

Bedienungsanleitung/Garantie

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

Mikrowellengerät mit Grill und Heißluft

Magnetron met grill en hete lucht • Four à micro-ondes avec gril et chaleur traditionnelle
 Microondas con parrilla y aire caliente • Aparelho de microondas com grelhador e ar quente
 Microonde con forno a griglia e aria calda • Mikrobølgeovn med grill og varmluft
 Microwave Oven with Grill and Hot Air Function • Kuchenka mikrofalowa z opiekaczem i termoobiegiem
 Mikrovlnná trouba s grilem a horkým vzduchem • Grillező és hőlégkeveréses mikrohullámú készülék
 Микроволновая печь с грилем и обработкой горячим воздухом



MWG 757 H

DEUTSCH

Inhalt

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

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3
Gebruiksaanwijzing	Pagina	11
Technische gegevens	Pagina	17
Garantie.....	Pagina	17

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	Page	3
Mode d'emploi	Page	19
Données techniques	Page	25
Garantie.....	Page	25

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo	Página	3
Instrucciones de servicio	Página	27
Datos técnicos	Página	33
Garantía.....	Página	34

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos.....	Página	3
Manual de instruções.....	Página	35
Características técnicas	Página	41
Garantia	Página	41

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina	3
Istruzioni per l'uso	Pagina	43
Dati tecnici	Pagina	49
Garanzia.....	Pagina	49

NORSK

Innhold

Översikt over betjeningslementene.....	Side	3
Bruksanvisning.....	Side	50
Tekniske data	Side	55
Garanti.....	Side	56

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page	3
Instruction Manual.....	Page	57
Technical Data	Page	63
Guarantee	Page	63

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	Strona	3
Instrukcja obsługi	Strona	64
Dane techniczne	Strona	70
Gwarancja	Strona	70

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana	3
Návod k použití.....	Strana	72
Technické údaje	Strana	78
Záruka	Strana	78

MAGYARUL

Tartalom

A kezelő elemek áttekintése	Oldal	3
A használati utasítás	Oldal	79
Műszaki adatok	Oldal	85
Garancia.....	Oldal	85

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр.	3
Руководство по эксплуатации.....	стр.	86
Технические данные	стр.	93
Гарантия	стр.	93

Übersicht der Bedienelemente

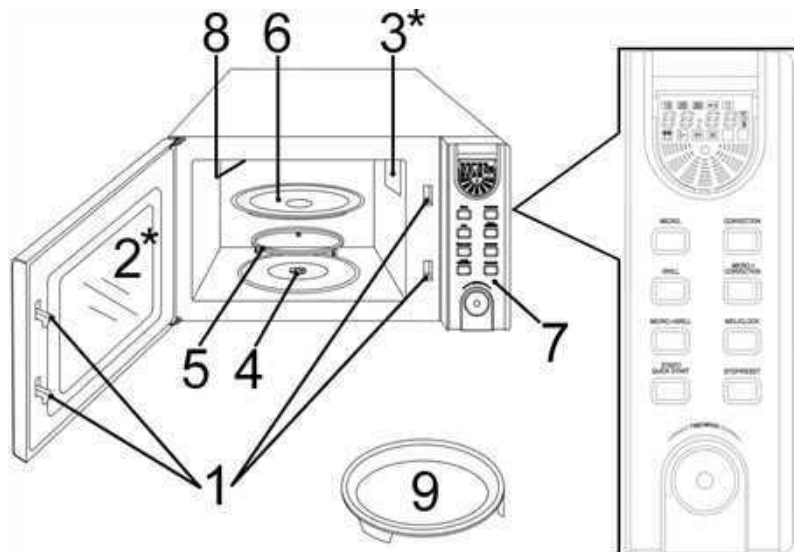
Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Descrição dos elementos • Elementi di comando
Oversikt over betjeningselementene • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • Přehled ovládacích prvků • A kezelő elemek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

Grafik 1

Grafiek 1 • Schéma 1 • Gráfico 1 • Gráfica 1 • Grafico 1
Bilde 1 • Diagram 1 • Grafika 1 • Obr. 1 • 1. ábra • Рис. 1

Grafik 2

Grafiek 2 • Schéma 2 • Gráfico 2 • Gráfica 2 • Grafico 2
Bilde 2 • Diagram 2 • Grafika 2 • Obr. 2 • 2. ábra • Рис. 2



*) **Achtung:** Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!

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

*) **Attention:** Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!

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

*) **Atenção:** Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!

*) **Attenzione:** non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!

*) **Obs:** Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!
Fjern aldri folier på innsiden av døren!

*) **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!

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

*) **Pozor:** Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!
V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!

*) **Figyelem:** Semmit ne vegyen ki a készülék főzoteréből és az ajtó belső oldalából!
Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- 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...“.

Kinder

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- 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.

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:** Stellen Sie Ihre Mikrowelle **nicht** in einen Schrank. Achten Sie darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- **Warnung: Kindern und gebrechlichen Personen** dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät **nur** unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Hinweis:** Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/ Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- **Symbol auf dem Gerät!**



Vorsicht: Heiße Oberfläche!

Beschreibung der Bedienelemente

Grafik 1: Teilebezeichnung

- 1 Türverschluss
- 2 Sichtfenster
- 3 Abdeckung
- 4 Antriebsachse
- 5 Gleitring
- 6 Drehteller
- 7 Bedienfeld
- 8 Grillheizung
- 9 Grillrost

Grafik 2: Bedienelemente

MICRO. (Mikrowelle)

Wahl der Leistungsstufen

CONVECTION (Heißluft)

Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert

GRILL (Grill)

Quarzgrill zum Grillen und Überbacken

MICRO.+CONVECTION

Heißluft und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

MICRO.+GRILL

Mikrowelle und Grill arbeiten abwechselnd

WEI./CLOCK (Gewicht/Uhrzeit)

Einstellung von Uhrzeit und Gewichtsangaben

START/QUICK START (Start/Sofortstart)

Start des Programms – Setzen der Sofort-Kochzeit

STOP/RESET (Stopp/Zurücksetzen)

- Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs
- Zweimal drücken zum Löschen des Programms
- 3 Sekunden halten zum Sperren/Entsperren des Gerätes

Inbetriebnahme

- Sollten sich Fertigungs- oder Ölrückstände am Gehäuse oder auf dem Heizelement befinden, kann es im Anfang zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normaler Vorgang und wird nach wiederholtem Gebrauch nicht mehr auftreten.
Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren: Stellen Sie das Gerät auf Heißluft- oder Grillfunktion und lassen Sie es mehrmals ohne Gargut laufen. Sorgen Sie bitte für ausreichende Belüftung.

Bitte beachten Sie! Die Benutzung ohne Gargut kann nur im Heißluft- oder Grillbetrieb durchgeführt werden, sie ist nicht im Kombi- oder Mikrowellenbetrieb möglich!

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller 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.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserpartikeln in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle, denn heißes Öl kann den Ofen beschädigen und zu Hautverbrennungen führen.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die STOP/RESET Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.
- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
 - schnellen erhitzen/aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - Garen von Speisen

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 verwenden – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- 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.

Geeignetes Mikrowellengeschirr

- Das ideale Material für den Gebrauch in einer Mikrowelle ist durchsichtig und erlaubt der Mikrowellenstrahlung die Speisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.
- Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkenschlag oder Bränden führen kann.
- Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.

Mit der unten aufgeführte Liste wird Ihnen die Auswahl von geeignetem Mikrowellengeschirr erleichtert:

Material	Geeignet für			
	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombination *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	nein	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein	nein
Metall-Tablett	nein	ja	ja	nein
Grillrost	nein	ja	ja	ja
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	ja	nein

*) Kombination von Mikrowelle mit Grill oder mit Heißluft.

Einstellen der Uhrzeit

- Drücken Sie die STOP/RESET -Taste.
- Halten Sie die WEI./CLOCK-Taste gedrückt. Im Display erscheint „12H“. Drücken Sie die WEI./CLOCK-Taste erneut, um in den „24H“ Modus zu gelangen.
- Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Stunde ein.
- Drücken Sie die WEI./CLOCK-Taste erneut.
- Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Minute ein.
- Drücken Sie die WEI./CLOCK-Taste erneut zum Aktivieren der neuen Uhrzeit.

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. Türe bitte schließen. (Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.)
- Drücken Sie die STOP/RESET-Taste. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der MICRO-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
HI	800	Schnelles Erhitzen
80	640	Garen
60	480	Fortkochen
40	320	Schmelzen von Käse usw
20	160	Auftauen von Gefrorenem
0	0	nur Timerfunktion z.B. zum zeitgesteuerten Abkühlen
QUICK START	800	Schnelles Erhitzen

- Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.

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

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

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

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie die STOP/RESET-Taste oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Soll der Garvorgang dann fortgesetzt werden, müssen Sie die Tür schließen und die START/QUICK START-Taste drücken.
- Möchten Sie den Garvorgang ganz abbrechen, drücken Sie zweimal die STOP/RESET-Taste.

Erwärmen

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

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

Tabelle Erwärmen

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

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	800	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	800	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	800	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	800	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	800	1 - 2	ja
Babynkost				
Milch	100 ml	480	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	480	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 Kochgang, 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 und die START/QUICK START-Taste erneut betätigt wurde.

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 geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

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

Kleinere Mengen garen schneller als große. 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	640	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	640	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	640	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	640	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	640	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	640	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	640	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	640	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	640	8 - 10	ja
Lauch	500 g	640	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	640	7 - 9	ja
Möhren	500 g	640	8 - 10	ja
Paprika	500 g	640	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	640	7 - 10	ja
Spargel	300 g	640	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	640	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	640	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.				
Obst				
Apfel-, Birnenkompott	500 g	640	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	640	4 - 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	640	5 - 8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	640	7 - 9	ja
Tipp: 125 ml Wasser zufügen. Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Fleisch (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Fleisch mit Soße	400 g	640	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	640	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	640	7 - 8	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Geflügel (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Hühnerfrikassee	250 g	640	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	640	5 - 6	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.				
Fisch				
Fischfilet	300 g	640	7 - 8	ja
	400 g	640	8 - 9	ja
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				
Gemüse auftauen und garen				
Apfelrotkohl	450 g	640	14 - 16	ja
Blattspinat	300 g	640	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	640	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	640	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	640	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	640	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	640	13 - 15	ja
Lauch	200 g	640	10 - 11	ja
Mais	200 g	640	4 - 6	ja
Möhren	200 g	640	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	640	7 - 8	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Spinat	450 g	640	12 - 13	ja
	600 g	640	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 (Bereits vorgefertigte Speisen)				
Eintopf	500 g	640	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	640	7 - 8	ja
Crèmesuppe	500 g	640	13 - 15	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

QUICK START

Drücken Sie die START/QUICK START-Taste, um sofort mit 100% Mikrowellenleistung zu heizen. Der Garvorgang beginnt, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit um 30 Sekunden verlängert. Die maximale Garzeit beträgt 10:30 Minuten.

Automatisches Kochen

Mit Hilfe der Automatik können Sie bestimmte Mengen von Speisen automatisch fertig garen lassen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.
2. Drehen Sie den TIME/MENU-Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn und wählen Sie das gewünschte Automatik Programm aus.
3. Drücken Sie die WEI./CLOCK-Taste, bis das ca. Gewicht (oder Tassenanzahl) der zu garenden Speise erscheint. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Code	Programm	Gewicht/Tassen			
A-1	Kartoffeln	150g	300g	450g	600g
A-2	Kaffee/Suppe	1	2	3	
A-3	Popkorn	(3:30min Standard)*			
A-4	Aufwärmen	100g bis 1000g in 100g Schritten			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Fleisch	150g	300g	500g	800g
A-7	Kuchen	(40:00min Standard)*			
A-8	Auftauen	100g bis 1800g in 100g Schritten			

* Freie Zeiteingabe

- Drücken Sie noch einmal die WEI./CLOCK-Taste.
- Im Display erscheint „00:00“.
- wählen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf eine Garzeit bis 95min.

Hinweis: Diese Zeit bleibt nun gespeichert.

4. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

Grill

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost. Verwenden Sie eine geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

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

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.
2. Drücken Sie die GRILL-Taste.
3. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Grilldauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein
4. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Toast mit Käse überbacken	2-3	3-4	nein

MICRO.+GRILL (Kombibetrieb)

In diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle und Grill abwechselnd innerhalb der vorgewählten Zeit nach dem Verhältnis:

Co 1	Co 2
30% Mikrowelle	55% Mikrowelle
70% Grill	45% Grill

1. Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.
2. Drücken Sie die MICRO.+GRILL-Taste 1 mal bzw. 2 mal.
3. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

Tipps zum Kombibetrieb

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 das Grillen benutzen Sie den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen. (Ausnahme: große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!)

Tabelle Kombibetrieb

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fleisch, Wurstwaren			
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g	10 - 12	nein
Kasseler	750 g	12 - 15	nein
Hackbraten	500 g	12 - 14	nein
Wiener Würstchen	500 g	13 - 15	nein
Bockwurst	200 g	2 - 3	nein
	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.			

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
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.			

Heißluft

Für den Heißluftbetrieb gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.
2. Drücken Sie die CONVECTION-Taste.
3. Durch wiederholtes Drücken der CONVECTION-Taste wählen Sie eine Temperatur zwischen **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C und 200°C** aus.
4. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

Heißluft + Mikrowelle im Kombibetrieb

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

1. Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.
2. Drücken Sie die MICRO.+CONVECTION-Taste.
3. Durch wiederholtes Drücken der MICRO.+CONVECTION-Taste wählen Sie eine Temperatur zwischen **110°C, 140°C, 170°C und 200°C** aus.
4. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

Kochen in mehreren Schritten

Sie können die Programme so einstellen, dass Sie die Möglichkeit haben 3 verschiedene Funktionen zu wählen.

Nehmen wir an Sie wählen das folgende Programm zum Kochen:

Erwärmen in der Mikrowelle



Kochen mit Heißluft

1. Drücken Sie die STOP/RESET-Taste.
2. Drücken Sie die MICRO.-Taste.
3. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der MICRO.-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
4. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
5. Drücken Sie die CONVECTION-Taste.
6. Durch wiederholtes Drücken der CONVECTION-Taste wählen Sie eine Temperatur zwischen **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C und 200°C** aus.

7. Stellen Sie mit dem TIME/MENU-Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
8. Drücken Sie zum Starten die START/QUICK START-Taste.

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

Sonderfunktionen

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 STOP/RESET-Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren

Drücken Sie die STOP/RESET-Taste länger als 3 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die STOP/RESET-Taste erneut länger als 3 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Störungsmeldungen

Während des Betriebs erscheint im Display „E-1“, „E-2“, „E-3“ oder „E-4“. In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung.

- Drücken Sie die STOP/RESET-Taste und wiederholen Sie den Vorgang.
- Sollte der Fehler wieder auftreten drücken Sie die STOP/RESET-Taste und ziehen Sie den Netzstecker.
- Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Innenraum

- Halten Sie das Ofeninnere sauber. Spritzer und übergelaufene Flüssigkeiten an den Ofenwänden können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ist der Ofen sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das Sichtfenster innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und entfernen Sie regelmäßig Spritzer und Flecken von übergelaufenen Flüssigkeiten.

Außenwände

- Die Außenwände des Gehäuses sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Gehäuseöffnungen und damit in das Geräteinnere gelangt.
- Für die Reinigung der Schalter benutzen Sie bitte auch nur ein feuchtes Tuch. Zur Reinigung der Funktionsschalter öffnen Sie vorher die Mikrowellentür, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Zubehör

- Gelegentlich sollten Sie den Glasteller mit einem Geschirrspülmittel oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Der Drehring und der innere Ofenboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Den Drehring können Sie herausnehmen und von Hand spülen. Hier können Sie mildes Reinigungsmittel oder Fensterreiniger benutzen. Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, den Ring nachher wieder richtig einzusetzen.

Geruch

- Um unangenehme Gerüche aus der Mikrowelle zu beseitigen, stellen Sie eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte mikrowellengeeignete Schale in den Ofen und erhitzen Sie diese für ca. 5 Minuten. Wischen Sie danach den Ofen mit einem weichen Tuch aus.

Ofenbeleuchtung

- Zum Auswechseln der Ofenbeleuchtung wenden Sie sich bitte an eine Fachwerkstatt in Ihrer Nähe.

Technische Daten

Modell:	MWG 757 H
Spannungsversorgung:	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	
Mikrowelle:	1200 W
Heißluft:	1250 W
Grill:	1250 W
Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:	800 W
Garraumvolumen:	20 Liter
Schutzklasse:	I

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät MWG 757 H in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/ EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG) befindet.

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.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, 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.

Kostenlose Hotline

Haben Sie Fragen zu Ihrem neuen Gerät? Unser Serviceteam steht gerne für Sie bereit. Kleinere Probleme lassen sich oft schon telefonisch lösen.

Rufen Sie deshalb bitte zunächst die untenstehende Hotline an.

Hotline 021 52/20 06-888

oder per E-Mail:

hotline@clatronic.de

Service Anschrift

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

**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.

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 kanten. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken. Niet in het water grijpen.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de steker, hup! 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.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.
- Let op!** Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**
- Bescherm kinderen tegen gevaren en zorg ervoor dat kabels nooit los omlaag hangen en dat het apparaat buiten het bereik van kinderen blijft.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

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

- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing:** repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.

- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing:** plaats uw magnetron **niet** in een kast. Houd aan alle zijden van het apparaat minimaal 20 cm ventilatieafstand tot kasten, wanden e.a. aan.
- **Waarschuwing: kinderen en gebrekkige personen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven die de persoon in staat stelt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- **Waarschuwing:** wanneer het apparaat in combibedrijf wordt bediend, mogen kinderen het apparaat wegens de op-tredende temperaturen het apparaat **alleen** onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- **Opmerking:** de magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- 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 glastaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgevoerd 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.
- **Symbolen op het apparaat!**



Voorzichtig! Heet oppervlak!

Beschrijving van de bedieningselementen

Grafiek 1: Onderdelen

- 1 Deurslot
- 2 Kijkraam
- 3 Afdekking microgolffron
- 4 Aandrijfas
- 5 Glijring
- 6 Draaibord
- 7 Bedieningsveld
- 8 Grilverwarming
- 9 Grilrooster

Grafiek 2: Bedieningselementen

MICRO. (magnetron)

Keuze van de vermogensstand

CONVECTION (hete lucht)

Alleen heteluchtfunctie, gestuurd via thermostaat

GRILL (Gril)

Kwartsgril voor het grillen en gratineren

MICRO.+CONVECTION

Hete lucht en magnetron werken afwisselend

MICRO.+GRILL

Magnetron en gril werken afwisselend

WEI./CLOCK (gewicht/tijd)

Instelling van tijd en gewichtsgegevens

START/QUICK START (start/snelle start)

Start van het programma – Instellen van de snelle-kooktijd

STOP/RESET (stop/terugzetten)

- 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/deblokkeren

Ingebruikname

- Wanneer zich productie- of olieresten aan de behuizing of op het verwarmingselement bevinden, kan dit in het begin tot rook- of geurvorming leiden. Dit is een normaal proces en zal na enkele malen gebruik niet meer optreden. Wij adviseren, als volgt te werk te gaan: zet het apparaat op hetelucht- of grilfunctie en laat het meerdere malen zonder gaarproducten lopen. Zorg voor voldoende ventilatie.

Let op! Het gebruik zonder gaarproducten kan alléén in hetelucht- of grillbedrijf worden uitgevoerd en is niet mogelijk in het combi- of magnetronbedrijf!

- 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.
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en gearde contactdoos 230 V / 50 Hz.

Gebruiksaanwijzing

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruining.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Gebruik de magnetron niet voor het frituren want hete olie kan de oven beschadigen en tot huidverbrandingen leiden.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Druk voor onderbreking van het gaarproces op de toets STOP/RESET.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Bedien het apparaat in de magnetronmodus nooit leeg.
- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
 - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
 - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
 - het garen van gerechten

Aanwijzingen voor het gril- en combibedrijf

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

Geslacht magnetronserviesgoed

- Het ideale materiaal voor het gebruik in de magnetron is doorzichtig en zorgt ervoor dat de magnetronstralen de gerechten gelijkmatig verhitten.
- Magnetronstralen kunnen niet door metaal dringen, daarom dienen metalen schalen of borden niet worden gebruikt.
- Gebruik geen schalen van gerecycled papiermateriaal. Deze kunnen namelijk geringe aandelen metaal bevatten, hetgeen tot vonkoverslag of brand zou kunnen leiden.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn beter geschikt dan hoekige, want het gerecht in de hoeken kan overkoken.

De volgende lijst helpt u bij de keuze van geschikt magnetron-serviesgoed vereenvoudigd.

Materiaal	Geschikt voor			
	magne-tron	grill	hete lucht	combi-natie*
Hittebestendige schalen, bakers en kommen van glas	ja	ja	ja	ja
Niet-hittebestendige schalen, bakers en kommen van glas	nee	nee	nee	nee
Hittebestendige schalen, bakers, kommen, bordes van keramiek	ja	ja	ja	ja
Voor magnetrongebruik geschikte plastic schalen, bakers of kommen	ja	nee	nee	nee
Keukenpapier	ja	nee	nee	nee
Metalen blad	nee	ja	ja	nee
Grilrooster	nee	ja	ja	ja
Aluminiumfolie en folieschalen of -bakers	nee	ja	ja	nee

*) Combinatie van magnetron met grill of met hete lucht.

De kloktijd instellen

1. Druk op de STOP/RESET-toets.
2. Houd de toets WEI./CLOCK ingedrukt. Op het display verschijnt "12H". Druk opnieuw op de toets WEI./CLOCK om naar de "24H"-modus over te schakelen.
3. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste uur in.
4. Druk opnieuw op de toets WEI./CLOCK.
5. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste minuut in.
6. Druk opnieuw op de toets WEI./CLOCK om de nieuwe kloktijd te activeren.

Bediening magnetron

1. Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord.
2. 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.)
3. Druk op de STOP/RESET-toets. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets MICRO. te drukken.

Het vermogen wordt volgens keuze in % op het display weergegeven	Vermogen in Watt (ca.)	Toepassingsgebied
HI	800	Snel verhitten
80	640	Garen
60	480	Doorkoken
40	320	Smelten van kaas enz.
20	160	Ontdooien van bevroren levensmiddelen
0	0	alléén timerfunctie, bijv. voor het tijdgestuurd afkoelen
QUICK START	800	Snel verhitten

4. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaartijd tussen 10 seconden en 95 minuten in.
5. Druk op de START/QUICK 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.

6. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Op het display verschijnt "END". Verwijder dan het gerecht.

Onderbreken of beëindigen van het gaarproces

- Wanneer u het gaarproces wilt onderbreken, drukt u op de toets STOP/RESET of opent gewoon de deur.
- Wanneer u het gaarproces wilt voortzetten, moet u de deur sluiten en op de toets START/QUICK START drukken.
- Wanneer u het gaarproces helemaal wilt beëindigen, drukt u twee keer op de toets STOP/RESET.

Verwarmen

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

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

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Water 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nee
Water 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	800	2 - 2,5	ja
Vlees, knoedels en saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	800	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	800	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	800	3,5 - 5	nee
Kipricassee	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	800	1 - 2	ja
2 porties.	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	800	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	800	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten	250 g	800	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	480	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	480	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 wanneer de deur gesloten is en de START/QUICK START-toets opnieuw bediend wordt.

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 visfilet kunt u het best naar binnen plaatsen of laten overlappen.

Kleiner 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	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten				
Aubergines	500 g	640	7 - 10	ja
Bloemkool	500 g	640	8 - 11	ja
Broccoli	500 g	640	6 - 9	ja
Witlof	500 g	640	6 - 7	ja
Erwten	500 g	640	6 - 7	ja
Venkel	500 g	640	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g	640	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g	640	9 - 12	ja
Koolrabi	500 g	640	8 - 10	ja
Prei	500 g	640	7 - 9	ja
Maïskolven	250 g	640	7 - 9	ja
Wortels	500 g	640	8 - 10	ja
Paprika	500 g	640	6 - 9	ja
Spruitjes	300 g	640	7 - 10	ja
Asperges	300 g	640	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	640	6 - 7	ja
Courgettes	500 g	640	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				
Fruit				
Appel-, perencompote	500 g	640	5 - 8	ja
Pruimenmoes	250 g	640	4 - 6	nee
Rabarbercompote	250 g	640	5 - 8	ja
Gebraden appels, 4 stuks	500 g	640	7 - 9	ja
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 - 5 minuten laten nagaren.				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees (reeds voorbereide gerechten)				
Vlees met saus	400 g	640	10 - 12	ja
Goulash, in reepjes gesneden vlees	500 g	640	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	640	7 - 8	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte (reeds voorbereide gerechten)				
Kipfricassee	250 g	640	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g	640	5 - 6	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	640	7 - 8	ja
Visfilet	400 g	640	8 - 9	ja
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdooien en garen				
Rode kool met appel	450 g	640	14 - 16	ja
Bladspinazie	300 g	640	11 - 13	ja
Bloemkool	200 g	640	7 - 9	ja
Sperziebonen	200 g	640	8 - 10	ja
Broccoli	300 g	640	8 - 9	ja
Erwten	300 g	640	7 - 8	ja
Koolrabi	300 g	640	13 - 15	ja
Prei	200 g	640	10 - 11	ja
Maïs	200 g	640	4 - 6	ja
Wortels	200 g	640	5 - 6	ja
Spruitjes	300 g	640	7 - 8	ja
Spinazie	450 g	640	12 - 13	ja
	600 g	640	15 - 17	ja
Tip: met 1 – 2 eeltlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten (reeds voorbereide gerechten)				
Eenpansgerecht	500 g	640	13 - 15	ja
Soep met ingrediënten	300 g	640	7 - 8	ja
Crèmesoep	500 g	640	13 - 15	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 – 5 minuten laten nagaren.				

QUICK START

Druk op de toets START/QUICK START om direct met 100% magnetronvermogen te verwarmen. Het gaarproces begint, waarbij met iedere druk op de toets de gaartijd met 30 seconden verlengd wordt. De maximale gaartijd bedraagt 10:30 minuten.

Automatisch koken

Met behulp van de automaat kunt u bepaalde gerechten automatisch laten garen. Doe dit als volgt:

1. Druk op de STOP/RESET-toets.
2. Draai de draaiknop TIME/MENU tegen de klok in en kies het gewenste automatische programma.
3. Druk de toets WEI./CLOCK in totdat ongeveer het gewicht (of aantal koppen) van het te garen gerecht verschijnt. De mogelijke instellingen staan in de onderstaande tabel vermeld:

Code	Programma	Gewicht / Kopjes			
A-1	Aardappelen	150g	300g	450g	600g
A-2	Koffie/soep	1	2	3	
A-3	Popcorn	(3:30min standaard)*			
A-4	Verwarmen	100g t/m 1.000g in stappen van 100g			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Vlees	150g	300g	500g	800g
A-7	Gebak	(40:00min standaard)*			
A-8	Ontdooien	100g t/m 1800g in stappen van 100g			

* Vrije tijdinvoer

- Druk nog een keer op de toets WEI./CLOCK.
- Op het display verschijnt "00:00".
- Met de draaiknop TIME/MENU kunt u een gaartijd t/m 95 minuten instellen.

Opmerking: deze tijd blijft nu opgeslagen.

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

Gril

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

Het is niet nodig de gril voor te verwarmen omdat de infrarood-gril direct stralingswarmte produceert.

Bij het grillen en gratineren gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOP/RESET-toets.
2. Druk op de GRILL-toets.
3. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste grilduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
4. Druk op de START/QUICK START-toets om de gril te starten.

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveel- heid	Tijd ca. min.	afdekken
Toast met kaas gratineren	2-3	3-4	nee

MICRO.+GRILL (Combibedrijf)

In deze instelling werken magnetron en gril afwisselend binnen de voorgeselecteerde tijd in onderstaande verhouding:

Co 1	Co 2
30% magnetron	55% magnetron
70% gril	45% gril

1. Druk op de STOP/RESET-toets.
2. Druk 1 resp. 2 keer op de MICRO.+GRILL-toets.
3. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
4. Druk op de START/QUICK START-toets om de magnetron te starten.

Tips voor het combibedrijf

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

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkensfricandeau 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.

Gebruik bij het grillen het rooster om een snelle en gelijkmatige bruining te bereiken. (Uitzondering: grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draaibord gegrild!)

Tabel combibedrijf

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren			
Rund-, varkens-, of kalfsvlees aan het stuk	500 g	10 - 12	nee
Casselerrib	750 g	12 - 15	nee
Gehakt	500 g	12 - 14	nee
Weense worstjes	500 g	13 - 15	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	200 g	2 - 3	nee
Kipdelen	1000 g	13 - 15	nee
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 – 5 minuten laten nagaren.			
Vis			
Forel, blauw	250 g	4 - 5	nee
Visfilet	300 g	5 - 6	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.			

Hete lucht

Voor het heteluchtbedrijf gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOP/RESET-toets.
2. Druk op de CONVECTION-toets.
3. Door herhaaldelijk op de toets CONVECTION te drukken, kiest u een van de volgende temperaturen: **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C en 200°C.**
4. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
5. Druk op de START/QUICK START-toets om de magnetron te starten.

Hete lucht en magnetron in het combibedrijf

Voor het hetelucht-/combibedrijf gaat u als volgt te werk:

1. Druk op de STOP/RESET-toets.
2. Druk op de MICRO.+CONVECTION-toets.
3. Door herhaaldelijk op de toets MICRO.+CONVECTION te drukken, kiest u een van de volgende temperaturen: **110°C, 140°C, 170°C en 200°C.**

4. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
5. Druk op de START/QUICK START-toets om de magnetron te starten.

Koken in meerdere stappen

U kunt de programma's zodanig instellen dat u uit 3 verschillen- de functies kunt kiezen.

Bijvoorbeeld: u kiest het volgende programma om te koken:

Verwarmen in de magnetron



Koken met hete lucht

1. Druk op de STOP/RESET-toets.
2. Druk op de MICRO.-toets.
3. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereen- komstig vaak op de toets MICRO. te drukken.
4. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
5. Druk op de CONVECTION-toets.
6. Door herhaaldelijk op de toets CONVECTION te drukken kiest u een van de volgende temperaturen: **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C en 200°C.**
7. Stel met de draaiknop TIME/MENU de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
8. Druk op de START/QUICK START-toets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt "END". Verwijder dan het gerecht.

Speciale functies

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 STOP/RESET-toets te drukken.

Blokkeren

Druk langer dan 3 seconden op de STOP/RESET-toets om het apparaat te blokkeren. De blokkade wordt op het display weergegeven. De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd. Druk opnieuw langer dan 3 seconden op de STOP/RESET-toets om de blokkade te verwijderen.

Storingsmeldingen

Tijdens het bedrijf verschijnt "E-1", "E-2", "E-3" of "E-4" op het display. In dit geval is er een probleem in de elektronische besturing.

- Druk op de toets STOP/RESET en herhaal het proces.
- Wanneer de storing opnieuw optreedt, drukt u op de toets STOP/RESET en trekt vervolgens de netstekker uit de contactdoos.

Reiniging

Schakel de magnetron uit en trek de netstekker uit de contactdoos.

Binnenruimte

- Houd de binnenzijde van de oven schoon. Spatten en overgekookte vloeistoffen aan de ovenwanden kunnen met een vochtige doek worden verwijderd. Wanneer de oven ernstig verontreinigd is, kunt u ook een mild reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik géén agressieve reinigingsmiddelen.
- Veeg het kijkraam van binnen en buiten af met een vochtige doek en verwijder regelmatig spatten en vlekken van overgekookte vloeistoffen.

