presione la tecla STOPP.
2. Presione la tecla GARPROGRAMME. Ahora se encuentra en el programa de cocción. Presionando repetidamente la tecla GARPROGRAMME seleccione uno de los siguientes programas:

Código	Programa	Peso
AC-1	Arroz/Pasta	0.1 kg 0.2 kg 0.3 kg
	Arroz, además agua	180 ml 330 ml 480 ml cubrir la comida
	Pasta, además agua	300 ml 600 ml 900 ml no cubrir la comida
AC-2	Verdura fresca	0.2 kg 0.3 kg 0.4 kg 0.5 kg 0.6 kg 0.7 kg 0.8 kg
	Además agua	2 EL 2 EL 2 EL 4 EL 4 EL 4 EL 4 EL
AC-3	Verdura congelada	0.2 kg 0.3 kg 0.4 kg 0.5 kg 0.6 kg 0.7 kg 0.8 kg
AC-4	Palomitas	3.0 Oz 3.5 Oz corresponden a aprox. 80/100g
		Se ruega utilizar exclusivamente palomitas en bolsas para microondas
AC-5	Líquidos	250 ml 500 ml
		¡No cubrir! ¡Atención con el retardo de ebullición!
AC-6	Patatas	0.45kg 0.65kg
		No pinchar las patatas, colocarlas con distancia sobre el plato giratorio.
AC-7	Pizza (calentar)	0.15kg
AC-8	Pescado	0.45kg
		Entallar el pescado con anterioridad

3. A continuación seleccione en los programas AC-1 a AC-6 un peso con ayuda de las teclas de flecha.

Por ejemplo: Cocinar 0.2kg de verdura fresca.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	STOPP	
2	GARPROGRAMME	AC -2
3	▲ / ▼	0.2
4	START	

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Nota: EL corresponde a una cucharada.

Aire caliente/Parrilla combinada/ Funcionamiento combinado

Aire caliente y Funcionamiento aire caliente/ combinado

Para el modo aire caliente y aire caliente/funcionamiento combinado proceda de siguiente manera:

- Presione la tecla STOPP.
- Presione la tecla HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI. Presionando repetidamente la tecla HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI seleccione uno de estos programas:

C	Solamente aire caliente
C1	Aire caliente y microondas en combinación
C2	Aire caliente y microondas en combinación con factor superior de microondas

- Confirme con ayuda de la tecla-TEMP el ajuste estándar de 160°C o
- Ajuste a continuación con ayuda de las teclas de flecha una temperatura entre 80°C y 230°C.
- Con ayuda de la teclas-NUMMERN inserte el tiempo de cocción deseado.

Nota: El ajuste estándar es de 15 minutos.

Por ejemplo: Programa C2, en 180°C, Tiempo de cocción 8 minutos.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1	STOPP	
2	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	C -2
3	TEMP	160C
4	▲ / ▼	180C
5	0 8 0 0	08:00
6	START	

6. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Avisos de error

- Durante el funcionamiento aparece en el display «Err2». La temperatura en el espacio de cocción ha sobrepasado el valor de temperatura preajustado. Posiblemente se ha seleccionado una temperatura muy baja para esta preparación. Se ruega corregir el ajuste.
- Durante el funcionamiento aparece en el display «Err3». El valor de temperatura preajustado no se pudo alcanzar durante el tiempo previsto. Se ruega corregir el ajuste.

Parrilla y Funcionamiento parrilla/combinado

Para asar a la parrilla se ruega utilizar la parrilla. Utilice una vajilla apropiada y resistente al calor o coloque los alimentos a asar directamente sobre la parrilla.

¡Alimentos grandes y gruesos se asan directamente sobre el plato giratorio!

No es necesario "precalentar" la parrilla, ya que la parrilla infrarroja genera inmediatamente calor radiante.

Al preparar comida en el funcionamiento combinado microondas-parrilla debería prestar atención a lo siguiente:

Para alimentos grandes y gruesos, como p.ej. asado de cerdo, el tiempo de cocción en el microondas es más largo que para alimentos pequeños y planos. **Sin embargo en el funcionamiento de parrilla es al contrario. Cuanto más cerca esté el alimento de la parrilla, más rápido se asa.** Esto significa que si prepara trozos grandes de carne con el funcionamiento combinado, puede ocurrir que el tiempo de cocción sea más corto que para trozos pequeños de carne asada.

Para el funcionamiento parrilla y parrilla/combinado proceda de siguiente manera:

- Presione la tecla STOPP.
- Presione la tecla HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI. Presionando repetidamente la tecla HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI seleccione uno de estos programas:

G	Solamente parrilla
G1	Parrilla y microondas en combinación
G2	Parrilla y microondas en combinación con factor superior de parrilla

- Con ayuda de la teclas-NUMMERN inserte el tiempo de cocción deseado.

Por ejemplo: Programa G2, Tiempo de cocción 10:30 minutos.

Paso	Tecla(s)	Indicación
1		STOPP
2		HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI
3		1 0 3 0 10:30
4		START

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Tabla funcionamiento parrilla/combinado

Alimento / plato	Cantidad	Funcionamiento combinado	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne, embutidos				
Carne de vaca, de cerdo o de ternera en una pieza	500 g	10 - 12 no		
	750 g	12 - 15 no		
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g	12 - 14 no		
Asado de carne picada	500 g	13 - 15 no		
Salchicha de Viena	200 g	2 - 3 no		
Salchicha cocida	200 g	2 - 3 no		
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.				
Carne de ave				
Pollo para hacer sopa	1000 g	3 - 15 no		
Trozos de pollo	250 g	4 - 5 no		
Consejo: Dejar cocinar sin líquido en su propio jugo, dar la vuelta una vez, recocinar de 4-5 minutos.				
Pescado				
Trucha, azul 300 g	300 g	5 - 6 no		
Filete de pescado	300 g	3 - 4 no		
Consejo: Dar la vuelta al pescado después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos.				

Programa de cocción individual

Si desea insertar un propio programa de cocción para determinadas preparaciones, puede hacerlo con ayuda de los programas Potencia de microondas y Parrilla/Combinado (G, G1, G2) y/o Aire caliente/Combinado (C, C1, C2).

Proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla STOPP.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla LEISTUNG la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la duración deseada de cocción.
4. Seleccione presionando una o varias veces la tecla HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI uno de los programas C, C1, C2, G, G1 o G2.

5. Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la duración deseada de cocción.

Por ejemplo: 3:00 minutos de tiempo de cocción con el 100% de potencia de microondas y a continuación 9:00 minutos de parrilla

Paso	Tecla(s)	Indicación
1		STOPP
2		LEISTUNG
3		0 3 0 0
4		HEISSLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI
5		0 9 0 0
6		START

6. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Nota:

De este modo podrá combinar hasta 4 diferentes secuencias de cocción una tras otra.

También puede iniciar el programa con un ajuste parrilla/combinado o aire caliente/combinado.

Funciones especiales

Inicio automático

Puede iniciar el microondas o también un ajuste parrilla/combinado o aire caliente/combinado a un horario determinado. Para ello, ajuste primero la hora.

Para iniciar el microondas de forma automática, proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla STOPP.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla LEISTUNG la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la duración deseada de cocción.
4. Presione la tecla-UHR más de 2 segundos. Suena un tono de señal y la indicación cambia a la hora actual. Parpadea el primer dígito.
5. Con ayuda de las teclas-NUMMERN inserte la hora de inicio deseada. Suena un tono de señal más largo y en el visualizador aparece "M".

Por ejemplo: 12:30 minutos de tiempo de cocción con el 100% de potencia de microondas, hora de inicio: 14 :20h

Paso	Tecla(s)	Indicación
1		STOPP
2		LEISTUNG
3		1 2 3 0 12:30
4		UHR
5		1 4 2 0 14:20
6		UHR

6. Si desea ver la hora de inicio nuevamente, presione la tecla-UHR.

El funcionamiento de microondas se iniciará a la hora preajustada.

Atención: ¡Peligro de incendio! Ponga el aparato fundamentalmente bajo vigilancia en marcha. En el caso de la cocción con diferencia de hora ajuste siempre el tiempo de tal manera que esté vigilado a la hora de funcionamiento.

Nunca ponga el microondas en marcha estando vacío. Si desea retirar el alimento a cocer con antelación, debe cancelar el programa con la tecla-STOPP.

Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

Memoria automática

Después de haber finalizado el proceso de cocción, cada 2 minutos le recordará un tono de pitar que debe apartar su plato del microondas.

Dicha memoria se desconectará al abrir la puerta o al presionar la tecla STOPP.

Bloqueo

Para bloquear el aparato, presione más de 2 segundos la tecla STOPP. El bloqueo se indicará en el visualizador. La función de los elementos de mando está bloqueada. Para el desbloqueo del aparato, presione de nuevo la tecla STOPP más de 2 segundos.

Indicaciones de fallos

Durante el funcionamiento aparece en el visualizador "Err0" o "Err1". En este caso existe un problema en el control electrónico.

Envíe el aparato con una descripción del fallo a nuestro centro de servicio.

Limpieza

Antes de la limpieza retire siempre la clavija de red de la caja de enchufe.

- Después del uso limpie con un paño levemente humedecido el espacio interior de cocción.
- Limpie el microondas por afuera con un paño levemente humedecido.
- Limpie el accesorio de forma habitual en un baño jabonoso.
- Marco de la puerta / junta de la puerta y piezas vecinas deberían, al estar sucias, ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.

Datos técnicos

Modelo: MWG 743 H
Tensión tolerable / frecuencia asignada: 230 V, 50 Hz
Absorción asignada: 1400 vatios
Consumo de potencia aire caliente: 1300 vatios
Consumo de potencia parrilla: 1000 vatios
Potencia de salida asignada microondas: 900 vatios
Volumen del espacio de cocción: 25 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 periodo 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 periodo 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.

Descrizione dei comandi

Grafico 1: Descrizione dei pezzi

1	Chiusura sportello	
2		Apertura
3		Alloggiamento
4		Asse
5		Anello
6		Piatto
7		Comandi
8		Vano
9		Griglia

Attenzione:

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

Grafico 2: Comandi

LEISTUNG (microonde) (Potenza) Scelta della potenza

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMB

HEIßLUFT: (Aria calda) Modalità di funzionamento esclusivamente ad aria calda, con sistema di controllo mediante termostato

HEIßLUFT/KOMB: (Aria calda/modalità combinata) Le opzioni di aria calda e di microonde entrano in funzione alternatamente

GRILL: (Grill) Per cuocere al grill e per gratinare

GRILL/KOMB: (Grill/modalità combinata) Le opzioni di grill e di microonde entrano in funzione alternatamente

GARPROGRAMME (Programmi di Selezione di un programma automatico attraverso l'azionamento ripetuto di un tasto

AUFTAUEN (Scongellamento) di attivare la funzione di scongelamento, unitamente all'impostazione del peso

EXPRESS (Express) Attivazione rapida della funzione microonde

TEMP (Temp) Consente di selezionare un valore di temperatura durante la modalità di funzionamento ad aria calda

Tasti direzionali Consentono l'impostazione dei valori di temperatura o dei parametri di peso

Tasti NUMMERN (Tasti numerici) Consentono l'impostazione dell'ora e della durata della fase di cottura

UHR (Orologio) Unitamente ai tasti NUMERICI, consente l'impostazione dell'ora

START (Start) Avvio del programma

STOPP

(Stop/Blocco)

Premere una volta per bloccare il procedimento di cottura.

di

Premere due volte per annullare il programma.

motrice
scorrevole
girevole

Tenere premuto 3 secondi per bloccare/sbloccare l'apparecchio.

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 specifiche 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 ma-

nutrizione 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!
Attenzione: ai **bambini** è permesso di usare l'apparecchio senza sorveglianza di adulti unicamente se viene data l'istruzione adatta che permette al bambino di usare l'apparecchio in modo che sia sicuro e che capisca 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 sottovetro 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 suffi ciente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influire sulla durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

Avvertenze per l'uso grill e combinato

- Nella funzione grill e combinata si sfrutta calore di radiazione, usare dunque solo stoviglie resistenti.
- Nella funzione solo grill si possono usare anche stoviglie in metallo o alluminio, ma non nella funzione combinata o microonde.
- Per le modalità di funzionamento GRILL e KOMBI si deve utilizzare esclusivamente la griglia, in quanto unico strumento appropriato.
- Non appoggiare nulla sul piano superiore della custodia. Diventa molto caldo. Lasciare sempre libere le fessure per la ventilazione.
- Per avvicinare i cibi all'elemento radiante usare la griglia.

Messa in funzione

- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole. Posizionare il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
- 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!**
- Infilare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.
- Non rimuovere pezzi montati dalla camera di cottura e dall'interno dello sportello!

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 la cottura premere il tasto STOPP.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non accendere mai l'apparecchio nella funzione microonde o combinata se è vuoto.
- 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
- Non utilizzare stoviglie di plastica o carta.

Impostare l'ora

Avvertenza: Quando si attiva l'apparecchio per la prima volta, si illuminano dapprima i display e successivamente viene visualizzato un segno di due punti lampeggiante.

- Premere il tasto STOPP.
- Premere il tasto UHR. Il display visualizza in questo modo '00:00'. La prima cifra lampeggia.
- Servendosi dei tasti NUMMER, impostare l'ora a 4 cifre desiderata.
- Viene in questo modo attivata la nuova ora impostata.

Uso microonde

Mettere gli alimenti da scaldare in un recipiente idoneo. Aprire lo sportello e porre il recipiente al centro del piatto di vetro. Chiudere lo sportello. (Per motivi di sicurezza l'apparecchio lavora solo se lo sportello è ben chiuso.)

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premendo una o più volte il tasto LEISTUNG selezionare la potenza microonde desiderata.

Potenza nel display come selezionato in %	Potenza in Watt (ca.)	Campo d'applicazione
100 900		Riscaldare rapidamente
80 720		Cuocere
60 540		Finire di cuocere
40	360	Fondere formaggi ecc.
20 180		Scongelerare alimenti congelati
START 900		Riscaldare rapidamente

3. Servendosi dei tasti NUMMERN, impostare la durata di cottura desiderata.

Per esempio: 10:30 minuti per la durata di cottura a una potenza pari al 100%

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1		STOPP
2		LEISTUNG 10 0P
3		1 0 3 0 10:30
4		START

4. Per avviare premere il tasto START. La durata di cottura si basa sulla quantità e sulle caratteristiche del contenuto. Con un po' di esercizio si impara velocemente a valutare la durata di cottura.

Per cortesia osservare: la cottura nel forno microonde è molto più rapida che in un forno tradizionale. Se non siete certi sui tempi di cottura, impostate preferibilmente un tempo più basso ed eventualmente continuate dopo la cottura.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Estrarre quindi gli alimenti.