Buitenwanden

- De buitenwanden van de behuizing dienen alléén met een vochtige doek te worden gereinigd. Let op dat géén water in de behuizingsopeningen en zo in het apparaat kan dringen.
- Voor de reiniging van de schakelaar gebruikt u ook alléén een vochtige doek. Voor de reiniging van de functieschakelaars opent u eerst de magnetrondeur om een abusievelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Toebehoren

- Af en toe moet u het glazen bord met een afwasmiddel of in de vaatwasmachine reinigen.
- De draairing en de binnenste ovenbodem moeten regelmatig gereinigd worden. De draairing kunt u eruit nemen en met de hand afwassen. Hier kunt u reinigingsmiddel of een glasreiniger gebruiken. Droog alles goed af. Let op dat u de ring weer correct terugplaatst.

Geur

- Om onaangename geuren uit de magnetron te verhelpen, zet u een met water en citroensap gevulde en voor het gebruik in magnetrons geschikte schaal in de oven en verhit deze gedurende ca. 5 minuten. Veeg daarna de oven uit met een zachte doek.

Ovenverlichting

- Neem voor het vervangen van de ovenverlichting a.u.b. contact op met een vakman in uw omgeving.

Technische gegevens

Model: MWG 757 H

Spanningstoevoer: 230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:

magnetron: 1200 W

hete lucht: 1250 W

gril: 1250 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron: 800 W

Volume gaarruimte: 20 liter

Beschermingsklasse: I

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

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

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

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

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

Niet defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, 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”

NEDERLANDS

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.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation. Ne touchez pas les parties mouillées.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „conseils de sécurité spécifiques à cet appareil“ ci-dessous ...

Enfants

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

Attention! Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film.

Il y a **risque d'étouffement!**

- Pour protéger les enfants des risques engendrés par les appareils électriques, veillez à ce que le câble ne pende pas de l'appareil et que l'appareil ne soit pas à portée des enfants.

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

- **Attention:** l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- **Attention:** ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du

cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.

- **Attention:** Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- **Attention:** Ne placez **pas** votre four à micro-ondes dans un placard. Veillez à avoir une distance de ventilation d'au moins 20 cm entre toutes les parois de l'appareil et les placards, murs, etc. environnants.
- **Attention:** Les enfants ainsi que les **personnes âgées** ne sont autorisés à utiliser cet appareil sans surveillance que s'ils ont été correctement informés sur une utilisation sûre de l'appareil et s'ils sont capables de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.
- **Attention:** Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil **que** sous la surveillance d'un adulte, en raison des fortes températures produites, si l'appareil est utilisé en fonction combinée.
- **Remarque:** Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **récipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- **Attention aux risques de surchauffe:** lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.

• **Pictogrammes sur l'appareil!**



Attention:
surface très chaude!

Description des éléments de commande

Schéma 1: description des différentes pièces

- 1 Fermeture de la porte
- 2 Fenêtre panoramique
- 3 Cache sortie micro-ondes
- 4 Axe d'entraînement
- 5 Anneau de guidage
- 6 Plateau tournant
- 7 Tableau de commande
- 8 Gril
- 9 Grille

Schéma 2: éléments de commande

MICRO. (micro-ondes)

Choix des différentes positions

CONVECTION (chaleur traditionnelle)

Fonction chaleur traditionnelle uniquement, commande par le thermostat

GRILL (Gril)

Gril à quartz pour griller et gratiner

MICRO.+CONVECTION

La chaleur traditionnelle et les micro-ondes fonctionnent en alternance

MICRO.+GRILL

Micro-ondes et gril fonctionnent en alternance

WEI./CLOCK (poids/temps)

Réglage du temps et du poids

START/QUICK START (marche/mise en marche immédiate)

Début du programme – Pour démarrer la cuisson immédiate

STOP/RESET (stop/reprogrammation)

- 1 pulsion pour stopper la cuisson
- 2 pulsions pour effacer le programme
- touche maintenue enfoncée pendant 3 secondes pour verrouiller/déverrouiller l'appareil

Mise en service

- Si des dépôts d'huile ou dus à la production se trouvent sur les parois de l'appareil ou sur la résistance, une émanation de fumée et d'odeur est au début possible. Ceci est tout à fait normal et ne se reproduira plus après quelques utilisations.

Il est vivement conseillé de procéder de la façon suivante: choisissez la fonction chaleur traditionnelle ou gril et laissez l'appareil fonctionner plusieurs fois à vide. Veillez à une ventilation suffisante.

Attention! L'utilisation à vide n'est possible qu'en position chaleur traditionnelle ou gril. Elle n'est pas possible en fonction combinée ou micro-ondes!

- Retirez tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, déballiez-les et placez la bague glissante au milieu. Positionnez l'assiette en verre sur l'axe d'entraînement de sorte que celle-ci s'enclenche dans les courbures de l'arbre d'entraînement et ne soit pas de travers.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électroniques.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.

Utilisation de l'appareil

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

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- Ne pas frire dans le four à micro-ondes, car l'huile chaud risquerait d'endommager le four et de provoquer des brûlures sur la peau.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficace.
- Pour interrompre la cuisson, enfoncez la touche STOP/RESET.
- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à:
 - décongeler les aliments surgelés/congelés
 - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
 - cuire des mets

Notes sur le service de grill et combiné

- Du fait qu'en service de grill et combiné de la chaleur de rayonnement est utilisée, n'utilisez que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- En pur service de grill, vous pouvez aussi utiliser de la vaisselle en métal et en aluminium – toutefois pas dans le service combiné ou micro-ondes.
- Ne placez rien sur la partie supérieure du boîtier. Celui-ci chauffe. Laissez les fentes d'aération toujours dégagées.
- Utilisez la grille de cuisson pour approcher les aliments à cuire près de l'élément de chauffe.

Vaisselle allant au four à micro-ondes

- Le matériel idéal à utiliser dans un four à micro-ondes est transparent et permet aux micro-ondes de chauffer équitablement les aliments.
- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.

- Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.
- Les bols et les assiettes ronds/ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.

La liste ci-dessous vous facilite le choix de la vaisselle convenant au four à micro-ondes:

Matériel	Convient au			
	micro-ondes	grill	chaleur traditionnelle	fonction combinée*
Récipient en verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui	oui
Récipient en verre ne résistant pas à la chaleur	non	non	non	non
Récipient / assiette en céramique résistant à la chaleur	oui	oui	oui	oui
Récipient en plastique convenant au four à micro-ondes	oui	non	non	non
Papier de cuisine	oui	non	non	non
Plateau en métal	non	oui	oui	non
Grille	non	oui	oui	oui
Aluminium ou récipient en film d'aluminium	non	oui	oui	non

*) Fonction micro-ondes combinée avec grill ou chaleur traditionnelle.

Réglage de l'heure

1. Appuyez sur la touche STOP/RESET.
2. Maintenez la touche WEI./CLOCK enfoncée. „12H“ est alors affiché. Appuyez de nouveau sur la touche WEI./CLOCK pour passer au mode „24H“.
3. Réglez l'heure souhaitée avec le bouton tournant TIME/MENU.
4. Appuyez de nouveau sur la touche WEI./CLOCK.
5. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU les minutes souhaitées.
6. Appuyez de nouveau sur la touche WEI./CLOCK pour activer la nouvelle heure.

Service du micro-ondes

1. Placez les mets à réchauffer dans la vaisselle adaptée.
2. Ouvrez la porte et placez le récipient au milieu sur l'assiette en verre. Refermer la porte. (Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que quand la porte est bien fermée.)
3. Appuyez sur la touche STOP/RESET. Sélectionnez en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche MICRO. la puissance de micro-ondes souhaitée.

Performance affichée comme sélectionnée en %	Puissance en Watt (environ)	Domaine d'utilisation
HI	800	Chauffe rapide
80	640	Cuisson
60	480	Poursuite de cuisson
40	320	Fonte de fromage etc.
20	160	Décongélation d'aliments surgelés
0	0	Uniquement fonction minuterie, par ex. pour le refroidissement minuté
QUICK START	800	Chauffe rapide

4. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour mettre en marche. La durée de cuisson dépend de la quantité et de la nature du contenu. Avec un peu d'entraînement, vous apprenez rapidement à estimer la durée de cuisson.

Veillez respecter le fait que la cuisson au micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four thermique. Réglez un temps de cuisson court quand vous n'êtes pas sûrs et continuez la cuisson si nécessaire.

6. L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et „END“ apparaît sur l'écran. Sortez alors les aliments.

Interrompre ou arrêter la cuisson

- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, enfoncez la touche STOP/RESET ou ouvrez tout simplement la porte du four.
- Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, fermez la porte de l'appareil puis enfoncez la touche START/QUICK START.
- Si vous souhaitez arrêter complètement la cuisson, enfoncez la touche STOP/RESET deux fois.

Chauffer

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

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

Tableau de chauffe

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Attention: Placez une baguette en verre ou autre. (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire.				
Mets				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	800	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				
Viande				
Escalope, panée	200 g	800	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g	800	3 - 4	non
Rôti	250 g	800	2 - 3	non
Conseil: enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.				
Volaille				
1/2 poulet	450 g	800	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	800	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				
Accompagnements				
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	800	1 - 2	oui
2 portions	300 g	800	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	800	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.				
Soupes / sauces				
Bouillon, 1 assiette	250 g	800	1 - 1,5	oui
Soupe épaisses	250 g	800	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	800	1 - 2	oui
Aliments pour bébé				
Lait	100 ml	480	0,5 - 1	non
Bouillie	200 g	480	1 - 1,5	non
Conseil: bien secouer ou remuer. Contrôler la température!				

Cuisson

Conseils pratiques de cuisson

Respectez les valeurs de référence données dans le tableau de cuisson et dans les recettes. Observez l'opération de cuisson tant que vous n'avez pas encore beaucoup d'entraînement.

Vous pouvez ouvrir à tout moment la porte de l'appareil. L'appareil, s'arrête automatiquement.

L'appareil ne fonctionne à nouveau que lorsque la porte est fermée et que vous avez à nouveau enfoncé la touche START/ QUICK START.

Les aliments sortant du réfrigérateur demandent une durée de cuisson un peu plus longue que ceux à température ambiante.

Plus le mets est compact, plus la durée de cuisson est longue. Un gros morceau de viande demande par ex. une plus longue durée de cuisson que de la viande coupée en languettes d'une même quantité. Il est conseillé de faire cuire les grandes quantités à la puissance maximale et de poursuivre la cuisson à une puissance moyenne.

Les mets plats cuisent plus rapidement que les aliments hauts, donc répartissez le plus possible en largeur. Placez les pièces plus minces, comme par ex. les cuisses de poulet ou les filets de poisson vers l'intérieur ou les faisant se chevaucher.

Les plus petites quantités cuisent plus rapidement que les grandes quantités. On applique les règles suivantes:

Quantité double = presque durée double
Moitié de la quantité = moitié du temps

Si vous ne trouvez pas d'indication de temps adaptée pour un mets, appliquez la règle suivante:

Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g

Tous les mets que vous recouvrez sur la cuisinière, sont également à recouvrir dans le micro-ondes.

Un couvercle empêche que les mets se dessèchent. Une assiette retournée, du parchemin ou de la feuille micro-ondes sont appropriés à cet effet. Cuire sans couvercle les mets qui doivent obtenir une croûte.

Tableau de cuisson

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Légumes				
Aubergines	500 g	640	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	640	8 - 11	oui
Brocoli	500 g	640	6 - 9	oui
Endives	500 g	640	6 - 7	oui
Petits poix	500 g	640	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	640	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	640	13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	640	9 - 12	oui
Chou-rave	500 g	640	8 - 10	oui
Poireau	500 g	640	7 - 9	oui
Epis de maïs	250 g	640	7 - 9	oui
Carottes	500 g	640	8 - 10	oui
Poivrons	500 g	640	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	640	7 - 10	oui
Asperges	300 g	640	6 - 9	oui
Tomates	500 g	640	6 - 7	oui
Courgettes	500 g	640	9 - 10	oui
Conseil: couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.				
Fruits				
Compote de pommes, poires	500 g	640	5 - 8	oui
Compote de prunes	250 g	640	4 - 6	non
Compote de rhubarbe	250 g	640	5 - 8	oui
Pommes cuites, 4	500 g	640	7 - 9	oui
Conseil: ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min.				

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Viande (Mets déjà pré-cuits)				
Viande avec de la sauce	400 g	640	10 - 12	oui
Goulache, viande en lamelles	500 g	640	10 - 15	oui
Rouleaux de bœuf	250 g	640	7 - 8	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Volaille (Mets déjà pré-cuits)				
Fricassée de poulet	250 g	640	6 - 7	oui
Soupe de volaille	200 g	640	5 - 6	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g	640	7 - 8	oui
Filet de poisson	400 g	640	8 - 9	oui
Conseil: tourner après la moitié du temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge	450 g	640	14 - 16	oui
Épinards en feuilles	300 g	640	11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	640	7 - 9	oui
Haricots verts	200 g	640	8 - 10	oui
Brocoli	300 g	640	8 - 9	oui
Petits pois	300 g	640	7 - 8	oui
Chou-rave	300 g	640	13 - 15	oui
Poireau	200 g	640	10 - 11	oui
Maïs	200 g	640	4 - 6	oui
Carottes	200 g	640	5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	640	7 - 8	oui
Épinards	450 g	640	12 - 13	oui
	600 g	640	15 - 17	oui
Conseil: faire cuire avec 1 à 2 cuillères à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min., n'épicer qu'avant de servir.				
Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes (Mets déjà pré-cuits)				
Plats composés	500 g	640	13 - 15	oui
Soupes légumes et viandes	300 g	640	7 - 8	oui
Potages	500 g	640	13 - 15	oui
Conseil: remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

QUICK START

Enfoncez la touche START/QUICK START pour chauffer aussitôt avec 100% de la puissance de micro-ondes. La cuisson démarre. A chaque fois que vous enfoncez la touche, vous rallongez le temps de cuisson de 30 secondes. La durée maximale de cuisson est de 10:30 minutes.

Cuisson automatique

La fonction automatique permet de faire cuire automatiquement certaines quantités de mets. Procédez à cet effet de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche STOP/RESET.
2. Tournez le bouton TIME/MENU dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis choisissez le programme automatique désiré.
3. Enfoncez la touche WEI./CLOCK, jusqu'à ce que le poids approximatif (ou nombre de tasses) des aliments à cuire apparaisse. Les réglages possibles vous sont indiqués dans le tableau suivant.

Code	Programme	Poids / Tasses			
A-1	Pommes de terre	150g	300g	450g	600g
A-2	Café/soupe	1	2	3	
A-3	Pop-corn	(3:30min standard)*			
A-4	Réchauffer	De 100g à 1000g, par augmentation de 100g			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Viande	150g	300g	500g	800g
A-7	Gâteau	(40:00 min standard)*			
A-8	Décongeler	De 100g à 1800g par augmentation de 100g			

* Programmation libre de la durée

- Enfoncez la touche WEI./CLOCK encore une fois.
- L'écran indique „00:00“.
- Choisissez un temps de cuisson de maximum 95 minutes à l'aide du bouton TIME/MENU.

Remarque: Ce temps est maintenant mémorisé.

4. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

Grill

Pour griller, veuillez utiliser la plaque de grill. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur et placer l'aliment à griller directement sur la plaque de grill.

Il n'est pas nécessaire de „préchauffer“ le grill, car le grill à infrarouge génère immédiatement des rayons de chaleur.

Pour griller et gratiner, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche STOP/RESET.
2. Appuyez sur la touche GRILL.
3. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de grill souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recouvrir
Toast gratiné au fromage	2-3	3-4	non

MICRO.+GRILL (Service combiné)

Avec ces réglages, le micro-ondes et le grill fonctionnent en alternance pendant la durée prédéfinie selon le rapport:

Co 1	Co 2
30% micro-ondes	55% micro-ondes
70% grill	45% grill

1. Appuyez sur la touche STOP/RESET.
2. Enfoncez la touche MICRO.+GRILL 1 ou 2 fois.
3. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
4. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

Conseils pour le service combiné

Si vous voulez préparer des mets en service combiné micro-ondes/grill, vous devez respecter les points suivants:

Pour les aliments gros et épais, comme par ex. les rôtis de porc, la durée au micro-ondes est par conséquent plus longue que pour les aliments petits et minces. Pour le grill, le rapport est inverse. Plus l'aliment est proche du grill, plus il dore rapidement. Cela signifie que si vous préparez des gros rôtis en service combiné, la durée de grill est éventuellement plus courte que pour les petits rôtis.

Pour griller, vous utilisez la grille afin de parvenir à un doré rapide et régulier. (Exception: les aliments gros et épais sont grillés directement sur l'assiette tournante!)

Tableau service combiné

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recouvrir
Viande, charcuterie			
Bœuf, porc ou	500 g	10 - 12	non
Veau en morceau	750 g	12 - 15	non
Côtelette de porc fumée et salée	500 g	12 - 14	non
Rôti de viande hachée	500 g	13 - 15	non
Saucisse viennoises	200 g	2 - 3	non
Saucisses de Francfort	200 g	2 - 3	non
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes; Enduire le rôti de viande hachée de blanc d'œuf; piquer les saucisses avec une fourchette.			
Volaille			
Bouillon de volaille	1000 g	13 - 15	non
Morceaux de poulet	250 g	4 - 5	non
Conseil: faire cuire dans le propre jus sans liquide, tourner une fois, poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes.			
Poisson			
Truite, bleue	300 g	5 - 6	non
Filet de poisson	300 g	3 - 4	non
Conseil: tourner à la mi-temps de cuisson, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.			

Chaleur traditionnelle

Pour la fonction chaleur traditionnelle, procédez de la façon suivante:

1. Appuyez sur la touche STOP/RESET.
2. Appuyez sur la touche CONVECTION.
3. Enfoncez la touche CONVECTION à répétition pour choisir une température de **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C** ou **200°C**.
4. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

24

Chaleur traditionnelle + micro-ondes en fonction combinée

Pour la fonction combinée chaleur traditionnelle, procédez de la façon suivante:

1. Appuyez sur la touche STOP/RESET.
2. Appuyez sur la touche MICRO.+CONVECTION.
3. Enfoncez la touche MICRO.+CONVECTION à répétition pour choisir une température de **110°C, 140°C, 170°C** ou **200°C**.
4. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez programmer l'appareil de façon à pouvoir choisir entre 3 fonctions différentes.

Vous choisissez par exemple le programme de cuisson suivant:

Réchauffer aux micro-ondes



Cuire en chaleur traditionnelle

1. Appuyez sur la touche STOP/RESET.
2. Appuyez sur la touche MICRO..
3. Choisissez la puissance de micro-ondes en enfonçant une ou plusieurs fois la touche MICRO.
4. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur la touche CONVECTION.
6. Enfoncez la touche CONVECTION à répétition pour choisir une température de **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C** et **200°C**.
7. Réglez avec le bouton tournant TIME/MENU la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
8. Appuyez sur la touche START/QUICK START pour démarrer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et „END“ apparaît sur l'écran. Sortez alors les aliments.

Fonctions spéciales

Rappel automatique

Une fois l'opération de cuisson terminée, un bip sonore vous rappelle toutes les 2 minutes que vous devez retirer les mets.

Ce rappel se désactive quand vous appuyez sur la touche STOP/RESET.

Blocage

Appuyez sur la touche STOP/RESET pendant plus de 3 secondes pour bloquer l'appareil. Le blocage est affiché dans le display. La fonction des éléments de commande est bloquée. Appuyez de nouveau sur la touche STOP/RESET pendant plus de 3 secondes pour supprimer le déblocage.

Messages d'erreur

L'écran affiche „E-1“, „E-2“, „E-3“ ou „E-4“ pendant le fonctionnement. Dans ce cas le problème se situe au niveau du système de commande électronique.

- Enfoncez la touche STOP/RESET et répétez l'opération.
- Si l'erreur se reproduit, enfoncez la touche STOP/RESET puis débranchez le câble d'alimentation.

Nettoyage

Arrêtez le four à micro-ondes et débranchez la fiche du secteur.

Espace intérieur

- Maintenez l'intérieur du four propre. Les éclaboussures et les liquides ayant débordé sur les parois du four peuvent être enlevés à l'aide d'un chiffon mouillé. Lorsque le four est très encrassé, on peut aussi se servir d'un détergent doux. Prière de ne pas utiliser des détergents agressifs.
- Essuyez la fenêtre à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon mouillé et enlevez régulièrement les éclaboussures et les taches en provenance de liquides débordés.

Parois extérieures

- Les parois extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon mouillé. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui pénètre par les ouvertures dans le four.
- Veuillez n'utiliser qu'un chiffon mouillé pour le nettoyage du four. Pour nettoyer les touches des fonctions, ouvrez d'abord la porte du four à micro-ondes pour éviter une mise en marche intempestive de l'appareil.

Accessoires

- Il convient de nettoyer occasionnellement l'assiette en verre à l'aide d'un liquide pour vaisselle ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyer régulièrement l'anneau de rotation et le fond à l'intérieur du four. Vous pouvez ôter l'anneau de rotation et le rincer à la main. Ici, vous pouvez utiliser un détergent doux ou un produit pour laver les vitres. Bien sécher après. Veillez à correctement remettre l'anneau après.

Odeur

- Pour enlever les odeurs désagréables du four à micro-ondes, placez une écuelle remplie d'eau et de jus de citron allant au four à micro-ondes dans le four et chauffez-la pendant env. 5 minutes. Essayez ensuite le four avec un chiffon mouillé.

Éclairage four

- Pour remplacer l'éclairage du four, veuillez-vous adresser à un magasin spécialisé près de chez vous.

Données techniques

Modèle: MWG 757 H

Alimentation: 230 V, 50 Hz

Consommation:

micro-ondes: 1200 W

chaleur traditionnelle: 1250 W

gril: 1250 W

Puissance micro-ondes: 800 W

Volume du four: 20 litres

Classe de protection: I

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

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

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

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

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

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

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants !

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

Après la garantie

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



Signification du symbole „Elimination“

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

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

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

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

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

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).
- 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.

Niño

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

¡Atención! No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- 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.

¡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!
- **Advertencia:** No coloque el microondas en ningún armario. Observe que mantenga una distancia mínima de por lo menos 20 cm de todos lados del equipo entre armarios, paredes, etc. para contar con una ventilación apropiada.
- **Aviso:** Niños y personas decrepitas solamente podrán utilizar el aparato de cocción sin vigilancia, si se ha realizado una instrucción adecuada por la persona que normalmente vigila el proceso. La instrucción debe hacer posible que las personas puedan utilizar el aparato de cocción de forma segura y que entiendan los peligros del uso incorrecto.
- **Aviso:** Si se hace uso del aparato en el modo de funcionamiento combinado, los niños deberán usar el aparato **sólo** bajo la vigilancia de una persona adulta. Esto se debe a las altas temperaturas que origina el aparato.
- **Nota:** El microondas **no** está previsto para calentar/cocer a **animales vivos**.
- 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.

- ¡Símbolos en el aparato!



Atención:
¡Superficie caliente!

Descripción de los elementos de mando

Gráfico 1: Descripción de las piezas

- 1 Cerradura de puerta
- 2 Ventana del microondas
- 3 Cubierta salida de microondas
- 4 Eje de mando
- 5 Anillo de rozamiento
- 6 Plato giratorio
- 7 Panel de manejo
- 8 Calefacción de parrilla
- 9 Parrilla

Gráfico 2: Elementos de mando

MICRO. (Microondas)

Elección de los grados de potencia

CONVECTION (Aire caliente)

Sólo funcionamiento de aire caliente, controlado por termostato

GRILL (Parrilla)

Parrilla de cuarzo para asar a la parrilla y para gratinar

MICRO.+CONVECTION

Aire caliente y microondas trabajan alternadamente

MICRO.+GRILL

El microondas y la parrilla trabajan alternativamente

WEI./CLOCK (Peso/Hora)

Ajuste de la hora e indicaciones de peso

START/QUICK START (Inicio/Inicio rápido)

Inicio del programa – Ajuste del tiempo de cocción rápido

STOP/RESET (Stop/Reposición)

- 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

Puesta en marcha

- En caso de que hubiera restos de fabricación o de aceite en la carcasa o sobre el elemento de calefacción, puede formarse al inicio humo u olor. Esto es un proceso normal y desaparecerá después de varios usos.
Se aconseja seriamente proceder de siguiente manera:
Ajuste el aparato en la función de aire caliente o de parrilla y deje que funcione varias veces sin alimento de cocción. Ocúpese de que haya suficiente aireación.

¡Rogamos tener en cuenta! ¡El uso sin alimento sólo se puede realizar en la función de aire caliente o de parrilla, no es posible en el funcionamiento combinado o de microondas!

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquetelo 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..
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con tomatierra 230 V, 50 Hz y correctamente instalada.

Uso del aparato

Indicaciones de interés en el funcionamiento del microondas

- Su aparato trabaja con radiación de microondas que calienta en muy corto tiempo las partículas de agua en los alimentos. En este proceso no hay radiación calorífica y por ello casi nada de tostado en los alimentos.
- Caliente con este aparato solamente alimentos.
- No fría en el microondas ya que el aceite caliente podría estropear el microondas y originar quemaduras en la piel.
- Solamente caliente de 1-2 raciones a la vez. Si no pierde el aparato en eficacia.
- Para interrumpir el proceso de cocción pulse la tecla STOP/RESET.
- Microondas suministran directamente energía. Por ello no es necesario precalentar los alimentos.
- Nunca ponga el aparato en marcha en vacío y en servicio de microondas.
- El horno tradicional no se puede reemplazar por el microondas. El microondas sirve principalmente para:
 - Descongelación de productos congelados
 - Calentamiento rápido de alimentos o bebidas
 - Cocción de comidas

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.
- 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.

Vajilla apropiada para el microondas

- El material ideal para el uso en un microondas es transparente y permite a la radiación de microondas calentar los alimentos de forma homogénea.

- La radiación de microondas no puede penetrar por metal, por ello, no se debe utilizar recipientes o platos de metal.
- No utilice cuencos de papel de material reciclado, ya que pueden contener pequeñas cantidades de metal que podrían originar chispas o incendios.
- Cuencos o platos redondos/ovalados son más apropiados que cuadrados ya que en los cantos los alimentos podrían rebosar hirviendo.

Con la siguiente lista le facilitamos la selección de vajilla apropiada para el microondas:

Material	Apropiado para			
	microondas	parrilla	aire caliente	combinación*
Recipiente de vidrio resistente al calor	si	si	si	si
Recipiente de vidrio no resistente al calor	no	no	no	no
Recipiente -/plato de cerámica resistente al calor	si	si	si	si
Recipiente de plástico apropiado para el microondas	si	no	no	no
Papel de cocina	si	no	no	no
Bandeja de metal	no	si	si	no
Parrilla	no	si	si	si
Lámina de aluminio y recipiente de lámina	no	si	si	no

*) Combinación de microondas con parrilla o con aire caliente.

Ajuste de la hora

1. Presione la tecla STOP/RESET.
2. Mantenga la tecla WEI./CLOCK pulsada. En el visualizador aparecerá "12H". Presione de nuevo la tecla WEI./CLOCK, para obtener el modo "24H".
3. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU la hora deseada.
4. Presione de nuevo la tecla WEI./CLOCK.
5. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU los minutos deseados.
6. Para activar la hora nueva, presione de nuevo la tecla WEI./CLOCK.

Manejo del microondas

1. Coloque la comida que quiera calentar en la vajilla apropiada.
2. 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).
3. Presione la tecla STOP/RESET. Presionando una o varias veces la tecla MICRO., podrá regular la potencia del microondas.

Potencia en el visualizador como elegido en %	Potencia en vatios (aprox.)	Campo de aplicación
HI	800	Calentamiento rápido
80	640	Cocción
60	480	Continuación de la cocción
40	320	Derretir queso etc.
20	160	Descongelación de productos congelados
0	0	Solamente función de timer, p.ej. mando temporizado para el enfriamiento
QUICK START	800	Calentamiento rápido

4. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 95 minutos.
5. Para iniciar el proceso presione la tecla START/QUICK 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.

6. Al transcurso del tiempo se desconecta el aparato y en el display aparece „END“. Ahora puede apartar la comida.

Interrumpir o cortar el proceso de cocción

- Si desea interrumpir el proceso de cocción, pulse la tecla STOP/RESET o abra simplemente la puerta.
- Si después se quiere continuar con el proceso de cocción, debe cerrar la puerta y pulsar la tecla START/QUICK START.
- Si desea cortar el proceso de cocción por completo, pulse dos veces la tecla STOP/RESET.

Calentamiento

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

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

Tabla – Calentamiento

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1	no
Agua, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	no
Agua, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	no
Café, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1	no
Leche, 1 taza	150 g	800	0,5 - 1	no
Atención: Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida.				
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	800	2,5 - 3,5	si
Estofado de carne con pasta	450 g	800	2 - 2,5	si
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	800	2,5 - 3,5	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				
Carne				
Escalope, empanado	200 g	800	1 - 2	no
Albóndigas, 4 piezas	500 g	800	3 - 4	no
Trozo de carne asada	250 g	800	2 - 3	no
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				
Carne de ave				
1/2 pollo	450 g	800	3,5 - 5	no
Fricasé de gallina	400 g	800	3 - 4,5	si
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite y remover entremedias.				
Guarnición				
Pasta, arroz 1 ración	150 g	800	1 - 2	si
2 raciones	300 g	800	2,5 - 3,5	si
Patatas	500 g	800	3 - 4	si
Consejo: Humedecer anteriormente un poco.				
Sopas / salsas				
Caldo claro, 1 plato	250 g	800	1 - 1,5	si
Sopa con trozos de otros alimentos	250 g	800	1,5 - 2	si
Salsa	250 g	800	1 - 2	si
Alimentación para bebés				
Leche	100 ml	480	0,5 - 1	no
Papilla	200 g	480	1 - 1,5	no
Consejo: Agitar o remover bien. ¡Comprobar la temperatura!				

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.

Solamente se reiniciará, si la puerta está cerrada y la tecla START/QUICK START se acciona de nuevo.

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	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Verduras				
Berenjenas	500 g	640	7 - 10	si
Coliflor	500 g	640	8 - 11	si
Brécol	500 g	640	6 - 9	si
Achicoria	500 g	640	6 - 7	si
Guisantes	500 g	640	6 - 7	si
Hinojo	500 g	640	8 - 11	si
Alubias verdes	300 g	640	13 - 15	si
Patatas	500 g	640	9 - 12	si
Colinabo	500 g	640	8 - 10	si
Puerro	500 g	640	7 - 9	si
Mozarca	250 g	640	7 - 9	si
Zanahorias	500 g	640	8 - 10	si
Pimiento	500 g	640	6 - 9	si
Col de Bruselas	300 g	640	7 - 10	si
Espárrago	300 g	640	6 - 9	si
Tomates	500 g	640	6 - 7	si
Zucchini	500 g	640	9 - 10	si
Consejo: Cortar la verdura en trozos pequeños y cocer con 2-3 cucharas soperas de líquido. Entremedias remover, recocer de 3-5 minutos, condimentar primero al servir la comida.				