Scongeleramento automatico

Per impostare lo scongelamento automatico di carne, pesce, pollame e frutti di mare surgelati, è necessario procedere nel seguente modo:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premere il tasto AUFTAUEN. Ora siete nel programma di scongelamento. Premendo ripetutamente il tasto AUFTAUEN, selezionare uno dei programmi di scongelamento:

AD1	Scongeleramento della carne	da 0,1 a 2,0kg
AD2	Scongeleramento del pollame	da 0,2 a 3,0kg
AD3	Scongeleramento dei frutti di mare	da 0,1 a 0,9kg

3. Servendosi dei tasti direzionali, selezionare un parametro di peso.

Per esempio: scongelamento di un pollo dal peso di 2,0 kg.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1		STOPP
2		AUFTAUEN AD -2
3		▲ / ▼ 2.0
4		START

4. Per avviare premere il tasto START.

30

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

La tabella riportata di seguito fornisce informazioni in merito alla procedura di scongelamento manuale.

Tabella scongelamento

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Bistecche, costole	200 g	180	4 - 6 5 - 10	
Carne macinata	250 g	180	6 - 8 5 - 10	
Salsiccia arrostita, wurstel	200 g	180	4 - 6 5 - 10	
Affettato	300 g	180	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	180	20 - 25	10 - 15
Pollo in pezzi	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchino	500 g	180	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	180	20 - 35	20 - 30
Lombo di lepre	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini				
Pesce				
Granchi, gamberi	250 g	180	5 - 7 5 - 10	
Trota	340 g	180	4 - 6 5 - 10	
Pesce intero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	180	5 - 7 5 - 10	
Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.				
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	180	4 - 6 5 - 10	
Ciliegie, prugne	250 g	180	5 - 7 5 - 10	
Marmellata di mele	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Consiglio: girare con cautela o distribuire.				
Verdura				
veda "Tabella cottura", "Scongelerare e cuocere verdura"				
Pane e dolci				
Panini	4 pezzo	180	ca. 1 - 3	5
Pane	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	180	5 - 6 5 - 10	
Torta	500 g	180	6 - 8 5 - 10	
Torta alla frutta	1 pezzo	180	2 - 3	2 - 3
Torta	1 pezzo	180	0,5 - 1	3 - 5
Torta	1200 g	180	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.				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Prodotti caseari				
Burro 250 g	180	5 - 7	10 - 15	
Ricotta 250 g	180	6 - 8	5 - 10	
Panna 200 g	180	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 Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	900	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.				
Pietanze				
Bistecca, patate e verdura	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Gulasch con pasta	450 g	900	2 - 2,5	si
Carne, gnocchi e salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette 200 g	900	1 - 2	no	
Polpette, 4 pz.	500 g	900	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	900	2 - 3	no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbiscano.				
Volatili				
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricassee di pollo	400 g	900	3 - 4,5	si
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione	150 g	900	1 - 2	si
2 porzioni	300 g	900	2,5 - 3,5	si
Patate	500 g	900	3 - 4	si
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	900	1 - 1,5	si

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Minestra con pasta o simili	250 g	900	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	900	1 - 2	si
Latte e pappe				
Latte	100 ml	540	0,5 - 1	no
Pappa	200 g	540	1 - 1,5	no
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

Cuocere

Consigli pratici per cuocere

Orientarsi ai valori indicativi nella tabella di cottura e nelle ricette. Osservare la cottura finché non avete molta esperienza.

Lo sportello dell'apparecchio si può aprire in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente.

Si riaccende solo quando lo sportello è chiuso.

Generi alimentari provenienti dal frigorifero hanno bisogno di tempi di cottura un po' più lunghi rispetto agli alimenti a temperatura ambiente.

Se gli alimenti sono più compatti, i tempi di cottura sono più lunghi. Un pezzo di carne grosso richiede una cottura più lunga rispetto alla stessa quantità di carne sotto forma di spezzatino. Per quantità di carne più grosse si consiglia quindi una precottura alla potenza massima, proseguendo poi cottura a potenza media per ottenere un risultato uniforme.

I cibi piatti cuociono più rapidamente di quelli spessi, quindi distribuire i generi alimentari possibilmente piatti. Disporre all'interno o sovrapporre i pezzi più sottili, per esempio cosce di pollo o filetto di pesce.

Quantità di carne più piccole cuociono più rapidamente di quantità grandi. Vale la regola:

quantità doppia = tempo quasi doppio
quantità dimezzata = tempo dimezzato

se per una pietanza non trovate un'indicazione adatta, vale la regola

pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura

Tutti gli alimenti sopra i quali viene posto un coperchio durante la cottura tradizionale, devono essere coperti anche nel microonde.

Il coperchio impedisce che i cibi si asciugano. Per coprire si può usare un piatto girato, carta pergamenata o carta per microonde. Cucinare senza coperchio se si desidera una crosta.

Tabella cottura

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Verdura				
Melanzane	500 g	720	7 - 10	si
Cavolo	500 g	720	8 - 11	si
Broccoli	500 g	720	6 - 9	si
Cicoria	500 g	720	6 - 7	si
Piselli	500 g	720	6 - 7	si
Finocchio	500 g	720	8 - 11	si
Fagiolini	300 g	720	13 - 15	si

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Patate 500 g 720	9 - 12 sì			
Cavolo rapa 500 g 720	8 - 10 sì			
Porro 500 g 720	7 - 9 sì			
Pannocchie di mais	250 g 720	7 - 9 sì		
Carote 500 g 720	8 - 10 sì			
Peperoni 500 g 720	6 - 9 sì			
Cavolini di Bruxelles	300 g 720	7 - 10 sì		
Asparagi	300 g 720	6 - 9 sì		
Pomodori	500 g 720	6 - 7 sì		
Zucchini	500 g 720	9 - 10 sì		

Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiai di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.

Frutta

Composta di mele, pere	500 g 720	5 - 8 sì		
Marmellata di prugne	250 g 720	4 - 6	no	
Composta di rabarbaro	250 g 720	5 - 8 sì		
Mele al forno, 4 pz.	500 g 720	7 - 9 sì		

Consiglio: aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.

Carne *)

Carne con salsa	400 g 720	10 - 12	sì	
Gulasch, spezzatino	500 g 720	10 - 15	sì	
Involtoni di manzo	250 g 720	7 - 8 sì		

Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.

Volatili *)

Fricassee di pollo	250 g 720	6 - 7 sì		
Brodo con carni bianche	200 g 720	5 - 6 sì		

Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.

Pesce

Filetto di pesce	300 g 720	7 - 8 sì		
Filetto di pesce	400 g 720	8 - 9 sì		

Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.

Scongellare e cuocere verdura

Cavolo rosso-mela	450 g 720	14 - 16	sì	
Spinaci in foglia	300 g 720	11 - 13	sì	
Cavolo	200 g 720	7 - 9 sì		
Fagiolini	200 g 720	8 - 10 sì		
Broccoli	300 g 720	8 - 9 sì		
Piselli	300 g 720	7 - 8 sì		
Cavolo rapa 300 g 720	13 - 15	sì		
Porri	200 g 720	10 - 11	sì	
Mais	200 g 720	4 - 6 sì		
Carote 200 g 720	5 - 6 sì			
Cavolini di Bruxelles	300 g 720	7 - 8 sì		
Spinaci	450 g 720	12 - 13	sì	
	600 g 720	15 - 17	sì	

Consiglio: cuocere con 1 - 2 cucchiai di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Minestre / Piatti unici *)				
Piatto unico	500 g 720	13	15	sì
Minestra con pastina o simili	300 g 720	7 - 8 sì		
Vellutata	500 g 720	13 - 15	sì	

Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.

*) Alimenti precotti

Cottura Express

- Per avviare la cottura rapida premere più volte il tasto EXPRESS. Ogni volta che si preme di nuovo il tasto la cottura si prolunga di 30 secondi
- Premere il tasto STOPP.

La potenza del microonde è 100%. La cottura Express massima è di 1:30 minuti.

Programmi automatici

Servendosi del sistema automatico è possibile far cuocere automaticamente determinate quantità di alimenti. La durata del programma e la potenza microonde sono indicate nel programma.

Procedere come qui di seguito indicato:

- Premere il tasto STOPP.
- Premere il tasto GARPRORAMME. In questo modo si accederà al programma di cottura. Premendo ripetutamente il tasto GARPRORAMME, si seleziona uno dei programmi:

Codice	Programma	Peso							
AC-1	Riso / pasta	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg					
	Riso, con acqua	180 ml	330 ml	480 ml	Coprire gli alimenti				
	Pasta, con acqua	300 ml	600 ml	900 ml	Non coprire gli alimenti				
AC-2	Verdure fresche	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
	Con acqua	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL	
AC-3	Verdure surgelate	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
AC-4	Popcorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Corrisponde a ca. 80/100 g					
		Utilizzare esclusivamente il popcorn in sacchetti per microonde							
AC-5	Liquidi	250 ml	500 ml						
		Non coprire! Attenzione: rischio di ritardo di ebollizione!							
AC-6	Patate	0,45 kg	0,65 kg						
		Perforare le patate e disporle sul piatto girevole, distanziandole le une dalle altre.							
AC-7	Pizza (riscaldare)	0,15 kg							
AC-8	Pesce	0,45 kg							
		Intagliare dapprima il pesce							

- Successivamente, selezionare un parametro di peso nei programmi da AC-1 ad AC-6, servendosi dei tasti direzionali.

Per esempio: far cuocere 0,2 kg di verdure fresche.

Operazione	Tasto/l	Visualizzazione
1	STOPP	
2	GARPROGRAMME AC -2	
3	▲ / ▼	0.2
4	START	

4. Per avviare premere il tasto START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo in oggetto, l'apparecchio si disattiva e sul display viene visualizzato il messaggio "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Avvertenza: l'abbreviazione EL corrisponde all'unità di misura di 'un cucchiaino'.

Aria calda / modalità grill combinata / modalità combinata

Opzioni 'aria calda' e 'aria calda/modalità combinata'

Per le opzioni 'aria calda' e 'aria calda/modalità combinata', è necessario procedere come indicato di seguito:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premere il tasto HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI. Azionando ripetutamente il tasto HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI, si seleziona uno dei programmi:

C	Solo aria calda
C1	Abbinamento di aria calda e microonde
C2	Abbinamento di aria calda e microonde con elevata percentuale di microonde

3. Con l'ausilio del tasto TEMP, confermare l'impostazione standard pari a 160 °C, oppure
4. Impostare successivamente un valore di temperatura compresa tra 80 °C e 230 °C, servendosi a tale scopo dei tasti direzionali.
5. Con l'ausilio dei tasti NUMMERN, impostare la durata di cottura desiderata.

Avvertenza:

l'impostazione standard corrisponde a 15 minuti.

Per esempio: programma C2, a una temperatura pari a 180 °C e con una durata di cottura corrispondente a 8 minuti.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	STOPP	
2	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	C-2
3	TEMP 160C	
4	▲ / ▼	180C
5	0 8 0 0	08:00
6	START	

6. Per avviare premere il tasto START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Messaggi d'errore

- Durante il funzionamento dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il messaggio "Err2". La temperatura all'interno del vano di cottura ha superato il parametro di temperatura impostato come predefinito. Probabilmente è stato selezionato un valore di temperatura troppo basso per questo tipo di preparazione. Correggere l'impostazione.
- Durante il funzionamento dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il messaggio "Err3". Non è stato possibile raggiungere il parametro di temperatura impostato come predefinito nell'intervallo di tempo precedentemente impostato. Correggere l'impostazione.

Opzioni 'grill' e 'grill/modalità combinata'

Per grigliare usare la griglia. Usare stoviglie idonee resistenti al calore o porre gli alimenti direttamente sulla griglia.

Gli alimenti spessi e di grandi dimensioni devono essere cotti al grill direttamente sul piatto girevole!

Non è necessario "prescaldare" il forno perché il grill a infrarossi produce direttamente calore da radiazione.

Quando si preparano alimenti nella funzione combinata microonde-grill, ricordare che:

per cibi in pezzi grandi e spessi, come per esempio arrosto di maiale, il tempo del microonde è più lungo che per cibi piccoli e piatti. **Nel grill è viceversa, quanto più vicino è il cibo al grill, tanto più rapidamente diventa dorato.** Questo significa che se preparate arrosti grossi nella funzione combinata, la durata del grill è più breve che per arrosti piccoli.

Per le opzioni 'grill' e 'grill/modalità combinata', è necessario procedere come indicato di seguito:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premere il tasto HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI. Azionando ripetutamente il tasto HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI, si seleziona uno dei programmi:

G	Solo grill
G1	Abbinamento di grill e microonde
G2	Abbinamento di grill e microonde con elevata percentuale di funzione grill

3. Con l'ausilio dei tasti NUMMERN, impostare la durata di cottura desiderata.

Per esempio: programma G2, con una durata di cottura corrispondente a 10:30 minuti.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	STOPP	
2	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G 2
3	1 0 3 0	10:30
4	START	

4. Per avviare premere il tasto START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Tabella relativa all'opzione grill/ modalità combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Funzione combinata	Tempo ca. min.	Coprire
Carne, salumi				
Carne di manzo, maiale o vitello in un unico pezzo	500 g		10 - 12	no
	750 g		12 - 15	no
Cotoletta di maiale in salamoia	500 g		12 - 14	no
Carne macinata	500 g		13 - 15	no
Salsiccia	200 g		2 - 3	no
Wurstel	200 g		2 - 3	no
Consiglio: a metà cottura girare la carne, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.; spennellare la carne macinata con albume, pungere la salsiccia con una forchetta.				

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Funzione combinata	Tempo ca. min.	Coprire
Volatili				
Polo per brodo	1000 g	3 - 15 no		
Pezzi di pollo	250 g	4 - 5 no		
Consiglio: lasciar cuocere senza liquidi nel proprio brodo, girare una volta, lasciar cuocere altri 4 - 5 min.				
Pesce				
Trota al blu	300 g	5 - 6 no		
Filetto di pesce	300 g	3 - 4 no		
Consiglio: a metà cottura girare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

Programma di cottura personalizzato

Nel caso in cui si desideri definire un proprio personale programma di cottura per la preparazione di determinate pietanze, è possibile abbinare i programmi relativi alla potenza microonde e le opzioni 'grill/modalità combinata' (G, G1, G2) e/o 'aria calda/modalità combinata' (C, C1, C2).

Procedere, per esempio, nel seguente modo:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premendo una o più volte il tasto LEISTUNG, selezionare la potenza microonde desiderata.
3. Con l'ausilio dei tasti NUMMERN impostare la durata di cottura desiderata.
4. Premendo una o più volte il tasto HEISLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI, selezionare uno dei programmi C, C1, C2, G, G1 oppure G2.
5. Con l'ausilio dei tasti NUMMERN impostare la durata di cottura desiderata.

Per esempio: durata di cottura pari a 3 minuti, con una potenza microonde del 100%, e successivamente funzione grill per 9 minuti.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	STOPP	
2	LEISTUNG 10 0P	
3	0 3 0 0	03:00
4	HEISLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G
5	0 9 0 0	09:00
6	START	

6. Per avviare premere il tasto START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Avvertenza:

in questo modo è possibile abbinare fino a 4 differenti sequenze di cottura. Il programma può inoltre essere iniziato anche con l'impostazione 'grill/modalità di cottura' oppure 'aria calda/modalità combinata'.