Alimento/plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Fruta				
Compota de manzana, compota de pera	500 g	640	5 - 8	si
Mermelada de ciruela	250 g	640	4 - 6	no
Compota de ruibarbo	250 g	640	5 - 8	si
Manzanas asadas, 4 piezas	500 g	640	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 (Alimentos precocinados)				
Carne con salsa	400 g	640	10 - 12	si
Estofado de carne, asado de carne trozada	500 g	640	10 - 15	si
Filetes de vaca rellenos	250 g	640	7 - 8	si
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Carne de ave (Alimentos precocinados)				
Fricasé de gallina	250 g	640	6 - 7	si
Sopa de gallina	200 g	640	5 - 6	si
Consejo: Remover entremedias, reposar de 3-5 minutos.				
Pescado				
Filete de pescado	300 g	640	7 - 8	si
	400 g	640	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	640	14 - 16	si
Espinacas de hoja	300 g	640	11 - 13	si
Coliflor	200 g	640	7 - 9	si
Alubias verdes cortadas	200 g	640	8 - 10	si
Brécol	300 g	640	8 - 9	si
Guisantes	300 g	640	7 - 8	si
Colinabo	300 g	640	13 - 15	si
Puerro	200 g	640	10 - 11	si
Maíz	200 g	640	4 - 6	si
Zanahorias	200 g	640	5 - 6	si
Col de Bruselas	300 g	640	7 - 8	si
Espinacas	450 g	640	12 - 13	si
	600 g	640	15 - 17	si
Consejo: Cocer con 1-2 cucharas soperas de líquido, remover entremedias es decir trogear con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.				
Sopas / potajese (Alimentos precocinados)				
Potaje	500 g	640	13 - 15	si
Sopa con trocitos de otros alimentos	300 g	640	7 - 8	si
Sopa de crema	500 g	640	13 - 15	si
Consejo: Remover entremedias, recocinar de 3-5 minutos.				

QUICK START

Pulse la tecla START/QUICK START para calentar de inmediato con una potencia de microondas del 100%. El proceso de cocción se inicia, alargando el tiempo de cocción por 30 segundos más, por cada pulsación de tecla. El tiempo máximo de cocción supone 10:30 minutos.

Cocción automática

Con ayuda de la automática puede dejar que ciertas cantidades de alimentos se terminen de cocer de forma automática. Para ello proceda de la siguiente manera:

1. Presione la tecla STOP/RESET.
2. Gire el botón giratorio TIME/MENU en el sentido contrario de las agujas del reloj y elija el programa automático deseado.
3. Presione la tecla WEI/CLOCK, hasta que aparezca el peso aproximado (o la cantidad de tazas) del alimento a cocinar. Los posibles ajustes los puede tomar de siguiente tabla.

Code	Programa	Peso / Tazas			
A-1	Patatas	150g	300g	450g	600g
A-2	Café/Sopa	1	2	3	
A-3	Palomitas	(3:30min estándar)*			
A-4	Calentar	100g hasta 1000g en pasos de 100g			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Carne	150g	300g	500g	800g
A-7	Pastel	(40:00min estándar)*			
A-8	Descongelar	100g hasta 1800g en pasos de 100g			

* Indicación libre de tiempo

- Pulse otra vez la tecla WEI/CLOCK.
- En el display aparece „00:00“.
- Seleccione con el botón giratorio TIME/MENU un tiempo de cocción hasta 95min.

Nota: Este tiempo se queda ahora memorizado.

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START/QUICK START.

Parrilla

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.

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

Para asar a la parrilla y gratinar proceda de siguiente manera:

1. Presione la tecla STOP/RESET.
2. Presione la tecla GRILL.
3. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 95 minutos.
4. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/QUICK START.

Alimento/plato	Cantidad	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Gratinar una tostada con queso	2-3	3-4	no

MICRO.+GRILL (Funcionamiento combinado)

En este ajuste trabajan el microondas y la parrilla alternativamente dentro del tiempo ajustado en siguiente proporción:

Co 1	Co 2
30% microondas	55% microondas
70% parrilla	45% parrilla

1. Presione la tecla STOP/RESET.
2. Pulse la tecla-MICRO.+GRILL 1 es decir 2 veces.
3. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 95 minutos.
4. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/QUICK START.

Consejos para el funcionamiento combinado

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 asar a la parrilla se recomienda usar la parrilla ya que de esta forma conseguirá un tostado rápido y uniforme. (Excepción: ¡Alimentos grandes y gruesos se asan directamente sobre el plato giratorio!)

Tabla funcionamiento combinado

Alimento/plato	Cantidad	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	13 - 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	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.			

Aire caliente

Para el funcionamiento de aire caliente proceda por favor como indicado a continuación:

1. Presione la tecla STOP/RESET.
2. Presione la tecla CONVECTION.
3. Pulsando repetidamente la tecla CONVECTION seleccione una temperatura entre **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C y 200°C.**
4. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 95 minutos.
5. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/QUICK START.

Aire caliente + microondas en el funcionamiento combinado

Para el funcionamiento combinado y de aire caliente proceda por favor como indicado a continuación:

1. Presione la tecla STOP/RESET.
2. Presione la tecla MICRO.+CONVECTION.
3. Pulsando repetidamente la tecla MICRO.+CONVECTION seleccione una temperatura entre **110°C, 140°C, 170°C y 200°C.**
4. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 95 minutos.
5. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/QUICK START.

Cocinar en varios pasos

Puede ajustar los programas de tal manera que tendrá la posibilidad de elegir 3 funciones diferentes.

Vamos a suponer que se decide por siguiente programa para cocinar:

Calentar en el microondas



Cocinar con aire caliente

1. Presione la tecla STOP/RESET.
2. Presione la tecla MICRO..
3. Seleccione la potencia de microondas deseada, pulsando la tecla MICRO. una vez/repetidamente.
4. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 95 minutos.
5. Presione la tecla CONVECTION.
6. Pulsando repetidamente la tecla CONVECTION seleccione una temperatura entre **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C y 200°C.**
7. Ajuste con el botón giratorio TIME/MENU el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 95 minutos.
8. Para iniciar el proceso, presione la tecla START/QUICK START.

Al transcurso del tiempo se desconecta el aparato y en el display aparece „END“. Ahora puede apartar la comida.

Funciones especiales

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 STOP/RESET.

Bloqueo

Para bloquear el aparato, presione más de 3 segundos la tecla STOP/RESET. 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 STOP/RESET más de 3 segundos.

Indicaciones de fallo

Durante el funcionamiento aparece en el display „E-1“, „E-2“, „E-3“ o „E-4“. En este caso hay un problema en el control electrónico.

- Pulse la tecla STOP/RESET y repita el proceso.
- En caso de que el error apareciese de nuevo, pulse la tecla STOP/RESET y retire la clavija de la red.

Limpieza

Desconecte el microondas y retire el enchufe.

Espacio interior

- Mantenga limpio el espacio interior del horno. Salpicaduras y líquidos derramados en las paredes del horno se pueden quitar con un paño húmedo. Si el horno está muy sucio también se puede usar un detergente suave. Por favor no utilice detergentes agresivos.
- Limpie la ventana por afuera y por adentro con un paño húmedo y elimine con regularidad las salpicaduras y las manchas de los líquidos derramados.

Paredes exteriores

- Las paredes exteriores de la carcasa sólo se deberían limpiar con un paño húmedo. Tenga atención de que no entre ningún agua en las aberturas de la carcasa y con ello en el interior del aparato.
- Para la limpieza de los interruptores por favor también utilice sólo un paño húmedo. Para la limpieza de los interruptores de función abra con anterioridad la puerta del microondas para evitar una conexión por descuido del aparato.

Accesorios

- De vez en cuando debería limpiar el plato de vidrio con un líquido lavavajillas o en el lavavajillas.
- El anillo giratorio y el suelo interior del horno deberían ser limpiados con regularidad. El anillo giratorio se puede extraer y limpiar a mano. Para ello, puede utilizar detergente suave o líquido para limpiar ventanas. A continuación seque todo bien. También preste atención de que a continuación el anillo sea colocado correctamente.

Olor

- Para eliminar olores desagradables del microondas, coloque en el horno un cuenco apropiado para el microondas conteniendo agua y zumo de limón, calentado esto aprox. 5 minutos. A continuación limpie el horno con un paño suave.

Iluminación de horno

- Para recambiar la iluminación del horno dirijase por favor a un taller especializado en su cercanía.

Datos técnicos

Modelo: MWG 757 H

Suministro de tensión: 230 V, 50 Hz

Consumo de energía:

microondas: 1200 W

aire caliente: 1250 W

parrilla: 1250 W

Potencia asignada de salida de microondas: 800 W

Volumen espacio de cocción: 20 Litros

Clase de protección: I

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

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

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

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

ESPAÑOL

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

Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, 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.

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores.

- Utilize o aparelho exclusivamente para fins privados e para a finalidade para a qual o mesmo foi concebido. Este aparelho não se destina a fins comerciais. Não o utilize ao ar livre (a não ser que o mesmo possa ser usado ao ar livre sob determinadas condições). Mantenha-o protegido do calor, de irradiação solar directa, da humidade (não o imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada. Não tocar na água.
- Sempre que não utilizar o aparelho, ou desejar montar acessórios, ou queira limpá-lo, ou ainda em caso de avarias, deverá desligá-lo e retirar a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- O aparelho **não** deverá funcionar sem vigilância. No caso de ter de se ausentar do local onde o aparelho estiver a funcionar, desligue-o sempre ou retire a ficha da tomada (puxe pela ficha e não pelo fio).
- Verifique regularmente se o aparelho ou o fio têm alguns danos. Nunca ponha a funcionar um aparelho com quaisquer danos.
- Não tente reparar o aparelho, dirija-se a um técnico da especialidade, devidamente autorizado. Para evitar quaisquer perigos, é favor substituir um fio danificado por um fio da mesma qualidade. Tal deverá ser efectuado pelo fabricante, pelos nossos serviços de assistência ou por outra pessoa com as mesmas qualificações.
- Utilize apenas acessórios de origem.
- É favor observar as seguintes „Instruções especiais de segurança...“.

Criança

- Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.

Atenção! Não deixe crianças pequenas brincarem com folhas de plástico. **Perigo de asfixia!**

- Para proteger as crianças dos perigos relacionados com aparelhos eléctricos, nunca deixe os fios pendurados e atente em que as crianças não possam chegar a tais aparelhos.

Instruções de segurança importantes!

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

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

- **Advertência:** Não aqueça líquidos em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- **Aviso:** Não coloque o microondas num armário. Preste atenção a que sejam mantidos de todos os lados do aparelho pelo menos 20 cm de distância para ventilação até aos armários, paredes ou outros.
- **Aviso:** O aparelho só poderá ser usado sem vigilância (e apenas com a função de cozedura) por **crianças e pessoas enfraquecidas**, depois de se ter instruído as mesmas de maneira a ficarem aptas a utilizá-lo de forma segura e a compreenderem os perigos de um manuseamento incorrecto.
- **Aviso:** Sempre que o aparelho trabalhe no modo de funcionamento combinado e tendo-se em conta as temperaturas que persistirão, o mesmo não poderá ser utilizado por crianças, **excepto** se estiverem sob vigilância de pessoas adultas.
- **Nota:** O microondas **não** se destina a aquecer **animais vivos**.
- Utilize sómente louças adequadas como: Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Quando se aquecerem ou cozinharem comidas em **materiais inflamáveis**, tais como recipientes de plástico ou de papel, o microondas terá de ser vigiado frequentemente, pois tais materiais poderão incendiar-se.
- Em caso de formação de fumo deve-se desligar o aparelho e retirar a ficha de corrente. Conserve a porta fechada para extinguir a chama que possa surgir.
- **Atenção retardamento da ebulição:** Ao cozinhar, especialmente ao aquecer mais uma vez os líquidos (água) pode acontecer que a temperatura de ebulição seja atingida, mas que as bolhas típicas de vapor ainda não tenham subido. Os líquidos não fervem regularmente. Este chamado retardamento de ebulição pode ser originado por uma leve vibração ao se retirar o recipiente, o que leva uma repentina formação de bolhas de vapor e com isso poderá transbordar o líquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.
- O conteúdo das garrafinhas para bebés e os frascos com comida de bebés terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verificada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
- Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em boiões fechados, etc. não podem ser aquecidos no microondas, pois poderão explodir mesmo depois de ter terminado o aquecimento.
- O caixilho/a junta da porta e as suas proximidades deverão ser limpas cuidadosamente com um pano húmido, no caso de estarem sujas.
- Limpe regularmente o microondas e remova restos de alimentos do seu interior.
- No caso de se limpar mal o aparelho poderá isto originar o estrago da superfície deste e assim influenciar a durabilidade do aparelho bem como possivelmente também poderá levar a situações perigosas.

• **Símbolos no aparelho!**



Atenção:
Superfície quente!

Descrição dos elementos de manejo

Gráfica 1: Classificação dos elementos

- 1 Fechadura da porta
- 2 Janela visual
- 3 Cobertura da saída de microondas
- 4 Eixo de accionamento
- 5 Anel escorregadio
- 6 Prato girador
- 7 Lugar de manejo
- 8 Aquecimento da grelha
- 9 Grade da grelha

Gráfica 2: Elementos de manejo

MICRO. (Micro-ondas)

Escolha dos níveis de potência

CONVECTION (Ar quente)

Funcionamento exclusivo de ar quente, termostato comandado

GRILL (Grelha)

Grelha de quartzo para grelhar e gratinar

MICRO.+CONVECTION

Ar quente e microondas a trabalhar alternadamente

MICRO.+GRILL

Micro-ondas e grelha funcionam alternadamente

WEI./CLOCK (Peso/hora)

Configuração da hora e de dados sobre o peso

START/QUICK START (Início/Início imediato)

Início o programa – Instalação do tempo de cozedura imediato

STOP/RESET (Stop/reiniciar)

- Carrega-se uma vez para parar o processo de cozimento,
- Carrega-se duas vezes para cancelar o programa,
- Carrega-se mais de 3 segundos para bloquear / desbloquear o aparelho.

Modo de pôr em funcionamento

- Se se encontrarem resíduos do acabamento ou de óleo na caixa de revestimento ou na componente de aquecimento, pode no início dar-se o caso de formação de fumo e de odores. Trata-se aqui de um processo normal, que deixará de ocorrer depois de repetida utilização. Aconselha-se urgentemente a proceder da seguinte forma: Coloque o aparelho em ar quente ou na função grelhar e deixe-o funcionar variadas vezes sem víveres. Atenda a que haja ventilação suficiente.

Tome por favor atenção! A utilização sem víveres só pode ser executada com o funcionamento do ar quente ou do grelhador, no funcionamento combinado ou no funcionamento de microondas não é possível!

- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontram no sítio de cozimento, desembrulhe-as e coloque o anel escorregadio no meio. Coloque o prato de vidro sobre o eixo de accionamento de tal maneira que este encaixe no empeno da árvore de accionamento e que assente bem sobre esta.
- Controle o aparelho com respeito a estragos visíveis, especialmente na parte da porta. No caso de estragos não se deverá de qualquer forma pôr em funcionamento o aparelho.
- Para evitar avarias em outros aparelhos existentes, não coloque o seu aparelho muito perto dos outros aparelhos eléctricos.
- Retire todas as folhas de protecção que eventualmente estejam pegadas à carcaça.
- Meta a ficha de corrente numa tomada de contacto de protecção para 230 V, 50 Hz (ciclos por segundo) que esteja instalada correctamente.

Utilização do aparelho

Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas

- O seu aparelho trabalha com irradiação de micro-ondas, a qual aquece em muito pouco tempo partículas de água que se encontram nas comidas. Aqui não existe qualquer irradiação de calor e por isso quase que nenhuma "tostadela".
- Aqueça só alimentos neste aparelho.
- Não frite no forno microondas, porque o óleo quente pode danificar o forno e dar origem a queimaduras de pele.
- Aqueça só 1-2 porções de cada vez. De outra forma o aparelho perderá em eficiência.
- Para interrupção do procedimento de cozedura prima a tecla STOP/RESET.
- A micro-ondas fornece imediatamente toda a energia. Assim não é necessário um aquecimento antecipado.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar no modo de microondas, quando estiver vazio.
- O forno de micro-ondas não poderá substituir o seu forno normal. Este serve principalmente para:
 - Descongelar productos congelados / gelados
 - Aquecimento ou fervimento rápido de comidas e bebidas
 - Cozimento de comidas.

Indicações para utilização de grelhas e de aparelhos combinados

- Uma vez que na utilização de grelhas e de aparelhos combinados é utilizado aquecimento de irradiação, utilize sómente louças resistentes ao calor.
- Em caso de utilização só para grelhar poderá também utilizar louças de metal e de alumínio – mas nunca no caso da utilização de aparelhos combinados ou de micro-ondas.
- Não coloque nada em cima da carcaça. Esta fica muito quente! Deixe as fendas de ventilação sempre livres.
- Utilize a grade da grelha para aproximar mais a comida a cozinhar do elemento de aquecimento.

Loiça adequada para microondas

- O material ideal para usar no microondas é transparente e permite à radiação das microondas de aquecer os alimentos regularmente.
- As radiações de microondas não podem infiltrar-se no metal, não se devendo por isso usar recipientes ou pratos de metal.
- Não utilize recipientes de papel reciclado, pois estes podem conter pequenas partículas de metal, que podem dar origem a faíscas e a fogos.
- Recipientes e pratos redondos ou ovais são mais adequados do que os com cantos, pois os alimentos podem aquecer demais nos cantos e sair para fora dos mesmos.

Com a lista abaixo ajuda-mo-la a seleccionar a loiça adequada para o forno microondas:

Material	Adequado para			
	micro-ondas	grelha-dor	ar quente	combinação*
Recipiente de vidro resistente ao calor	sim	sim	sim	sim
Recipiente de vidro não resistente ao calor	não	não	não	não
Recipiente ou prato cerâmico resistente ao calor	sim	sim	sim	sim
Recipiente de plástico adequado ao micro-ondas	sim	não	não	não
Papel de cozinha	sim	não	não	não
Bandeja de metal	não	sim	sim	não
Grade da grelha	não	sim	sim	sim
Folha de alumínio ou recipiente de folha de alumínio	não	sim	sim	não

*) Combinação de microondas com grelhador ou com ar quente.

Ajustamento do tempo

1. Carregue na tecla STOP/RESET.
2. Mantenha a tecla WEI./CLOCK premida. No mostrador aparece "12H". Carregue mais uma vez na tecla WEI./CLOCK para chegar às "24 H".
3. Ajuste a hora desejada com o botão giratório de TIME/MENU.
4. Carregue mais uma vez a tecla WEI./CLOCK.
5. Ajuste os minutos desejados com o botão giratório TIME/MENU.
6. Carregue mais uma vez na tecla WEI./CLOCK para activar a nova hora.

Manejo da micro-ondas

1. Coloque a comida a aquecer numa louça adequada.
2. Abra a porta e coloque o recipiente no centro do prato de vidro. Fechar a porta. (Por motivos de segurança o aparelho só funciona com a porta fechada).

3. Carregue na tecla STOP/RESET. Escolha por meio do carregador uma ou muitas vezes a tecla de MICRO. a capacidade desejada para a micro-ondas.

A capacidade escolhida aparece no mostrador em %	A capacidade em Válio (cerca)	Lugar de emprego
HI	800	Aquecimento rápido
80	640	Cozimento
60	480	Continuar a cozer
40	320	Derretimento de queijo etc.
20	160	Descongelamento de peças congeladas só no caso de tempo ajustado
0	0	Por exemplo para arrefecimento regulado
QUICK START	800	Aquecimento rápido

4. Ajuste com o botão giratório TIME/MENU o tempo de cozimento entre 10 segundos e 95 minutos.
5. Para iniciar carregue na tecla START/QUICK START. O tempo de cozimento está relacionado com a quantidade e a natureza do conteúdo. Com um pouco de prática aprende depressa a calcular o tempo de cozimento.

Faça atenção: O cozimento na micro-ondas faz-se muito mais rapidamente do que num forno. Se não está bem seguro, ajuste o tempo de cozimento mais curto e depois se necessário continue a cozer.

6. Depois de decorrido o tempo o aparelho desliga-se e no ecrã visualiza-se „END“. Depois retire a comida.

Interromper ou terminar processo de cozedura

- Se quiser interromper o processo de cozedura, prima a tecla STOP/RESET ou abra simplesmente a porta.
- Se o processo de cozedura deve depois ser continuado, tem de fechar a porta e premir a tecla START/QUICK START.
- Se quiser terminar por completo o processo de cozedura, prima duas vezes a tecla STOP/RESET.

Aquecimento

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

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

Tabela de aquecimento

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade v��o	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Líquidos				
��gua, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
��gua, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	não
��gua, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	não
Café, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Leite, 1 chávena	150 g	800	0,5 - 1	não
Atenção: Contra retardo de ebulição deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber.				
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Guisado com massa	450 g	800	2 - 2,5	sim
Carne, bolinho de batata e molho	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				
Carne				
Escalopes panados	200 g	800	1 - 2	não
Almôndegas, 4 peças	500 g	800	3 - 4	não
Carne assada	250 g	800	2 - 3	não
Conselho: pincelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.				
Aves				
1/2 frango	450 g	800	3,5 - 5	não
Fricass�� de galinha	400 g	800	3 - 4,5	sim
Conselho: pincelar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 por��o	150 g	800	1 - 2	sim
2 porções	300 g	800	2,5 - 3,5	sim
Batatas	500 g	800	3 - 4	sim
Conselho: molhar levemente antes.				
Sopas / Molhos				
Caldo 1 prato	250 g	800	1 - 1,5	sim
Sopa com acompanhamento	250 g	800	1,5 - 2	sim
Molho	250 g	800	1 - 2	sim
Comida de crianças				
Leite	100 ml	480	0,5 - 1	não
Pur��, papa	200 g	480	1 - 1,5	não
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!				

Cozimento

Conselhos práticos para o cozimento

Siga os valores de orientação da tabela de cozimento bem como das receitas. Observe o decorrim  to do cozimento enquanto não tiver muita prática.

Poderá sempre abrir a porta do aparelho. Este desliga-se automaticamente.

S   recome  ar   a funcionar, depois de a porta estar fechada e de se ter voltado a accionar a tecla START/QUICK START.

Os productos alimenticios que sairem do frigorífico precisam de mais tempo para cozer do que aqueles que estão a uma temperatura de ambiente.

Quanto mais compacta é a comida, quanto mais tempo leva a cozer. Por exemplo necessita um grande pedaço de carne um tempo de cozimento maior do que carne cortada em pequenos pedaços na mesma quantidade. Recomenda-se começar a cozer grandes quantidades com uma capacidade máxima e depois continuar a meia capacidade para um cozimento regular.

Comidas chatas cozem mais rapidamente que comidas altas. Por isso devem-se cortar os alimentos se possível em fatias chatas. Partes magras como por exemplo pernas de galinha ou filetes de peixe devem-se colocar mais no meio ou até sobrepôr.

Quantidades pequenas cozem-se mais depressa do que grandes. Deve-se seguir a regra de experiência:

Quantidade dupla = quase o dobro do tempo
Meia quantidade = meio tempo

Se não encontrar um tempo certo para uma comida, aqui tem a regra:

Para 100 gramas cerca de 1 minuto de cozimento

Todas as comidas que se cobrem no forno também se deverão cobrir na micro-ondas.

Uma tampa evita que as comidas sequem. Para cobrir é adequado um prato virado ao contrário, papel vegetal ou uma folha para a micro-ondas. Comidas que devam criar uma crosta devem-se cozinhar destapadas.

Tabela de cozimento

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade v��o	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Legumes				
Beringela	500 g	640	7 - 10	sim
Couve flôr	500 g	640	8 - 11	sim
Br��culos	500 g	640	6 - 9	sim
End��vias	500 g	640	6 - 7	sim
Ervilhas	500 g	640	6 - 7	sim
Funcho	500 g	640	8 - 11	sim
Feij��o verde	300 g	640	13 - 15	sim
Batatas	500 g	640	9 - 12	sim
R��bano	500 g	640	8 - 10	sim
Alho-porro	500 g	640	7 - 9	sim
Espiga de milho	250 g	640	7 - 9	sim
Cenouras	500 g	640	8 - 10	sim
Pimento	500 g	640	6 - 9	sim
Couve de Bruxelas	300 g	640	7 - 10	sim
Espargos	300 g	640	6 - 9	sim
Tomate	500 g	640	6 - 7	sim
Zucchini	500 g	640	9 - 10	sim
Conselho: Cortar os legumes em partes e deixar cozer lentamente com 2-3 colheres de sopa de líquido. Remexer de vez em quando, deixar cozer mais 3-5 minutos e s�� temperar antes de servir.				
Frutas				
Compota de maça ou de pera	500 g	640	5 - 8	sim
Doce de ameixa	250 g	640	4 - 6	não
Compota de ruibarbo	250 g	640	5 - 8	sim
Maça assada, 4 peças	500 g	640	7 - 9	sim
Conselho: juntar 125 ml de água, o sumo de limão evita que a fruta se tinja, deixar cozer mais 3-5 minutos.				

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade v�tio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Carne (Comidas j� prontas antes)				
Carne com molho	400 g	640	10 - 12	sim
Guisado	500 g	640	10 - 15	sim
Rolo de carne de vaca	250 g	640	7 - 8	sim
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar ficar 3 – 5 minutos.				
Aves (Comidas j� prontas antes)				
Fricass� de galinha	250 g	640	6 - 7	sim
Sopa de aves	200 g	640	5 - 6	sim
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar ficar 3-5 minutos.				
Peixe				
Filetes de peixe	300 g	640	7 - 8	sim
	400 g	640	8 - 9	sim
Conselho: Virar depois de meio tempo, deixar cozinhar 3-5 minutos.				
Descongelar e cozer de legumes				
Couve roxa com maça	450 g	640	14 - 16	sim
Espinafre de folhas	300 g	640	11 - 13	sim
Couve de Bruxelas	200 g	640	7 - 9	sim
Feij�o verde	200 g	640	8 - 10	sim
Br�culos	300 g	640	8 - 9	sim
Ervilhas	300 g	640	7 - 8	sim
R�bano	300 g	640	13 - 15	sim
Alho-porro	200 g	640	10 - 11	sim
Milho	200 g	640	4 - 6	sim
Cenouras	200 g	640	5 - 6	sim
Couve flor	300 g	640	7 - 8	sim
Espinafre	450 g	640	12 - 13	sim
	600 g	640	15 - 17	sim
Conselho: Cozinhar com 1-2 colheres de sopa de líquido, remexer de vez em quando ou separar com cuidado, deixar cozer mais 2-3 minutos e s� temperar antes de servir.				
Sopas / Prato �nico (Comidas j� prontas antes)				
Refeição de um só prato	500 g	640	13 - 15	sim
Sopa com acompanhamento de carne ou verduras	300 g	640	7 - 8	sim
Sopa de creme	500 g	640	13 - 15	sim
Conselho: Remexer de vez em quando, deixar cozer ainda 3-5 minutos.				

QUICK START

Prima a tecla START/QUICK START para começar imediatamente a aquecer com 100% da capacidade do microondas. D -se início ao processo de cozedura, o qual por cada vez que volta a premir a tecla aumenta o tempo de cozedura de 30 segundos. O tempo de cozedura máximo compreende 10:30 minutos.

Cozinhar automaticamente

Com a ajuda do automático poderá deixar cozinhar completamente certas quantidades de comidas. Siga como indicado:

- Carregue na tecla STOP/RESET.
- Rode o botão rotativo TIME/MENU no sentido contrário aos dos ponteiros de relógio e selecione o programa automático desejado.

- Pressione a tecla WEI./CLOCK, até surgir o peso aproximado (ou número de chávenas) da comida que se pretende cozinhar. A regulação possível poderá ser vista na tabela seguinte:

Chave	Programa	Peso / Ch�venas			
A-1	Batatas	150g	300g	450g	600g
A-2	Café/Sopa	1	2	3	
A-3	Pipocas	(3:30min standard)*			
A-4	Aquecer	100g até 1000g em 100g medidas			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Carne	150g	300g	500g	800g
A-7	Bolo	(40:00min standard)*			
A-8	Descongelar	100g até 1800g em 100g medidas			

* Indicação livre do tempo

- Volte a premir mais uma vez a tecla WEI./CLOCK.
- No ecrã aparece "00:00".
- Selecione com o botão rotativo TIME/MENU um tempo de cozedura de até 95min.

Indicação: Este tempo de cozedura fica agora memorizado.

- Para iniciar carregue na tecla START/QUICK START.

Grelha

Para grelhar precisa duma grade de grilhar. Utilize louças resistentes ao calor ou coloque a comida a grilhar directamente sobre a grelha.

O aquecimento prévio da grelha não   necessário uma vez que a grelha infra-vermelha produz directamente o calor necessário.

Para grelhar ou para gratinar siga o seguinte:

- Carregue na tecla STOP/RESET.
- Carregue na tecla GRILL.
- Com o botão girador TIME/MENU ajuste o tempo de grelhar entre 10 segundos e 95 minutos.
- Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Torrada com queijo gratinado	2-3	3-4	não

MICRO.+GRILL (Funcionamento combinado)

Nesta regulação trabalham a micro-ondas e a grelha alternadamente dentro do tempo escolhido numa relação de:

Co 1	Co 2
30% micro-ondas	55% micro-ondas
70% grelha	45% grelha

- Carregue na tecla STOP/RESET.
- Pressione a tecla MICRO.+GRILL 1 respectivamente 2 vezes.
- Ajuste com o botão girador TIME/MENU o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 95 minutos.
- Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

Conselhos para o funcionamento combinado

Quando preparar comidas num funcionamento combinado micro-ondas/grelha deverá fazer atenção ao seguinte:

No caso de comidas grandes e grossas como por exemplo assado de porco, será o tempo na micro-ondas muito mais longo do que se forem peças pequenas e chatas. No caso de grelhar é porém o contrário. Quanto mais perto estiver o alimento da grelha, mais rapidamente este ficará tostado. Quer dizer, se preparar um grande pedaço de assado em funcionamento combinado será o tempo de grelhar mais curto do que se for uma peça pequena.

Para grelhar precisa duma grade afim de obter uma cor tostada e regular. (Excepção: no caso de que os alimentos grandes e grossos forem grelhados directamente no prato girador!)

Tabela de funcionamento combinado

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Carne, Salsichas			
Carne de vaca, de porco ou de vitela numa peça	500 g	10 - 12	não
	750 g	12 - 15	não
Carne de porco fumada	500 g	12 - 14	não
Assado de carne picada	500 g	13 - 15	não
Salsichas de Viena	200 g	2 - 3	não
Salsichas	200 g	2 - 3	não
Conselho: Virar a carne depois de meio tempo e continuar a cozinhar mais 3-5 minutos. Pinselar a carne assada picada com clara de ovo; as salsichas devem-se picar com um garfo.			
Aves			
Canja	1000 g	13 - 15	não
Partes de frango	250 g	4 - 5	não
Conselho: Cozinhar sem outros líquidos além do molho próprio, virar uma vez, continuar a cozinhar mais 4-5 minutos.			
Peixe			
Truta ao natural	300 g	5 - 6	não
Filetes de peixe	300 g	3 - 4	não
Conselho: Virar depois de meio tempo, continuar a cozinhar mais 3-5 minutos.			

Ar quente

Para o funcionamento a ar quente proceda por favor do seguinte modo:

1. Carregue na tecla STOP/RESET.
2. Carregue na tecla CONVECTION.
3. Premindo repetidamente a tecla CONVECTION selecciona uma temperatura entre **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C e 200°C.**
4. Ajuste com o botão girador TIME/MENU o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 95 minutos.
5. Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

Ar quente + Microondas em funcionamento combinado

Para o funcionamento combinado com ar quente proceda por favor do seguinte modo:

1. Carregue na tecla STOP/RESET.
2. Carregue na tecla MICRO.+CONVECTION.
3. Premindo repetidamente a tecla MICRO.+CONVECTION selecciona uma temperatura entre **110°C, 140°C, 170°C e 200°C.**
4. Ajuste com o botão girador TIME/MENU o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 95 minutos.
5. Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

Cozer com vários passos

Pode configurar os programas de maneira a que tenha a possibilidade de seleccionar 3 funções diferentes.

Partamos do princípio que usa o seguinte programa para cozinhar:

Aquecer no microondas



Cozer com ar quente

1. Carregue na tecla STOP/RESET.
2. Carregue na tecla MICRO..
3. Premindo uma ou variadas vezes a tecla MICRO. selecciona a potência desejada do microondas.
4. Ajuste com o botão girador TIME/MENU o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 95 minutos.
5. Carregue na tecla CONVECTION.
6. Premindo várias vezes a tecla CONVECTION selecciona uma temperatura entre **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C e 200°C.**
7. Ajuste com o botão girador TIME/MENU o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 95 minutos.
8. Carregue na tecla START/QUICK START para iniciar.

Decorrido o tempo o aparelho desliga-se automaticamente e no ecrã aparece „END“. Depois retire a comida.

Funções especiais

Advertência automática

Após terminar o processo de cozimento será advertido por um apito cada 2 minutos de que deverá retirar a comida.

Ao abrir a porta ou ao carregar na tecla STOP/RESET este aviso será desligado.

Bloqueamento

Carregue na tecla STOP/RESET mais de 3 segundos para bloquear o aparelho. O bloqueamento será indicado no mostrador. A função dos elementos de serviço estão bloqueados. Carregue na tecla STOP/RESET mais uma vez durante mais do que 3 segundos para retirar o bloqueio.

Avisos de avaria

No ecrã aparece durante o funcionamento "E-1", "E-2", "E-3" ou "E-4". Neste caso há um problema com o comando electrónico.

- Prima a tecla STOP/RESET e repita o procedimento.
- Se o erro voltar a aparecer, prima a tecla STOP/RESET e retire a ficha da tomada.

Limpeza

Desligue o forno microondas e tire a ficha da tomada.

Espaço interior do forno

- Mantenha o interior do forno limpo. Salpicos e líquidos derramados sobre as paredes interiores do forno podem ser retirados com um pano húmido. Se o forno está muito sujo, também pode ser utilizado um produto de limpeza suave. Por favor não utilize produtos de limpeza agressivos.
- Limpe a janela para visualização por dentro e por fora com um pano húmido e retire com regularidade salpicos e manchas de líquidos que transbordaram ou foram derramados.

Lados exteriores

- As paredes exteriores da caixa do microondas devem ser limpas com um pano húmido. Preste atenção a que nenhuma água entre para o interior do forno microondas através das aberturas da caixa.
- Para a limpeza dos botões utilize por favor também um pano húmido. Para a limpeza do interruptor das funções abra primeiro a porta do forno microondas para evitar uma ligação não intencionada do aparelho.

Acessórios

- Ocasionalmente deverá lavar o prato de vidro com um produto de lavagem de loiça ou na máquina de lavar loiça.
- O anel rotativo e o fundo interior do forno devem ser limpos com regularidade. O anel rotativo pode ser retirado e lavado à mão. Para tal pode utilizar um produto de limpeza suave ou produto limpa-vidros. Enxugue bem de seguida. Preste atenção a que o anel fique de novo bem colocado.

Cheiro

- Para eliminar cheiros desagradáveis do microondas, coloque uma tijela adequada para forno microondas com água e sumo de limão no forno e aqueça-a durante aprox. 5 minutos. Limpe depois o forno com um pano macio.

Iluminação de forno

- Para mudar a iluminação ao forno, dirija-se por favor a uma oficina da especialidade nas suas imediações.

Características técnicas

Modelo: MWG 757 H

Alimentação da corrente: 230 V, 50 Hz

Consumo de energia:

microondas: 1200 W

ar quente: 1250 W

grelhador: 1250 W

Potência de saída dimensional do microondas: 800 W

Capacidade do forno: 20 litros

Categoria de protecção: I

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

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

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

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

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

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

Não estão incluídos na garantia quaisquer defeitos de acessórios ou de peças que se desgastem, nem a limpeza, a manutenção ou a substituição de peças que se desgastem, devendo tais despesas ser reembolsadas!

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

Após a garantia

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



Significado do símbolo „contentor do lixo“

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

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

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

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

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

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).
- 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...".

Bambini

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

Attenzione! Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- 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.

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

- **Attenzione:** se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non può essere usato prima che siano state effettuate riparazioni da una persona addestrata allo scopo.

- **Attenzione:** non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Attenzione:** Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- **Attenzione:** Non poggiare la microonde in un armadio. Osservare che l'apparecchio abbia al minimo 20 cm di distanza dovuta alla ventilazione, da tutti i lati da armadi, pareti, eccetera.
- **Attenzione:** Ai bambini e a persone fragili è permesso l'uso dell'apparecchio senza sorveglianza solo se dapprima sia stata data un'informazione adeguata che consenta a questo gruppo di persone di maneggiare l'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli di un uso sbagliato.
- **Attenzione:** Se il funzionamento dell'apparecchio è impostato in modo combinato, è consigliabile lasciare usare l'apparecchio ai bambini **solo** sotto sorveglianza di adulti, a causa delle temperature che persistono.
- **Nota:** La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- 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 sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.

- **Simboli sull'apparecchio!**



Attenzione:
superficie calda!

Descrizione dei comandi

Grafico 1: Descrizione dei pezzi

- 1 Chiusura sportello
- 2 Apertura di controllo
- 3 Coperchio per fuoriuscita microonde
- 4 Asse motrice
- 5 Anello scorrevole
- 6 Piatto girevole
- 7 Comandi
- 8 Funzione grill
- 9 Griglia

Grafico 2: Comandi

MICRO. (microonde)

Scelta della potenza

CONVECTION (aria calda)

Unicamente per funzionamento ad aria calda, controllo tramite termostato

GRILL (Grill)

Grill al quarzo per grigliare e gratinare

MICRO.+CONVECTION

Microonde ed aria calda lavorano alternativamente

MICRO.+GRILL

Microonde e grill funzionano in alternanza

WEI./CLOCK (peso/ora)

Impostazione dell'ora e del peso

START/QUICK START (inizio/ inizio immediato)

Avvio del programma – Impostazione del tempo di cottura immediata

STOP/RESET (stop/postergazione)

- Premere una volta per bloccare il procedimento di cottura.
- Premere due volte per annullare il programma.
- Tenere premuto 3 secondi per bloccare/sbloccare l'apparecchio.

Messa in funzione

- Se si dovessero trovare residui di olio o di fabbricazione nella custodia oppure sugli elementi riscaldanti, può succedere che all'inizio si formino fumo e odore. Questo è un procedimento normale che non si ripeterà più dopo un uso ripetuto.

Si consiglia urgentemente di procedere come segue: impostare l'apparecchio sul funzionamento con aria calda o funzione forno a griglia e farlo funzionare più volte senza alimentari. Arieggiare sufficientemente.

Attenzione! L'uso dell'apparecchio senza alimentari può essere effettuato unicamente con funzionamento aria calda o forno a griglia, non è possibile con il funzionamento a combinazione o a microonde!

- 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.
- Infilare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- Non friggere mai nella microonde, perché l'olio bollente può danneggiare il forno e causare ustioni alla pelle.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficacia.
- Per interrompere il procedimento di cottura premere il tasto STOP/RESET.
- Le microonde forniscono subito il massimo di energia, quindi non è necessario preriscaldare.
- Non mettere mai in funzione la microonde senza contenuto
- Il forno microonde non sostituisce il forno tradizionale. Esso serve principalmente per:
 - scongelare alimenti surgelati/congelati
 - riscaldare rapidamente alimenti solidi o liquidi
 - finire di cuocere alimenti

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.
- 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.

Stoviglie adatte alla microonde

- Il materiale ideale per l'uso della microonde è trasparente e permette perciò ai raggi di riscaldare i cibi in modo uniforme.
- I raggi della microonde non possono penetrare nessun tipo di metallo, perciò si consiglia di non usare mai contenitori o piatti di metallo.

- Non usare mai ciotole di cartone riciclabile, perchè questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perchè i cibi che si accumulano negli angoli potrebbero eventualmente ribollire.

La lista qui sotto indicata facilita la scelta di stoviglie adatte all'uso della microonde:

Materiale	Adatto per			
	micro- onde	griglia	aria calda	combi- nazione*
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	si	si
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no	no
Contenitore/piatto di ceramica resistente al calore	si	si	si	si
Contenitore di plastica adatto alla microonde	si	no	no	no
Carta assorbente da cucina	si	no	no	no
Vassoio di metallo	no	si	si	no
Griglia	no	si	si	si
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	si	no

*) Combinazione forno microonde con aria calda oppure con griglia.

Impostare l'ora

1. Premere il tasto STOP/RESET.
2. Tenere premuto il tasto WEI./CLOCK. Nel display compare "12H". Premere di nuovo il tasto WEI./CLOCK per arrivare alla modalità "24H".
3. Con la manopola TIME/MENU selezionare l'ora desiderata.
4. Premere di nuovo il tasto WEI./CLOCK.
5. Con la manopola TIME/MENU selezionare i minuti.
6. Premere di nuovo il tasto WEI./CLOCK per attivare il nuovo orario.

Uso microonde

1. Mettere gli alimenti da scaldare in un recipiente idoneo.
2. 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.)
3. Premere il tasto STOP/RESET. Premendo una o più volte il tasto MICRO. selezionare la potenza microonde desiderata.

Potenza nel display come selezionato in %	Potenza in Watt (ca.)	Campo d'applicazione
HI	800	Riscaldare rapidamente
80	640	Cuocere
60	480	Finire di cuocere
40	320	Fondere formaggi ecc.
20	160	Scongellare alimenti congelati
0	0	Solo funzione timer, per esempio per lo scongelamento regolato
QUICK START	800	Riscaldare rapidamente

4. Con la manopola TIME/MENU regolare la durata di cottura desiderata tra 10 secondi e 95 minuti.
5. Per avviare premere il tasto START/QUICK 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.

6. Dopo la scaduta del tempo l'apparecchio si spegne e nel display appare „END“. Estrarre quindi gli alimenti.

Interrompere il procedimento di cottura o terminarlo

- Se si desidera interrompere il procedimento di cottura premere il tasto STOP/RESET oppure aprire lo sportello.
- Se si desidera continuare il procedimento di cottura, chiudere la porta e premere il tasto START/QUICK START.
- Se si desidera terminare il procedimento di cottura, premere due volte il tasto STOP/RESET.

Riscaldare

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

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

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	800	0,5 - 1	no

Attenzione: Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza ca. Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Pietanze				
Bistecche, patate e verdura	450 g	800	2,5 - 3,5	sì
Gulasch con pasta	450 g	800	2 - 2,5	sì
Carne, gnocchi e salsa	450 g	800	2,5 - 3,5	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette	200 g	800	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	800	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	800	2 - 3	no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbidiscano.				
Volatili				
1/2 pollo	450 g	800	3,5 - 5	no
Fricassee di pollo	400 g	800	3 - 4,5	sì
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				
Contorni				
Pasta, riso 1 porzione	150 g	800	1 - 2	sì
2 porzioni	300 g	800	2,5 - 3,5	sì
Patate	500 g	800	3 - 4	sì
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	800	1 - 1,5	sì
Minestra con pastina o simili	250 g	800	1,5 - 2	sì
Salsa	250 g	800	1 - 2	sì
Latte e pappe				
Latte	100 ml	480	0,5 - 1	no
Pappa	200 g	480	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.

Funziona nuovamente solo se lo sportello è chiuso e il tasto START/QUICK START viene azionato di nuovo.

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 sono 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 asciughino. 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	640	7 - 10	sì
Cavolo	500 g	640	8 - 11	sì
Broccoli	500 g	640	6 - 9	sì
Cicoria	500 g	640	6 - 7	sì
Piselli	500 g	640	6 - 7	sì
Finocchio	500 g	640	8 - 11	sì
Fagiolini	300 g	640	13 - 15	sì
Patate	500 g	640	9 - 12	sì
Cavolo rapa	500 g	640	8 - 10	sì
Porro	500 g	640	7 - 9	sì
Pannocchie di mais	250 g	640	7 - 9	sì
Carote	500 g	640	8 - 10	sì
Peperoni	500 g	640	6 - 9	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	640	7 - 10	sì
Asparagi	300 g	640	6 - 9	sì
Pomodori	500 g	640	6 - 7	sì
Zucchini	500 g	640	9 - 10	sì
Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiaini di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.				
Frutta				
Composta di mele, pere	500 g	640	5 - 8	sì
Marmellata di prugne	250 g	640	4 - 6	no
Composta di rabarbaro	250 g	640	5 - 8	sì
Mele al forno, 4 pz.	500 g	640	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 (Alimenti precotti)				
Carne con salsa	400 g	640	10 - 12	sì
Gulasch, spezzatino	500 g	640	10 - 15	sì
Involtilini di manzo	250 g	640	7 - 8	sì
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Volatili (Alimenti precotti)				
Fricassee di pollo	250 g	640	6 - 7	sì
Brodo con carni bianche	200 g	640	5 - 6	sì
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Pesce				
Filetto di pesce	300 g	640	7 - 8	sì
Filetto di pesce	400 g	640	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	640	14 - 16	sì
Spinaci in foglia	300 g	640	11 - 13	sì
Cavolo	200 g	640	7 - 9	sì
Fagiolini	200 g	640	8 - 10	sì
Broccoli	300 g	640	8 - 9	sì
Piselli	300 g	640	7 - 8	sì
Cavolo rapa	300 g	640	13 - 15	sì
Porri	200 g	640	10 - 11	sì
Mais	200 g	640	4 - 6	sì
Carote	200 g	640	5 - 6	sì
Cavolini di Bruxelles	300 g	640	7 - 8	sì
Spinaci	450 g	640	12 - 13	sì
	600 g	640	15 - 17	sì
Consiglio: cuocere con 1 - 2 cucchiaini di liquido, di tanto in tanto girare o dividere con cautela, lasciar cuocere altri 2 - 3 min. insaporire prima di servire.				
Minestre / Piatti unici (Alimenti precotti)				
Piatto unico	500 g	640	13 - 15	sì
Minestra con pasta o simili	300 g	640	7 - 8	sì
Vellutata	500 g	640	13 - 15	sì
Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

QUICK START

Per riscaldare immediatamente la microonde con una potenza del 100% premere il tasto START/QUICK START. Inizia il procedimento di cottura, ma bisogna tener conto che premendo il tasto susseguentemente per 30 secondi si prolunga il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è di 10:30 minuti.

Cottura automatica

Con l'aiuto della cottura automatica si possono finire di cuocere determinate quantità di alimenti automaticamente. Procedere come qui di seguito indicato:

1. Premere il tasto STOP/RESET.
2. Girare la manopola TIME/MENU in senso antiorario e scegliere il programma automatico desiderato.
3. Premere il tasto WEI/CLOCK, affinché appaia il peso approssimato (oppure numero di tazzine) dei cibi da cuocere. Le impostazioni possibili sono riportate nella tabella seguente.

Codice	Programma	Peso / Tazze			
A-1	Patate	150g	300g	450g	600g
A-2	Caffè/Minestra	1	2	3	
A-3	Popcorn	(3:30min standard)*			
A-4	Riscaldare	da 100g a 1000g con gradi di 100g			

Codice	Programma	Peso / Tazze			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Carne	150g	300g	500g	800g
A-7	Torta	(40:00min standard)*			
A-8	Scongellare	da 100g a 1800g con gradi di 100g			

* Impostazione del tempo libera

- Premere nuovamente il tasto WEI/CLOCK.
- Nel display appare „00:00“.
- Usare la manopola TIME/MENU per impostare il tempo di cottura fino a 95 min.

Nota: Questo tempo rimane memorizzato.

4. Per avviare premere il tasto START/QUICK START.

Grill

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

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

Per grigliare e gratinare procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto STOP/RESET.
2. Premere il tasto GRILL.
3. Con la manopola TIME/MENU impostare la durata desiderata del grill tra 10 secondi e 95 minuti.
4. Per avviare premere il tasto START/QUICK START.

Generi alimentari/Cibo	Quantità	Tempo ca. min.	Coprire
Gratinare toast con il formaggio	2-3	3-4	no

MICRO.+GRILL (Funzione combinata)

In queste impostazioni il microonde e il grill funzionano in alternanza nel tempo preselezionato secondo il rapporto:

Co 1	Co 2
30% microonde	55% microonde
70% grill	45% grill

1. Premere il tasto STOP/RESET.
2. Premere il tasto MICRO.+GRILL 1 oppure 2 volte.
3. Con la manopola TIME/MENU selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 95 minuti.
4. Per avviare premere il tasto START/QUICK START.

Consigli per la funzione combinata

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.

Nella funzione grill usare la griglia, per ottenere una doratura rapida e uniforme. (Eccezione: generi alimentari grossi e spessi vengono grigliati direttamente sul piatto girevole!)

Tabella funzione combinata

Generi alimentari/Cibo	Quantità	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.			
Volatili			
Polo per brodo	1000 g	13 - 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 a 3 - 5 min.			

Aria calda

Per il funzionamento ad aria calda proseguire come segue:

1. Premere il tasto STOP/RESET.
2. Premere il tasto CONVECTION.
3. Premendo ripetutamente il tasto CONVECTION scegliere la temperatura tra **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C e 200°C**.
4. Con la manopola TIME/MENU selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 95 minuti.
5. Per avviare premere il tasto START/QUICK START.

Funzionamento in combinazione con aria calda e forno a microonde

Per il funzionamento in combinazione con aria calda proseguire come segue:

1. Premere il tasto STOP/RESET.
2. Premere il tasto MICRO.+CONVECTION.
3. Premendo ripetutamente il tasto MICRO.+CONVECTION scegliere un livello di temperatura tra **110°C, 140°C, 170°C e 200°C**.
4. Con la manopola TIME/MENU selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 95 minuti.
5. Per avviare premere il tasto START/QUICK START.

Cucinare a più passi

Impostare i programmi in modo che si abbia la possibilità di scegliere tra 3 funzioni differenti.

Supponiamo che si scelga il seguente programma per cucinare:

Riscaldare la microonde



Cucinare con aria calda

1. Premere il tasto STOP/RESET.
2. Premere il tasto MICRO..
3. Scegliere la potenza della microonde desiderata premendo una volta o ripetutamente il tasto MICRO.
4. Con la manopola TIME/MENU selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 95 minuti.
5. Premere il tasto CONVECTION.
6. Premendo ripetutamente il tasto CONVECTION scegliere un livello di temperatura tra **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C e 200°C**.
7. Con la manopola TIME/MENU selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 95 minuti.
8. Per avviare premere il tasto START/QUICK START.

Dopo la scaduta del tempo l'apparecchio si spegne e nel display appare „END“. Estrarre quindi gli alimenti.

Funzioni speciali

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 STOP/RESET, questo segnale viene annullato.

Blocco

Premendo il tasto STOP/RESET per più di 3 secondi, si blocca l'apparecchio. Il blocco viene segnalato nel display. La funzione degli elementi di comando è bloccata. Premendo il tasto STOP/RESET di nuovo per oltre 3 sec. si sblocca la funzione.

Indicazione guasti

Durante il funzionamento appare nel display „E-1“, „E-2“, „E-3“ oppure „E-4“. In questo caso ci sono problemi con il controllo elettronico.

- Premere il tasto STOP/RESET e ripetere il procedimento.
- Se il guasto dovesse ripetersi nuovamente premere il tasto STOP/RESET ed estrarre la spina.

Pulizia

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

Spazio interno

- Tenere pulito l'interno del forno. Eliminare gli spruzzi ed i liquidi traboccanti sulle pareti del forno con un panno umido. Se il forno risulta molto sporco, è possibile usare anche un detergente. Per favore non usare detergenti aggressivi.
- Pulire il finestrino dentro e fuori con un panno umido e togliere regolarmente spruzzi e liquidi traboccanti.

Pareti esterne

- Le pareti esterne del supporto devono essere pulite con un panno umido. Fare attenzione che non subentrino mai acqua nelle fessure del supporto e quindi nell'interno dell'apparecchio.
- Per pulire gli interruttori usare anche un panno umido. Per pulire gli interruttori delle funzioni aprire dapprima la porta della microonde, per evitare di accendere per sbaglio l'apparecchio.

Accessori

- Di tanto in tanto è necessario lavare il piatto di vetro con un detergente oppure metterlo nella lavastoviglie.
- Lavare regolarmente l'anello girevole ed il suolo del forno. L'anello girevole è estraibile ed è da lavare a mano. Qui si può usare un detergente mite oppure un detergente per pulire le finestre. In seguito asciugare bene. Fare attenzione di inserire l'anello correttamente.

Odore

- Per eliminare odori sgradevoli dalla microonde, poggiare nel forno una ciotola adatta alla microonde riempita di acqua e succo di limone e riscaldare per ca. 5 minuti. In seguito lavare con un panno morbido.

Illuminazione per forno

- Per eseguire un ricambio dell'illuminazione del forno, rivolgersi ad un'officina specializzata nelle vicinanze.

Dati tecnici

Modello:MWG 757 H

Alimentazione rete:230 V, 50 Hz

Consumo di energia:

microonde: 1200 W

aria calda: 1250 W

griglia: 1250 W

Potenza di uscita dimensionale della microonde: 800 W

Volume dello spazio di cottura: 20 litri

Classe di protezione: I

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

Con riserva di apportare modifiche 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.

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento 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 dei comuni.

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje.

- Apparatet må bare brukes til private formål og de formål det der er beregnet på. Dette apparatet er ikke ment for industriell bruk. Det må ikke benyttes utendørs (bortsett fra hvis det bare er beregnet på utendørs bruk). Hold det unna varme, direkte solskinn, fuktighet (senk det aldri ned i væsker) og skarpe kanter. Ikke bruk apparatet hvis du er fuktig på hendende. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang. Ikke kom borti vannet.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- **Ikke** bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadete apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en nettledning er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

Bar

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).

OBS! Ikke la små barn leke med plast. **De kan kveles!**

- For å beskytte barn mot farer forbundet med elektriske apparater, må du alltid sørge for at ledningen ikke henger ned, og at apparatet ikke er tilgjengelig for barn.

Viktige sikkerhetsanvisninger!

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

- **Advarsel:** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den er blitt reparert av en person som er utdannet til dette.
- **Advarsel:** Reparer aldri apparatet selv, men oppsøk en autorisert fagmann. Mye vedlikeholds- og reparasjonsarbeid krever at man må fjerne et deksel som beskytter mot strålebelastning grunnet mikrobølgeenergi. Slikt arbeid er farlig for alle andre enn fagfolk.
- **Advarsel:** Ikke varm opp væsker i lukkede beholdere. Eksplosjonsfare!
- **Advarsel:** Mikrobølgeovnen må ikke plasseres inne i et skap. Overhold en ventilasjonsavstand på minst 20 cm til skap, vegger o.l. på alle sider av ovnen.

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



Forsiktig:
Varm overflate!

Beskrivelse av betjeningselementene

Bilde 1: Delebetegnelse

- 1 Dørlås
- 2 Gjennomskikt vindu
- 3 Deksel mikrobølgeutgang
- 4 Drivaksel
- 5 Glidering
- 6 Dreietallerken
- 7 Betjeningsfelt
- 8 Grillvarme
- 9 Grillrist

Bilde 2: Betjeningslementer

MICRO. (mikrobølger)

Valg av effekttrinn

CONVECTION (varmluft)

Ren varmluftsdrift, termostattstyrt

GRILL (Grill)

Kvartsgrill til grilling og gratinering

MICRO.+CONVECTION

Vekselvis varmluft og mikrobølger

MICRO.+GRILL

Mikrobølgene og grillen arbeider vekselvis

WEI./CLOCK (vekt/klokke)

Innstilling av klokkeslett og vektangivelser

START/QUICK START (start/hurtigstart)

Start av programmet – Angivelse av hurtig-koketid

STOP/RESET (stopp/nullstilling)

- Trykk én gang for å stoppe kokeprosessen.
- Trykk to ganger for å slette programmet
- Hold knappen inne i 3 sekunder for å sperre / låse opp apparatet

Ta i bruk mikrobølgeovnen

- Hvis det er koke- eller oljerester på huset eller varmeelementet, kan det utvikle seg røyk og lukt i begynnelsen. Dette er normalt og vil forsvinne når ovnen brukes igjen. Vi anbefaler på det sterkeste å gå fram på følgende måte: Still inn varmluft- eller grillfunksjonen og sett ovnen på flere ganger uten mat inni. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.

OBS! Ovnen kan bare settes på uten mat inni i varmluft- eller grillmodus, dette er ikke mulig i kombi- eller mikrobølgemodus!

- Ta ut alt tilbehøret som ligger inne i ovnen, pakk det ut og legg glideringen i midten. Plasser glasstallerkenen på drivakselen slik at den går i lås i utbulingene på drivakselen og ligger jevnt på denne.
- Kontroller at apparatet ikke har noen synlige skader, spesielt i dørområdet. Finnes det noen form for skader, må ikke apparatet tas i bruk under noen omstendigheter.
- For å unngå forstyrrelser fra andre apparater når mikrobølgeovnen er i bruk, må du ikke sette den i umiddelbar nærhet til andre elektroniske apparater.
- Fjern ev. beskyttelsesfolie fra huset.
- Stikk støpselet inn i en korrekt installert jordet kontakt, 230 V, 50 Hz.

Bruke apparatet

Verdt å vite om bruk av mikrobølgeovn:

- Dette apparatet arbeider med mikrobølgestråling, som varmer opp vannpartikler i matvarer på svært kort tid. Her finnes det ingen varmestraling, og dermed skjer det heller ingen bruning.

- Kun matvarer må varmes opp med dette apparatet.
- Ikke bruk mikroovnen til fritering, for varm olje kan skade ovnen og føre til hudforbrenninger.
- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- For å avbryte kokeprosessen trykker du på STOPRESET-knappen.
- Mikrobølger gir full energi med en gang. Forhåndsoppvarming er dermed ikke nødvendig.
- Apparatet må aldri brukes i mikrobølgedrift når det er tomt.
- Mikrobølgeovnen erstatter ikke en tradisjonell komfyr. Den kan først og fremst brukes til:
 - tining av dypfrys- og frysevarer
 - rask oppvarming av matvarer eller drikkevarer
 - koking av matvarer

Veiledning for bruk av grill og kombinert drift

- Ved bruk av grill og kombinert drift brukes strålevarme. Bruk derfor bare varmefast service.
- I ren grilldrift kan du også bruke service av metall eller aluminium – men ikke i kombinert drift eller mikrobølgedrift.
- Ikke sett noe på oversiden av huset. Det blir varmt. Sørg alltid for at luftespalten er fri.
- Bruk grillristen hvis du vil at matvarene skal ligge nærmere inntil varmeelementet.

Service som egner seg i mikroovn

- Det ideelle materialet for bruk i mikroovn er gjennomskiktig og gjør at mikrobølgestrålingen kan varme maten jevnt opp.
- Mikrobølgestråler kan ikke trenge gjennom metall. Derfor kan det ikke brukes metallbeholdere eller -tallerkener.
- Ikke bruk papirskåler av resirkulert materiale. De kan inneholde små mengder metall, og dette kan gi gnister eller føre til brann.
- Runde/ovale skåler og tallerkener er bedre egnet enn firkantede, for maten i hjørnene kan bli overkøkt.

Listen under hjelper deg å avgjøre hva slags service som egner seg i mikrobølgeovn:

Materiale	Egnet til			
	mikrobølgeovn	grill	varmluft	kombinasjon*
Ildfaste glassbeholdere	ja	ja	ja	ja
Ikke ildfaste glassbeholdere	nei	nei	nei	nei
Ildfaste keramikk-beholdere/-tallerkener	ja	ja	ja	ja
Plastbeholdere som tåler mikrobølgeovn	ja	nei	nei	nei
Kjøkkenpapir	ja	nei	nei	nei
Metallbrett	nei	ja	ja	nei
Grillrist	nei	ja	ja	ja
Aluminiumsfolie og beholdere i aluminium	nei	ja	ja	nei

*) Kombinasjon av mikrobølger og grill eller varmluft.

Stille inn klokken

1. Trykk på STOP/RESET-knappen.
2. Hold inne WEI/CLOCK-knappen en gang til. På displayet vises "12H". Trykk på WEI/CLOCK-knappen en gang til for å få fram "24H"-modus.
3. Still inn riktig time med skruknappen TIME/MENU.
4. Trykk på WEI/CLOCK-knappen en gang til.
5. Still inn riktig minutt med skruknappen TIME/MENU.
6. Trykk på WEI/CLOCK-knappen en gang til for å aktivere det nye klokkeslettet.

Betjening av mikrobølgeovnen

1. Legg maten som skal varmes opp, i et egnet kokekar.
2. Åpne døren og sett kokekaret midt på glasstallerkenen. Lukk døren. (Av sikkerhetsmessige årsaker virker apparatet bare når døren er ordentlig lukket.)
3. Trykk på STOP/RESET-knappen. Velg ønsket mikrobølgeeffekt ved å trykke én eller flere ganger på MICRO.-knappen.

Valgt effekten vises i displayet i %	Effekt i watt (ca.)	Bruksområde
HI	800	Hurtig oppvarming
80	640	Koking
60	480	Viderekoking
40	320	Smelting av ost osv.
20	160	Opptining av frysevarer
0	0	Kun timerfunksjon, f.eks. til tidsstyrt avkjøling
QUICK START	800	Hurtig oppvarming

4. Still inn ønsket koketid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
5. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte kokingen. Koketiden retter seg etter innholdsmengde og -type. Med litt øving lærer du raskt å beregne koketiden.

Legg merke til: Koking i mikrobølgeovn skjer mye raskere enn i en stekeovn. Still inn lav koketid hvis du er usikker, og etterkok ved behov.

6. Når tiden er løpt ut, slår ovnen seg av. På displayet står det „END“. Ta da ut maten.

Avbryte og stanse kokeprosessen

- Hvis du vil avbryte kokeprosessen midlertidig, kan du trykke på STOP/RESET-knappen eller bare åpne døren.
- Hvis du så ønsker å fortsette kokingen, må du lukke døren og trykke på START/QUICK START-knappen.
- Hvis du vil stanse kokeprosessen helt, trykker du to ganger på STOP/RESET-knappen.

Oppvarming

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

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

Tabell for oppvarming

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildekking
Væsker				
Vann, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
Vann, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nei
Vann, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nei
Kaffe, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
Melk, 1 kopp	150 g	800	0,5 - 1	nei
OBS: Sett en glasstav e.l. (ikke metall) i beholderen for å forhindre forsinket oppkoking. Rør godt rundt før du drikker.				
Tallerkenretter				
Snitsel, poteter og grønnsaker	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Gulasj med pasta	450 g	800	2 - 2,5	ja
Kjøtt, raspeball og saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tips: Fukt maten lett på forhånd, rør om iblant.				
Kjøtt				
Snitsel, panert	200 g	800	1 - 2	nei
Kjøttkaker, 4 stk.	500 g	800	3 - 4	nei
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nei
Tips: Pensle med olje, silk at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.				
Fjærkre				
1/2 kylling	450 g	800	3,5 - 5	nei
Hønsefrikassé	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.				
Tilbehør				
Pasta, ris 1 porsjon	150 g	800	1 - 2	ja
2 porsjoner	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Poteter	500 g	800	3 - 4	ja
Tips: Fukt matvarene lett på forhånd.				
Supper/sauser				
Klar suppe, 1 tallerken	250 g	800	1 - 1,5	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	800	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babymat				
Melk	100 ml	480	0,5 - 1	nei
Grøt	200 g	480	1 - 1,5	nei
Tips: Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen!				

Koking

Praktiske tips om koking

Hold deg til retningslinjene i koketabellen og oppskriftene. Følg med på kokeprosessen hvis du ikke har så mye øvelse ennå.

Du kan alltid åpne døren til mikrobølgeovnen. Ovnen slås da automatisk av.