Funzioni speciali

Avvio automatico

l'opzione microonde oppure le stesse impostazioni 'grill/modalità combinata' oppure 'aria calda/modalità combinata' possono essere avviate anche a una determinata ora precedentemente impostata. A tale scopo, impostare dapprima l'ora.

34

Per poter avviare automaticamente la funzione microonde, è necessario procedere nel seguente modo:

1. Premere il tasto STOPP.
2. Premendo una o più volte il tasto LEISTUNG, selezionare la potenza microonde desiderata.
3. Con l'ausilio dei tasti NUMMERN impostare la durata di cottura desiderata.
4. Tenere premuto per più di due secondi il tasto UHR. Risuona in questo modo un segnale acustico e il display visualizza l'ora attuale. La prima cifra lampeggia.
5. Con l'ausilio dei tasti NUMMERN inserire l'ora di attivazione desiderata. Risuona quindi un segnale acustico prolungato e il display visualizza il carattere "M".

Per esempio: durata di cottura pari a 12:30 minuti, con una potenza del 100%. Ora di attivazione: h. 14:20.

Operazione	Tasto/i	Visualizzazione
1	STOPP	
2	LEISTUNG 10 0P	
3	1 2 3 0	12:30
4	UHR	10:00
5	1 4 2 0	14:20
6	UHR	14:20

6. Nel caso in cui si desideri visualizzare nuovamente l'ora di attivazione, è sufficiente premere il tasto UHR.

La modalità microonde entra in funzione in corrispondenza dell'ora precedentemente impostata.

Attenzione: pericolo di incendio! Mantenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione. Nel caso in cui si definisca un'ora di inizio cottura posticipata, è necessario impostare sempre l'ora in modo tale per cui l'apparecchio possa essere mantenuto costantemente sotto controllo durante il suo funzionamento.

L'apparecchio non deve essere vuoto quando si utilizza la funzione microonde. Qualora si debbano prelevare gli alimenti anticipatamente, è necessario annullare il programma azionando il tasto STOP.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato "END". Prelevare quindi gli alimenti.

Memoria automatica

Al termine di un procedimento di cottura un segnale acustico segnala ogni 2 minuti di togliere gli alimenti.

Aperto lo sportello o premendo il tasto STOPP, questo segnale viene annullato.

Blocco

Premendo il tasto STOPP per più di 2 secondi, si blocca l'apparecchio. Il blocco viene segnalato nel display. La funzione degli elementi di comando è bloccata. Premendo il tasto STOPP di nuovo per oltre 2 sec. si sblocca la funzione.

Messaggi di anomalia

Durante il funzionamento dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il messaggio "Err0" oppure "Err1". In questo caso sussiste un problema a livello del sistema di comando elettronico.

Spedire l'apparecchio al servizio di assistenza tecnica, unitamente alla descrizione dell'anomalia registrata.

Pulizia

Prima di pulire staccare sempre la spina.

- Dopo l'uso pulire la camera di cottura con un panno leggermente umido.
- Pulire le pareti esterne dell'apparecchio a microonde servendosi di un panno leggermente inumidito.
- Lavare gli accessori come sempre in acqua e detergente per stoviglie.
- Il telaio e la guarnizione dello sportello e le zone vicine devono essere pulite accuratamente da residui di sporco con un panno umido.

Dati Tecnici

Modello: MWG 743 H
 Tensione/frequenza di misurazione: 230 V, 50 Hz
 Misurazione assorbita: 1400 watt
 Potenza assorbita aria calda: 1300 watt
 Potenza assorbita grill: 1000 watt
 Potenza microonde in uscita: 900 watt
 Volume del vano cottura: 25 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 modifi 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 corrispettivo 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.

Description of the Operating Controls

Diagram 1: Description of Parts

1 Door lock	2 Viewing
	3 Housing
	4 Drive
	5 Sliding
	6 Rotating
	7 Control
8 Cavity	9 Grilling

Caution:

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

Diagram 2: Operating Controls

LEISTUNG (microwave) (Power) Power level selection

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMB

HEIßLUFT: (Hot air) Hot air only operation, thermostat-controlled

HEIßLUFT/KOMB: (Hot air/combi) Alternating hot air and microwave operation

GRILL: (Grill) For grilling and browning on top

GRILL/KOMB: (Grill/combi) Alternating grill and microwave operation

GARPROGRAMME (Cooking programmes) Selection of an automatic programme by pressing repeatedly

AUFTAUEN (Defrosting) Activates the defrost function and sets the weight

EXPRESS (Express) Express start of the microwave

TEMP (Temp) Allows temperature selection during hot air operation

Arrow keys For setting temperatures or weights

NUMMERN keys (Number keys) For setting the time and length of cooking

UHR (Clock) For setting the clock time in conjunction with the NUMBERS keys

START (Start) Start of the programme

STOPP (stop/disable)
Press once to stop the cooking process.

Press twice to delete the programme.

Hold down for 3 seconds to disable/reactivate the device.

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".

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!
- Warning: children** must only be allowed to use the oven without supervision if they have been given adequate instructions enabling them to use the device safely and informing them of the dangers of misuse.
- 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.
- 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.

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- For the GRILL and KOMBI operating modes only the grilling grid is suitable.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Initial Operation

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- 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.
- Do not remove any installed parts from inside the oven or from inside the door!

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.
- If you want to interrupt the cooking process, press the STOPP button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the machine in microwave or combined mode if it 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
- Please do not use any plastic or paper tableware.

Setting the Time

Note: When the microwave oven is first switched on, at first all display messages light up followed by a flashing colon.

- Press the STOPP button.
- Press the UHR button. The display changes to 00:00. The first figure flashes.
- Please enter the desired time in a four-figure format using the NUMMERN buttons.
- The new time is activated.

Operating the Microwave

Place the food to be heated up into suitable tableware. Open the door and place the vessel in the middle of the glass plate. Then close the door. (For safety reasons the device only works when the door is firmly closed.)

1. Press the STOPP button.
2. Select the desired microwave power by pressing the LEISTUNG button once or several times.

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
100 900	Rapid heating	
80 720	Cooking	
60 540	Continued cooking	
40	360	Melting cheese etc.
20	180	Defrosting deep-frozen food
START	900	Rapid heating

3. With the help of the NUMMERN buttons you can now enter the desired length of cooking.

For example: 10:30 min length of cooking at 100% power

Step	Button/s	Display
1	STOPP	
2	LEISTUNG	10 0P
3	1 0 3 0	10:30
4	START	

- Press the START button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

Please note: cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.

After the time has elapsed the oven switches itself off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Automatisch ontdooien

For automatic defrosting of frozen meat, poultry and seafood please proceed as follows:

- Press the STOPP button.
- Press the AUFTAUEN button. You are now in the defrost programme. Select one of the defrost programmes by pressing the AUFTAUEN button repeatedly:

AD1	Defrosting meat from 0,1 – 2,0kg
AD2	Defrosting poultry from 0,2 – 3,0kg
AD3	Defrosting seafood from 0,1 – 0,9kg

- Then select a weight with the help of the arrow keys.

For example: Defrosting 2.0kg of poultry.

Step	Button/s	Display
1	STOPP	
2	AUFTAUEN AD -2	
3	▲ / ▼	2.0
4	START	

- Press the START button to start the machine.

After the time has expired the device switches off and the word „END“ appears in the display. You can then take out the food.

The following table provides information on manual defrosting.

Defrosting Table

Food/dish Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages			
Meat (beef, veal, pork) in pieces	500 g 180	14 – 18	10 – 15
	1000 g 180		25 – 30
Schnitzel, cutlet	200 g 180	4 – 6	5 – 10
Minced meat	250 g 180	6 – 8	5 – 10
Frying sausage, Frankfurter	200 g 180	4 – 6	5 – 10
Slices of cold meat	300 g 180	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 180	20 – 25	10 – 15
Chicken pieces	500 g 180	12 – 15	5 – 10

Food/dish Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Duck	1700 g 180	25 – 40	20 – 25
Goose and turkey pieces	500 g 180	12 – 18	10 – 15
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs.			
Caution: throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.			
Game			
Saddle of venison	1000 g 180	20 – 35	20 – 30
Saddle of hare	500 g 180	12 – 13	10 – 20
Tip: turn once and cover edges.			
Fish			
Prawns, shrimps	250 g 180	5 – 7	5 – 10
Trout	340 g 180	4 – 6	5 – 10
Whole fish	500 g 180	7 – 10	10 – 15
Fish fillet	250 g 180	5 – 7	5 – 10
Tip: stir several times and turn frequently.			
Fruit			
Raspberries, strawberries	250 g 180	4 – 6	5 – 10
Cherries, plums	250 g 180	5 – 7	5 – 10
Stewed apple	500 g 180	9 – 12	5 – 10
Tip: stir carefully or break up into pieces.			
Vegetables			
see „Cooking Table“, „Defrosting and Cooking Vegetables“			
Bread and Pastries			
Rolls	4 pieces 180	ca. 1 – 3	5
Bread	1000 g 180	13 – 15	8 – 10
Bread for toasting	500 g 180	5 – 6	5 – 10
Stirred cake	500 g 180	6 – 8	5 – 10
Fruit cake	1 piece 180	2 – 3	2 – 3
Flan	1 piece 180	0,5 – 1	3 – 5
Flan	1200 g 180	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 180	5 – 7	10 – 15
Curds	250 g 180	6 – 8	5 – 10
Cream	200 g 180	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 900	0,5 - 1 no		
Water, 0.5 l 500 g 900	3,5 - 5 no		
Water, 0.75 l 750 g 900	5 - 7 no		
Coffee, 1 cup 150 g 900	0,5 - 1 no		
Milk, 1 cup 150 g 900	0,5 - 1 no		
Caution: Place a glass rod or similar item (but nothing made of metal) into the vessel to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.			
One-Course Meals			
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g 900	2,5 - 3,5 yes	
Goulash with noodles	450 g 900	2 - 2,5 yes	
Meat, dumpling and sauce	450 g 900	2,5 - 3,5 yes	
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.			
Meat			
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g 900	1 - 2 no	
Meatballs, 4 in total	500 g 900	3 - 4 no	
Joint	250 g 900	2 - 3 no	
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.			
Poultry			
Half a chicken	450 g 900	3,5 - 5 no	
Chicken fricassee	400 g 900	3 - 4,5 yes	
Tip: brush with oil, stir from time to time.			
Extras			
Noodles, rice 1 portion	150 g 900	1 - 2 yes	
2 portions	300 g 900	2,5 - 3,5 yes	
Potatoes	500 g 900	3 - 4 yes	
Tip: moisten slightly beforehand.			
Soups/Sauces			
Clear soup, 1 plate	250 g 900	1 - 1,5 yes	
Soup with garnish	250 g 900	1,5 - 2 yes	
Sauce	250 g 900	1 - 2 yes	
Baby Food			
Milk	100 ml 540	0,5 - 1 no	
Mash	200 g 540	1 - 1,5 no	
Tip: shake well or stir. Check the temperature!			

Cooking

Practical Cooking Tips

Please keep to the recommended values in the cooking table and the recipes. Keep an eye on the cooking process until you have more experience.

The door of the microwave can be opened at any time. The machine switches off automatically.

It starts again when the door is closed.

Foods taken directly from the refrigerator require a slightly longer cooking time than those at room temperature.

The more compact a food is, the longer is the cooking time. For example, a large piece of meat has to be cooked longer than the same quantity of sliced meat. It is advisable to start cooking sizeable quantities on maximum power and then to continue cooking evenly on medium power.

Flat dishes cook faster than thick ones. Therefore it is advisable to spread the food as thinly as possible. Thinner pieces, e.g. chicken legs or fish fillets should be placed towards the inside or allowed to overlap.

Smaller quantities cook faster than large ones.

The following rule of thumb applies:

Double the quantity = almost double the time

Half the quantity = half the time

If you are not able to find a suitable time for a dish, the following rule applies:

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

All dishes which are covered up on a normal cooker should also be covered in the microwave oven.

A lid prevents the food from drying out. Suitable covers are an inverted plate, parchment paper or microwave foil. Dishes which are to be given a crust should not be covered when cooked.

Cooking Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g 720	7 - 10	yes	
Cauliflower	500 g 720	8 - 11	yes	
Broccoli	500 g 720	6 - 9	yes	
Chicory	500 g 720	6 - 7	yes	
Peas	500 g 720	6 - 7	yes	
Fennel	500 g 720	8 - 11	yes	
Green beans	300 g 720	13 - 15	yes	
Potatoes	500 g 720	9 - 12	yes	
Turnip cabbage	500 g 720	8 - 10	yes	
Leek	500 g 720	7 - 9	yes	
Maize cob	250 g 720	7 - 9	yes	
Carrots	500 g 720	8 - 10	yes	
Paprika	500 g 720	6 - 9	yes	
Sprouts	300 g 720	7 - 10	yes	
Asparagus	300 g 720	6 - 9	yes	
Tomatoes	500 g 720	6 - 7	yes	
Courgettes	500 g 720	9 - 10	yes	
Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.				
Fruit				
Stewed apple, pear	500 g 720	5 - 8	yes	
Plum jam	250 g 720	4 - 6	no	
Stewed rhubarb	250 g 720	5 - 8	yes	
4 baked apples	500 g 720	7 - 9	yes	
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat *)				
Meat with sauce	400 g 720	10 - 12	yes	
Goulash, stewed strips of meat	500 g 720	10 - 15	yes	

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Roulade of beef	250 g	720	7 - 8 yes	
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Poultry *)				
Chicken fricassee	250 g	720	6 - 7 yes	
Poultry soup	200 g	720	5 - 6 yes	
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g	720	7 - 8 yes	
Fish fillet	400 g	720	8 - 9 yes	
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	720	14 - 16 yes	
Leaf spinach	300 g	720	11 - 13 yes	
Cauliflower	200 g	720	7 - 9 yes	
French beans	200 g	720	8 - 10 yes	
Broccoli	300 g	720	8 - 9 yes	
Peas	300 g	720	7 - 8 yes	
Turnip cabbage	300 g	720	13 - 15 yes	
Leek	200 g	720	10 - 11 yes	
Corn	200 g	720	4 - 6 yes	
Carrots	200 g	720	5 - 6 yes	
Sprouts	300 g	720	7 - 8 yes	
Spinach	450 g 600 g	720 720	12 - 13 15 - 17	yes yes
Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.				
Soups/Stews *)				
Stew	500 g	720	13 - 15 yes	
Soup with garnish	300 g	720	7 - 8 yes	
Crème soup	500 g	720	13 - 15 yes	
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

*) Ready-made meals

Express Cooking

- To start express cooking press EXPRESS again. Each time the button is pressed the cooking time is extended by 30 seconds.
- Press the STOPP button.

The power of the microwave is then 100%. The maximum express time is 1:30 minutes.

Automatic Programmes

With the help of the automatic control you can cook certain quantities of food automatically. The length of cooking and microwave power level are included in the programme.

Please proceed as follows:

- Press the STOPP button.
- Press the GARPRORAMME button. The oven is now in the cooking programmes. Select one of the programmes by pressing the GARPRORAMME button repeatedly:

Code	Programme	Weight							
AC-1	Rice/noodles	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg					
	Rice, with water	180 ml	330 ml	480 ml	Cover the food				
	Noodles, with water	300 ml	600 ml	900 ml	Do not cover the food				
AC-2	Vegetables, fresh	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
	With water	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL	
AC-3	Vegetables, frozen	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
AC-4	Popcorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Corresponds to approx. 80/100 g					
		Please only use microwave popcorn in a bag.							
AC-5	Liquids	250 ml	500 ml						
		Do not cover! Caution - delayed boiling!							
AC-6	Potatoes	0,45 kg	0,65 kg						
		Prick the potatoes and place spaced out on the rotating plate.							
AC-7	Pizza (warming)	0,15 kg							
AC-8	Fish	0,45 kg							
		Cut into the fish beforehand							

- Then use the arrow keys to select a weight in the programmes AC-1 to AC-6.

For example: Cook 0.2kg fresh vegetables.

Step	Button/s	Display
1	STOPP	
2	GARPRORAMME	AC -2
3	▲ / ▼	0.2
4	START	

- Press the START button to start the machine.

After the time has elapsed the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then take out the food.

Note: EL refers to a tablespoon.

Hot air/Combi Grill/Combi

Hot air and hot air/combined operation

For the hot air and the hot air/combined operation please proceed as follows:

- Press the STOPP button.
- Press the HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI button. By repeatedly pressing the HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI button you can select one of the following programmes:

C	Hot air only
C1	Hot air and microwave in combination
C2	Hot air and microwave in combination with an increased microwave share

- Use the TEMP button to confirm the standard setting of 160°C or
- Then set a temperature of between 80°C and 230°C using the arrow keys.
- With the help of the NUMMERN buttons you can now enter the desired length of cooking.

Note: The standard setting is 15 minutes.

For example: Programme C2, 180°C, cooking length 8 minutes.

Step	Button/s	Display
1	STOPP	
2	HEISLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	C -2
3	TEMP 160C	
4	▲ / ▼	180C
5	0 8 0 0 08:00	
6	START	

6. Press the START button to start the machine.

After this time has expired the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then remove the food.

Error Messages

- During operation „Err2“ appears in the display. The temperature in the cavity has exceeded the pre-set temperature. It is possible that the selected temperature is too low for this preparation. Please correct the setting.
- During operation „Err3“ appears in the display. The pre-set temperature could not be reached within the given time. Please correct the setting.

Grill and Grill/Combi Operation

For grilling please use the grilling grid. Use suitable heat-resistant tableware or place the food to be grilled directly on the grid.

Large, thick food is grilled directly on the rotating plate!

It is not necessary to „pre-heat“ the grill as the infrared grill produces radiation energy immediately.

If you prepare food using the combined microwave-grill functions you should note the following:

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, fl at foods. **However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown.** This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

For grill and grill/combi operation please proceed as follows:

1. Press the STOPP button.
2. Press the HEISLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI button. By pressing the HEISLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI button repeatedly you can select one of the following programmes:

G	Grill only
G1	Grill and microwave in combination
G2	Grill and microwave in combination with an increased grill share

3. With the help of the NUMMERN buttons you can enter the desired length of cooking.

For example: Programme G2, 10:30 minutes cooking time

Step	Button/s	Display
1	STOPP	
2	HEISLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G 2
3	1 0 3 0	10:30
4	START	

4. Press the START button to start the machine.

After this time has expired the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Now take out the food.

Grill/Combi Operation Table

Food/dish	Quantity	Combined operation	Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages				
Beef, pork or veal in pieces	500 g		10 - 12	no
	750 g		12 - 15	no
Smoked pork loin	500 g		12 - 14	no
Meat loaf	500 g		13 - 15	no
Wienerwurst	200 g		2 - 3	no
Frankfurter	200 g		2 - 3	no
Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.				
Poultry				
Boiling fowl	1000 g		13 - 15	no
Chicken pieces	250 g		4 - 5	no
Tip: allow to cook without liquid in its own juice, turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.				
Fish				
Trout, blue	300 g		5 - 6	no
Fish fillet	300 g		3 - 4	no
Tip: turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

Individual Cooking Programme

If you would like to enter your own cooking programme for certain preparations you can put this together from the programmes „Power of the Microwave“ and „Grill/Combi (G, G1, G2)“ and/or „Hot Air/Combi (C, C1, C2)“.

Examples of the above:

1. Press the STOPP button.
2. Select the desired microwave power by pressing the LEISTUNG button once or repeatedly.
3. With the help of the NUMMERN buttons you can now enter the desired length of cooking.
4. Select one of the programmes C, C1, C2, G, G1 or G2 by pressing the HEISLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI button once or repeatedly.
5. Enter the desired length of cooking with the NUMMERN buttons.

For example: 3:00 minutes cooking time at 100% and microwave power and then 9:00 minutes grilling

Step	Button/s	Display
1	STOPP	
2	LEISTUNG	10 0P
3	0 3 0 0 03:00	
4	HEISLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G
5	0 9 0 0 09:00	
6	START	

6. Press the START button to start the machine.

After this time has expired the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then take out the food.

Note:

In this way it is possible to combine up to 4 different cooking sequences one after the other.

You can also begin the programme with a grill/combi or hot air/combi setting.

Special Functions

Automatic Start

You can start the microwave or also a grill/combi or hot air/combi setting at a predetermined time. To do so, first set the clock.

In order to start the microwave automatically please proceed as follows:

1. Press the STOPP button.
2. Press the LEISTUNG button once or repeatedly to select the desired microwave power.
3. With the help of the NUMMERN buttons you can enter the desired length of cooking.
4. Press the UHR button for more than 2 seconds. A signal is heard and the display changes to the current time. The first figure flashes.
5. With the help of the NUMMERN buttons you can now enter the desired starting time. A longer signal is now heard and the letter "M" appears in the display.

For example: 12:30 minutes cooking time at 100% power, start time 14:20

Step	Button/s	Display
1	STOPP	
2	LEISTUNG 10 0P	
3	1 2 3 0 12:30	
4	UHR 10:00	
5	1 4 2 0 14:20	
6	UHR 14:20	

6. If you would like to see the start time again, press the UHR button.

At the preset time the microwave begins cooking.

Caution, danger of fire! The device must never be left unattended during operation. When setting a delayed cooking time always ensure that when the device is operating it is not left unattended.

Do not operate the microwave oven when it is empty. If you remove the cooked food before the programme has finished, the programme must be cancelled by pressing the STOP button.

After the time has expired the device switches off and the word "END" appears in the display. Now remove the food.

Automatic Reminder

After cooking has finished you are reminded every 2 minutes by a beep to remove the food.

This reminder is switched off by opening the door or pressing the STOPP button.

Disabling

Press the STOPP button for more than 2 seconds to disable the machine. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the STOPP button again for more than 2 seconds to reactivate the machine.

Error Messages

During operation „Err0“ or „Err1“ appears in the display. In this case there is a problem with the electronic control unit.

Please send the device to our service centre with a description of the fault.

Cleaning

Always remove the mains plug before cleaning the machine.

- Clean the inside of the oven after use with a slightly damp cloth.
- Clean the outside of the microwave oven with a slightly damp cloth.
- Clean the accessories in the usual manner in soapy water.
- The door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned when dirty with a damp cloth.

Technical Data

Model:	MWG 743 H
Rated voltage/frequency:	230 V, 50 Hz
Rated power input:	1400 watts
Power consumption - hot air:	1300 watts
Power consumption - grill:	1000 watts
Rated microwave output power:	900 watts
Cooking cavity volume:	25 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.

Opis elementów obsługowych

Grafika 1: Wyszczególnienie części

1	Zamknięcie
2	Wziernik
3	Obudowa
4	Oś
5	Pierścień
6	Talerz
7	Maskownica
8	Komora
9	Ruszt

Uwaga:

nie demontuj części zamontowanych w komorze roboczej ani na wewnętrznej stronie drzwi!

Grafika 2: Elementy obsługowe

LEISTUNG (moc mikrofala) (moc) wybór stopni mocy

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMB

HEIßLUFT: (termoobieg) sam termoobieg, sterowany termostatem

HEIßLUFT/KOMB: (termoobieg/kombi) na zmianę pracuje termoobieg i mikrofa

GRILL: (opiekacz) do grillowania i opiekania

GRILL/KOMB: (opiekacz/kombi) na zmianę pracuje opiekacz i mikrofa

GARPROGRAMME (program gotowania) wybór programu automatycznego przez wielokrotne naciskanie

AUFTAUEN (rozmrzanie) włącza funkcję rozmrażania z ustawianiem ciężaru

EXPRESS (ekspres) szybki start kuchenki mikrofalowej

TEMP (temperatura) umożliwia wybór temperatury w trybie termoobiegu

Przyciski strzałkowe do ustawiania temperatury i ciężaru

Klawisze NUMMERN (klawisze cyfrowe) do ustawiania zegara i czasu gotowania

UHR (zegar) do ustawiania zegara, razem z klawiszami NUMMERN

START (start) start programu

STOPP (stop/blokada) naciśnij raz, aby przerwać gotowanie

naciśnij dwukrotnie, aby skasować program

przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zablokować/odblokować urządzenie

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 gniazda (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 nieodłączalny 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 informacje dotyczące bezpieczeństwa!

Przeczytaj dokładnie i zachowaj do późniejszego wykorzystania.

- **Ostrzeżenie:** w razie uszkodzenia drzwi lub uszczelki drzwi, kuchenka nie może być używana zanim nie zostanie naprawiona przez odpowiednio wykwalifikowanego specjalistę.
- **Ostrzeżenie:** w żadnym razie nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia – zleć wykonanie naprawy autoryzowanemu specjalście. Wykonywanie konserwacji lub napraw przez kogośkolwiek - z wyjątkiem specjalisty - jest niebezpieczne, o ile te naprawy wymagają zdjęcia osłony zabezpieczającej przed działaniem energii mikrofal.
- **Ostrzeżenie:** nie podgrzewaj płynów ani innych postraw w zamkniętych pojemnikach. Niebezpieczeństwo wybuchu!

- **Ostrzeżenie: dzieciom** można pozwolić na posługiwanie się kuchenką bez nadzoru tylko po odpowiednim pouczeniu, zapewniającym, że dziecko będzie w stanie używać kuchenki bezpiecznie i będzie rozumiało niebezpieczeństwa grożące w razie nieprawidłowej obsługi.
- Jeżeli kuchenka mikrofalowa ma być ustawiona w szafce, na regale itp., należy pamiętać o zapewnieniu co najmniej 10-centymetrowego odstępu wentylacyjnego ze wszystkich stron urządzenia od szafek, ścian itd.
- Używaj tylko odpowiednich naczyń:
 - ze szkła, porcelany, materiałów ceramicznych, żaroodpornego tworzywa sztucznego – albo specjalnych naczyń do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania lub gotowania **potraw w palnych materiałach**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych lub z papieru, ze względu na możliwość zapalenia się kuchenka musi być często obserwowana.
- W razie stwierdzenia dymienia urządzenie należy wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazda sieciowego. Nie otwierać drzwiczek urządzenia dopóki nie zgaśnie płomień (jeżeli zawartość kuchenki zapaliła się).
- **Uwaga na opóźnienie wrzenia:** przy gotowaniu, a zwłaszcza dogrzewaniu cieczy (wody) może się zdarzyć, że wprowadzie temperatura wrzenia zostanie osiągnięta, ale nie pojawiają się typowe dla wrzenia pęcherzyki pary. Ciecz nie wrze równomiernie. To zjawisko, określane jako opóźnienie wrzenia, może spowodować, że przy wyjmowaniu naczynia jego lekki wstrząs może spowodować nagle powstawanie pęcherzyków pary i w konsekwencji wykipienie. Niebezpieczeństwo poparzenia! Aby zapewnić równomierne wrzenie, włóż do naczynia pręcik szklany lub podobny przedmiot (nie może być metalowy).
- Zawartość butelek do karmienia niemowląt i słoiczek z potrawami dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć i przed spożyciem sprawdzić temperaturę. Niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potrawy ze skorupką lub skórką, np. jajka, kielbasa, konserwy w zamkniętych słoikach itd. nie mogą być podgrzewane w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą wybuchnąć, nawet po zakończeniu podgrzewania przez mikrofalę.
- W razie zabrudzenia ramę i uszczelkę drzwi oraz sąsiadujące z nimi części należy starannie oczyścić wilgotną szmatką.
- Czyść kuchenkę mikrofalową regularnie i usuwaj z wnętrza resztki potraw.
- Nieutrzymywanie urządzenia w należytej czystości może doprowadzić do zniszczenia powierzchni, co ma negatywny wpływ na trwałość urządzenia a także może być źródłem niebezpiecznych sytuacji.

Informacje dotyczące opiekania i trybu kombi

- Ponieważ w trybie opiekacza i w trybie kombi wykorzystywana jest energia promieniowania, używaj w tych trybach tylko żaroodpornych naczyń.
- W trybie opiekacza wolno używać naczyń metalowych ani aluminiowych - nie dotyczy to trybu kombi ani trybu z mikrofalami.
- Do trybów pracy GRILL i KOMBI nadaje się tylko ruszt do opiekania.

- Nie stawiaj żadnych przedmiotów na wierzchu obudowy. Obudowa nagrzewa się. Nie zasłaniaj szczelin wentylacyjnych.
- Aby zbliżyć opiekany produkt do grzałki, skorzystaj z rusztu do opiekania.

Uruchomienie

- Wyjmij wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze roboczej, rozpakuj je i załóż pośrodku pierścieni ślizgowy. Szklany talerz załóż na oś napędu tak, aby wszedł we wgłębienie w wałku napędowym i aby leżał prosto.
- Sprawdź, czy nie ma widocznych uszkodzeń urządzenia, zwłaszcza w okolicach drzwi. W razie stwierdzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno uruchamiać urządzenia.
- Aby uniknąć zakłóceń w pracy innych urządzeń, nie ustawiaj urządzenia w pobliżu innego sprzętu elektrycznego.
- W razie potrzeby usuń z obudowy folie ochronne.
- **W żadnym razie nie usuwaj folii z wewnętrznej strony drzwi!**
- Włóż wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazda z zestykiem ochronnym 230 V, 50 Hz.
- Nie demontuj części zamontowanych w komorze roboczej ani na wewnętrznej stronie drzwi!

Używanie urządzenia

Co warto wiedzieć o kuchenke mikrofalowej.