Det fortsetter ikke før døren er lukket og du har trykket en gang til på START/QUICK START-tasten.

Matvarer som kommer rett fra kjøleskapet, trenger lengre koketid enn matvarer med romtemperatur.

Jo mer kompakt en matvare er, desto lengre er koketiden. Dermed trenger f.eks. et stort kjøttstykke lengre koketid enn strimlet kjøtt i samme mengde. For større mengder anbefales det å begynne med maksimal effekt og så gå over til middels effekt for at maten skal bli kokt så jevnt som mulig.

Flate matvarer kokes raskere enn høye, prøv derfor å fordele matvarene utover så flatt som mulig. Legg tynnere biter, f.eks. kyllinglår eller fiskefilet, innover eller la dem overlappe hverandre.

Mindre mengder kokes raskere enn store.
Følgende tommelfingerregel gjelder:

Dobbel mengde = nesten dobbel tid
Halv mengde = halv tid

Hvis du ikke finner noen passende tidsangivelse for en rett, gjelder regelen:

per 100 g ca. 1 minutt koketid

Alle matvarer som du dekker til på komfyren, bør du også dekke til i mikrobølgeovnen.

Et lokk forhindrer at matvarene tørker ut. En tallerken snudd opp ned, bakepapir eller mikrobølgefolie egner seg til å dekke til med. Matvarer som skal ha en skorpe, må kokes uten tildekning.

Koketabell

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Grønnsaker				
Auberginer	500 g	640	7 - 10	ja
Blomkål	500 g	640	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	640	6 - 9	ja
Sikori	500 g	640	6 - 7	ja
Erter	500 g	640	6 - 7	ja
Fennikel	500 g	640	8 - 11	ja
Aspargesbønner	300 g	640	13 - 15	ja
Poteter	500 g	640	9 - 12	ja
Kålraabi	500 g	640	8 - 10	ja
Purreløk	500 g	640	7 - 9	ja
Maiskolber	250 g	640	7 - 9	ja
Gulrøtter	500 g	640	8 - 10	ja
Paprika	500 g	640	6 - 9	ja
Rosenkål	300 g	640	7 - 10	ja
Asparges	300 g	640	6 - 9	ja
Tomater	500 g	640	6 - 7	ja
Squash	500 g	640	9 - 10	ja
Tips: Skjær grønnsaker opp i små biter og kok dem med 2-3 ts. væske, rør om iblant, la dem etterkoke i 3-5 min., ikke krydre før like før servering.				
Frukt				
Eple-, pærekompost	500 g	640	5 - 8	ja
Plommemos	250 g	640	4 - 6	nei
Rabarbrakompost	250 g	640	5 - 8	ja
Stekte epler, 4 stk.	500 g	640	7 - 9	ja
Tips: Tilsett 125 ml vann, sitronsaft forhindrer at frukten misfarges, la frukten etterkoke i 3-5 min.				

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Kjøtt (Prefabrikkerte matvarer)				
Kjøtt med saus	400 g	640	10 - 12	ja
Gulasj, strimlet kjøtt	500 g	640	10 - 15	ja
Okserullade	250 g	640	7 - 8	ja
Tips: Rør om iblant, la kjøttet etterkoke i 3-5 min.				
Fjærkre (Prefabrikkerte matvarer)				
Hønsefrikassé	250 g	640	6 - 7	ja
Fjærkresuppe	200 g	640	5 - 6	ja
Tips: Rør om iblant, la det stå i 3-5 min.				
Fisk				
Fiskefilet	300 g	640	7 - 8	ja
Fiskefilet	400 g	640	8 - 9	ja
Tips: Snu fisken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.				
Tine og koke grønnsaker				
Rødkål	450 g	640	14 - 16	ja
Bladspinat	300 g	640	11 - 13	ja
Blomkål	200 g	640	7 - 9	ja
Brekkebønner	200 g	640	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	640	8 - 9	ja
Erter	300 g	640	7 - 8	ja
Kålraabi	300 g	640	13 - 15	ja
Purreløk	200 g	640	10 - 11	ja
Mais	200 g	640	4 - 6	ja
Gulrøtter	200 g	640	5 - 6	ja
Rosenkål	300 g	640	7 - 8	ja
Spinat	450 g	640	12 - 13	ja
	600 g	640	15 - 17	ja
Tips: Kok med 1-2 ts. væske, rør om iblant, del ev. forsiktig opp, la grønnsakene etterkoke i 2-3 min., ikke krydre før like før servering.				
Supper/gryteretter (Prefabrikkerte matvarer)				
Gryterett	500 g	640	13 - 15	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	300 g	640	7 - 8	ja
Kremet suppe	500 g	640	13 - 15	ja
Tips: Rør om iblant, la retten etterkoke i 3-5 min.				

QUICK START

Trykk på START/QUICK START-knappen for rask oppvarming med 100 % mikrobølgeeffekt. Kokeprosessen begynner, og hver gang du trykker på knappen, forlenger du koketiden med 30 sekunder. Maksimal koketid er 10:30 minutter.

Automatisk koking

Du kan få hjelp av automatikken til å få kokt ferdig bestemte mengder matvarer. Gå da fram på følgende måte:

1. Trykk på STOP/RESET-knappen.
2. Vri TIME/MENU-knappen mot klokken og velg ønsket automatikkprogram.
3. Trykk på WEI./CLOCK-tasten til du får fram cirkavekten (eller antall kopper) for det du skal varme opp. De innstillingene som er mulige, finner du i tabellen under.

Kode	Program	Vekt / Koppar			
A-1	Poteter	150g	300g	450g	600g
A-2	Kaffe/suppe	1	2	3	

Kode	Program	Vekt / Kopper			
A-3	Popkorn	(3:30min standard)*			
A-4	Oppvarming	100g til 1000g i trinn på 100 g			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Kjøtt	150g	300g	500g	800g
A-7	Kake	(40:00min standard)*			
A-8	Tining	100g til 1800g trinn på 100 g			

* Fri tidsangivelse

- Trykk en gang til på WEI./CLOCK-knappen.
- På displayet vises „00:00“.
- Trykk på TIME/MENU-knappen og velg koketid inntil 95 min.

Tips: Denne tiden lagres.

4. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

Grill

Bruk grillristen til grilling. Bruk en egnet, varmefast tallerken eller legg grillmaten rett på grillristen.

Det er ikke nødvendig å varme opp grillen på forhånd. Infrarød-grillen produserer strålevarme med en gang.

For å grille og gratinere går du fram på følgende måte:

1. Trykk på STOP/RESET-knappen.
2. Trykk på GRILL-knappen.
3. Still inn ønsket grilltid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
4. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Tid ca. min.	Tildekking
Ostesmørbrød	2-3	3-4	nei

MICRO.+GRILL (Kombinert drift)

På disse innstillingene arbeider mikrobølgeeffekt og grill vekselvis innenfor den forhåndsinnstilte tiden etter forholdet:

Co 1	Co 2
30% mikrobølgeeffekt	55% mikrobølgeeffekt
70% grill	45% grill

1. Trykk på STOP/RESET-knappen.
2. Trykk 1 eller 2 ganger på MICRO.+GRILL-tasten.
3. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
4. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

Tips om kombinert drift

Hvis du tilbereder matvarer i kombinert drift mikrobølge-grill, bør du være klar over følgende:

For store, tykke matvarer, f.eks. svinesteik, er mikrobølgetiden lengre enn for små, flate matvarer. **Med grillen er det imidlertid motsatt.**

Jo nærmere matvarene kommer grillen, desto fortere blir de brune. Det vil si at når du tilbereder store kjøttstykker i kombinert drift, kan grilltiden eventuelt være kortere enn for mindre kjøttstykker.

Bruk risten til grilling for å oppnå rask og jevn bruning. (Unntak: Store, tykke matvarer grilles rett på grilltallerkenen!)

Tabell for kombinert drift

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Tid ca. min.	Tildekking
Kjøtt, pølser			
Okse-, svine- eller kalvekjøtt i helt stykke	500 g	10 - 12	nei
	750 g	12 - 15	nei
Skinke	500 g	12 - 14	nei
Kjøttpudding	500 g	13 - 15	nei
Wienerpølser	200 g	2 - 3	nei
Knakkpølse	200 g	2 - 3	nei
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, la det etterkoke i 3–5 min., smør kjøttpudding inn med eggehvite, stikk pølser med en gaffel.			
Fjærkre			
Høns til suppe	1000 g	13 - 15	nei
Kyllingbiter	250 g	4 - 5	nei
Tips: La kjøttet koke i egen saft uten væske, snu det en gang, la det etterkoke i 4–5 min.			
Fisk			
Ørret, au bleu	300 g	5 - 6	nei
Fiskefilet	300 g	3 - 4	nei
Tips: Snu fisken etter halve tiden, la den etterkoke i 3–5 min.			

Varmluft

Når du vil bruke varmluft, går du fram på følgende måte:

1. Trykk på STOP/RESET-knappen.
2. Trykk på CONVECTION-knappen.
3. Trykk flere ganger på CONVECTION-knappen for å velge temperatur, fra **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C til 200°C.**
4. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
5. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

Varmluft + mikrobølger i kombinasjon

Når du vil bruke varmluft-kombinasjonen, går du fram på følgende måte:

1. Trykk på STOP/RESET-knappen.
2. Trykk på MICRO.+CONVECTION-knappen.
3. Trykk flere ganger på MICRO.+CONVECTION-knappen for å velge temperatur fra **110°C, 140°C, 170°C til 200°C.**
4. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
5. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

Koke i flere trinn

Du kan stille inn programmene slik at du kan velge 3 ulike funksjoner.

La oss anta at du velger følgende kokeprogram:

Oppvarming i mikrobølgemodus



Koking med varmluft

1. Trykk på STOP/RESET-knappen.
2. Trykk på MICRO-knappen.
3. Velg ønsket mikrobølgeeffekt ved å trykke én eller flere ganger på MICRO-knappen.
4. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
5. Trykk på CONVECTION-knappen.
6. Trykk flere ganger på CONVECTION-knappen for å velge temperatur, fra **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C til 200°C**.
7. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 95 minutter med skruknappen TIME/MENU.
8. Trykk på START/QUICK START-knappen for å starte programmet.

Når tiden er løpt ut, slår ovnen seg av. På displayet står det „END“. Ta da ut maten.

Spesialfunksjoner

Automatisk påminning

Etter at en tilberedningsprosess er avsluttet, blir du minnet om å ta ut matvarene ved hjelp av en pipetone som høres hvert andre minutt.

Påminningen kobles ut ved at du åpner døren eller trykker på STOP/RESET-knappen.

Sperre

Hold STOP/RESET-knappen inne i mer enn 3 sekunder for å sperre mikrobølgeovnen. Sperringen vises i displayet. Funksjonen til betjeningselementene er da blokkert. Hold STOP/RESET-knappen inne i mer enn 3 sekunder en gang til for å oppheve sperren.

Feilmeldinger

Mens ovnen går, står det „E-1“, „E-2“, „E-3“ eller „E-4“ på displayet. I dette tilfellet er det en feil i den elektroniske styringen.

- Trykk på STOP/RESET-knappen og gjenta prosessen.
- Skulle feilen oppstå på nytt, trykker du på STOP/RESET-knappen og trekker ut støpselet.

Rengjøring

Slå av mikroovnen og trekk ut støpselet.

Inni ovnen

- Hold ovnen ren inni. Væske som har kokt over og sprutet på ovnsveggene, kan fjernes med en fuktig klut. Hvis ovnen er sterkt tilgriset, kan du også bruke et mildt rengjøringsmiddel. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler.
- Tørk av vinduet på innsiden og utsiden med en fuktig klut og fjern skvetter og flekker fra væske som har kokt over, regelmessig.

Ytterveggene

- Ytterveggene på ovnen bør bare rengjøres med en fuktig klut. Pass på at det ikke kommer vann inn gjennom åpningene på huset og dermed inn i selve ovnen.
- Bruk også bare en fuktig klut til å rengjøre bryterne. Når du skal rengjøre funksjonsbryterne, må du først åpne ovnsdøren for å unngå at du slår ovnen på utilsiktet.

Tilbehør

- Glasstallerkenen bør rengjøres av og til med oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskinen.
- Også dreieringen og ovnsbunnen bør rengjøres regelmessig. Dreieringen kan tas ut og vaskes for hånd. Her kan du bruke et mildt rengjøringsmiddel eller et vindusvaskemiddel. Tørk godt av den. Sørg for å sette ringen korrekt inn igjen.

Lukt

- For å fjerne ubehagelig lukt fra mikroovnen kan du sette en skål med vann og sitronsaft i ovnen (bruk en skål som egner seg for mikroovn) og varme dette opp i ca. 5 minutter. Deretter tørker du ut av ovnen med en myk klut.

Ovnlys

- Hvis du må skifte lyset i ovnen, må du henvende deg til et lokalt spesialverksted.

Tekniske data

Modell:	MWG 757 H
Spenningsforsyning:	230 V, 50 Hz
Inngangsstrøm:	
mikrobølgeovn:	1200 W
varmluft:	1250 W
grill:	1250 W
Beregnet mikrobølgeutgangseffekt:	800 W
Ovnens volum:	20 liter
Beskyttelsesklasse:	I

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

Med forbehold om tekniske endringer!

Garanti

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

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

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

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

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

Verken defekter på forbrukstilbehør og slitasjedeler eller rengjøring, vedlikehold og utskifting av slitasjedeler går inn under garantien. Slike ting er derfor kostnadspliktige!

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

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

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately. Do not put it in water.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- 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".

Children

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**

- 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.

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:** Do **not** place your microwave in a cupboard. Please ensure that there is a minimum ventilation gap of 20 cm from cupboards, walls etc. on all sides of the machine.

- **Warning: Children and frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.
- **Warning:** If the device is operated using combined mode children may use the device **only** when supervised by adults due to the temperatures that are produced.
- **Note:** The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- 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.
- **Symbols on the device!**



Caution:
Hot surface!

Description of the Components

Diagram 1: Description of Parts

- 1 Door lock
- 2 Viewing window
- 3 Cover for microwave outlet
- 4 Drive axle
- 5 Sliding ring
- 6 Rotating plate
- 7 Control panel
- 8 Grill heating
- 9 Grilling grid

Diagram 2: Operating Controls**MICRO. (microwave)**

Power level selection

CONVECTION (Hot Air)

Hot air only, thermostat-controlled

GRILL (Grill)

Quartz grill for grilling and gratinating

MICRO.+CONVECTION

Hot air and microwave work alternately

MICRO.+GRILL

Microwave and grill work alternately

WEI./CLOCK (Weight/Time)

Setting the time and weight information

START/QUICK START

Start of the programme – Setting the quick-start cooking time

STOP/RESET

- Press once to stop the cooking process.
- Press twice to delete the programme.
- Hold down for 3 seconds to disable/reactivate the device.

Initial Operation

- If there are any oil or other residues from the manufacturing process on the housing or heating element, smoke or odours may initially be produced. This is normal and will not occur after the oven has been used a few times. The following procedure is strongly recommended: Turn the oven to the hot air or grill function and operate it several times without any food inside. Please ensure adequate ventilation.

Please note! The oven can only be used without food inside with the hot air or grill function; this is not possible during combined or microwave 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.
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

Using the Device**What you should know about microwave operation:**

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.

- Do not fry food in the microwave as hot oil may damage the oven and lead to skin burns.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- In order to interrupt the cooking process, press the STOP/RESET button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals

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.
- 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.

Suitable Microwave Tableware

- The ideal material for use in a microwave is transparent and allows the microwave radiation to heat the food evenly.
- Microwaves are not able to penetrate metal, so that no metal vessels or plates should be used.
- Do not use any paper dishes made of recycled material as these may contain small amounts of metal, which may result in sparks or fires.
- Round/oval dishes and plates are more suitable than rectangular ones as the food in the corners may overcook.

The list below is intended to help you select suitable microwave tableware:

Material	Suitable for			
	micro-wave	grill	hot air	combination*
Heat-resistant glass vessel	yes	yes	yes	yes
Non-heat-resistant glass vessel	no	no	no	no
Heat-resistant ceramic vessel/plate	yes	yes	yes	yes
Plastic vessels suitable for microwave use	yes	no	no	no
Kitchen roll	yes	no	no	no
Metal tray	no	yes	yes	no
Grilling grid	no	yes	yes	yes
Aluminium foil and foil containers	no	yes	yes	no

*) Combination of microwave with grill or with hot air.

Setting the Time

1. Press the STOP/RESET button.
2. Keep the WEI./CLOCK button pressed down. „12H“ appears in the display. Press the WEI./CLOCK button again to change to the „24 H“ mode.
3. Set the desired hour using the rotating TIME/MENU button.
4. Press the WEI./CLOCK button again.
5. Set the desired minute using the rotating TIME/MENU button.
6. Press the WEI./CLOCK button again to activate the new time.

Operating the Microwave

1. Place the food to be heated up into suitable tableware.
2. 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.)
3. Press the STOP/RESET button. Select the desired microwave power by pressing the MICRO. button once or several times.

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
HI	800	Rapid heating
80	640	Cooking
60	480	Continued cooking
40	320	Melting cheese etc.
20	160	Defrosting deep-frozen food
0	0	Only timer function, e.g. for time-controlled cooling
QUICK START	800	Rapid heating

4. Use the rotating TIME/MENU button to set the desired cooking duration between 10 seconds and 95 minutes.
5. Press the START/QUICK 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.

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

Interrupting or Stopping the Cooking Process

- If you would like to interrupt the cooking process, press the STOP/RESET button or simply open the door.
- If you wish to continue cooking, close the door and press the START/QUICK START button.
- If you would like to stop the cooking process altogether, press the STOP/RESET button twice.

Warming

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

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

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Water, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	no
Water, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Milk, 1 cup	150 g	800	0,5 - 1	no
Note: Place a glass rod or similar item (nothing metal) into the vessel in order to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	800	2,5 - 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	800	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	800	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	800	3 - 4	no
Joint	250 g	800	2 - 3	no
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g	800	3,5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	800	3 - 4,5	yes
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g	800	1 - 2	yes
2 portions	300 g	800	2,5 - 3,5	yes
Potatoes	500 g	800	3 - 4	yes
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	800	1 - 1,5	yes
Soup with garnish	250 g	800	1,5 - 2	yes
Sauce	250 g	800	1 - 2	yes
Baby Food				
Milk	100 ml	480	0,5 - 1	no
Mash	200 g	480	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.

This only starts to work again when the door is closed and the START/QUICK START button is pressed a second time.

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	640	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	640	8 - 11	yes
Broccoli	500 g	640	6 - 9	yes
Chicory	500 g	640	6 - 7	yes
Peas	500 g	640	6 - 7	yes
Fennel	500 g	640	8 - 11	yes
Green beans	300 g	640	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	640	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g	640	8 - 10	yes
Leek	500 g	640	7 - 9	yes
Maize cob	250 g	640	7 - 9	yes
Carrots	500 g	640	8 - 10	yes
Paprika	500 g	640	6 - 9	yes
Sprouts	300 g	640	7 - 10	yes

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Asparagus	300 g	640	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	640	6 - 7	yes
Courgettes	500 g	640	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	640	5 - 8	yes
Plum jam	250 g	640	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g	640	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g	640	7 - 9	yes
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat (Ready-made meals)				
Meat with sauce	400 g	640	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g	640	10 - 15	yes
Roulade of beef	250 g	640	7 - 8	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Poultry (Ready-made meals)				
Chicken fricassee	250 g	640	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g	640	5 - 6	yes
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g	640	7 - 8	yes
	400 g	640	8 - 9	yes
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	640	14 - 16	yes
Leaf spinach	300 g	640	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	640	7 - 9	yes
French beans	200 g	640	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	640	8 - 9	yes
Peas	300 g	640	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g	640	13 - 15	yes
Leek	200 g	640	10 - 11	yes
Corn	200 g	640	4 - 6	yes
Carrots	200 g	640	5 - 6	yes
Sprouts	300 g	640	7 - 8	yes
Spinach	450 g	640	12 - 13	yes
	600 g	640	15 - 17	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 (Ready-made meals)				
Stew	500 g	640	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g	640	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	640	13 - 15	yes
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

QUICK START

Press the START/QUICK START button in order to heat the food immediately with 100% microwave power. The cooking process begins and each time the button is pressed the cooking time is increased by 30 seconds. The maximum cooking time is 10 minutes and 30 seconds.

Automatic Cooking

With the help of the automatic programme you can cook certain quantities of food automatically. Please proceed as follows:

1. Press the STOP/RESET button.
2. Turn the TIME/MENU dial in an anticlockwise direction and select the desired automatic program.
3. Press the WEI./CLOCK button until the approximate weight (or number of cups) of the food to be cooked appears. Please see the following table for the possible settings.

Code	Programme	Weight / Cups			
A-1	Potatoes	150g	300g	450g	600g
A-2	Coffee/Soup	1	2	3	
A-3	Popcorn	(3:30min standard)*			
A-4	Heating up	100g to 1000g in 100g steps			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Meat	150g	300g	500g	800g
A-7	Cake	(40:00min standard)*			
A-8	Defrosting	100g to 1800g in 100g steps			

* Any time can be entered.

- Press the WEI./CLOCK button again.
- „00:00“ appears in the display.
- Use the TIME/MENU dial to select a cooking time of up to 95min.

Note: This time now remains stored.

4. To start cooking press the START/QUICK START button.

Grill

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

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

To grill and gratinate food, proceed as follows:

1. Press the STOP/RESET button.
2. Press the GRILL button.
3. Set the desired grilling time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating TIME/MENU button.
4. To start cooking press the START/QUICK START button.

Food/dish	Quantity	Approx. time in minutes	Cover
Toast gratinated with cheese	2-3	3-4	no

MICRO.+GRILL (Combined Operation)

When these settings are used the microwave and grill alternate within the preselected time in the ratio:

Co 1	Co 2
30% microwave	55% microwave
70% grill	45% grill

1. Press the STOP/RESET button.
2. Press the MICRO.+GRILL button once or twice.
3. Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating TIME/MENU button.
4. To start cooking press the START/QUICK START button.

Tips on Combined Operation

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, flat 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.

Please use the grid for grilling in order to achieve rapid and even browning. (Exception: large, thick items of food are grilled directly on the rotating plate!)

Combined Operation Table

Food/dish	Quantity	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.			

Hot Air

Please proceed as follows for hot air operation:

1. Press the STOP/RESET button.
2. Press the CONVECTION button.
3. Press the CONVECTION button repeatedly to select a temperature between 110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C and 200°C.
4. Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating TIME/MENU button.
5. To start cooking press the START/QUICK START button.

Hot Air + Microwave in Combined Operation

Please proceed as follows for hot air combined operation:

1. Press the STOP/RESET button.
2. Press the MICRO.+CONVECTION button.
3. Press the MICRO.+CONVECTION button repeatedly to select a temperature between **110°C, 140°C, 170°C and 200°C**.
4. Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating TIME/MENU button.
5. To start cooking press the START/QUICK START button.

Cooking in Several Steps

The programmes can be set in such a way that it is possible for you to select three different functions.

Let us assume you select the following programmes for cooking:

Heating up Food in the Microwave



Cooking with Hot Air

1. Press the STOP/RESET button.
2. Press the MICRO. button.
3. Select the desired microwave power level by pressing the MICRO. button once or several times.
4. Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating TIME/MENU button.
5. Press the CONVECTION button.
6. Press the CONVECTION button repeatedly to select a temperature between **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C and 200°C**.
7. Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating TIME/MENU button.
8. To start cooking press the START/QUICK START button.

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

Special Functions

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 STOP/RESET button.

Disabling

Press the STOP/RESET button for more than 3 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 STOP/RESET button again for more than 3 seconds to reactivate the machine.

Error Messages

The symbols „E-1“, „E-2“, „E-3“ or „E-4“ may appear in the display during operation. In this case there is a problem with the electronic control system.

- Press the STOP/RESET button and repeat the procedure.
- If the fault occurs again, press the STOP/RESET button and remove the mains plug from the socket.

Cleaning

Turn the microwave off and remove the mains plug.

Interior

- Keep the interior of the oven clean. Splashes and overflowing liquids on the walls of the oven can be removed with a damp cloth. If the oven is very dirty a mild detergent can also be used. Please do not use any abrasive detergents.
- Wipe off the viewing window on the inside and outside with a damp cloth and remove splashes and stains from overflowing liquids regularly.

External Walls

- The external walls of the microwave should only be cleaned with a damp cloth. Please ensure that no water enters the openings in the housing and therefore inside the device.
- The switches should also only be cleaned with a damp cloth. In order to clean the function switch, first open the microwave door to avoid switching on the device so accidentally.

Accessories

- The glass plate should occasionally be cleaned with washing-up liquid or in the dishwasher.
- The rotating ring and the inside floor of the oven should be cleaned regularly. The rotating ring can be removed and cleaned by hand. You may use a mild detergent or window cleaner for this. Please dry thoroughly afterwards. Ensure that the ring is put back in the correct position afterwards.

Odours

- In order to remove any unpleasant odours that may emanate from the microwave, place a dish filled with water and lemon juice that is suitable for microwave use in the oven and heat it for approximately 5 minutes. Then wipe out the oven with a soft cloth.

Oven light

- If you need to replace the lighting in the oven, please contact a specialist workshop near you.

Technical Data

Model:MWG 757 H

Power supply:230 V, 50 Hz

Power consumption:

microwave: 1200 W

hot air: 1250 W

grill: 1250 W

Rated microwave power output: 800 W

Cavity volume: 20 litres

Protection class: I

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

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

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

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

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

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

Defects to consumables or parts subject to wearing 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.

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 wyciągnąć 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. wyciągnięciu wtyczki z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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”.

Dzieci

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

Uwaga! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią.
Niebezpieczeństwo uduszenia!

- 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.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

- **Ostrzeżenie:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.

- **Ostrzeżenie:** Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.
- **Ostrzeżenie:** Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Ostrzeżenie:** **nie** wstawiaj kuchenki mikrofalowej do szafy. Pamiętaj o zapewnieniu co najmniej 20-centymetrowego odstępu wentylacyjnego ze wszystkich stron urządzenia od szafek, ścian itd.
- **Ostrzeżenie:** **Dzieciom i osobom ułomnym** zezwala się na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiedniej instrukcji, która osobom tym umożliwia korzystanie z kuchenki w sposób bezpieczny i pozwala zrozumieć niebezpieczeństwa niewłaściwej obsługi.
- **Ostrzeżenie:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieciom wolno używać go **tylko** pod nadzorem dorosłych ze względu na występujące temperatury.
- **Wskazówka:** Kuchenka mikrofalowa nie jest przewidziana do ogrzewania/rozgrzewania **żywych zwierząt**.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- **Uwaga zahamowanie wrzenia:** podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wymieszania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia pałeczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.
- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórą, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.

- **Symbole na urządzeniu!**



Ostrożnie:
gorąca powierzchnia!

Opis elementów obsługi

Grafika 1: określenie części

- 1 Zamek drzwiczek
- 2 Wziernik
- 3 Osłona wylotu mikrofal
- 4 Oś napędowa
- 5 Pierścień ślizgowy
- 6 Talerz obrotowy
- 7 Panel sterowania
- 8 Ogrzewanie grilla
- 9 Ruszt grilla

Grafika 2: elementy obsługi

MICRO. (Mikrofałe)

Wybór stopni mocy

CONVECTION (Termoobieg)

Sam termoobieg, sterowany termostatem

GRILL (Grill)

Grill kwarcowy do grillowania i opiekania

MICRO.+CONVECTION

Na zmianę pracuje termoobieg i mikrofałe

MICRO.+GRILL

Mikrofałe i grill pracują na przemian

WEI./CLOCK (Ciężar/Zegar)

Ustawianie zegara i ciężaru

START/QUICK START (Start/Szybki start)

Rozpoczęcie programu – Ustawianie czasu szybkiego gotowania

STOP/RESET (Stop/Zerowanie)

- Wcisnąć raz celem zatrzymania gotowania.
- Wcisnąć dwa razy celem skasowania programu,
- przytrzymać 3 sekundy celem zablokowania/odblokowania urządzenia.

Uruchomienie

- Jeżeli na obudowie lub grzałce pozostały resztki poprodukcyjne lub resztki oleju, początkowo może wystąpić dymienie i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko i nie powtórzy się przy ponownym użyciu. Radzimy wykonać następującą procedurę. Ustaw urządzenie na termoobieg z opiekaczem i włącz go kilka razy bez wkładania do kuchenki produktów. Zapewnij odpowiednią wentylację.

Pamiętaj! Użycie kuchenki bez produktu jest możliwe tylko w trybie termoobiegu i opiekacza. Nie jest możliwe w trybie kombinowanym i w trybie mikrofał!

- Proszę wyjąć wszystkie akcesoria znajdujące się w komorze kuchenki, rozpakować je i pośrodku położyć pierścień ślizgowy. Szklany talerz proszę tak umieścić na osi napędowej, by wszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakichkolwiek uszkodzeń w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym 230 V, 50 Hz.

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofałe:

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni mikrofałowych, które w bardzo krótkim czasie rozgrzewają cząsteczki wody w potrawach. W tym przypadku nie ma promieniowania cieplnego, a tym samym też prawie żadnego zarumienienia.
- Urządzeniem tym proszę podgrzewać tylko środki spożywcze.
- W kuchenke mikrofałowej nie należy smażyć na oleju, ponieważ gorący olej może uszkodzić kuchenkę i spowodować oparzenia skóry.
- Proszę podgrzewać tylko 1-2 porcje na raz. W przeciwnym razie kuchenka traci na skuteczności.
- Aby przerwać gotowanie, naciśnij przycisk STOP/RESET.
- Mikrofałe dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofałe.
- Kuchenka mikrofałowa nie zastępuje konwencjonalnej kuchenki. Służy ona głównie do:
 - rozmrażania mrożonek
 - szybkiego podgrzewania/ odgrzewania potraw lub napojów
 - przyrządzania potraw

Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym

- Ponieważ podczas gotowania w trybie Grill i w trybie kombinowanym wykorzystywane jest promieniowanie ciepłe, proszę używać tylko naczyń żaroodpornych.
- Podczas gotowania w samym trybie Grill mogą Państwo używać także naczyń metalowych lub aluminiowych – czego nie można czynić w trybie kombinowanym lub podczas gotowania w trybie Mikrofałe.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawiać wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej

- Idealny materiał na naczynia przeznaczone do używania w kuchenke mikrofalowej to materiał przezroczysty, umożliwiający równomierne podgrzewanie potraw promieniowaniem mikrofalowym.
- Promienie mikrofalowe nie przenikają przez metal. Dlatego nie należy używać pojemników lub talerzy metalowych.
- Nie używaj tacek papierowych z recyklingu, ponieważ mogą one zawierać niewielkie ilości metali, co może spowodować iskrzenie lub pożar.
- Okrągłe/owalne miski i talerze są lepsze niż kanciaste, ponieważ w narożnikach potrawy mogą wykipieć.

Poniższa lista ułatwi dobór naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej:

Materiał	Nadaje się do trybów			
	mikro-fale	grill	termoo-bieg	kombi-nacja*
Naczynia ze szkła żaroodpornego	tak	tak	tak	tak
Naczynia ze szkła nie żaroodpornego	nie	nie	nie	nie
Naczynia/talerze z żaroodpornych materiałów ceramicznych	tak	tak	tak	tak
Pojemniki plastikowe z atestem do kuchenek mikrofalowych	tak	nie	nie	nie
Pergamin	tak	nie	nie	nie
Tace metalowe	nie	tak	tak	nie
Ruszt grilla	nie	tak	tak	tak
Folia aluminiowa i naczynia z folii aluminiowej	nie	tak	tak	nie

*) Kombinacja mikrofal z opiekaczem lub termoobiegiem.