- W kuchenke wykorzystywane jest promieniowanie mikrofalowe, które bardzo szybko podgrzewa cząsteczki wody zawarte w potrawach. Nie występuje tu promieniowanie cieplne, a w rezultacie praktycznie nie dochodzi do zrumienienia produktów.
- Urządzenie służy wyłącznie do podgrzewania produktów spożywczych.
- Urządzenie nie nadaje się do pieczenia w ciekłym tłuszczu.
- Odgrzewaj naraz tylko 1-2 porcje. W przeciwnym razie wydajność urządzenia będzie mniejsza.
- Aby przerwać gotowanie, naciśnij przycisk STOPP.
- Mikrofałe od razu działają z całą energią. Nie ma więc potrzeby rozgrzewania kuchenki.
- Nigdy nie włączaj mikrofała ani trybu kombi, gdy kuchenka jest pusta.
- Kuchenka mikrofalowa nie zastępuje tradycyjnej kuchenki. Służy wyłącznie do:
 - rozmrażania mrożonek,
 - szybkiego podgrzewania/odgrzewania potraw lub napojów,
 - gotowania potraw.
- Nie używaj naczyń plastikowych ani papierowych.

Ustawianie zegara

Uwaga: po włączeniu kuchenki po raz pierwszy zapalają się wszystkie wskaźniki wyświetlacza a następnie zaczyna migać dwukropek.

- Naciśnij przycisk STOPP.
- Naciśnij przycisk UHR. Na wyświetlaczu ukaże się wskaźnik 00:00. Pierwsza cyfra będzie migać.
- Za pomocą klawiszy NUMMERN wpisz pożądaną czas w zapisie czterocyfrowym.
- Nowo ustawiony czas zostanie uaktywniony.

Obsługa kuchenki mikrofalowej

Umieść podgrzewaną potrawę w odpowiednim naczyniu. Otwórz drzwi i ustaw naczynie pośrodku szklanego talerza. Zamknij drzwi. (ze względu na bezpieczeństwo urządzenie działa tylko, gdy drzwi są zamknięte.)

1. Naciśnij przycisk STOPP.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk LEISTUNG wybierz pożądaną moc mikrofal.

Moc na wyświetlaczu wybrana w %	Moc w watach (ok.)	Przeznaczenie
100 900		Szybkie podgrzewanie
80 720		Gotowanie
60 540		Dogotowywanie
40	360	Stapianie sera itp.
20 180		Rozmrażanie mrożonek
START 900		Szybkie podgrzewanie

3. Za pomocą klawiszy NUMMERN wpisz pożądaný czas gotowania.

Na przykład: czas gotowania 10:30 min. na 100% mocy

Krok	Przycisk/i	Wskaźnik
1		STOPP
2		LEISTUNG 10 0P
3		1 0 3 0 10:30
4		START

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START. Czas gotowania zależy od ilości i właściwości gotowanych produktów. Na podstawie praktyki można szybko nauczyć się szacować potrzebny czas gotowania.

Pamiętaj: gotowanie w kuchenie mikrofalowej odbywa się znacznie szybciej niż w zwykłym piekarniku. W razie wątpliwości ustaw krótki czas gotowania i w razie potrzeby dogotuj potrawę.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat END. Wyjmij potrawę.

Automatyczne rozmrażanie

Aby automatycznie rozmrozić zamrożone mięso, drób lub owoce morza, wykonaj kolejno następujące czynności:

1. Naciśnij przycisk STOPP.
2. Naciśnij przycisk AUFTAUEN. Otwarty jest teraz program rozmrażania. Naciskając wielokrotnie przycisk AUFTAUEN, wybierz odpowiedni program rozmrażania.

AD1	Rozmrażanie mięsa	von 0,1 – 2,0kg
AD2	Rozmrażanie drobiu	von 0,2 – 3,0kg
AD3	Rozmrażanie owoców morza	von 0,1 – 0,9kg

3. Następnie przyciskami strzałkowymi wybierz ciężar.

Na przykład: aby rozmrozić 2,0 kg drobiu.

Krok	Przycisk/i	Wskaźnik
1		STOPP
2		AUFTAUEN AD-2
3		▲ / ▼ 2.0
4		START

4. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk START.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat END. Wyjmij potrawę.

Poniższa tabela zawiera informacje dotyczące ręcznego rozmrażania.

Tabela rozmrażania

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Czas dodatkowy min.
Mięso, wędliny				
Mięso (wołowina, cielęcina, wieprzowina) w jednym kawałku	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 – 30	20 – 25
Sznicel, kotlet	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Mięso mielone	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Kiełbasa do smażenia, serdelek	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Krajanka	300 g	180	4 – 6	5 – 10
Rada: po upływie połowy czasu rozmrażania obrócić mięso, delikatne części przykryć; mięso mielone rozdzielić, wyjmując części już rozmrożone; rozdzielić plasterki węd				
Drób				
Kurczak	1000 g	180	20 – 25	10 – 15
Części kurczaka	500 g	180	12 – 15	5 – 10
Kaczka	1700 g	180	25 – 40	20 – 25
Części gęsi, indyka	500 g	180	12 – 18	10 – 15
Rada: po upływie połowy czasu rozmrażania obrócić drób, skrzydełka i udka przykryć				
Uwaga: plyn powstający przy rozmrażaniu wylać i nie dopuszczać do jego kontaktu z innymi potrawami				
Dziczyzna				
Comber sarni	1000 g	180	20 – 35	20 – 30
Comber zajęczy	500 g	180	12 – 13	10 – 20
Rada: raz obrócić, przykry brzegi.				
Ryby				
Kraby, krewetki	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Pstrąg	340 g	180	4 – 6	5 – 10
Ryba w całości	500 g	180	7 – 10	10 – 15
Filet rybny	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Rada: wielokrotnie obracać.				
Owoce				
Maliny, truskawki	250 g	180	4 – 6	5 – 10
Wiśnie, śliwki	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Mus jabłkowy	500 g	180	9 – 12	5 – 10
Rada: delikatnie wymieszać lub rozdzielić				
Warzywa				
Patrz „Tabela gotowania”, „Rozmrażanie i gotowanie warzyw”.				

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Czas dodatkowy min.
Pieczywo i wypieki				
Buleczki	4 szt.	180 ca. 1 - 3	5	
Chleb	1000 g	180 13 - 15	8 - 10	
Pieczywo tostowe	500 g	180 5 - 6	5 - 10	
Biszkopt	500 g	180 6 - 8	5 - 10	
Placek z owocami	1 szt.	180 2 - 3	2 - 3	
Tort	1 szt.	180 0,5 - 1	3 - 5	
Tort	1200 g	180 10 - 12	30 - 60	
Rada: pieczywo i wypieki układać na karbowanym papierze kulinarnym, wchłaniającym wilgoć; delikatne wypieki tylko lekko rozmrozić				
Przetwory mleczne				
Masło	250 g	180 5 - 7	10 - 15	
Twaróg	250 g	180 6 - 8	5 - 10	
Śmietana	200 g	180 3 - 5	2 - 3	
Rada: zdjąć folię aluminiową, po upływie połowy czasu zamieszać; śmietanę ubijać nie całkiem rozmrożoną				

Podgrzewanie

Podgrzewanie i ogrzewanie to specjalność kuchenki mikrofalowej. Płynny i potrawy świeżo wyjęte z lodówki można bardzo łatwo ogrzać do temperatury pokojowej lub do temperatury, w jakiej mają być spożywane, bez konieczności używania dużej liczby garnków.

Czasy ogrzewania podane w poniższej tabeli należy traktować jako orientacyjne, ponieważ w znacznym stopniu zależą one od temperatury wyjściowej i składu potrawy. Dlatego wskazane jest sprawdzanie od czasu do czasu, czy potrawa jest już dostatecznie gorąca.

Tabela podgrzewania

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Przykrycie
Płynny				
Woda, 1 filiżanka	150 g	900 0,5 - 1		nie
Woda, 0,5 l	500 g	900 3,5 - 5		nie
Woda, 0,75 l	750 g	900 5 - 7		nie
Kawa, 1 filiżanka	150 g	900 0,5 - 1		nie
Mleko, 1 filiżanka	150 g	900 0,5 - 1		nie
Uwaga: aby zapobiec efektowi opóźnionego wrzenia włożyć do naczynia preciek szklany lub podobny przedmiot (nie może być metalowy) i przed wypiciem dobrze wymieszaj				
Gotowe potrawy, porcjowane				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	900	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	900	2 - 2,5	tak
Mięso, pyzy i sos	450 g	900	2,5 - 3,5	tak
Rada: przed odgrzewaniem lekko zwilżyć, od czasu do czasu zamieszać				

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Przykrycie
Mięso				
Sznicel panierowany	200 g	900	1 - 2	nie
Klopsy, 4 sztuki	500 g	900	3 - 4	nie
Porcja pieczeni	250 g	900	2 - 3	nie
Rada: posmarować pędzelkiem zwilżonym olejem, aby panierka lub przypieczona skórka nie rozmiękała				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	900 3,5 - 5		nie
Potrąka z kurczaka	400 g	900 3 - 4,5		tak
Rada: posmarować pędzelkiem zwilżonym olejem, od czasu do czasu zamieszać				
Dodatki				
Kluski, ryż	150 g	900	1 - 2	tak
1 porcja	300 g	900	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	900	3 - 4	tak
Rada: przed odgrzaniem lekko zwilżyć				
Zupy / sosy				
Bulion, 1 talerz	250 g	900	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	900	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	900	1 - 2	tak
Potrawy dla niemowląt				
Mleko	100 ml	540 0,5 - 1		nie
Przecier	200 g	540 1 - 1,5		nie
Rada: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać Sprawdzić temperaturę				

Gotowanie

Praktyczne rady dotyczące gotowania

Trzymaj się orientacyjnych wartości podanych w tabeli gotowania i w przepisach. Dopóki nie zdobędziesz doświadczenia, obserwuj proces gotowania.

Drzwi urządzenia można w każdej chwili otworzyć. Spowoduje to automatyczne wyłączenie urządzenia.

Urządzenie będzie kontynuować pracę dopiero po zamknięciu drzwi.

Produkty spożywcze wyjęte z lodówki wymagają nieco dłuższego czasu gotowania niż produkty o temperaturze pokojowej.

Im gęstsza jest potrawa, tym dłuższy czas gotowania. Na przykład duży kawałek mięsa trzeba gotować dłużej niż tą samą ilość pokrojonego mięsa. Duże ilości należy zagotowywać na maksymalnej mocy a następnie kontynuować gotowanie równomiernie na mniejszej mocy.

Płaskie potrawy i mniejsze ilości gotują się szybciej niż wysokie potrawy lub duże ilości. Dlatego produkty należy rozprowadzać maksymalnie płasko. Cieńsze kawałki, np. udko kurczaka lub filety rybne należy wkładać do środka lub układać jedno na drugim.

Obowiązuje następująca żelazna reguła:

podwójna ilość = prawie dwukrotny czas
połowa ilości = połowa czasu

Jeżeli nie można znaleźć informacji o czasie gotowania danej potrawy, należy stosować następującą ogólną regułę:

ok. 1 minuty gotowania na każde 100 g.

Wszystkie potrawy, które przykrywasz do gotowania na zwykłej kuchence, powinny być przykrywane także w kuchence mikrofalowej.

Pokrywka zapobiega wysuszeniu potraw. Do przykrywania nadaje się odwrócony talerz, pergamin lub folia do kuchenek mikrofalowych. Potrawy, które mają się przyrumienić, należy gotować bez przykrycia.

Tabela gotowania

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Przykrycie
Warzywa				
Bakłażany	500 g	720 7 - 10		tak
Kalafi or	500 g	720 8 - 11		tak
Brokuły	500 g	720 6 - 9		tak
Cykoria	500 g	720 6 - 7		tak
Groch	500 g	720 6 - 7		tak
Koper włoski (fenkuł)	500 g	720 8 - 11		tak
Fasolka szparagowa	300 g	720 13 - 15		tak
Ziemniaki	500 g	720 9 - 12		tak
Kalarepa	500 g	720 8 - 10		tak
Pory	500 g	720 7 - 9		tak
Kolby kukurydzy	250 g	720 7 - 9		tak
Marchewka	500 g	720 8 - 10		tak
Papryka	500 g	720 6 - 9		tak
Bruksełka	300 g	720 7 - 10		tak
Szparagi	300 g	720 6 - 9		tak
Pomidory	500 g	720 6 - 7		tak
Cukinia	500 g	720 9 - 10		tak
Rada: warzywa pokroić na małe kawałki i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych wody, od czasu do czasu zamieszać, dogotowywać przez 3-5 minut, przyprawić bezpośrednio przed podaniem.				
Owoce				
Kompot jabłkowy, gruszkowy	500 g	720 5 - 8		tak
Mus śliwkowy	250 g	720 4 - 6		nie
Kompot rabarbarowy	250 g	720 5 - 8		tak
Jablka pieczone, 4 sztuki	500 g	720 7 - 9		tak
Rada: dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega przebarwianiu się owoców, dogotowywać o 3-5 minut.				
Mięso *)				
Mięso z sosem	400 g	720 10 - 12		tak
Gulasz, Cynaderki	500 g	720 10 - 15		tak
Rolada wołowa	250 g	720 7 - 8		tak
Rada: od czasu do czasu zamieszać, zostawić bez mieszania na 3-5 minut.				

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Przykrycie
Drób *)				
Potrąwka z kurczaka	250 g	720 6 - 7		tak
Zupa drobiowa	200 g	720 5 - 6		tak
Rada: od czasu do czasu zamieszać, zostawić bez mieszania na 3-5 minut.				
Ryby				
Filet rybny	300 g	720 7 - 8		tak
Filet rybny	400 g	720 8 - 9		tak
Rada: po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut.				
Rozmrażanie i gotowanie warzyw				
Kapusta czerwona z jabłkami	450 g	720 14 - 16		tak
Szpinak liściowy	300 g	720 11 - 13		tak
Kalafi or	200 g	720 7 - 9		tak
Fasolka szparagowa	200 g	720 8 - 10		tak
Brokuły	300 g	720 8 - 9		tak
Groch	300 g	720 7 - 8		tak
Kalarepa	300 g	720 13 - 15		tak
Pory	200 g	720 10 - 11		tak
Kukurydza	200 g	720 4 - 6		tak
Marchewka	200 g	720 5 - 6		tak
Bruksełka	300 g	720 7 - 8		tak
Szpinak	450 g	720	12 - 13	tak
	600 g	720	15 - 17	tak
Rada: gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu zamieszać lub delikatnie rozprawadzać, dogotowywać 2-3 minuty, przyprawić bezpośrednio przed podaniem.				
Zupy / potrawy jednogarnkowe *)				
Potrąwka jednogarnkowa	500 g	720 13 - 15		tak
Zupa z dodatkami	300 g	720 7 - 8		tak
Zupa krem	500 g	720 13 - 15		tak
Rada: od czasu do czasu zamieszać, dogotowywać bez mieszania przez 3-5 minut.				

*) Potrawy podgotowane.

Gotowanie ekspresowe

- Aby włączyć gotowanie ekspresowe, naciskaj kolejno przycisk EXPRESS. Każde kolejne naciśnięcie przedłuża czas gotowania o 30 sekund.
- Naciśnij przycisk START.

Moc mikrofał wynosi przy tym 100%. Maksymalna czas gotowania ekspresowego wynosi 1:30 minuty.

Programy automatyczne

Wykorzystując automatyczne sterowanie, można niektóre potrawy ugotować automatycznie. Czas gotowania i moc mikrofal są zapisane w programie.

Procedura wygląda następująco:

1. Naciśnij przycisk STOPP.
2. Naciśnij przycisk GARPROGRAMME. Otwarty jest teraz program gotowania.
Naciskając wielokrotnie przycisk GARPROGRAMME, wybierz odpowiedni program gotowania.

Code Program Ciężar								
AC-1	Ryż/kluski	0.1 kg 0.2 kg 0.3 kg						
	Ryż, z dodatkiem wody	180 ml 330 ml 480 ml			Przykryć potraw			
	Kluski, z dodatkiem wody	300 ml 600 ml 900 ml			Nie przykrywać potrawy			
AC-2	Warzywa świeże	0.2 kg 0.3 kg 0.4 kg	0.5 kg 0.6 kg		0.7 kg	0.8 kg		
	Z dodatkiem wody	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL
AC-3	Warzywa mrożone	0.2 kg 0.3 kg 0.4 kg	0.5 kg 0.6 kg		0.7 kg	0.8 kg		
AC-4	Kukurydza prażona	3,0 Oz	3,5 Oz	Odpowiada ok. 80/100 g.				
		Użyj tylko kukurydzy w torebkach, przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych.						
AC-5	Płyn	250 ml 500 ml						
		Nie przykrywać Uwaga na opóźnienie wrzenia!						
AC-6	Ziemniaki	0,45 kg	0,65 kg					
		Ziemniaki nakłuć i ułożyć na talerzu obrotowym tak, aby nie dotykały się wzajemnie						
AC-7	Pizza (podgrzewanie)	0,15 kg						
AC-8	Ryby	0,45 kg						
		Przed podgrzewaniem ryby należy ponaciąć						

3. Następnie w programach AC-1 do AC-6 wybierz ciężar przyciskami strzałkowymi.

Na przykład: ugotowanie 0,2 kg świeżych warzyw.

Krok	Przycisk/i	Wskaźnik
1	STOPP	
2	GARPROGRAMME	AC -2
3	▲ / ▼	0.2
4	START	

4. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk START.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat END. Wyjmij potrawę.

Uwaga: EL = łyżka stołowa.

Termoobieg/kombi Opiekacz/kombi

Termoobieg i termoobieg/kombi

W trybach termoobiegu i termoobiegu/kombi należy postępować w następujący sposób.

1. Naciśnij przycisk STOPP.

2. Naciśnij przycisk HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI. Naciskając wielokrotnie przycisk HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI, wybierz odpowiedni program.

C	Tylko termoobieg
C1	Kombinacja termoobiegu z mikrofalami
C2	Kombinacja termoobiegu z mikrofalami z wyższym udziałem mikrofal

3. Przyciskiem TEMP potwierdź standardową temperaturę 160°C, albo
4. za pomocą przycisków strzałkowych wybierz temperaturę w zakresie od 80°C do 230°C.
5. Za pomocą klawiszy NUMMERN wpisz pożądany czas gotowania.

Uwaga: standardowe ustawienie wynosi 15 min.

Na przykład:

Program C2, temp. 180°C, czas gotowania 8 min.

Krok	Przycisk/i	Wskaźnik
1	STOPP	
2	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	C -2
3	TEMP	160C
4	▲ / ▼	180C
5	0 8 0 0	08:00
6	START	

6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat END. Wyjmij potrawę.

Komunikaty o błędach

- Podczas pracy na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „Err2”. Temperatura w komorze roboczej przekroczyła ustawioną temperaturę.
Prawdopodobnie dla gotowanej potrawy została wybrana za niska temperatura. Skoryguj ustawienie.
- Podczas pracy na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „Err3”.
W zaprogramowanym czasie nie mogła zostać osiągnięta wybrana temperatura.
Skoryguj ustawienie.

Tryby pracy: opiekacz i opiekacz/kombi

Do opiekania użyj rusztu opiekacza, aby zapewnić szybkie i równomierne zrumienienie. Użyj odpowiedniego żaroodpornego naczynia lub połącz opiekany produkt bezpośrednio na ruszcie.

Duże, grube kawałki żywności należy opiekac bezpośrednio na talerzu obrotowym!

„Wstępne rozgrzewanie” opiekacza jest zbędne, ponieważ opiekacz na podczerwień wytwarza bezpośrednio promieniowanie ciepłe.

Przygotowując potrawy w kombinowanym trybie mikrofa+opiekacz należy pamiętać o następujących zasadach.

Dla dużych, grubych kawałków żywności, np. pieczeni wieprzowej, należy wybrać odpowiednio dłuższy czas działania mikrofa niż dla małych, płaskich kawałków. **Odwrotnie wygląda sytuacja przy opiekaniu. Im bliżej opiekacza znajduje się produkt, tym szybciej się zrumieni.** Oznacza to, że przygotowując duże kawałki pi-

eczeni w trybie kombi należy wybrać odpowiednio krótszy czas opiekania niż dla małych kawałków.

W trybach opiekacza i opiekacza/kombi należy postępować w następujący sposób.

1. Naciśnij przycisk STOPP.
2. Naciśnij przycisk HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI. Naciskając wielokrotnie przycisk HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI, wybierz odpowiedni program.

G	Tylko opiekacz
G1	Kombinacja opiekacza z mikrofalami
G2	Kombinacja opiekacza z mikrofalami z wyższym udziałem opiekacza

3. Za pomocą klawiszy NUMMERN wpisz pożądany czas gotowania.

Na przykład: program G2, czas pieczenia 10:30 min.

Krok	Przycisk/i Wskaźnik	
1	STOPP	
2	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G 2
3	1 0 3 0 10:30	
4	START	

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat END. Wyjmij potrawę.

Tabela trybu opiekacz/kombi

Produkt spożywczy/ Potrawa	Ilość	Tryb kombi	Czas ok. min.	Przykrycie
Mięso, wędliny				
Wołowina, wieprzowina lub cielęcina w jednym kawałku	500 g		10 - 12	nie
	750 g		12 - 15	nie
Szab wędzony	500 g		12 - 14	nie
Pieczeń rzymska	500 g		13 - 15	nie
Parówki	200 g		2 - 3	nie
Serdelki	200 g		2 - 3	nie
Rada: po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem jajka; parówki pozakłuwać widel				
Drób				
Kura na rosół	1000 g		13 - 15	nie
Części kurczaka	250 g		4 - 5	nie
Rada: gotować bez dodatku płynów, we własnym sosie, jeden raz obrócić, dogotowywać przez 4-5 min				
Ryby				
Pstrąg tęczowy	300 g		5 - 6	nie
Filet rybny	300 g		3 - 4	nie
Rada: po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut.				

Indywidualny program gotowania

Jeżeli dla niektórych potraw chcesz zestawić własny program gotowania, możesz to zrobić, zestawiając go z programów: moc mikrofal i opiekacz/kombi (G, G1, G2) i/lub termoobieg/kombi (C, C1, C2).

Opis przykładowego programu

1. Naciśnij przycisk STOPP.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk LEISTUNG wybierz pożądaną moc mikrofal.
3. Za pomocą klawiszy NUMMERN wpisz pożądaną moc gotowania.
4. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI wybierz jeden z programów C, C1, C2, G, G1 lub G2.
5. Za pomocą klawiszy NUMMERN wpisz pożądaną moc gotowania.

Na przykład: czas gotowania 3:00 min. na 100% mocy mikrofal a następnie 9:00 min. opiekania.

Krok	Przycisk/i Wskaźnik	
1	STOPP	
2	LEISTUNG	10 0P
3	0 3 0 0	03:00
4	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G
5	0 9 0 0	09:00
6	START	

6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat END. Wyjmij potrawę.

Uwaga:

w ten sposób można połączyć maks. 4 kolejne, różne sekwencje gotowania. Program można rozpocząć także od ustawienia trybu opiekacz/kombi lub termoobieg/kombi.

Funkcje specjalne

Automatyczny start:

Mikrofałe albo tryb opiekacz/kombi lub termoobieg/kombi mogą być uruchomione o zaprogramowanym czasie. W tym celu najpierw wybierz czas.

Aby kuchenka mikrofalowa została automatycznie włączona, wykonaj następujące czynności.

1. Naciśnij przycisk STOPP.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk LEISTUNG wybierz pożądaną moc mikrofal.
3. Za pomocą klawiszy NUMMERN wpisz pożądaną moc gotowania.
4. Naciśnij przycisk UHR i przytrzymaj wciśnięty przez ponad 2 sekundy. Zabrzmie sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ukaże się aktualny czas. Będzie migać pierwsza cyfra.
5. Za pomocą klawiszy NUMMERN wpisz pożądaną moc startowy. Zabrzmie dłuższy sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ukaże się „M”.

Na przykład: czas gotowania 12:30 min. na 100% mocy, start o godz. 14:20.

Krok	Przycisk/i	Wskaźnik
1		STOPP
2		LEISTUNG 10 0P
3		1 2 3 0 12:30
4		UHR 10:00
5		1 4 2 0 14:20
6		UHR 14:20

6. Aby jeszcze raz obejrzeć czas startu, naciśnij przycisk UHR.

O ustawionym czasie kuchenka mikrofalowa włączy się.

Uwaga, niebezpieczeństwo pożaru! W zasadzie urządzenie powinno być używane tylko pod nadzorem. W razie programowania automatycznego włączenia kuchenki o określonym czasie, wybierz taki czas, w którym kuchenka będzie mogła być odpowiednio nadzorowana.

Nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej. Jeżeli wymiesz gotowaną potrawę przed upływem zaprogramowanego czasu, zakończ program, naciskając przycisk STOPP. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat END. Wyjmij potrawę.

Automatyczne przypominanie:

po zakończeniu gotowania co 2 minuty generowany jest sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności wyjęcia potrawy.

Funkcja przypominania jest wyłączana po otwarciu drzwi lub naciśnięciu przycisku STOPP.

Blokada

Naciśnij przycisk STOPP i przytrzymaj wciśnięty przez ponad 2 sekundy, aby zablokować urządzenie. Informacja o blokadzie ukazuje się na wyświetlaczu. Elementy obsługowe są zablokowane (nie działają). Naciśnij jeszcze raz przycisk STOPP i przytrzymaj wciśnięty przez ponad 2 sekundy, aby odblokować urządzenie.

Komunikaty o zakłóceniach

Podczas pracy na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „Err0” lub „Err1”. Te komunikaty oznaczają zakłócenie w pracy sterownika elektronicznego.

Wyślij urządzenie z opisem usterki do naszego Centrum Serwisowego.

Czyszczenie

Przed czyszczeniem zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazda sieciowego.

- Po użyciu oczyść komorę roboczą lekko zwilżoną ściereczką.
- Oczyść kuchenkę mikrofalową od zewnątrz lekko zwilżoną ściereczką.
- Akcesoria czyść normalnie, tzn. ciepłą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- W razie zabrudzenia ramę i uszczelkę drzwi oraz sąsiadujące z nimi części należy starannie oczyścić wilgotną szmatką.

Dane techniczne

Model: MWG 743 H

Napięcie/częstotliwość znamionowa: 230 V, 50 Hz

Znamionowy pobór mocy: 1400 W

Pobór mocy termoobiegu: 1300 W

Pobór mocy opiekacza: 1000 W

Znamionowa moc wyjściowa mikrofal: 900 W

Objętość komory roboczej: 25 litrów

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 pieczętki 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 resztkowych jest zakazane od 13.8.2005.

W Niemczech od 23.3.2006.

Přehled ovládacích prvků

Obrázek 1: Označení dílů

1	Uzávěr
2	Průhled
3	Plášť
4	Hnací
5	Kluzný
6	Otočný
7	Ovládací
8	Varný
9	Grilovací

Pozor:

Montované části neodstraňujte z varného prostoru a z vnitřní strany dvířek!

Obrázek 2: Ovládací prvky

LEISTUNG (Mikrovlnná trouba)

(Výkon) Výběr výkonových
stupňů

HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI

HEIßLUFT: (Horký vzduch) Čistý režim
horkého vzduchu, termostat řízen

HEIßLUFT/KOMB: (Horký vzduch/komb) Horký vz-
duch a mikrovlnná trouba pracují
střídavě

GRILL: (Gril) Pro grilování a zapékání

GRILL/KOMB: (GRILL/komb) Gril a mikrovlnná
trouba pracují střídavě

GARPROGRAMME (Programy úpravy pokrmů)
Výběr automatického programu
opakovaným stisknutím tlačítka

AUFTAUEN (Rozmrazení) Aktivuje funkci
rozmrazení ve spojení s nasta-
vením hmotnosti

EXPRESS (Express) Rychlý start mikrovln-
né trouby

TEMP (Teplota) Umožňuje nastavení
teploty v režimu horkého vzduchu

Tlačítka se šipkou Pro nastavení hodnot teploty či
hmotnosti

Tlačítka NUMMERN (Čísla) Pro nastavení času a
doby přípravy pokrmů

UHR (Čas) Ve spojení s tlačítky ČÍSLA
pro nastavení času

START (Start) Spuštění programu

STOPP (Stop/Zablokování)
Pro zastavení průběhu přípravy
pokrmu stiskněte toto tlačítko
jednou

Pro zrušení programu stiskněte
dvakrát

Nechte stisknuté 3 vteřiny
pro zablokování/odblokování
přístroje

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 přírodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechte poškozený přírodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, našim servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Důležité bezpečnostní pokyny!

Čtěte prosím pečlivě a pro další použití uložte na bezpečné místo.

- **Výstraha:** Pokud dojde k poškození dvířek či jejich těsnění, nesmí být kuchyňský přístroj dále uváděn do provozu dříve než bude opraven osobou kvalifikovanou pro takovou opravu.
- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte prosím tento přístroj sami, ale vyhledejte autorizovaného odborníka. Pro všechny ostatní osoby, kromě odborníka, je nebezpečné provádět jakékoliv údržbářské či opravářské práce, jež vyžadují odstranění krytu, který zajišťuje ochranu proti radiaci vydávanou mikrovlnnou troubou.
- **Výstraha:** V uzavřených nádobách neohřívejte kapalinu či jiné pokrmu. Nebezpečí výbuchu!
- **Výstraha: Děti** mohou tento kuchyňský přístroj použít bez dohledu, pouze pokud obdrží náležité pokyny, které jim umožní, aby spotřebič používaly bezpečným způsobem a aby si byly vědomy nebezpečí nesprávného zacházení.
- Pokud chcete Vaši mikrovlnnou troubu umístit do skříně, na polici či jinam, dbejte prosím na to, abyste ze všech stran přístroje dodržovali minimální vzdálenost 10 cm pro větrání vůči skříním, zdem a jiným předmětům.