Ustawienie godziny

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET.
2. Przytrzymaj wcisnięty przycisk WEI./CLOCK. W wyświetlaczu pojawia się „12H”. Proszę ponownie wcisnąć przycisk WEI./CLOCK, by przejść do trybu „24 H”.
3. Pokrętem TIME/MENU proszę ustawić pożądaną godzinę.
4. Proszę ponownie wcisnąć przycisk WEI./CLOCK.
5. Pokrętem TIME/MENU proszę ustawić pożądaną minutę.
6. Proszę ponownie wcisnąć przycisk WEI./CLOCK, by nowy czas stał się aktywny.

Obsługa Mikrofales

1. Potrawę przeznaczoną do podgrzania proszę włożyć do odpowiedniego naczynia.
2. Proszę otworzyć drzwiczki i postawić naczynie pośrodku na szklanym talerzu. Proszę zamknąć drzwiczki (ze względu na bezpieczeństwo urządzenie pracuje tylko przy zamkniętych drzwiczkach.)
3. Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET. Przez jedno- lub wielokrotne naciśnięcie przycisku MICRO. wybiera się pożądaną moc mikrofales.

Wybrana moc w wyświetlaczu w %	Moc w watach (w przybliżeniu)	Zakres użycia
HI	800	Szybkie podgrzewanie
80	640	Gotowanie
60	480	Kontynuacja gotowania
40	320	Roztapianie sera itd.
20	160	Rozmrażanie mrożonek
0	0	tylko funkcja zegara, np. w celu ostudzenia według ustalonego czasu
QUICK START	800	Szybkie podgrzewanie

4. Pokrętem TIME/MENU proszę ustawić pożądaný czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
5. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START. Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju potrawy. Po niedługiej praktyce szybko się Państwo nauczą szacować czas gotowania.

Proszę pamiętać o jednym: gotowanie w kuchenke mikrofalowej odbywa się o wiele szybciej niż na kuchenke konwencjonalnej. Jeżeli nie są Państwo pewni, to proszę ustawić krótki czas gotowania i ewentualnie potrawę dogotować.

6. Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłącza się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „END”. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Przerwanie lub zakończenie gotowania

- Aby przerwać gotowanie, naciśnij przycisk STOP/RESET lub po prostu otwórz drzwiczki.
- Aby kontynuować gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk START/QUICK START.
- Aby zakończyć gotowanie, naciśnij dwukrotnie przycisk STOP/RESET.

Podgrzewanie

Ogrzewanie i podgrzewanie to szczególna zaleta kuchenki mikrofalowej. Zimne płyny i potrawy z lodówki dają się bardzo łatwo podgrzać do temperatury pokojowej lub do temperatury spożycia bez konieczności używania wielu garnków.

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

Tabela Podgrzewanie

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Płyny				
Woda, 1 filiżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nie

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Kawa, 1 filiżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 filiżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Uwaga: w naczyniu umieścić precisk szklany lub inny (nie metalowy) przedmiot, zapobiegający przegrzaniu cieczy, a przed wypiciem dobrze wymieszać.				
Potrawy na talerz				
Sznyceł, ziemniaki i warzywa	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	800	2 - 2,5	tak
Mięso, kluska i sos	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć, od czasu do czasu zamieszać.				
Mięso				
Sznyceł, panierowany	200 g	800	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	800	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	800	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękała.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	800	3,5 - 5	nie
Potrawka z kury	400 g	800	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	800	1 - 2	tak
2 porcje.	300 g	800	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	800	3 - 4	tak
Wskazówka: wcześniej lekko nawilżyć				
Zupy / Sosy				
Rosół klarowny, 1 talerz	250 g	800	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	800	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	800	1 - 2	tak
Pożywienie dla niemowląt				
Mleko	100 ml	480	0,5 - 1	nie
Papka	200 g	480	1 - 1,5	nie
Wskazówka: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę!				

Gotowanie

Praktyczne wskazówki dotyczące gotowania

Proszę przestrzegać danych orientacyjnych, zawartych z tabeli gotowania i w przepisach. Proszę obserwować proces gotowania, dopóki nie mają Państwo jeszcze wystarczającej praktyki.

Drzwiczki kuchenki mogą Państwo otwierać w każdej chwili. Urządzenie wyłącza się automatycznie.

Urządzenie pracuje z powrotem dopiero po zamknięciu drzwiczek i ponownym uruchomieniu przycisku START/QUICK START.

Środki spożywcze z lodówki potrzebują trochę dłuższego czasu gotowania niż żywność o temperaturze pokojowej.

Im bardziej masywna jest potrawa, tym dłuższy jest czas gotowania. Tak więc np. większy kawałek mięsa potrzebuje dłuższego czasu gotowania niż mięso w tej samej ilości,

pokrojone w cienkie małe plasterki. Zaleca się, by większe ilości podgotować przy maksymalnej mocy i dla równomiernego ugotowania potraw kontynuować program na średniej mocy.

Płaskie potrawy gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego też żywność proszę rozkładać możliwie płasko. Części cieńsze, np. udka kurczaka lub filety z ryby, proszę kłaść do wewnątrz lub przyslonić innymi częściami potrawy.

Mniejsze ilości gotują się szybciej niż duże. Obowiązuje żelazna reguła:

**Podwójna ilość = prawie podwójny czas.
Pół ilości = pół czasu.**

Jeżeli dla jakiegoś dania nie mogą Państwo znaleźć odpowiedniego czasu, to obowiązuje zasada:

na 100 g ok. 1 minuta czasu gotowania

Wszystkie potrawy, które przykrywają Państwo na zwykłej kuchenke, powinny być przykryte także w kuchenke mikrofalowej.

Pokrywka zapobiega wyschnięciu potraw. Do przykrywania nadaje się odwrócony talerz, papier pergaminowy lub folia do kuchenki mikrofalowej. Potrawy, które mają mieć skorupkę, gotować bez przykrycia.

Tabela Gotowanie

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Warzywa				
Bakłażany	500 g	640	7 - 10	tak
Kalaflor	500 g	640	8 - 11	tak
Brokuły	500 g	640	6 - 9	tak
Cykorja	500 g	640	6 - 7	tak
Groszek	500 g	640	6 - 7	tak
Koper włoski	500 g	640	8 - 11	tak
Zielona fasolka	300 g	640	13 - 15	tak
Ziemniaki	500 g	640	9 - 12	tak
Kalarepa	500 g	640	8 - 10	tak
Szczypiorek	500 g	640	7 - 9	tak
Kolby kukurydzy	250 g	640	7 - 9	tak
Marchew	500 g	640	8 - 10	tak
Papryka	500 g	640	6 - 9	tak
Bruksela	300 g	640	7 - 10	tak
Szparagi	300 g	640	6 - 9	tak
Pomidory	500 g	640	6 - 7	tak
Cukinia	500 g	640	9 - 10	tak
Wskazówka: warzywa pokroić drobno i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, dogotować 3-5 minut, przyprawić dopiero przed serwowaniem.				
Owoce				
Kompot z jabłek, gruszek	500 g	640	5 - 8	tak
Powidła	250 g	640	4 - 6	nie
Kompot rabarbarowy	250 g	640	5 - 8	tak
Pieczone jabłka, 4 sztuki	500 g	640	7 - 9	tak
Wskazówka: dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega zmianie zabarwienia owoców, dogotować 3-5 minut.				

Żywność/Potrawa	Ilość	Moc w watach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Mięso (Potrawy wstępnie przyrządzone)				
Mięso z sosem	400 g	640	10 - 12	tak
Gulasz, mięso pokrojone w cienkie małe plasterki	500 g	640	10 - 15	tak
Rolada wołowa	250 g	640	7 - 8	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.				
Drob (Potrawy wstępnie przyrządzone)				
Potrąka z kury	250 g	640	6 - 7	tak
Zupa z drobiu	200 g	640	5 - 6	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, zostawić na 3-5 minut.				
Ryba				
Filet z ryby	300 g	640	7 - 8	tak
	400 g	640	8 - 9	tak
Wskazówka: po upływie połowy czasu odwrócić, dogotować 3-5 minut.				
Rozmrażanie i gotowanie warzyw				
Czerwona kapusta z jabłkiem	450 g	640	14 - 16	tak
Szpinak liściasty	300 g	640	11 - 13	tak
Kalafior	200 g	640	7 - 9	tak
Fasola szparagowa	200 g	640	8 - 10	tak
Brokuły	300 g	640	8 - 9	tak
Groszek	300 g	640	7 - 8	tak
Kalarepa	300 g	640	13 - 15	tak
Szczypiorek	200 g	640	10 - 11	tak
Kukurydza	200 g	640	4 - 6	tak
Marchew	200 g	640	5 - 6	tak
Bruksela	300 g	640	7 - 8	tak
Szpinak	450 g	640	12 - 13	tak
	600 g	640	15 - 17	tak
Wskazówka: gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu mieszać, względnie rozdrobnić ostrożnie, dogotować 2-3 minuty, przypierać dopiero przed serwowaniem.				
Zupy/ Potrawy jednogarnkowe (Potrawy wstępnie przyrządzone)				
Potrąka jednogarnkowa	500 g	640	13 - 15	tak
Zupa z dodatkiem	300 g	640	7 - 8	tak
Zupa kremowa	500 g	640	13 - 15	tak
Wskazówka: od czasu do czasu zamieszać, dogotować 3-5 minut.				

QUICK START

Naciśnij przycisk START/QUICK START, aby od razu zacząć gotowanie z pełną mocą mikrofal. Rozpocznie się gotowanie a każde kolejne naciśnięcie przyciski przedłuży czas gotowania o 30 sekund. Maksymalny czas gotowania wynosi 10 minut i 30 sekund.

Gotowanie automatyczne

Przy pomocy automatyki pewne ilości potraw mogą Państwo gotować automatycznie. W tym celu proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET.
2. Obracając pokrętkę TIME/MENU w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wybierz pożądany program automatyczny.
3. Proszę wcisnąć przycisk WEI./CLOCK, aż pojawi się przybliżony ciężar (lub liczba filiżanek) przeznaczony do gotowania potrawy. Możliwe ustawienia proszę wybrać w poniższej tabeli.

Kod	Program	Waga / Filiżanek			
A-1	Ziemniaki	150g	300g	450g	600g
A-2	Kawa/zupa	1	2	3	
A-3	Kukurydza prażona	(3:30min Standard)*			
A-4	Podgrzewanie	100g do 1000g w odcinkach po 100 g			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Mięso	150g	300g	500g	800g
A-7	Ciasto	(40:00min Standard)*			
A-8	Rozmrażanie	100g do 1800g w odcinkach po 100 g			

* Dowolny czas

- Naciśnij jeszcze raz przycisk WEI./CLOCK.
- Na wyświetlaczu ukazuje się „00:00”.
- Pokrętkę TIME/MENU wybierz czas gotowania do 95 min.

Uwaga: ten czas zostanie zapamiętany.

4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

Grill

Do grillowania proszę wykorzystać ruszt grilla. Proszę używać odpowiednich naczyń żaroodpornych lub opiekana żywność położyć bezpośrednio na ruszcie.

Rozgrzewanie wstępne grilla nie jest konieczne, ponieważ grill działający na podczerwień bezpośrednio wytwarza promieniowanie ciepłe.

W celu grillowania i opiekania proszę postępować następująco:

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET.
2. Proszę wcisnąć przycisk GRILL.
3. Pokrętkę TIME/MENU proszę ustawić pożądany czas grillowania między 10 sekund a 95 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

Żywność/Potrawa	Ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Tost opiekany z serem	2-3	3-4	nie

MICRO.+GRILL (Tryb kombinowany)

W tym ustawieniu mikrofa i grill pracują na zmianę w ciągu wybranego czasu według proporcji:

Co 1	Co 2
30% mikrofa	55% mikrofa
70% grill	45% grill

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET.
2. Proszę wcisnąć przycisk MICRO.+GRILL 1 razy wzgl. 2 razy.
3. Pokrętle TIME/MENU proszę ustawić pożądany czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

Wskazówki dotyczące trybu kombinowanego

Jeżeli potrawy przyrządzają Państwo w trybie kombinowanym Mikrofała – Grill, to powinni Państwo zwrócić uwagę na rzeczy następujące:

Dla dużych, grubych środków spożywczych, jak np. pieczeń wieprzowa, potrzebny jest odpowiednio dłuższy czas działania mikrofały, niż dla potraw małych i płaskich. **W przypadku grilla jest jednak na odwrót. Im bliżej grilla żywność się znajduje, tym szybciej się ona zarumienia.** Oznacza to, że jeżeli przyrządzają Państwo duże kawałki pieczeni w trybie kombinowanym, to czas grillowania jest ewentualnie krótszy niż dla małych kawałków pieczeni.

Do grillowania proszę stosować ruszt, by osiągnąć szybkie i równomierne zarumienienie. (Wyjątek: duże, grube środki spożywcze grilluje się bezpośrednio na talerzu obrotowym!)

Tabela Tryb kombinowany

Żywność/Potrawa	Ilość	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
Mięso, wędliny			
Wołowina, wieprzowina lub cielecina w kawałku	500 g	10 - 12	nie
Wieprzowina peklowana i wędzona (tzw. „Kasseler”)	750 g	12 - 15	nie
Pieczeń rzymska	500 g	12 - 14	nie
Pieczeń rzymska	500 g	13 - 15	nie
Kielbaski wiedeńskie	200 g	2 - 3	nie
Serdelek	200 g	2 - 3	nie
Wskazówka: po upływie połowy czasu mięso odwrócić, dogotować 3-5 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem; kielbaski nakłuć widelcem.			
Drób			
Kura na zupę	1000 g	13 - 15	nie
Części kurczaka	250 g	4 - 5	nie
Wskazówka: gotować bez płynu we własnym sosie, odwrócić jeden raz, dogotować 4-5 minut.			
Ryba			
Pstrąg, błękitny	300 g	5 - 6	nie
Filet rybny	300 g	3 - 4	nie
Wskazówka: odwrócić po upływie połowy czasu, dogotować 3-5 minut.			

Termoobiegi

Aby włączyć tryb termoobiegu, wykonaj następującą procedurę.

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET.
2. Proszę wcisnąć przycisk CONVECTION.
3. Naciskając wielokrotnie przycisk CONVECTION wybierz jedną z temperatur **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C,**

160°C, 170°C, 180°C, 190°C i 200°C.

4. Pokrętle TIME/MENU proszę ustawić pożądany czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
5. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

Tryb kombinowany: termoobieg + mikrofała

Aby włączyć tryb kombinowany z termoobiegiem, wykonaj następującą procedurę.

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET.
2. Proszę wcisnąć przycisk MICRO.+CONVECTION.
3. Naciskając wielokrotnie przycisk MICRO.+CONVECTION wybierz jedną z temperatur **110°C, 140°C, 170°C i 200°C.**
4. Pokrętle TIME/MENU proszę ustawić pożądany czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
5. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

Gotowanie wielostopniowe

Programy można ustawić tak, aby możliwy był wybór 3 różnych funkcji.

Założmy, że wybierzesz następujący program gotowania.

Podgrzewanie mikrofalami



Gotowanie termoobiegiem

1. Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET.
2. Proszę wcisnąć przycisk MICRO..
3. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk MICRO. wybierz pożądaną moc mikrofały.
4. Pokrętle TIME/MENU proszę ustawić pożądany czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
5. Proszę wcisnąć przycisk CONVECTION.
6. Naciskając wielokrotnie przycisk CONVECTION wybierz jedną z temperatur **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C i 200°C.**
7. Pokrętle TIME/MENU proszę ustawić pożądany czas gotowania między 10 sekund a 95 minut.
8. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk START/QUICK START.

Po upływie ustawionego czasu urządzenie wyłączy się a na wyświetlaczu ukazuje się komunikat „END”. Proszę wtedy wyjąć potrawę.

Funkcje specjalne

Automatyczne przypomnienie

Po zakończeniu procesu przyrządzania potrawy wysoki ton przypomina Państwu co 2 minuty, by wyjąć danie.

Przez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie przycisku STOP/RESET funkcja przypomnienia wyłączy się.

Blokada

Proszę wcisnąć przycisk STOP/RESET na dłużej niż 3 sekundy, by zablokować urządzenie. Blokada pokazywana jest w wyświetlaczu. Funkcje elementów obsługi są zablokowane.

Proszę ponownie wcisnąć przycisk STOP/RESET na dłużej niż 3 sekundy, by skasować blokadę.

Komunikaty o zakłóceniach

W czasie pracy na wyświetlaczu ukazuje się „E-1”, „E-2”, „E-3” lub „E-4”. Te komunikaty oznaczają zakłócenie w pracy sterownika elektronicznego.

- Naciśnij przycisk STOP/RESET i powtórz procedurę.
- Jeżeli błąd powtórzy się, naciśnij przycisk STOP/RESET- Taste i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

Czyszczenie

Wyłącz kuchenkę mikrofalową i wyciągnij wtyczkę z gniazda sieciowego.

Wnętrze

- Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki. Rozlane płyny i zacieki można usunąć ze ścianek kuchenki wilgotną szmatką. Jeżeli kuchenka jest bardzo brudna, można użyć łagodnego środka czyszczącego. Nie używaj żadnych agresywnych środków czyszczących.
- Zewnętrzną i wewnętrzną powierzchnię szybki przecieraj wilgotną szmatką i regularnie usuwaj zacieki i plamy, powstające wskutek wykipienia potrawy.

Ścianki zewnętrzne

- Zewnętrzne ścianki obudowy należy czyścić tylko wilgotną ściereczką. Uważaj, aby woda nie dostała się do otworów w obudowie i w konsekwencji do wnętrza urządzenia.
- Do czyszczenia przełączników używaj tylko wilgotnej ściereczki. Aby oczyścić przełącznik funkcji, otwórz najpierw drzwi kuchenki mikrofalowej, aby uniknąć przypadkowego włączenia kuchenki w trakcie czyszczenia.

Akcesoria

- Talerz szklany umyj od czasu do czasu za pomocą płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Pierścień obrotowy i dno wnętrza kuchenki należy regularnie czyścić. Pierścień obrotowy można wyjąć i umyć ręcznie. Można przy tym użyć łagodnego środka czyszczącego lub płynu do mycia szyb. Następnie dobrze wysuszyć. Zwrócić uwagę na prawidłowe założenie pierścienia obrotowego.

Zapach

- Aby usunąć z kuchenki mikrofalowej nieprzyjemne zapachy, wstaw do kuchenki odpowiednie naczynie napelnione wodą z sokiem cytrynowym i włącz kuchenkę na ok. 5 minut. Następnie wytrzyj kuchenkę miękką ściereczką.

Oświetlenie wnętrza kuchenki

- W razie potrzeby wymiany przepalonej żarówki oświetlającej wnętrze kuchenki zwróć się do pobliskiego warsztatu specjalistycznego.

Dane techniczne

Model:MWG 757 H

Napięcie zasilające:230 V, 50 Hz

Pobór mocy:

K. mikrofal:1200 W

termoobieg:1250 W

grill:1250 W

Nominalna moc wyjściowa mikrofal:800 W

Objętość komory roboczej:20 l

Stopień ochrony:I

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,

- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez 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 zawieszka 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 здаwania 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.

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 možností i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte.

- Použijte 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).
- 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, nechejte poškozený přírodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami a to jen výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte, prosím, následující „Speciální bezpečnostní pokyny ...“.

Děti

- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).

Pozor! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. **Hrozí nebezpečí udušení!**

- Abyste ochránili děti před riziky spojenými s elektrickými přístroji, postarejte se o to, aby kabel nevisel dolů a děti na přístroj nedosáhly.

Důležité bezpečnostní pokyny!

Důkladně si prostudujte a uschovejte pro budoucí potřebu.

- **Výstraha:** Jestliže jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být mikrovlnná trouba uvedena do provozu dříve, než je provedena oprava osobou, která je k tomu řádně vyškolená.
- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte přístroj sami, ale obraťte se na autorizovaného odborníka. S výjimkou odborníka je pro všechny ostatní osoby nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbové práce, které vyžadují demontáž jakéhokoliv krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.

- **Výstraha:** Neohřívejte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- **Výstraha:** Vaši mikrovlnnou troubu **nestavte** do skříně. Dbejte nato, aby na všech stranách spotřebiče byla vůči skříním, stěnám apod. dodržena minimální vzdálenost pro ventilaci 20 cm.
- **Výstraha:** **Děti a nemocné osoby** mohou spotřebič použít bez dohledu, pokud obdrží náležité pokyny, které jim umožní, aby spotřebič použili bezpečným způsobem a byli si vědomi nebezpečí nesprávného zacházení.
- **Výstraha:** Pokud by se spotřebič provozoval v kombinovaném provozu smí ho děti z důvodu vyšších teplot používat **pouze** pod dohledem dospělých.
- **Upozornění:** Mikrovlnná trouba **není** určena pro ohřívání/zahřívání **živých tvorů**.
- Používejte jen nádoby z vhodného materiálu, jako je: sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádoby pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů, které jsou v obalech z **hořlavých materiálů** (např. plastové nebo papírové nádoby), musí být mikrovlnná trouba pod stálým dohledem kvůli nebezpečí možnosti vznícení těchto materiálů.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení eventuelního plamene.
- **Pozor, utajený var:** Při vaření, a zejména pak při ohřívání tekutin (voda), se může stát, že je sice dosaženo teploty varu, ale typické bublinky páry ještě nevystupují. Tekutina se vaří nerovnoměrně. Tento tzv. utajený var může při vyjímání nádoby a tím způsobeném lehkém otřesu vést k náhlému vytvoření bublinek páry a tím i k překypění tekutiny. Nebezpečí popálení! K dosažení rovnoměrného varu vložte do nádoby skleněnou tyčinku (nebo z podobného materiálu, ne však kovovou!)
- Obsah kojeneckých lahvi a sklenic s dětskou výživou musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována jeho teplota. Nebezpečí popálení!
- Potraviny se skořápkou nebo slupkou apod., jako jsou vejce, vuřty, uzavřené skleněné konzervy atd., nesmějí být v přístrojích využívajících energii mikrovln ohřívány, protože by mohly explodovat, a to dokonce i tehdy, jestliže je proces jejich ohřevu mikrovlnami ukončen.
- Rám dvířek/těsnění dvířek a sousedící díly musí být v případě znečištění důkladně vyčištěny pomocí vlhkého hadříku.
- Čistíte mikrovlnnou troubu pravidelně a vždy odstraňte zbytky potravin z vnitřního prostoru.
- V případě, že přístroj nebude udržován v náležitě čistém stavu, může dojít ke zničení povrchu, což ovlivní životnost přístroje a může mít za následek i nebezpečné situace.
- **Symboly na přístroji!**



Opatrně:
Horký povrch!

Ovládací prvky

Obr. 1: Označení dílů

- 1 Uzávěr dvířek
- 2 Průhledové okénko
- 3 Kryt mikrovlnných trub-vývod
- 4 Hnací osa
- 5 Kluzný kroužek
- 6 Otočný talíř
- 7 Ovládací panel
- 8 Topný prvek grilu
- 9 Grilovací rošt

Obr. 2: Ovládací prvky

MICRO. (mikrovlnná trouba)

Volba výkonových stupňů

CONVECTION (horký vzduch)

Čistý režim horkého vzduchu, řízeno termostatem

GRILL (Gril)

Křemenný gril ke grilování a zapékání

MICRO.+CONVECTION

Horký vzduch a mikrovlnná trouba pracují střídavě

MICRO.+GRILL

Mikrovlnná trouba a gril pracují střídavě

WEI./CLOCK (hmotnost/hodiny)

Nastavení hodin a údajů o hmotnosti

START/QUICK START (spuštění/okamžité spuštění)

Spuštění programu – Nastavení okamžité doby vaření

STOP/RESET (zastavení/resetování)

- Jedno stisknutí slouží k zastavení procesu přípravy.
- Dvojité stisknutí slouží k deaktivaci programu.
- Stlačení na dobu 3 sekund a delší slouží k zablokování/odblokování přístroje.

Uvedení do provozu

- Pokud by se na plášti či na topném článku nacházely zbytky vaření či oleje, může na začátku šířit kouř či zápach. Jedná se o normální situaci a při opakovaném použití se již nevyskytne.
Důrazně doporučujeme, abyste postupovali následujícím způsobem: Nastavte přístroj na funkci horkého vzduchu či funkci grilování a nechte ho několikrát pracovat bez použití potravin. Dbejte prosím na dostatečné větrání.

Prosím, dávejte pozor! Používání přístroje bez potravin lze provádět pouze v režimu horkého vzduchu či v režimu grilování, použití není možné v kombinovaném režimu či v režimu mikrovlnné trouby!

- Vyjměte veškeré příslušenství, které se nachází uvnitř mikrovlnné trouby, zbavte jej obalového materiálu a vložte kluzný kroužek do středu. Skleněný talíř umístěte na hnací osu tak, aby zapadl do vybrání hnací osy a ležel rovně.
- Zkontrolujte přístroj z hlediska viditelného poškození, zejména v oblasti dvířek. Při poškození jakéhokoli druhu nesmí být přístroj v žádném případě uveden do provozu.

- Aby se při provozu přístroje zamezilo rušení jiných přístrojů, nestavte Váš přístroj do bezprostřední blízkosti jiných elektronických přístrojů.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může ulpívat na skříni přístroje.
- Zastrčte zástrčku do předpisově instalované zásuvky s ochranným kolíkem 230 V, 50 Hz.

Používání přístroje

Co je dobré vědět o mikrovlnném provozu:

- Váš přístroj pracuje s mikrovlnným zářením, pomocí kterého jsou ve velmi krátké době zahřívány částechky vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhnědnutí.
- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- V mikrovlnné troubě nefritujte, neboť horký olej může troubu poškodit a způsobit popálení kůže.
- Ohřívajte najednou jen 1-2 porce. V jiném případě dochází k poklesu účinnosti přístroje.
- Pro přerušení procesu přípravy pokrmů stiskněte tlačítko STOP/RESET.
- Mikrovlny dodávají okamžité plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Přístroj nikdy neprovozujte prázdný v režimu mikrovlnné trouby.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
 - rozmrazování hluboce chlazených/zmrazených potravin
 - rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
 - dodělávání jídel

Pokyny ke grilovacímu a kombi-provozu

- Protože při grilovacím a kombi-provozu je používáno sálavé teplo, používejte jen žáruvzdorné nádoby.
- Při čistém grilovacím provozu můžete používat i kovové nebo hliníkové nádoby – toto nádobí nesmí být ale používáno při mikrovlnném nebo kombi-provozu.
- Na horní stranu přístroje nic nestavte, protože se zahřívá. Větrací šterbiny musí zůstat vždy volné.
- Používejte grilovací rošt, aby se grilovaná surovina nacházela blíže k topnému prvku.

Nádoby vhodné pro mikrovlnnou troubu

- Ideální materiál pro používání v mikrovlnné troubě je průhledný, který umožňuje mikrovlnnému záření ohřívát pokrmu stejnoměrně.
- Mikrovlnné záření nemůže proniknout kovem, proto by se neměly používat kovové nádoby či talíře.
- Nepoužívejte žádné misky z recyklovaného papíru, neboť mohou obsahovat drobné kovové části, což může vést ke vzniku jisker a požáru.
- Kulaté/ovalné misky a talíře jsou vhodnější než hranaté, neboť pokrmy v rozích se mohou převařit.

Níže uvedený seznam by Vám měl ulehčit volbu vhodné nádoby pro mikrovlnnou troubu:

Materiál	Vhodné pro			
	mikro- vlnnou troubu	gril	horký vzduch	kombi- nace*
Žárovzdorné skleněné nádoby	ano	ano	ano	ano
Skleněné nádoby, které nejsou žárovzdorné	ne	ne	ne	ne
Žárovzdorné keramické nádoby/talíře	ano	ano	ano	ano
Nádoby z umělé hmoty vhodné pro mikrovlnné trouby	ano	ne	ne	ne
Kuchyňský papír	ano	ne	ne	ne
Kovové tácy	ne	ano	ano	ne
Grilovací rošt	ne	ano	ano	ano
Hliníková fólie a nádoby z fólie	ne	ano	ano	ne

*) Kombinace mikrovlnné trouby s grilem a horkým vzduchem.

Nastavení času

1. Stiskněte tlačítko STOP/RESET.
2. Držte stisknuté tlačítko WEI./CLOCK. Na displeji se objeví "12 H". Chcete-li používat 24-hodinový režim, stiskněte tlačítko WEI./CLOCK ještě jednou.
3. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou hodinu.
4. Znovu stiskněte tlačítko WEI./CLOCK.
5. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou minutu.
6. Opět stiskněte tlačítko WEI./CLOCK, aby došlo k aktivaci nově nastaveného času.

Ovládání mikrovlnné trouby

1. Jídlo, které má být ohřáto, vložte do vhodné nádoby.
2. Otevřete dvířka a postavte nádobu do středu na skleněný talíř. Dvířka zavřete. (Z bezpečnostních důvodů přístroj pracuje jen tehdy, jestliže jsou dvířka pevně zavřená.)
3. Stiskněte tlačítko STOP/RESET. Jedním nebo několikařím stisknutím tlačítka MICRO. si zvolte požadovaný mikrovlnný výkon.

Výkon na displeji podle volby v %	Výkon ve wattch (přibližný)	Oblast použití
HI	800	Rychlý ohřev
80	640	Dodělání
60	480	Dovaření
40	320	Rozpouštění sýrů atd.
20	160	Rozmrazování zmražených potravin
0	0	jen funkce spínacích hodin, např. pro časově řízené chlazení
QUICK START	800	Rychlý ohřev

4. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
5. K zahájení provozu stiskněte tlačítko START/QUICK START. Doba provozu se řídí podle množství a povahy obsahu. Po krátké době se rychle naučíte správně odhadnout potřebnou dobu přípravy.

Mějte, prosím, na paměti následující: Dodělávání jídel v mikrovlnné troubě se děje mnohem rychleji, než v běžné tepelné troubě. Nejste-li si jisti správnou dobou přípravy, nastavte si dobu provozu poněkud kratší a v případě potřeby ji pak prodlužte.

6. Po uplynutí času se přístroj vypne a na displeji se objeví „END“. Jídlo můžete vyjmout.

Přerušeni či ukončení procesu přípravy

- Pokud byste chtěli proces přípravy přerušit, stiskněte tlačítko STOP/RESET či pouze otevřete dveře.
- Pokud by poté proces přípravy pokrmů dále pokračoval, musíte zavřít dvířka a stisknout tlačítko START/QUICK START.
- Pokud byste chtěli proces přípravy pokrmů zcela ukončit, stiskněte dvakrát tlačítko STOP/RESET.

Ohřívání

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

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

Tabulka ohřívání

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Tekutiny				
Voda, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Voda, 0,5 litru	500 g	800	3,5 - 5	ne
Voda, 0,75 litru	750 g	800	5 - 7	ne
Káva, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Mléko, 1 šálek	150 g	800	0,5 - 1	ne
Pozor: Do nádoby vložte skleněnou tyčinku nebo pod. (nic kovového) proti zpožděnému varu, před pitím dobře promíchejte.				
Jídla na talíři				
Rízec, brambory a zelenina	450 g	800	2,5 - 3,5	ano
Guláš s těstovinou	450 g	800	2 - 2,5	ano
Maso, knedlíky a omáčka	450 g	800	2,5 - 3,5	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit, během přípravy promíchat.				
Maso				
Rízec, smažený	200 g	800	1 - 2	ne
Masové kuličky, 4 kusy	500 g	800	3 - 4	ne
Plátek pečené	250 g	800	2 - 3	ne
Tip: Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.				