- Používejte pouze vhodné nádobí jako:
 - sklo, porcelán, keramiku, žáruvzdorné plasty či speciální nádobí pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání či vaření **pokrmů v hořlavých materiálech**, jako jsou nádoby z umělé hmoty či papíru, je nutné mikrovlnnou troubu často kontrolovat kvůli nebezpečí vznícení.
- Při unikání kouře je nutné přístroj vypnout a vytáhnout zástrčku. Dvířka nechte zavřená, abyste udusili plameny, které by případně vznikly.
- **Pozor na utajený var:** Při vaření, obzvláště při dohřívání kapalin (vody) může dojít k tomu, že bodu varu bude sice dosaženo, příznačné bublinky ale ještě nevzniknou. Současně nedochází ke vření kapaliny. Tento takzvaný utajený var může při vyjmutí nádoby lehkým otřesem vést k náhlé tvorbě bublinek a tím k převaření. Nebezpečí popálení! Aby bylo dosaženo rovnoměrného varu, položte do nádoby skleněnou tyčku či jiný podobný nekovový předmět.
- Obsah kojeneckých lahviček a sklenic s dětskou výživou je nutné zamíchat či protřepat a před konzumací vyzkoušet jejich teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.
- Pokrmy se skořápkou či slupkou, jako vejce, párky, uzavřené skleněné konzervy atd. nesmí být v mikrovlnné troubě ohřívány, neboť by mohly vybuchnout, i když by byl ohřev mikrovlnnou troubou ukončen.
- Rám/Těsnění dvířek a přilehlé části musí být při znečištění pečlivě očištěny navlhčeným hadrem.
- Mikrovlnnou troubu čistěte pravidelně a z vnitřního prostoru odstraňujte zbytky potravin.
- Pokud nebude udržována dostatečná čistota přístroje, může dojít k porušení povrchu, což může mít vliv na životnost přístroje a může vést k nebezpečným situacím.

Upozornění pro provoz grilu a kombi

- Vzhledem k tomu, že při provozu grilu a kombi se využívá sálavé horko, používejte prosím pouze žáruvzdorné nádobí.
- Při čistém provozu grilu můžete používat i kovové či hliníkové nádobí – ne však v režimu kombi či mikrovlnné trouby.
- Pro typy režimu GRILL (GRIL) a KOMBI je vhodný pouze grilovací rošt.
- Na horní stranu pláště nic nepokládějte. Dochází k jeho velkému zahřívání. Nechte větrací šterbinu vždy volnou.
- Abyste potraviny přiblížili topnému článku, použijte prosím grilovací rošt.

Uvedení do provozu

- Z varného prostoru vyjměte veškerá příslušenství, která se v něm nachází, vybalte a kluzný kroužek položte doprostřed. Umístěte skleněný otočný talíř na hnací nápravu tak, aby zapadl do zářezů hnací hřídele a dosedl rovně.
- Přístroj zkontrolujte, zda nevykazuje zjevné škody, obzvláště v oblasti dvířek. Při škodách jakéhokoliv druhu nesmí být přístroj v žádném případě uveden do provozu.
- Aby nedocházelo k poruchám provozu jiných spotřebičů, nestavte Váš přístroj do bezprostřední blízkosti jiných elektronických zařízení.
- Případně odstraňte ochranné fólie, přichycené na plášti.

- V žádném případě prosím nesnímejte fólie na vnitřní straně dvířek!
- Vložte zástrčku do zásuvky 230 V, 50 Hz, řádně instalované a s ochranným kontaktem.
- Montované části neodstraňujte z varného prostoru a z vnitřní strany dvířek!

Používání přístroje

Co je nutné pro provoz mikrovlnné trouby vědět:

- Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, které ve velmi krátké době zahřeje vodní částičky v pokrmech. Zde žádné tepelné záření není a tak tedy ani téměř žádné opečení.
- Pomocí tohoto přístroje ohřívajte pouze potraviny.
- Přístroj není vhodný pro pečení v rozpuštěném tuku.
- Najednou ohřívajte pouze 1-2 porce. Jinak bude přístroj méně výkonný.
- Pro přerušení průběhu přípravy pokrmů stiskněte tlačítko STOPP (STOP).
- Mikrovlnné trouby dodávají okamžitě úplnou energii. Předehřívání proto není nutné.
- Pokud je přístroj prázdný, nikdy ho neuvádějte do režimu mikrovlnné trouby či kombi.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš běžný sporák. Slouží především k:
 - rozmrazení zmrazených/zmrzlých potravin
 - rychlému rozehrátí/ohřívání pokrmů či kapalin
 - přípravě pokrmů
- Nepoužívejte prosím umělohmotné resp. papírové nádobí.

Nastavení času:

Upozornění: Při prvním zapnutí se rozsvítí nejdříve všechny ukazatele na displeji, poté se objeví blikající dvojitý bod.

- Stiskněte tlačítko STOPP (STOP).
- Stiskněte tlačítko UHR (ČAS). Ukazatel se změní na 00:00. První číslice bliká.
- Pomocí tlačítek NUMMERN (ČÍSLA) vložte požadovaný 4-místný čas.
- Dojde k aktivaci nového času.

Obsluha mikrovlnné trouby:

Příliš rozehrátý pokrm vložte do vhodného nádobí. Otevřete dvířka a postavte nádobu doprostřed na skleněný otočný talíř. Dvířka prosím zavřete. (Z bezpečnostních důvodů přístroj pracuje pouze s pevně zavřenými dvířky.)

1. Stiskněte tlačítko STOPP (STOP).
2. Stisknutím tlačítka LEISTUNG (VÝKON) jednou/ vícekrát zvolíte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.

Výkon na displeji zvoleno v %	Výkon ve W (cca)	Účel použití
100 900		rychlé ohřátí
80 720		vaření
60 540		pomalé vaření při nízké teplotě
40	360	tavení sýrů atd.
20	180	rozmrazení zmrzlých potravin
START	900	rychlé ohřátí

3. Pomocí tlačítek NUMMERN (ČÍSLA) zadejte požadovanou dobu přípravy pokrmů.

Například: 10:30 min. - doba přípravy pokrmů na 100% výkonu

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1		STOPP
2		LEISTUNG 10 0P
3		1 0 3 0 10:30
4		START

- Pro zahájení stiskněte tlačítko START. Doba přípravy pokrmů se nastaví podle množství a povahy obsahu. Při troše praxe se dobu přípravy pokrmů naučíte rychle odhadovat.

Prosím, dávejte pozor: Příprava pokrmů v mikrovlnné troubě probíhá mnohem rychleji než v pečicí troubě. Když si nejste jisti, nastavte dobu přípravy pokrmů na malou hodnotu a poté popř. ve vaření pokračujte.

Po uplynutí času doby se přístroj vypne a na displeji se objeví END. Poté pokrm vyjměte.

Automatické rozmrazení

Pro automatické rozmrazení zmrazeného masa, drůbeže a plodů můžete postupovat následujícím způsobem:

- Stiskněte tlačítko STOPP (STOP).
- Stiskněte tlačítko AUFTAUEN (ROZMRAZENÍ). Nyní se nacházíte v programu rozmrazení. Opakovaným stisknutím tlačítka AUFTAUEN (ROZMRAZENÍ) si vyberete jeden z programů rozmrazení:

AD1	Rozmrazení masa	von 0,1 – 2,0kg
AD2	Rozmrazení drůbeže	von 0,2 – 3,0kg
AD3	Rozmrazení plodů moře	von 0,1 – 0,9kg

- Poté pomocí tlačítek se šipkou navolte hmotnost.

Například: rozmrazení 2,0 kg drůbeže.

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1		STOPP
2		AUFTAUEN AD -2
3		▲ / ▼ 2.0
4		START

- Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

Po uplynutí času doby se přístroj vypne a na displeji se objeví END. Poté pokrm vyjměte.

V následující tabulce najdete informace pro ruční rozmrazení.

Tabulka - Rozmrazení

Potravina/pokrm	Množství	Výkon Watt	Čas cca min.	Doba rozmrazení min.
Maso, uzeniny				
Maso (hovězí, telecí, vepřové) v kusech	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Řízek, kotleta	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Sekaná pečeně	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Klobása, párek	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Salámový nářez	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Tip: po uplynutí poloviny doby maso obraťte, jemné části zakryjte; sekanou pečeně rozdělte, již rozmražené části vyjměte; kolečka salámu oddělte				
Drůbež				
Kuře	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Části kuřete	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Kachna	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Části husy, krůty	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Tip: Po uplynutí poloviny doby drůbež obraťte, křídla a stehna zakryjte.				
Pozor: Odlijte rozmrazovací kapalinu a nepřivádějte do styku s jinými pokrmy.				
Zvěřina				
Srncí hřbet	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Zaječí hřbet	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tip: jednou obraťte, okrajové části zakryjte.				
Ryby				
Krabi, krevety	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Pstruh	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Celé ryby	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Rybí filé	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tip: několikrát obraťte.				
Ovoce				
Maliny, jahody	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Třešně, švestky	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Jablečná kaše	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tip: opatrně promíchejte, resp. rozdělte.				
Zelenina				
Viz „Tabulka – Příprava pokrmů“, „Rozmrazení a příprava zeleniny“				
Chléb a pečivo				
Housky	4 kusy	180	ca. 1 - 3	5
Chléb	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastový chléb	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Mramorový koláč	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Ovocný koláč	1 kus	180	2 - 3	2 - 3
Dort	1 kus	180	0,5 - 1	3 - 5
Dort	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tip: Chléb a pečivo položte na kuchyňský krepový papír, aby absorboval vlhkost; pouze nechte roztát křehké pečivo.				
Mléčné výrobky				
Máslo	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Tvaroh	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Smetana	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Tip: Odstraňte hliníkovou fólii, po uplynutí poloviny doby promíchejte; smetanu ještě částečně zmrazte vyšlehejte.				

Ohřívání

Ohřívání a rozehrátí jsou obzvlášť silnou stránkou mikrovlnné trouby. Kapaliny a pokrmy studené z ledničky je možné snadno ohřát na pokojovou teplotu či teplotu pro konzumaci, aniž by bylo nutné používat mnoho hrnců.

Doby ohřevu uvedené v následující tabulce mohou sloužit pouze jako směrné hodnoty, neboť doba velmi silně závisí na výchozí teplotě a struktuře pokrmu. Doporučuje se proto se čas od času podívat, zda je jídlo již dostatečně teplé.

Tabulka - Ohřívání

Potravina/ pokrm	Množství	Výkon Watt	Čas cca min.	Zakrýt
Kapaliny				
Voda, 1 hrnek	150 g	900	0,5 - 1 ne	
Voda, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5 ne	
Voda, 0,75 l	750 g	900	5 - 7 ne	
Káva, 1 hrnek	150 g	900	0,5 - 1 ne	
Mléko, 1 hrnek	150 g	900	0,5 - 1 ne	
Pozor: Do nádoby vložte skleněnou tyčku apod. (nic kovového) kvůli utajenému varu, před pitím dobře promíchejte.				
Hlavní jídla				
Řízek, brambory a zelenina	450 g	900	2,5 - 3,5 ano	
Guláš s nudlemi	450 g	900	2 - 2,5 ano	
Maso, knedlíky a omáčka	450 g	900	2,5 - 3,5 ano	
Tip: předtím lehce navlhčete, občas promíchejte.				
Maso				
Smažený řízek	200 g	900	1 - 2 ne	
Karbanátky, 4 kusy	500 g	900	3 - 4 ne	
Pečeně	250 g	900	2 - 3 ne	
Tip: Potřete olejem, aby se povrch, resp. kůrka nerozmočila.				
Drůbež				
1/2 kuřete	450 g	900	3,5 - 5 ne	
Kuřecí frikasé	400 g	900	3 - 4,5 ano	
Tip: Potřete olejem, občas promíchejte.				
Přílohy				
Nudle, rýže				
1 porce	150 g	900	1 - 2	ano
2 porce	300 g	900	2,5 - 3,5	ano
Brambory	500 g	900	3 - 4 ano	
Tip: Předtím lehce navlhčete.				
Polévky / Omáčky				
Čistý vývar, 1 talíř	250 g	900	1 - 1,5 ano	
Polévka s mnoha přísadami	250 g	900	1,5 - 2 ano	
Omáčka	250 g	900	1 - 2 ano	
Kojenecká strava				
Mléko	100 ml	540	0,5 - 1 ne	
Kaše	200 g	540	1 - 1,5 ne	
Tip: Dobře protřepejte či promíchejte. Zkontrolujte teplotu!				

Příprava pokrmů

Praktické tipy pro přípravu pokrmů

Dodržujte směrné hodnoty v tabulce týkající se přípravy pokrmů a postupujte podle receptů. Dbejte na správný postup vaření, pokud ještě nemáte dostatek zkušeností.

Dvířka přístroje můžete kdykoliv otevřít. Přístroj se automaticky vypne.

V činnost se uvede opět, když se dvířka uzavřou.

Potraviny z ledničky upravujte delší dobu než ty, které mají pokojovou teplotu.

Čím je pokrm kompaktnější, tím delší je doba přípravy. Např. tedy větší kus masa vyžaduje delší dobu vaření než stejné množství masa rozřezaného na malé kousky. Při maximálním výkonu se doporučuje předvařit větší množství a pro rovnoměrné uvaření vařit pomalu při nízké teplotě a středním výkonu.

Ploché pokrmy a menší množství se vaří rychleji než vysoká a velká množství, proto tedy maso nakrájejte na co nejmenší kousky. Menší části např. kuřecí stehýnko či rybí filé vložte dovnitř či nechte vzájemně překrývat.

Platí základní pravidlo:

Dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba
Poloviční množství = poloviční doba

Pokud pro určitý pokrm nemůžete určit vhodnou dobu, platí toto pravidlo:

na 100 g cca 1 minuta doby vaření

Všechny pokrmy, které zakryjete na sporáku, byste měli také zakrýt i v mikrovlnné troubě.

Poklice zabrání tomu, aby se pokrmy vysušily. Pro zakrytí se hodí otočený talíř, pergamenový papír či fólie pro mikrovlnné trouby. Pokrmy, které mají mít kůrku, připravujte bez zakrytí.

Tabulka - Příprava pokrmů

Potravina/ pokrm	Množství	Výkon Watt	Čas cca min.	Zakrýt
Zelenina				
Lilek	500 g	720	7 - 10	ano
Květák	500 g	720	8 - 11	ano
Brokolice	500 g	720	6 - 9 ano	
Čekanka	500 g	720	6 - 7 ano	
Hrášek	500 g	720	6 - 7 ano	
Fenykl	500 g	720	8 - 11	ano
Zelené fazole	300 g	720	13 - 15	ano
Brambory	500 g	720	9 - 12	ano
Kedluběn	500 g	720	8 - 10	ano
Česnek	500 g	720	7 - 9 ano	
Kukuřičná palice	250 g	720	7 - 9 ano	
Mrkev	500 g	720	8 - 10	ano
Paprika	500 g	720	6 - 9 ano	
Růžičková kapusta	300 g	720	7 - 10	ano
Chřest	300 g	720	6 - 9 ano	
Rajčata	500 g	720	6 - 7 ano	
Cukýny	500 g	720	9 - 10	ano
Tip: Zeleninu nakrájejte nadrobno a povařte ve 2-3 l vody, občas promíchejte, nechte povařit 3-5 minut, teprve před podáváním ochuťte.				

Potravina/ pokrm	Množství	Výkon Watt	Čas cca min.	Zakrýt
Ovoce				
Jablkový, hruškov* kompot	500 g	720 W	5 - 8 ano	
Svestková povidla	250 g	720 W	4 - 6 ano	
Rebarborový kompot	250 g	720 W	5 - 8 ano	
Pečená jablka, 4 kusy	500 g	720 W	7 - 9 ano	
Tip: Přilijte 125 ml vody, citrónová šťáva zabrání tomu, aby ovoce změnilo barvu, nechte povařit 3-5 minut.				
Maso *)				
Maso s omáčkou	400 g	720 W	10 - 12 ano	
Guláš, Masové nudličky	500 g	720 W	10 - 15 ano	
Hovězí rolády	250 g	720 W	7 - 8 ano	
Tip: Občas promíchejte, nechte od stát 3-5 minut.				
Drůbež *)				
Kuřecí frikasé	250 g	720 W	6 - 7 ano	
Drůbeží polévka	200 g	720 W	5 - 6 ano	
Tip: Občas promíchejte, nechte od stát 3-5 minut..				
Ryby				
Rybí filé	300 g	720 W	7 - 8 ano	
Rybí filé	400 g	720 W	8 - 9 ano	
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte povařit 3-5 minut.				
Rozmrazení a příprava zeleniny				
Červené zelí	450 g	720 W	14 - 16 ano	
Listy špenátu	300 g	720 W	11 - 13 ano	
Květák	200 g	720 W	7 - 9 ano	
Lusky	200 g	720 W	8 - 10 ano	
Brokolice	300 g	720 W	8 - 9 ano	
Hrášek	300 g	720 W	7 - 8 ano	
Kedluben	300 g	720 W	13 - 15 ano	
Česnek	200 g	720 W	10 - 11 ano	
Kukuřice	200 g	720 W	4 - 6 ano	
Mrkev	200 g	720 W	5 - 6 ano	
Růžičková kapusta	300 g	720 W	7 - 8 ano	
Špenát	450 g 600 g	720 W 720 W	12 - 13 15 - 17	ano ano
Tip: a) povařte v 1-2 EL vody, občas promíchejte resp. opatrně rozdělte, nechte povařit 2-3 minuty, teprve před podáváním ochutíte.				
Polévky / vydatné polévky (eintopf) *)				
Vydatná polévka (eintopf)	500 g	720 W	13 - 15 ano	
Polévka s vložkami	300 g	720 W	7 - 8 ano	
Krémová polévka	500 g	720 W	13 - 15 ano	
Tip: Občas promíchejte, nechte povařit 3-5 minut.				

*) Již předpřipravené pokrmy

Expresní vaření

- Pro zahájení expresního vaření stiskněte opakovaně tlačítko EXPRESS. Každým dalším stisknutím tlačítka se doba přípravy prodlouží o 30 vteřin.
- Stiskněte tlačítko START.

Výkon mikrovlnné trouby je přitom 100%. Maximální expresní čas činí 1:30 min.

Automatické programy

Pomocí automatizační techniky můžete automaticky připravovat určitá množství pokrmů. Doba přípravy a výkon mikrovlnné trouby jsou uloženy v programu.

Postupujte proto následujícím způsobem:

- Stiskněte tlačítko STOPP (STOP).
- Stiskněte tlačítko GARPROGRAMME (VARNÉ PROGRAMY). Nyní se nacházíte v programu úpravy pokrmů. Opakovaným stisknutím tlačítka GARPROGRAMME (VARNÉ PROGRAMY) si vyberete jeden z programů:

Kód	Program	Hmotnost							
AC-1	Rýže/nudle	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg					
	Rýže, k tomu voda	180 ml	330 ml	480 ml	Pokrm zakryjte				
	Nudle, k tomu voda	300 ml	600 ml	900 ml	Pokrm nezakrývejte				
AC-2	Čerstvá zelenina	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
	K tomu vodu	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL	
AC-3	Mražená zelenina	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
AC-4	Popcorn	3,0 unce	3,5 unce	Odpovídá cca 80/100 g					
		Použijte pouze popcornu v sáčku							
AC-5	Kapaliny	250 ml	500 ml						
		Nezakrývejte! Pozor na utajený var!							
AC-6	Brambory	0,45 kg	0,65 kg						
		Brambory propichněte a při dodržení vzdálenosti mezi nimi je položte na otočný talíř.							
AC-7	Pizza (ohřev)	0,15 kg							
AC-8	Ryby	0,45 kg							
		Ryby přetřím nařízněte							

- Poté v programech AC-1 až AC-6 pomocí tlačítek se šipkou zvolte hmotnost.

Například: příprava 0,2 kg čerstvé zeleniny.

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	STOPP	
2	GARPROGRAMME	AC -2
3	▲ / ▼	0.2
4	START	

- Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

Po uplynutí času doby se přístroj vypne a na displeji se objeví END. Poté pokrm vyjměte.

Upozornění: EL odpovídá polévkové lžičci.

Horký vzduch/Kombi gril/Kombi

Horký vzduch a režim horkého vzduchu/kombi

Pro nastavení horkého vzduchu a režimu horkého vzduchu/kombi postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOPP.
2. Stiskněte tlačítko HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI (HORKÝ VZDUCH/KOMBI GRIL/KOMBI). Opakovaným stisknutím tlačítka HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI (HORKÝ VZDUCH/KOMBI GRIL/KOMBI) si vyberete jeden z programů:

C	Pouze horký vzduch
C1	Kombinace horkého vzduchu a mikrovlnné trouby
C2	Kombinace horkého vzduchu a mikrovlnné trouby s vyšším podílem mikrovlnné trouby

3. Pomocí tlačítka TEMP (teplota) potvrďte standardní nastavení 160°C nebo
4. Poté pomocí tlačítek se šipkou nastavte teplotu v rozmezí mezi 80°C a 230°C.
5. Pomocí tlačítek NUMMERN (ČÍSLA) zadejte požadovanou dobu přípravy pokrmů.

Upozornění: Standardní nastavení je 15 minut.

Například:

Program C2 při 180°C, doba přípravy 8 minut.

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	STOPP	
2	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	C - 2
3	TEMP 160C	
4	▲ / ▼	180C
5	0 8 0 0 08:00	
6	START	

6. Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

Po uplynutí času doby se přístroj vypne a na displeji se objeví END. Poté pokrm vyjměte.

Hlášení chyby

- Na displeji se během provozu objeví „Err2“. Teplota ve varném prostoru překročila předem nastavenou hodnotu teploty. Pravděpodobně byla pro tuto přípravu navolena příliš nízká teplota. Proveďte prosím opravu nastavení.
- Na displeji se během provozu objeví „Err3“. Během určené doby nebylo dosaženo předem nastavené hodnoty teploty. Proveďte prosím opravu nastavení.

Gril a režim grilu/kombi

Aby bylo dosaženo rychlého a rovnoměrného opečení, používejte prosím pro grilování grilovací rošt. Používejte vhodné žáruvzdorné nádoby nebo grilovanou potravinu položte přímo na grilovací rošt.

Velké, objemné potraviny je možné grilovat přímo na otočném talíři!

„Předehřívání“ grilu není nutné, neboť infračervený gril vytváří bezprostřední sálavé horko.

Když připravujete pokrmy v režimu kombi mikrovlnná trouba-gril, měli byste dbát na následující:

Pro velké, objemné potraviny jako např. vepřová pečeně je doba přípravy v mikrovlnné troubě odpovídajícím způsobem delší než pro malé, nízké potraviny. **Při grilování reaguje však opačně. Čím blíže je potravina grilu, tím rychleji se opeče.** To znamená, pokud budete připravovat velké pečeně v režimu kombi, je doba grilování případně kratší než pro menší pečeně.

Pro práci s grilem a pro režim grilu/kombi postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOPP.
2. Stiskněte tlačítko HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI (HORKÝ VZDUCH/KOMBI GRIL/KOMBI). Opakovaným stisknutím tlačítka HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI (HORKÝ VZDUCH/KOMBI GRIL/KOMBI) si vyberete jeden z programů:

G	Pouze gril
G1	Kombinace grilu a mikrovlnné trouby
G2	Kombinace grilu a mikrovlnné trouby s vyšším podílem grilu

3. Pomocí tlačítek NUMMERN (ČÍSLA) zadejte požadovanou dobu přípravy pokrmů.

Například: Program G2, doba přípravy 10:30 min.

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	STOPP	
2	HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G 2
3	1 0 3 0	10:30
4	START	

4. Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

Po uplynutí času doby se přístroj vypne a na displeji se objeví END. Poté pokrm vyjměte.

Tabulka – Režim grilu/kombi

Potravina/pokrm	Množství	Režim kombi	Čas cca min.	Zakrýt
Maso, uzeniny				
Hovězí, vepřové či telecí v kusech	500 g		10 - 12	ne
	750 g		12 - 15	ne
Uzená vepřová kotleta	500 g		12 - 14	ne
Sekaná	500 g		13 - 15	ne
Vídeňské párky	200 g		2 - 3	ne
Špekáček	200 g		2 - 3	ne
Tip: Po uplynutí poloviny doby maso obraťte, nechte povařit 3-5 minut; sekanou potřete bílkem; párky napichnete vidličkou.				
Drubež				
Slepice na polévku	1000 g		13 - 15	ne
Části kuřete	250 g		4 - 5	ne
Tip: Nechte vařit ve vlastní šťávě bez přilévání vody, jednou obraťte, nechte povařit 4-5 min.				
Ryby				
Pstruh na modro	300 g		5 - 6	ne
Rybí filé	300 g		3 - 4	ne
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte povařit 3-5 minut.				

Jednotlivé programy úpravy pokrmů

Pokud byste chtěli určité přípravy jídel zadat do vlastního programu úpravy pokrmů, můžete to sestavit programového výkonu mikrovlnné trouby a grilu/kombi (G, G1, G2) a/nebo horkého vzduchu/kombi (C, C1, C2).

Postupujte například takto:

1. Stiskněte tlačítko STOPP.
2. Stisknutím tlačítka LEISTUNG (VÝKON) jednou/ vícekrát zvolíte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.
3. Pomocí tlačítek NUMMERN (ČÍSLA) vložte požadovanou dobu přípravy pokrmů.
4. Pomocí jednoho/vícenásobného stisknutí tlačítka HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI (HORKÝ VZDUCH/ KOMBI GRIL/KOMBI jednoho z programů C, C1, C2, G, G1 či G2.
5. Pomocí tlačítek NUMMERN (ČÍSLA) vložte požadovanou dobu přípravy pokrmů.

Například: doba přípravy pokrmů 3:00 min. při 100% výkonu mikrovlnné trouby a poté grilování 9:00 min.

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel	
1		STOPP	
2		LEISTUNG 10 0P	
3		0 3 0 0 03:00	
4		HEIßLUFT/KOMBI GRILL/KOMBI	G
5		0 9 0 0 09:00	
6		START	

6. Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

Po uplynutí času doby se přístroj vypne a na displeji se objeví END. Poté pokrm vyjměte.

Upozornění:

Tímto způsobem můžete kombinovat až 4 různá pořadí vaření za sebou. Program můžete zahájit i nastavením gril/kombi či horký vzduch/kombi.

Speciální funkce

Automatický start:

Mikrovlnnou troubu nebo dokonce i nastavení gril/kombi či horký vzduch/kombi můžete uvést do provozu k předem stanovenému času. K tomu účelu nejdříve nastavte čas.

Pro automatické spuštění mikrovlnné trouby postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOPP.
2. Stisknutím tlačítka LEISTUNG (VÝKON) jednou/ vícekrát zvolíte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.
3. Pomocí tlačítek NUMMERN (ČÍSLA) vložte požadovanou dobu přípravy pokrmů.
4. Stiskněte tlačítko UHR (ČAS) na déle jak 2 vteřiny. Zazní signál a ukazatel se změní na aktuální čas. První číslice bliká.
5. Pomocí tlačítek NUMMERN (ČÍSLA) vložte požadovanou dobu zahájení. Zazní delší signál a na displeji se objeví „M“.

Například: 12:30 min. doby přípravy pokrmů na 100% výkonu, dobu zahájení 14:20 hod.

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1		STOPP
2		LEISTUNG 10 0P
3		1 2 3 0 12:30
4		UHR 10:00
5		1 4 2 0 14:20
6		UHR 14:20

6. Pokud se chcete ještě jednou podívat na dobu zahájení, stiskněte tlačítko UHR (ČAS).

Předem nastavený čas zahájí provoz mikrovlnné trouby.

Pozor, nebezpečí požáru! S přístrojem manipulujte zásadně pod dohledem. Při časově odložené přípravě pokrmů nastavte vždy čas tak, aby byl přístroj během provozu pod vhodným dohledem.

Pokud je mikrovlnná trouba prázdná, tak ji neuvádějte do provozu. Pokud byste museli potravinu předčasně vyjmout, musíte program zrušit pomocí tlačítka STOPP.

Po uplynutí času doby se přístroj vypne a na displeji se objeví END. Poté pokrm vyjměte.

Automatická připomínka:

Po ukončení průběhu vaření budete pípnutím každé 2 minuty vyzváni, abyste pokrm vyjmuli.

Otevřením dvírek či stisknutím tlačítka STOPP se tato připomínka vypne.

Zablokování:

Stiskněte tlačítko STOPP na déle jak 2 vteřiny, tím se přístroj zablokuje. Aktuální zablokování se zobrazí na displeji. Funkce ovládacích prvků je zablokována. Opět stiskněte tlačítko STOPP na déle jak 2 vteřiny, tím se zablokování zruší.

Hlášení o poruchách

Na displeji se během provozu objeví „Err0“ či „Err1“. V tomto případě je problém v elektronickém řízení.

Přístroj spolu s popisem vady zašlete našemu servisnímu středisku.

Čištění

Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku.

- Po použití varný prostor očistěte lehce navlhčenou látkou.
- Zvnějšku očistěte mikrovlnnou troubu lehce navlhčeným hadrem.
- Příslušenství omyjte obvyklým způsobem teplou vodou a čisticím prostředkem.
- Rám/Těsnění dvírek a přilehlé části musí být při znečištění pečlivě očištěny navlhčeným hadrem.

Technické údaje

Model:	MWG 743 H
Jmenovité napětí/jmenovitá frekvence:	230 V, 50 Hz
Jmenovitý výkon:	1400 Watt
Výstupní výkon - horký vzduch:	1300 Watt
Výstupní výkon grilu:	1000 Watt
Jmenovitý výstupní výkon mikrovlnné trouby:	900 Watt
Objem varného prostoru:	25 litrů
Třída ochrany:	I

Tento přístroj byl testován podle všech příslušných, v současné době platných směrnic CE, jako je např. elektromagnetická kompatibilita a direktiva o nízkonapěťové 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 předejit 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.



D-47906 Kempen/Germany · Industriering Ost 40
Telefon 02152/2006-888
Internet: <http://www.clatronic.de> · email: info@clatronic.de

Stürrings Medien, Krefeld • 09/05