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Drůbež				
1/2 kuřete	450 g	800	3,5 - 5	ne
Drůbeží sekaná	400 g	800	3 - 4,5	ano
Tip: Potřít olejem, občas otočit.				
Přílohy				
Těstoviny, rýže 1 porce	150 g	800	1 - 2	ano
2 porce	300 g	800	2,5 - 3,5	ano
Brambory	500 g	800	3 - 4	ano
Tip: Před vložením lehce navlhčit.				
Polévky/omáčky				
Cistý vývar, 1 talíř	250 g	800	1 - 1,5	ano
Polévka se zavažkou	250 g	800	1,5 - 2	ano
Omáčky	250 g	800	1 - 2	ano
Kojenecká výživa				
Mléko	100 ml	480	0,5 - 1	ne
Kašička	200 g	480	1 - 1,5	ne
Tip: Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!				

Dodělávání

Praktické tipy k dodělávání

Držte se směrých hodnot v tabulce a v receptech. Sledujte proces přípravy, pokud ještě nemáte dostatek zkušeností.

Dvířka přístroje můžete kdykoliv otevřít. Přístroj se automaticky vypne.

Spotřebič je v provozu teprve tehdy, když jsou dvířka zavřena a tlačítko START/QUICK START je znovu uvedeno do provozu.

Potraviny z chladničky potřebují pro dodělání o něco delší dobu než potraviny, které mají pokojovou teplotu.

Čím kompaktnější je jídlo, tím delší je doba přípravy. Tak např. větší kus masa potřebuje delší dobu přípravy než stejné množství masa nakrájeného na řízky. Doporučuje se proto větší množství začít vařit na maximální výkon a pro rovnoměrné dodělání pak dovařit na střední výkon.

Plochá jídla se dodělávají rychleji než jídla vysoká, potraviny proto pokud možno rozložte tak, aby vrstva nebyla vysoká. Tenké části, např. kuřecí stehýnka nebo rybí filety, vložte dovnitř nebo nechte překrývat.

Menší množství se dodělávají rychleji než množství velká. Platí jednoduché základní pravidlo:

Dvojitě množství = téměř dvojnásobná doba přípravy
Poloviční množství = poloviční doba přípravy

Jestliže nemůžete pro V8š pokrm najít žádný vhodný časový údaj, pak použijte následující pravidlo:

na každých 100 gramů přibližně 1 minuta přípravy

Všechna jídla, která při přípravě na sporáku zakrýváte, by měla být zakryta i v mikrovlnné troubě.

Víko, resp. poklička, zamezuje tomu, aby se jídlo vysušilo. K zakrytí se hodí talíř otočený dnem vzhůru, pergamenový papír nebo fólie pro mikrovlnné trouby. Jídla, která by si měla uchovat kůrčičku, dodělávejte bez zakrytí.

Tabulka dodělávání

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Zelenina				
Lilek	500 g	640	7 - 10	ano
Kvůták	500 g	640	8 - 11	ano
Brokolice	500 g	640	6 - 9	ano
Čekanka	500 g	640	6 - 7	ano
Hrách	500 g	640	6 - 7	ano
Fenykl	500 g	640	8 - 11	ano
Zelené fazolové lusky	300 g	640	13 - 15	ano
Brambory	500 g	640	9 - 12	ano
Brukev, kedlubna	500 g	640	8 - 10	ano
Česnek	500 g	640	7 - 9	ano
Kukuřičný klas	250 g	640	7 - 9	ano
Mrkev	500 g	640	8 - 10	ano
Paprika	500 g	640	6 - 9	ano
Růžičková kapusta	300 g	640	7 - 10	ano
Chřest	300 g	640	6 - 9	ano
Rajčata	500 g	640	6 - 7	ano
Cukína	500 g	640	9 - 10	ano
Tip: Zeleninu nakrájejte na malé kousky a nechte povařit se 2 – 3 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut dodělat, a okořente až před podáváním.				
Ovoce				
Jablečný, hruškový kompot	500 g	640	5 - 8	ano
Švestková povidla	250 g	640	4 - 6	ne
Rebarborový kompot	250 g	640	5 - 8	ano
Pečená jablka, 4 kusy	500 g	640	7 - 9	ano
Tip: Přidejte 125 ml vody, citrónová šťáva zabráňuje tomu, aby se ovoce zabarvilo, nechte dodělat 3 – 5 minut.				
Maso (Již předem připravené pokrmy)				
Maso s omáčkou	400 g	640	10 - 12	ano
Guláš, nakrájené maso	500 g	640	10 - 15	ano
Hovězí roláda	250 g	640	7 - 8	ano
Tip: Občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut odpočinout.				
Drůbež (Již předem připravené pokrmy)				
Drůbeží sekaná	250 g	640	6 - 7	ano
Slepičí polévka	200 g	640	5 - 6	ano
Tip: Občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut odpočinout.				
Ryby				
Rybí filety	300 g	640	7 - 8	ano
Rybí filety	400 g	640	8 - 9	ano
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte 3 – 5 minut dodělat.				
Rozmrazování a dovařování zeleniny				
Cervené zelí s jablkem	450 g	640	14 - 16	ano
Listový špenát	300 g	640	11 - 13	ano
Květák	200 g	640	7 - 9	ano
Fazolové lusky	200 g	640	8 - 10	ano
Brokolice	300 g	640	8 - 9	ano
Hrách	300 g	640	7 - 8	ano
Brukev, kedlubna	300 g	640	13 - 15	ano
Česnek	200 g	640	10 - 11	ano
Kukuřice	200 g	640	4 - 6	ano
Mrkev	200 g	640	5 - 6	ano
Růžičková kapusta	300 g	640	7 - 8	ano

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Špenát	450 g	640	12 - 13	ano
	600 g	640	15 - 17	ano
Tip: Nechte povařit se 1 – 2 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, příp. Opatrně oddělte, nechte 2 – 3 minuty dodělat, a okořeňte až před podáváním.				
Polévky / "jídla z jednoho hrnce" (Již předem připravené pokrmy)				
Jídlo z jednoho hrnce	500 g	640	13 - 15	ano
Polévka se zavařkou	300 g	640	7 - 8	ano
Krémová polévka	500 g	640	13 - 15	ano
Tip: Občas promíchejte, nechte dodělat 3 – 5 minut.				

QUICK START

Stiskněte tlačítko START/QUICK START, abyste ihned ohřívali na 100% mikrovlnný výkon. Začne proces přípravy, přičemž každé další stisknutí tlačítka prodlouží dobu přípravy pokrmů o 30 vteřin. Maximální doba přípravy je 10:30 minut.

Automatické vaření

Pomocí automatiky můžete nechat určité množství jídel dodělat automaticky. Postupujte při tom následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOP/RESET.
2. Otočte knoflík TIME/MENU proti směru hodinových ručiček a zvolte požadovaný automatický program.
3. Stiskněte tlačítko WEI./CLOCK, dokud se neobjeví pravděpodobná hmotnost (nebo počet šálků) vařeného pokrmu. Možná nastavení jsou uvedena v následující tabulce.

Kód	Program	Hmotnost / Šálků			
A-1	Brambory	150g	300g	450g	600g
A-2	Káva/polévka	1	2	3	
A-3	Pražená kukuřice	(standard 3:30 min.)*			
A-4	Ohřívání	100g až 1000g po 100 g			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	Maso	150g	300g	500g	800g
A-7	Buchta	(standard 40:00 min.)*			
A-8	Rozmrazování	100g až 1800g po 100 g			

* Volné zadání času

- Ještě jednou stiskněte tlačítko WEI./CLOCK.
- Na displeji se objeví „00:00“.
- Pomocí knoflíku TIME/MENU zvolte dobu přípravy pokrmů, max. 95 min.

Upozornění: Tato doba zůstane uložena v paměti.

4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

Gril

Ke grilování použijte grilovací rošt. Používejte vhodné žáruvzdorné nádoby nebo položte grilovanou surovinu přímo na grilovací rošt.

“Předeřhřívání” grilu není potřebné, protože infračervený gril vyvíjí sálavé teplo bezprostředně po zapnutí.

Při grilování a zapékání postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOP/RESET.
2. Stiskněte tlačítko GRILL.
3. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu grilování v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

Potraviny/jídla	Množství	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Zapékaný toast se sýrem	2-3	3-4	ne

MICRO.+GRILL (Kombi-provoz)

Při tomto nastavení pracují mikrovlnná trouba a gril střídavě během nastaveného času v poměru:

Co 1	Co 2
30% mikrovlnná trouba	55% mikrovlnná trouba
70% gril	45% gril

1. Stiskněte tlačítko STOP/RESET.
2. 1-krát resp. 2-krát stiskněte tlačítko MICRO.+GRILL.
3. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

Typy pro kombinovaný provoz

Jestliže připravujete pokrmy v kombinovaném provozu mikrovlnná trouba – gril, měli byste mít na paměti následující:

Pro velké, silné potraviny, jako je např. vepřová pečeně, doba mikrovlnného zpracování odpovídajícím způsobem delší než pro malé, nepříliš silné potraviny. **Při grilování se však věci mají opačně. Čím blíže se potravina dostane ke grilu, tím rychleji zhnědne.** To znamená, že když připravujete velké kusy pečeně v kombi-provozu, je doba grilování případně kratší než pro menší kusy pečeně.

Pro grilování používejte rošt, abyste tak dosáhli rychlého a rovnoměrného zhnědnutí. (Výjimka: Velké, silné potraviny se grilují přímo na otočném talíři!)

Tabulka kombi-provoz

Potraviny/jídla	Množství	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Maso, uzeniny			
Hovězí, vepřové nebo telecí maso	500 g	10 - 12	ne
vcelku	750 g	12 - 15	ne
Nasolené vepřové žebírko	500 g	12 - 14	ne
Sekaná pečeně	500 g	13 - 15	ne
Vídeňské párky	200 g	2 - 3	ne
Klobása	200 g	2 - 3	ne
Tip: Maso po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut; sekanou potřete bílkem; párky propíchnete vidličkou.			

Potraviný/jídla	Množství	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Drůbež			
Slepice	1000 g	13 - 15	ne
Části kuřete	250 g	4 - 5	ne
Tip: Nechte dodělat ve vlastní šťávě bez přidávání tekutiny, jednou obraťte, nechte dodělat 4 – 5 minut			
Ryby			
Pstruh modrý	300 g	5 - 6	ne
Rybí filéty	300 g	3 - 4	ne
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut.			

Horký vzduch

Pro režim horkého vzduchu postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOP/RESET.
2. Stiskněte tlačítko CONVECTION.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka CONVECTION zvolte teplotu mezi **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C a 200°C**.
4. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
5. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

Horký vzduch + mikrovlnná trouba v kombinovaném režimu

Pro kombinovaný režim horkého vzduchu postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko STOP/RESET.
2. Stiskněte tlačítko MICRO.+CONVECTION.
3. Opakovaným stisknutím tlačítka MICRO.+CONVECTION zvolte teplotu mezi **110°C, 140°C, 170°C a 200°C**.
4. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
5. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

Vaření v několika krocích

Program můžete nastavit tak, že můžete zvolit 3 různé funkce.

Například si k vaření zvolíte následující program:

Ohřívání v mikrovlnné troubě



Vaření s horkým vzduchem

1. Stiskněte tlačítko STOP/RESET.
2. Stiskněte tlačítko MICRO..
3. Stisknutím tlačítka MICRO. jednou/vícekrát zvolíte požadovaný mikrovlnný výkon.
4. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
5. Stiskněte tlačítko CONVECTION.

6. Opakovaným stisknutím tlačítka CONVECTION zvolte teplotu mezi **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C a 200°C**.
7. Pomocí otočného knoflíku TIME/MENU nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 95 minut.
8. K zahájení procesu stiskněte tlačítko START/QUICK START.

Po uplynutí času se přístroj vypne a na displeji se objeví „END“. Jídlo můžete vyjmout.

Zvláštní funkce

Automatické upomínání

Po skončení procesu přípravy budete každé 2 minuty vyzváni prostřednictvím pípnutí, abyste jídlo vyndali.

Otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka STOP/RESET se tato výzva deaktivuje.

Zablokování

Podržte tlačítko STOP/RESET stlačené po dobu delší než 3 sekundy, abyste přístroj zablokovali. Zablokování se zobrazí na displeji. Je zablokována funkce ovládacích prvků. Chcete-li zablokování zrušit, podržte tlačítko STOP/RESET stlačené opět po dobu delší než 3 sekundy.

Hlášení poruchy

Během provozu se na displeji objeví „E-1“, „E-2“, „E-3“ či „E-4“. V tomto případě je problém v elektronickém řízení.

- Stiskněte tlačítko STOP/RESET a postup zopakujte.
- Pokud by k chybě opět došlo, stiskněte tlačítko STOP/RESET a vytáhněte zástrčku.

Čištění

Mikrovlnnou troubu vypněte a vytáhněte zástrčku.

Vnitřní prostor

- Udržujte vnitřek trouby čistý. Tekutiny, které postříkaly a vytekly na stěny trouby můžete odstranit vlhkou látkou. Pokud je trouba velmi znečištěna, je možné použít i jemný čistící prostředek. Nepoužívejte prosím žádné agresivní čistící prostředky.
- Skleněný průhled otírejte z vnitřní a vnější strany navlhčenou látkou a pravidelně odstraňujte postříkané plochy a skvrny od tekutin, které vytekly.

Vnější stěny

- Vnější stěny pláště by měly být čistěny pouze navlhčenou látkou. Dbejte na to, aby se voda nedostala do otvorů pláště a tím i do vnitřku spotřebiče.

- Spínač prosím čistíte také pouze navlhčenou látkou. Pro čištění spínače funkci otevřete nejdříve dvířka mikrovlnné trouby, aby omylem nedošlo k zapnutí spotřebiče.

Príslušenství

- Příležitostně byste měli očistit skleněný otočný talíř pomocí prostředku na mytí nádobí či v myčce.
- Otočný věnec a vnitřní dno trouby by měly být čišťeny pravidelně. Otočný věnec můžete vyjmout a opláchnout ručně. Můžete na něj použít jemný čišťací prostředek či prostředek na čištění oken. Poté dobře osušte. Dbejte na to, abyste věnec potom opět správně nasadili.

Zápach

- Abyste mohli z mikrovlnné trouby odstranit nepříjemné zápachy, postavte mísu vhodnou pro mikrovlnné trouby, naplňte vodou a citrónovou šťávou a položte do trouby, které poté nechte hřát cca 5 minut. Nakonec troubu vyčistíte navlhčenou látkou.

Osvětlení trouby

- Pro výměnu osvětlení trouby se prosím obraťte na odborný servis v blízkosti Vašeho bydliště.

Technické údaje

Model:MWG 757 H

Pokrytí napětí:230 V, 50 Hz

Příkon:

mikrovlné trouby: 1200 W

horký vzduch: 1250 W

grilu: 1250 W

Stanovení rozměrů – výchozí výkon mikrovlnné trouby: 800 W

Objem varného prostoru: 20 litr

Třída ochrany: I

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

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, 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 úplatu provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

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

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

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

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

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő beléssel együtt!

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült. Ne használja a szabadban (hacsak nem a szabadban való, meghatározott korlátok közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból! Ne nyúljon bele a vízbe!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyez rá, tisztítja, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelnél fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelben sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettséggű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”...

Gyerkelek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.)!

Vigyázat! Kisgyermeket ne engedjen a fölével játszani.

Fulladás veszélye állhat fenn!

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket megvédje az elektromos készülékek okozta veszélyektől, soha ne hagyja a kábeleket szabadon lógva, és olyan helyre tegye a készüléket, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá!

Fontos biztonsági utasítások!

Sziveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

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

- Figyelmeztetés:** Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- Figyelmeztetés:** ne tegye a mikrohullámú sütőt a szekrénybe! Ügyeljen rá, hogy a szekrényekhez, falakhoz, stb. viszonyítva a készülék mindegyik oldalától számítva legalább 20 cm szellőzési távolság legyen.
- Figyelmeztetés: gyermekeknek és legyengült egyéneknek** csak akkor engedhető meg a készülék használata, ha megfelelő módon elmagyarázták nekik a működést, úgy, hogy az adott személyek a készüléket biztosan tudják használni és tisztában legyenek a hibás használatból eredő veszélyekkel.
- Figyelmeztetés:** Ha a készüléket kombinált üzemmódban használjuk, a magas hőmérséklet miatt gyermekek **csak** felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket.
- Megjegyzés:** a mikrosütőt **ne** használjuk élő állatok melegítésére.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, **például műanyag-** vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a hálózathoz. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- Figyelem! Lassú forrás!** Főzéskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgömgolyagok. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételekor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémű készült rudat az edénybe.
- A cumisüvegek és bibeiteles üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bős élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- Ha az ajtókeret/ajtótoimítás és vele szomszédos alkatrészek beszennyeződtek, nedves ruhával gondosan meg kell őket tisztítani.
- Tisztítsa a mikrohullámú sütőt rendszeresen, és távolítsa el belső teréből az ételmaradékokat!
- A készülék hiányos tisztántartása esetén előfordulhat, hogy tönkremegy a felülete, ami befolyásolja a készülék élettartamát, és esetleg veszélyes helyzeteket is eredményezhet.
- A jelek a készüléken találhatók!**



Vigyázat:
a felület forró!

A kezelőelemek leírása

1. ábra: Az egyes részek megnevezése

- 1 Ajtózár
- 2 Ablak
- 3 Mikrosütő kimenet lefedése
- 4 Meghajtó tengely
- 5 Forgató gyűrű
- 6 Forgó tányér
- 7 Kezelőmező
- 8 Grillfűtés
- 9 Grillrács

2. ábra: Kezelőelemek

MICRO. (mikrohullámú)

A teljesítményfokozatok kiválasztása

CONVECTION (hőlégkeverés)

Termosztáttal szabályzott tiszta hőlégkeveréses üzemmód

GRILL (Grillezés)

Kvarcgrill grillezéshez és ráolvasztáshoz

MICRO.+CONVECTION

A hőlégkeverés és a mikrohullámú sütő felváltva működik

MICRO.+GRILL

Mikrohullámú és grill üzem felváltva működnek

WEI./CLOCK (súly/óra)

Az óra és a súly beállítása

START/QUICK START (indítás/azonnali indítás)

A program indítása – az azonnali sütési idő indítása

STOP/RESET (stop/visszaállítás)

- A főzési folyamat leállításához egyszer kell lenyomni.
- A program törléséhez kétszer.
- A készülék lezárásához/nyitáshoz a gombot 3 másodpercig lenyomva kell tartani.

Üzembe helyezés

- Amennyiben a burkolaton vagy a fűtőrészen a gyártásból visszamaradt darabok vagy olajfoltok lennének, előfordulhat, hogy kezdetben kellemetlen szagot érzünk. Ez természetes jelenség és többszöri használat után már nem fog fellépni. Mindenképpen ajánlatos az alábbi módon eljárni: állítsa a készüléket hőlégkeveréses vagy grillezés funkcióra és többször működtesse üresen, anélkül, hogy tenne bele élelmiszert. Gondoskodjon megfelelő szellőztetésről.

Kérjük vegye figyelembe! A készülék élelmiszer nélkül csak hőlégkeveréses vagy grillezés funkcióban használható, ez azonban nem lehetséges kombi- vagy mikrohullámú üzemmódban!

- Vegyen ki mindent, ami a sütőtérben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.

- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek közvetlen közelébe, hogy elkerülje a más készülékek által kiváltott zavarokat.
- Távolítsa el a készülékházon esetleg lévő védőfóliát.
- A készülék dugaszát szakszerűen felszerelt érintésvédelemmel ellátott 230 V, 50 Hz-es konnektorba dugja.

A készülék használata

Tudnivalók

- Az Ön készüléke olyan mikrohullámú sugárral működik, amely nagyon rövid idő alatt felmelegíti az ételben lévő vírzészecskéket. Nincs hőkisugárzás, így alig barnít a készülék.
- Csak élelmiszereket melegítsen a készülékkel.
- Ne süssön olajjal a mikrohullámú sütőben, mert a forró olaj kárt tehet a készülékben és égési sérüléseket okozhat.
- Egyszerre csak 1-2 adagot melegítsen, különben a készülék veszít a hatékonyságából.
- A főzési folyamat megszakításához nyomja meg a STOP/RESET-gombot.
- A készülék azonnal teljes mikrohullámú energiával működik, nincs szükség előmelegítésre.
- Mikrohullámú üzemmódban soha ne működtesse a készüléket üresen!
- A mikrohullámú készülék nem helyettesíti a hagyományos tűzhelyet. Alapvetően
 - mélyhűtött/fagyasztott ételek felolvasztására,
 - ételek vagy italok gyors felforrósítására/felmelegítésére,
 - ételek puhítására szolgál.

Grillező és kombinált üzemmódra vonatkozó tudnivalók

- Mivel a grillezésnél és a kombinált üzem esetén a készülék sugárzó hővel működik, csak hőálló edényt használjon.
- Csak grillezéshez – és nem kombinált vagy mikrohullámú üzem esetén - használhat fém- vagy alufólia-edényt.
- Ne tegyen semmit a készülékház tetejére, mert az forró. A szellőző nyílásokat mindig hagyja szabadon.
- Használja a grillező rácsot, hogy a grillezendő étel közelebb legyen a fűtőelemhez.

Mikrohullámú sütőbe alkalmas edény

- A mikrohullámú sütőben való használatra olyan anyag a legalkalmasabb, amely átlátszó és átengedi a mikrohullámokat, hogy azok egyenletesen melegítsék fel az ételt.
- A mikrohullámok nem tudnak áthatolni a fémen, ezért ne használjon fémes edényeket vagy tányérokat.
- Ne használjon újrahazsínosított anyagból gyártott papírtányért, mert az csekély mértékben fémrészeket tartalmazhat, ami szikrázashoz vagy égéshez vezethet.
- A kerek/ovális edények és tányérok sokkal inkább alkalmasak mint a szögletesek, mert utóbbiakban az étel a sarkokban kifuthat.

Az alábbi listával megkönnyítjük Önnek az alkalmas mikrosütőedény kiválasztását:

Anyag	Alkalmas			
	mikro-hullám-hoz	grillhez	hőlégfúvás	kom-bináció*
Hőálló üvegedény	igen	igen	igen	igen
Nem hőálló üvegedény	nem	nem	nem	nem
Hőálló kerámiaedény/-tál	igen	igen	igen	igen
Mikrosütőhöz alkalmas műanyagedény	igen	nem	nem	nem
Konyhai papírtörő	igen	nem	nem	nem
Fémálca	nem	igen	igen	nem
Grillrács	nem	igen	igen	igen
Alumíniumfólia és fóliatányér	nem	igen	igen	nem

*) a mikrohullám grilllel vagy hőlégkeveréssel való kombinációja

Idő beállítás

1. Nyomja le a STOP/RESET-gombot.
2. Tartva lenyomva a WEI./CLOCK-gombot. A kijelzőben megjelenik a „12H”. Ismét nyomja le a WEI./CLOCK-gombot, hogy „24 H” üzemmódba kerüljön.
3. A TIME/MENU forgatható gombbal állítsa be a kívánt időt.
4. Ismét nyomja le a WEI./CLOCK-gombot.
5. A TIME/MENU forgatható gombbal állítsa be a kívánt percet.
6. Ismét nyomja le a WEI./CLOCK-gombot a beállított új idő aktiválásához.

A mikrohullámú készülék kezelése

1. Tegye a felfelelőtendő ételt a megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót és helyezze az edényt az üvegányér közepére. Csukja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak jól bezárt ajtó mellett működik.)
3. Nyomja le a STOP/RESET-gombot. A MICRO-gomb egyszeri/többszöri lenyomásával válassza ki a kívánt teljesítményt.

A kijelzőben megjelenik a teljesítmény a választott %-os formában	Teljesítmény Watt-ban (ca.)	Felhasználási terület
HI	800	Gyors felforrósítás
80	640	Puhítás
60	480	Továbbfőzés
40	320	Olvasztás, pl. sajté, stb.
20	160	Fagyasztott ételek felolvasztására
0	0	Csak timer funkció, pl. idővezérelt lehűtéshez
QUICK START	800	Gyors felforrósítás

4. A TIME/MENU forgatható gombbal állítsa be 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítási időtartamot.
 5. Az indításhoz nyomja le a START/QUICK START-gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Némi gyakorlat megszerzése után már gyorsan meg fogja tudni becsülni az időt.
- Ne feledje,** hogy a mikrohullámú üzemben a puhítás sokkal gyorsabban történik, mint a melegítő üzemben. Ha nem tudja biztosan, mennyi időre van szükség, állítsa be az időt alacsonyabb értékre, és esetleg még puhítsa tovább az ételt.
6. Ha lejárt az idő, a készülék kikapcsol és a kijelzőn „END” jelenik meg. Vegye ki az ételt.

A főzési folyamat megszakítása és befejezése

- Ha meg szeretné szakítani a főzést, nyomja meg a STOP/RESET-gombot és egyszerűen nyissa ki az ajtót.
- Ha ezután folytatni szeretné a főzést, csukja be az ajtót és nyomja meg a START/QUICK START-gombot.
- Ha teljesen be szeretné fejezni a főzést, nyomja meg kétszer a STOP/RESET-gombot.

Melegítés

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

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

Melegítési táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok				
Víz, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Víz, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nem
Víz, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nem
Kávé, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Tej, 1 csésze	150 g	800	0,5 - 1	nem
Figyelem: A késleltetett forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpálcát vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!				
Ételek tányéron				
Hús szelet, krumpli és zöldség	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g	800	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc és szósz	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.				
Hús				
Rántott szelet	200 g	800	1 - 2	nem
Fasírozott, 4 darab	500 g	800	3 - 4	nem
Sült hús	250 g	800	2 - 3	nem
Tipp: Étollaljal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázson fel.				

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Szárnycs				
1/2 csirke	450 g	800	3,5 - 5	nem
Csirkebelsőség	400 g	800	3 - 4,5	igen
Tipp: Etolajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.				
Köret				
Tészta, rizs 1 adag	150 g	800	1 - 2	igen
2 adag	300 g	800	2,5 - 3,5	igen
Krumpli	500 g	800	3 - 4	igen
Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.				
Levesek/Szósok				
Erőleves, 1 tányér	250 g	800	1 - 1,5	igen
Leves levesbetéttel	250 g	800	1,5 - 2	igen
Szós	250 g	800	1 - 2	igen
Bébiétel				
Tej	100 ml	480	0,5 - 1	nem
Püré	200 g	480	1 - 1,5	nem
Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!				

Puhítás

Gyakorlati tippek a puhításhoz

Tartsa be a puhítási táblázatban megadott irányértékeket és kövesse az ételrecepteket. Amíg nem rendelkezik elegendő gyakorlattal, kövesse figyelemmel a főzési folyamatot.

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. A készülék automatikusan kikapcsol.

Csak akkor működik újra, ha az ajtó zárva van, és ismét megnyomták a START/QUICK START-gombot.

A hűtőszekrényből kivett élelmiszerhez kicsivel hosszabb puhítási idő szükséges, mint a szobahőmérsékletű ételhez.

Minél tömönyebb az étel, annál hosszabb a puhítási idő. Így pl. nagyobb darab húshoz hosszabb puhítási idő kell, mint ugyanannyi hirtelen sült húshoz. Ajánlatos nagyobb mennyiségeket maximális teljesítménnyel felfőzni és közepes teljesítménnyel egyenletesen tovább puhítani.

A lapos ételek gyorsabban puhulnak, mint a magasak, ezért lehetőleg az ételt úgy ossza el, hogy az lapos legyen. A vékonyabb részeket, pl. csirkecomb vagy halfilet belül vagy akár egymást fedve legyen elhelyezve.

A kisebb mennyiségek gyorsabban puhulnak, mint a nagyok. Általános szabály:

Dupla mennyiség = csaknem dupla idő
Fél mennyiség = fele annyi idő

Ha valamely ételhez nem tudja megtalálni a megfelelő időt, akkor az a szabály érvényes,

hogy 100 grammonként kb. 1 perc főzési idő szükséges.

Azokat az ételeket, amelyeket a tűzhelyen is fedővel lefed, a mikrohullámú készülékben is le kell fedni.

A fedél megakadályozza az étel kiszáradását. Lefedésre használható a lefelé fordított tányér, pergamenpapír vagy

mikrohullámú készülékben alkalmazható fólia. Az olyan ételeket, amelyeket ropogósra akar elkészíteni, fedél nélkül kell puhítani.

Puhítási táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Zöldség				
Padlizsán	500 g	640	7 - 10	igen
Karfiol	500 g	640	8 - 11	igen
Brokkoli	500 g	640	6 - 9	igen
Chicoree	500 g	640	6 - 7	igen
Borsó	500 g	640	6 - 7	igen
Anizskapor	500 g	640	8 - 11	igen
Zöldbab	300 g	640	13 - 15	igen
Krumpli	500 g	640	9 - 12	igen
Karalábé	500 g	640	8 - 10	igen
Póréhagyma	500 g	640	7 - 9	igen
Csöves kukorica	250 g	640	7 - 9	igen
Sárgarépa	500 g	640	8 - 10	igen
Paprika	500 g	640	6 - 9	igen
Kelbimbó	300 g	640	7 - 10	igen
Spárga	300 g	640	6 - 9	igen
Paradicsom	500 g	640	6 - 7	igen
Cukkini	500 g	640	9 - 10	igen
Tipp: A zöldséget kicsire kell vágni és 2-3 evőkanál folyadékot hozzáadva puhítani, időnként meg kell keverni, 3-5 percig kell hagyni még puhulni, és csak a tálalás előtt kell fűszerezni.				
Gyümölcs				
Alma-, körtekompot	500 g	640	5 - 8	igen
Szilvalekvár	250 g	640	4 - 6	nem
Rebarbarakompót	250 g	640	5 - 8	igen
Sültalma, 4 darab	500 g	640	7 - 9	igen
Tipp: Öntsön hozzá 125 ml vizet. A citromlé megakadályozza, hogy a gyümölcs elszíneződjön, 3-5 percig hagyja még puhulni.				
Hús (Korábban elkészített étel)				
Hús szósszal	400 g	640	10 - 12	igen
Gulyás, hirtelensült	500 g	640	10 - 15	igen
Marhahús-filet	250 g	640	7 - 8	igen
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.				
Szárnycsok (Korábban elkészített étel)				
Csirkebelsőség	250 g	640	6 - 7	igen
Szárnycs-leves	200 g	640	5 - 6	igen
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni				
Hal				
Halfilet	300 g	640	7 - 8	igen
Halfilet	400 g	640	8 - 9	igen
Tipp: A megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percet hagyni kell puhulni.				
Zöldség felengedése és puhítása				
Vöröskáposzta	450 g	640	14 - 16	igen
Száraz spenót	300 g	640	11 - 13	igen
Karfiol	200 g	640	7 - 9	igen
Fejteni való bab	200 g	640	8 - 10	igen
Brokkoli	300 g	640	8 - 9	igen
Borsófélék	300 g	640	7 - 8	igen
Karalábé	300 g	640	13 - 15	igen
Póréhagyma	200 g	640	10 - 11	igen
Kukorica	200 g	640	4 - 6	igen
Sárgarépa	200 g	640	5 - 6	igen

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Kelbimbó	300 g	640	7 - 8	igen
Spenót	450 g	640	12 - 13	igen
	600 g	640	15 - 17	igen
Tipp: Öntsön hozzá 1-2 evőkanál folyadékot, időnként keverje meg, ill. óvatosan terítse szét az edényben, hagyja 2-3 percig még puhulni, csak tálalás előtt fűszerezze.				
Levesek/Egytál-ételek (Korábban elkészített étel)				
Egytál-étel	500 g	640	13 - 15	igen
Leves levesbetéttel	300 g	640	7 - 8	igen
Krémléves	500 g	640	13 - 15	igen
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell még főni.				

QUICK START

Nyomja meg a START/QUICK START-gombot, ha 100%-os mikrohullámú teljesítményen szeretne melegíteni. A melegítés megkezdődik és a melegítési idő a gomb újbóli megnyomásával 30 mp-cel meghosszabbodik. A maximális melegítési idő 10:30 perc.

Automatikus főzés

Az automatika segítségével bizonyos ételmennyiségeket a gép automatikusan teljesen puhára tud főzni. Ehhez a következőképpen kell eljárnia:

1. Nyomja le a STOP/RESET-gombot.
2. Fordítsa el a TIME/MENU-forgatható gombot az óramutató járásával ellentétes irányba és válassza ki a kívánt automata programot.
3. Nyomogassa a WEI./CLOCK-gombot, míg csak meg nem jelenik az elkészítendő étel körülbelüli súlya (vagy a csészeszám). A lehetséges beállításokat az alábbi táblázatban találja.

Súly	Program	Kódja / Csészenyi			
A-1	burgonya	150g	300g	450g	600g
A-2	kávé/leves	1	2	3	
A-3	patogatott kukorica	(3:30 perc standard)*			
A-4	melegítés	100 g-tól 1000 g-ig 100 g-os lépésekben			
A-5	Pizza	150g	300g		
A-6	hús	150g	300g	500g	800g
A-7	sütemény	(40:00 perc standard)*			
A-8	felolvasztás	100 g-tól 1800 g-ig 100 g-os lépésekben			

* az idő szabad beállítása

- Nyomja meg még egyszer a WEI./CLOCK-gombot.
- A kijelzőn „00:00” jelenik meg.
- Válasszon ki a TIME/MENU-forgatható gombbal 95 perc melegítési időt.

Tudnivaló: A készülék lementi ezt az időt.

4. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START-gombot.

Grillezés

Grillezéshez használja a grill rácsot. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

A grill „előmelegítésére” nincs szükség, mert az infravörös grillező azonnal sugárzó hőt állít elő.

Grillezéshez és ráolvasztásos sütéshez a következőképpen járjon el:

1. Nyomja le a STOP/RESET-gombot.
2. Nyomja le a GRILL-gombot.
3. A TIME/MENU-gomb segítségével állítsa be 10 másodperc és 95 perc között a kívánt grillezési időt.
4. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START-gombot.

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Pirítóásra sajt ráolvasztása	2-3	3-4	nem

MICRO.+GRILL (Kombinált üzemmód)

Ezekkel a beállításokkal az előre megválasztott időn belül a mikrohullámú és a grill üzem:

Co 1	Co 2
30% mikrohullámú üzem és 70% grill üzem arányban működik	55% mikrohullámú üzem és 45% grill üzem arányban működik

1. Nyomja le a STOP/RESET-gombot.
2. Nyomja meg 1-szer, ill. 2-szor a MICRO.+GRILL-gombot!
3. A TIME/MENU forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítási időtartamra.
4. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START-gombot.

Tippek a kombinált üzemmódoz

Ha mikrohullámú/grillező kombinált üzemmódban akar ételeket készíteni, a következőkre kell ügyelnie:

Nagy, vastag élelmiszerek, pl. disznósült, esetében a mikrohullámú üzem idejét arányosan magasabb értékre kell beállítani, mint a kicsi, lapos élelmiszerek esetében. **Grillezőskor ez fordítva igaz. Minél közelebb van az élelmiszer a grillezőhöz, annál gyorsabban barnul.** Ez azt jelenti, hogy ha Ön nagy darab sülteket kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítania, mint a kisebb darab sültekek esetében.

Grillezéshez használja a rácsot, hogy gyors és egyenletes legyen a barnulás. (Kivétel: nagy, vastag élelmiszereket közvetlenül a forgó tányéron kell grillezni!)

Kombinált üzemmód táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Hús, kolbászárak			
Marha-, disznó- vagy borjúhús-darab	500 g	10 - 12	nem
	750 g	12 - 15	nem
Hurkaféle	500 g	12 - 14	nem
Egybefasírt	500 g	13 - 15	nem
Bécsi kolbász	200 g	2 - 3	nem

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Sütnivaló hurka	200 g	2 - 3	nem
Tipp: A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasírt tojásfehérjével be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.			
Szárnycsőr			
Leveshús	1000 g	13 - 15	nem
Csirkerészek	250 g	4 - 5	nem
Tipp: Folyadék hozzáadása nélkül saját levében hagyja puhulni, egyszer fordítsa meg, 4-5 percig hagyja még puhulni.			
Hal			
Pisztráng, kék	300 g	5 - 6	nem
Halfilet	300 g	3 - 4	nem
Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.			

Hőlégkeverés

A hőlégkeveréses üzemmódot az alábbi módon tudja kiválasztani:

1. Nyomja le a STOP/RESET-gombot.
2. Nyomja le a CONVECTION-gombot.
3. A CONVECTION-gomb ismételt megnyomásával az alábbi hőfokokat állíthatja be: **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C és 200°C.**
4. A TIME/MENU forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítású időtartamra.
5. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START-gombot.

Hőlégkeverés + mikrohullám kombinált üzemmódban

A hőlégkeveréses kombiüzemmódot az alábbi módon használhatja:

1. Nyomja le a STOP/RESET-gombot.
2. Nyomja le a MICRO.+CONVECTION-gombot.
3. A MICRO.+CONVECTION-gomb ismételt megnyomásával az alábbi hőfokokat tudja kiválasztani: **110°C, 140°C, 170°C és 200°C.**
4. A TIME/MENU forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítású időtartamra.
5. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START-gombot.

Főzés több lépésben

A programokat úgy is be tudja állítani, hogy akár 3 különböző funkciót választ ki.

Tegyük fel, hogy az alábbi programot választja ki a főzéshez:

Melegítés a mikrohullámmal



Főzés hőlégkeveréssel

1. Nyomja le a STOP/RESET-gombot.
2. Nyomja le a MICRO.-gombot.
3. Válassza ki a MICRO.-gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával a kívánt mikrohullámú teljesítményt.

4. A TIME/MENU -forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítású időtartamra.
5. Nyomja le a CONVECTION-gombot.
6. A CONVECTION-gomb ismételt megnyomásával válassza ki az alábbi hőfokok egyikét: **110°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 190°C és 200°C.**
7. A TIME/MENU forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 95 perc között a kívánt puhítású időtartamra.
8. Indításhoz nyomja le a START/QUICK START-gombot.

Miután lejár az idő, a készülék automatikusan kikapcsol és a kijelzőn „END” jelenik meg. Vegye ki az ételt.

Különleges funkciók

Automatikus figyelmeztetés

A főzési folyamat befejeződése után 2 percenként a készülék sípolással jelzi, hogy az ételt ki kell venni.

Az ajtó kinyitásával vagy a STOP/RESET-gomb lenyomásával ez a figyelmeztetési funkció kikapcsolható.

Lezárás

Tartsa a STOP/RESET-gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva, ha a készüléket le akarja zárn. A lezárást a készülék kijelzi. A kezelőelemek nem működnek. Ha a STOP/RESET-gombot ismét 3 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva tartja, akkor megszünteti a lezárást.

Hibajelentések

Üzemelés közben a kijelzőn „E-1”, „E-2”, „E-3” vagy „E-4” jelenik meg. Ebben az esetben hiba van az elektronikus vezérlésben.

- Nyomja meg a STOP/RESET-gombot és ismételd meg a folyamatot.
- Ha ismét fellépne a hiba, nyomja meg a STOP/RESET-gombot és húzza ki a hálózati csatlakozót.

Tisztítás

Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

A mikrosütő belseje

- Tartsa tisztán a mikrosütő belsejét. A sütő oldalára fröccsent és kifutott folyadékot nedves kendővel le lehet törölni. Ha a sütő nagyon be van szennyeződve, gyenge tisztítószer is használható. Kérjük, ne használjon maró hatású tisztítószer.
- Törölje le a mikrosütő ablakát kívülről és belülről egy nedves kendővel és rendszeresen távolítsa el a kifutott folyadék által okozott foltokat.

Külső oldal

- A ház külső oldalát csak nedves kendővel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a ház nyílásaiba, nehogy befolyjon a nedvesség a ház belsejébe.
- Kérjük, a kapcsoló tisztításához is csak nedves kendőt használjon. A funkciókapcsoló tisztításához először nyissa ki a mikrosütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolja a készüléket.

Tartozékok

- Alkalmanként mossa el az üvegtányért mosogatószerrel vagy a mosogatógépben.
- A forgógyűrűt és a mikrosütő belső alját rendszeresen tisztítsa. A forgógyűrűt kiveheti és kézzel moshatja. Használhat hozzá gyenge tisztítószerrel vagy ablaktisztítót. Jól szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy utána rendesen helyezze vissza a gyűrűt.

Szagok

- Helyezzen a mikrosütőbe egy vízzel és citromlével töltött mikrosütőhöz alkalmas edényt és melegítse kb. 5 percig, hogy elűzze a kellemetlen szagokat a mikrosütőből. Ezután törölje ki a mikrosütőt egy puha kendővel.

A mikrohullámú sütő világítása

- A mikrosütő lámpájának cseréjével forduljon a közelében lévő szakszervízhez.

Műszaki adatok

Modell:MWG 757 H

Feszültségellátás:230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:

mikrohullám: 1200 W

hőlégfúvás: 1250 W

grill: 1250 W

Méretezési teljesítmény/

Mikrosütő kimeneti teljesítménye: 800 W

Párolási/főzési térfogat:20 liter

Védelmi osztály: I

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

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

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

Sem az elhasználandó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben)be következő hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

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



A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók!

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

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

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

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

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом (исключая приборы, эксплуатация которых под открытым небом допустима). Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки. Не прикасайтесь к мокрым местам.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Не оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Если возникнет необходимость отлучиться, то выключите электроприбор или выньте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- Регулярно осматривайте прибор и кабель на предмет возможных повреждений. Ни в коем случае не включайте прибор, имеющий повреждения.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через завод-изготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие „Специальные указания по технике безопасности ...“.

Дети

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

Внимание! Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Для защиты детей от поражений электротоком, следите за тем, чтобы кабель не висел где попало и дети не имели доступа к прибору.

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

- **Предупреждение:** если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.

- **Предупреждение:** ни в коем случае не ремонтируйте печь самостоятельно, а обратитесь к авторитетному специалисту. Всем другим, кроме специалисту, опасно проводить какие-либо ремонтные или регламентные работы, так как это требует удаления обшивки, которая защищает от облучения микроволновым излучением.
- **Предупреждение:** не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. Опасность взрыва!
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ставьте микроволновую печь в шкаф. Следите за тем, чтобы расстояние между стенками микроволновки и близлежащими шкафами, стенам и т.п., со всех сторон составляло как минимум 20 см для вентиляции.
- **Предупреждение: дети и слабые здоровьем люди** допускаются к работе с этим изделием без присмотра только в том случае, если они получили соответствующий инструктаж, который позволит им без опасности пользоваться изделием, осознавая последствия неправильной эксплуатации.
- **Предупреждение:** если ваши дети захотят включить изделие в режиме комби, то это допускается **только** под присмотром взрослых, по причине образования высоких температур.
- **Примечание:** запрещается сушить/согреть в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.
- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.
- **Внимание! Затяжное закипание!** Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затяжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания разогревание микроволновой энергией.

- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно прочистить влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренности.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.
- **Символы на корпусе!**



Осторожно:
горячая поверхность!

Описание деталей прибора

Рис. 1: Наименование деталей

- 1 Замок дверцы
- 2 Смотровое окошко
- 3 Защитная панель выхода микроволновых волн
- 4 Ось привода
- 5 Скользящее кольцо
- 6 Вращающееся блюдо
- 7 Пульт управления
- 8 Нагревательные элементы гриля
- 9 Разпер

Рис. 2: Регулировки

MICRO. (микроволновая печь)

Выбор мощности

CONVECTION (горячий воздух)

Имеется отдельный режим обработки горячим воздухом, который регулируется термостатом

GRILL (Гриль)

Кварцевый гриль для поджаривания и запекания

MICRO.+CONVECTION

Режим микроволновая печь чередуется с режимом обработки горячим воздухом

MICRO.+GRILL

Поочередная работа гриля и микроволновой печи

WEI./CLOCK (вес/время)

Ввод данных времени и веса

START/QUICK START (старт/старт на полной мощности)

Старт программ – Задайте старт на полной мощности

STOP/RESET (стоп/сброс)

- Однократное нажатие - стоп процесса
- Двукратное нажатие - тушение программы
- 3-х секундное нажатие - блокировка/разблокировка кнопок печи

Подготовка к работе

- Если на корпусе или нагревательных элементах остались загрязнения или следы смазки, попавшие на них в процессе изготовления, то при первом

включении может появиться дым и посторонний запах. Это нормальное явление, которое исчезнет в процессе дальнейшей эксплуатации.

Настоятельно рекомендуется поступать следующим образом: несколько раз прогоните изделие в режиме гриль или обработки горячим воздухом. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

Пожалуйста учтите! эксплуатация изделия вхолостую возможна только в режимах гриль или обработки горячим воздухом и невозможна в режимах микроволновая печь и комби!

- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пиццы на приводную ось так, чтобы оно зафиксировалось в выступах приводной оси и лежало ровно.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Порядок пользования

Познавательное к теме микроволновая печь:

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Не используйте микроволновую печь как фритюр, так как раскаленное масло может повредить печь и причинить ожоги.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Чтобы прервать процесс нажмите кнопку STOP/RESET.
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.
- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь пустой.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:
 - размораживания продуктов
 - быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
 - тушения продуктов

Примечания к режиму гриль и комби

- Так как в режимах гриль и комби используется тепловое излучение, то пользуйтесь пожалуйста жаростойкой посудой.
- Чисто в режиме гриль допускается применение алюминиевой или другой металлической посуды - однако ни в коем случае в комбинированном или микроволновом режиме.

- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь рашпером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

Посуда для микроволновой печи

- Идеальной посудой для микроволновой печи является посуда из прозрачного материала, который ко всему еще и позволяет микроволнам равномерно прогревать пищу.
- Микроволны не могут проникнуть через металл, по этой причине нельзя применять металлическую посуду.
- Не применяйте также разовую картонную посуду, сделанную из макулатуры, она может содержать металлические вкрапления, что может привести к искрообразованию и возгоранию.
- Глубокие/овальные блюда подходят больше для этой цели, чем угловатые, так как в углах пища может подгореть.

Ниже приведенный список поможет вам подобрать подходящую посуду для микроволновой печи:

Материал посуды	Годится для режимов			
	Микро- волновка	Гриль	Горячий воздух	Комби*
Жаростойкая стеклянная посуда	да	да	да	да
Нежаростойкая стеклянная посуда	нет	нет	нет	нет
Жаростойкая керамическая посуда	да	да	да	да
Пластмассовая посуда для микроволновых печей	да	нет	нет	нет
Кухонный пергамент	да	нет	нет	нет
Металлический поднос	нет	да	да	нет
Рашпер	нет	да	да	да
Алюминиевая фольга и посуда из фольги	нет	да	да	нет

*) Комбинация микроволновой печи с грилем или обработкой горячим воздухом.

Программирование часов печи

1. Нажмите кнопку „STOP/RESET“.
2. Держите кнопку „WEI./CLOCK“ нажатой. На дисплее появится индикация „12H“. Чтобы перейти на двенадцати часовой режим „24H“, нажмите кнопку „WEI./CLOCK“ еще раз.
3. При помощи поворотной кнопки „TIME/MENU“ задайте показания часов.
4. Нажмите кнопку „WEI./CLOCK“ еще раз.
5. При помощи поворотной кнопки „TIME/MENU“ задайте показания минут.
6. Нажмите кнопку „WEI./CLOCK“ еще раз, чтобы активизировать индикацию запрограммированного времени.

Управление микроволновой печью

1. Положите разогреваемую пищу в подходящую посуду.
2. Откройте дверцу печи и установите посудину в середину стеклянной тарелки. Закройте дверцу. (Из соображений безопасности печь включается только с закрытой дверцей.)
3. Нажмите кнопку „STOP/RESET“. Многократным нажатием на кнопку „MICRO.“ задайте необходимую микроволновую мощность печи.

Показания мощности на дисплее в %	Показания мощности в ваттах (примерно)	Область применения
HI	800	Быстрое нагревание
80	640	Тушение
60	480	Варить дальше
40	320	Плавнение сыра и т.д.
20	160	Размораживание продуктов
0	0	только с таймером, например охлаждение в заданное время
QUICK START	800	Быстрое нагревание

4. При помощи поворотной кнопки „TIME/MENU“ выберите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
 5. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“. Время приготовления зависит от количества и структуры пищи. Немного тренировки и вы научитесь правильно выбирать время приготовления.
- Пожалуйста учтите,** в микроволновой печи пища проваривается значительно быстрее чем в тепловой печи. Поэтому, если вы не уверены, то выберите сначала короткое время приготовления, а затем доведите пищу до готовности.
6. По истечении заданного времени изделие выключится и на дисплее появится сообщение „END“. Пищу можно вынуть из печи.

Прерывание или полное прекращение процесса

- Чтобы прервать процесс достаточно нажать кнопку „STOP/RESET“ или открыть дверцу микроволновки.
- Чтобы продолжить процесс необходимо закрыть дверцу и нажать кнопку „START/QUICK START“.
- Чтобы полностью прекратить процесс нажмите кнопку „STOP/RESET“ два раза.

Разогревание

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

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

Таблица режимов разогревания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Жидкости				
Вода, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Вода, 0,5 л	500 g	800	3,5 - 5	нет
Вода, 0,75 л	750 g	800	5 - 7	нет
Кофе, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Молоко, 1 чашка	150 g	800	0,5 - 1	нет
Внимание: опустите в сосуд стеклянную палочку или т.п. (не металлическую), чтобы предотвратить затяжное закипание, перед употреблением хорошо перемешать.				
Готовые блюда				
Шницель, картофель с овощами	450 g	800	2,5 - 3,5	да
Гуляш с макаронами	450 g	800	2 - 2,5	да
Мясо, клецки с соусом	450 g	800	2,5 - 3,5	да
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, ланированный	200 g	800	1 - 2	нет
Котлеты, 4 штуки	500 g	800	3 - 4	нет
Кусок жаркого	250 g	800	2 - 3	нет
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 g	800	3,5 - 5	нет
Куриное фрикасе	400 g	800	3 - 4,5	да
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 g	800	1 - 2	да
2 порции	300 g	800	2,5 - 3,5	да
Картофель	500 g	800	3 - 4	да
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 g	800	1 - 1,5	да
Суп заварной	250 g	800	1,5 - 2	да
Соус	250 g	800	1 - 2	да
Детское питание				
Молоко	100 ml	480	0,5 - 1	нет
Каша	200 g	480	1 - 1,5	нет
Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!				

Тушение продуктов

Практичные советы к теме тушение продуктов

Придерживайтесь примерных данных таблицы и рецептов. Наблюдайте за процессом приготовления, пока у вас не набралось достаточного опыта.

Дверцу печи допускается открывать в любое время. Печь автоматически выключается.

Она заработает опять только после того, как будет закрыта дверца и повторно нажата кнопка START/QUICK START.

Продукты из холодильника требуют несколько большего времени на приготовление, чем продукты комнатной температуры.

Чем компактней пища, тем длительней время приготовления. Так например большой кусок мяса требует больше времени на приготовление чем порезанный того же веса. Рекомендуется, большое количество продуктов сначала готовить на максимальной мощности, а затем довести до готовности на средней.

Плоские продукты готовятся быстрее чем высокие, поэтому распределяйте продукты как можно плоче. Тонкие части, как например куриные окорочка или рыбное филе, ложите в середину или друг на друга.

Малое количество готовится быстрее, сем большее;
Грубое правило:

Двойная порция = удвоенное время
Пол порции = половина времени

Если вы не найдете в таблице подходящих данных на ваш продукт, действует следующее правило:

на каждые 100 г примерно 1 минута

Все блюда, которые вы накрывали в обычной печи, необходимо накрывать и в микроволновой.

Накрывание крышкой предотвращает подсыхание пищи. В качестве крышки подходит перевернутая тарелка, пергаментная бумага или фольга для микроволновых печей. Продукты которые должны получить корочку не накрывать.

Таблица режимов тушения

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Овощи				
Баклажаны	500 g	640	7 - 10	да
Цветная капуста	500 g	640	8 - 11	да
Брокколи	500 g	640	6 - 9	да
Чикорей	500 g	640	6 - 7	да
Горох	500 g	640	6 - 7	да
Фенхель	500 g	640	8 - 11	да
Зеленые бобы	300 g	640	13 - 15	да
Картофель	500 g	640	9 - 12	да
Кольраби	500 g	640	8 - 10	да
Зеленый лук	500 g	640	7 - 9	да
Початки кукурузы	250 g	640	7 - 9	да

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Морковь	500 g	640	8 - 10	да
Болгарский перец	500 g	640	6 - 9	да
Брюссельская капуста	300 g	640	7 - 10	да
Спаржа	300 g	640	6 - 9	да
Томаты	500 g	640	6 - 7	да
Кабачки	500 g	640	9 - 10	да

Совет: овощи порезать мелко и тушить с 2-3 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут, перед подачей на стол приправить.

Фрукты

Яблочный или грушевый компот	500 g	640	5 - 8	да
Сливовый мус	250 g	640	4 - 6	нет
Компот из ревеня	250 g	640	5 - 8	да
Запеченные яблоки, 4 штуки	500 g	640	7 - 9	да

Совет: добавить 125 мл воды, сок лимона предотвращает окраску фруктов, довести до готовности в течении 3-5 минут.

Мясо (Готовые блюда)

Мясо с соусом	400 g	640	10 - 12	да
Гуляш	500 g	640	10 - 15	да
Говяжьи рулады	250 g	640	7 - 8	да

Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут полежать.

Птица (Готовые блюда)

Куриное фрикасе	250 g	640	6 - 7	да
Суп из курицы	200 g	640	5 - 6	да

Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут постоять.

Рыба

Рыбное филе	300 g	640	7 - 8	да
Рыбное филе	400 g	640	8 - 9	да

Совет: полуготовое филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.

Размораживание овощей и их тушение

Красная капуста с яблоками	450 g	640	14 - 16	да
Листья шпината	300 g	640	11 - 13	да
Цветная капуста	200 g	640	7 - 9	да
Бобы	200 g	640	8 - 10	да
Брокколи	300 g	640	8 - 9	да
Горох	300 g	640	7 - 8	да
Кольраби	300 g	640	13 - 15	да
Зеленый лук	200 g	640	10 - 11	да
Кукуруза	200 g	640	4 - 6	да
Морковь	200 g	640	5 - 6	да
Брюссельская капуста	300 g	640	7 - 8	да
Шпинат	450 g	640	12 - 13	да
	600 g	640	15 - 17	да

Совет: тушить с 1-2 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать или осторожно разьединять, довести до готовности в течении 2-3 минут, перед подачей на стол приправить.

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Супы/блюда в горшочках (Готовые блюда)				
Блюдо в горшочках	500 g	640	13 - 15	да
Суп заварной	300 g	640	7 - 8	да
Крем-суп	500 g	640	13 - 15	да

Совет: время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут.

QUICK START

Чтобы стартовать процесс со 100% мощностью микроволновой печи нажмите кнопку „START/QUICK START“.

Процесс начинается сразу же, каждое дальнейшее нажатие кнопки продлевает процесс на 30 секунд. Максимальная длительность процесса составляет 10 минут и 30 секунд.

Автоматическое приготовление

При помощи автоматики возможна автоматическая варка определенного количества продуктов. Для этого поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOP/RESET“.
2. Для выбора одной из автоматических программ поверните переключатель „TIME/MENU“ против часовой стрелки.
3. Нажимайте кнопку „WEI./CLOCK“ до тех пор, пока не выставляется примерный вес (или число чашек) продукта питания, предназначенного для приготовления. Параметры для программирования возьмите из нижеприведенной таблицы.

Код	Программа	Вес / Чашек			
		150g	300g	450g	600g
A-1	Картофель	150g	300g	450g	600g
A-2	офе/Супы	1	2	3	
A-3	Воздушная кукуруза	(3:30 мин. Standard)*			
A-4	Разогрев	в диапазоне 100-1000 г. шагом в 100 г.			
A-5	Пицца	150g	300g		
A-6	Мясо	150g	300g	500g	800g
A-7	Пироги	(40:00 мин. Standard)*			
A-8	Размораживание	в диапазоне 100-1800 г. шагом в 100 г.			

* Время произвольное

- Нажмите кнопку „WEI./CLOCK“ еще раз.
- На дисплее появится сообщение „00:00“.
- При помощи переключателя „TIME/MENU“ выберите время процесса приготовления, в диапазоне 0-95 минут.

Примечание:

это время запоминается в электронной памяти.

4. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

Гриль

Для поджаривания на гриле пользуйтесь пожалуйста рашпером. Допускается пользоваться жаростойкой посудой или положите продукты прямо на рашпер.

В „предварительном разогревании“ гриля нет необходимости, так как инфракрасный гриль дает тепловое излучение сразу.

Для поджаривания на гриле или запекания поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOP/RESET“.
2. Нажмите кнопку „GRILL“.
3. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время поджаривания в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
4. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Запечь тост с сыром	2-3	3-4	нет

MICRO.+GRILL (Комбинированное включение)

В этом режиме микроволновая печь и гриль работают поочередно в период установленного времени в следующей пропорции:

Со 1	Со 2
30% микроволновая печь	55% микроволновая печь
70% гриль	45% гриль

1. Нажмите кнопку „STOP/RESET“.
2. Нажмите кнопку „MICRO.+GRILL“ 1 или 2 раза.
3. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
4. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

Советы к теме комбинированное включение

Если для приготовления пищи вы пользуетесь комбинированным режимом микроволновая печь/гриль, вам необходимо учитывать следующее:

Для приготовления больших, толстых кусков, например куска свинины, в микроволновом режиме необходимо больше времени, чем для маленьких, тонких кусков того же веса. **Для поджаривания же на гриле все происходит наоборот. Чем ближе продукт к нагревательным элементам, тем быстрее он поджаривается.** Это означает, если вы приготавливаете большие куски в комбинированном режиме, то время в режиме гриль короче чем для маленьких кусков.

Для достижения быстрого и равномерного поджаривания в режиме гриль пользуйтесь рашпером. (Исключение: большие, толстые продукты поджариваются непосредственно на вращающемся блюде.)

Таблица режимов комбинированного включения

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Мясо, колбасные изделия			
Говядина, свинина или телятина куском	500 g	10 - 12	нет
	750 g	12 - 15	нет
Копченное мясо	500 g	12 - 14	нет
Рубленное мясо	500 g	13 - 15	нет
Венские колбаски	200 g	2 - 3	нет
Сардельки	200 g	2 - 3	нет
Совет: через половину времени мясо перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут; рубленное мясо помазать яичным белком; колбаски надколоть вилкой.			
Птица			
Суповая курица	1000 g	13 - 15	нет
Цыпленок порциями	250 g	4 - 5	нет
Совет: тушить в собственном соку, без добавления жидкости, один раз перевернуть, довести до готовности в течении 4-5 минут.			
Рыба			
Форель	300 g	5 - 6	нет
Рыбное филе	300 g	3 - 4	нет
Совет: через половину времени филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.			

Горячий воздух

Чтобы включить режим обработки горячим воздухом поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOP/RESET“.
2. Нажмите кнопку „CONVECTION“.
3. Многократным нажатием кнопки „CONVECTION“ выберите одну из рабочих температур: **110° C, 120° C, 130° C, 140° C, 150° C, 160° C, 170° C, 180° C, 190° C или 200° C.**
4. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
5. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

Комбинированный режим микроволновая печь + обработка горячим воздухом

Чтобы включить комбинированный режим с обработкой горячим воздухом поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „STOP/RESET“.
2. Нажмите кнопку „MICRO.+CONVECTION“.
3. Многократным нажатием кнопки „MICRO.+CONVECTION“ выберите одну из рабочих температур: **110° C, 140° C, 170° C или 200° C.**
4. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
5. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

Программирование процесса приготовления пищи

Программы можно так комбинировать, что у вас появится возможность работать в 3 режимах.

К примеру выбрана следующая программа:

Разогревание в микроволновой печи



Обработка горячим воздухом

1. Нажмите кнопку „STOP/RESET“.
2. Нажмите кнопку „MICRO“.
3. Многократным нажатием кнопки „MICRO.“ задайте необходимую мощность микроволновой печи.
4. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
5. Нажмите кнопку „CONVECTION“.
6. Многократным нажатием кнопки „CONVECTION“ выберите одну из рабочих температур: **110° C, 120° C, 130° C, 140° C, 150° C, 160° C, 170° C, 180° C, 190° C или 200° C.**
7. При помощи кнопки „TIME/MENU“ установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 95 минут.
8. Для старта нажмите кнопку „START/QUICK START“.

По истечении заданного времени изделие выключится и на дисплее появится сообщение „END“. Пищу можно вынуть из печи.

Специальные функции

Автоматическое напоминание

По окончании процесса приготовления с интервалом в 2 минуты будет раздаваться тональный сигнал, напоминающий вам, что необходимо вынуть готовое блюдо из печи.

Открытие дверцы или нажатие кнопки „STOP/RESET“ выключают эту функцию.

Запирание

Для запирания печи нажмите кнопку „STOP/RESET“ на время более 3 секунд. На дисплее покажется соответствующая информация. Функции всех кнопок и регулировок блокируются. Для их разблокирования нажмите повторно кнопку „STOP/RESET“ на время более 3 секунд.

Сообщения о неисправностях на дисплее

В процессе эксплуатации на дисплее могут появиться сообщения: „E-1“, „E-2“, „E-3“ или „E-4“. Они сигнализируют появление проблемы в электронике.

- Нажмите кнопку „STOP/RESET“ и повторите процедуру.
- Если сообщение о неисправности не исчезло, нажмите кнопку „STOP/RESET“ и вытащите вилку из розетки.

Чистка/Уход за прибором

Выключите микроволновую печь и выньте вилку из розетки.

Внутренняя емкость печи

- Внутренность печи должна быть всегда чистой. Пятна от брызг и вытекших жидкостей на стенках печи можно удалить при помощи влажной тряпки. Если печь сильно загрязнилась, то для ее очистки допускается применять несиловые моющие средства. Ни в коем случае не применяйте агрессивные моющие средства.
- Протрите смотровое окошко внутри и снаружи влажной тряпкой, регулярно удаляйте со стекла пятна от брызг и вытекших жидкостей.

Наружные стенки

- Наружные стенки корпуса печи разрешается протирать только влажной тряпкой. Смотрите, чтобы вода не попала в отверстия корпуса и не проникла во внутрь его.
- Для очистки переключателей пользуйтесь также только влажной тряпкой. Для очистки функционального переключателя откройте сначала дверцу микроволновой печи, чтобы этим самым предотвратить ее случайное включение.

Принадлежности

- Время от времени рекомендуется чистить также стеклянное блюдо, используя моющее средство для посуды или промойте его в посудомоечной машине.
- Вращающееся кольцо и внутренний пол печи рекомендуется чистить регулярно. Кольцо можно вынуть и промыть вручную. Для этого можно использовать слабые моющие средства для посуды или средства для очистки оконных стекол. После этого хорошо просушить. Будьте внимательны при вставлении кольца обратно, оно должно сидеть правильно.

Запахи

- Чтобы удалить неприятные запахи из микроволновой печи, поставьте в нее чашу из подходящего материала наполненную водой с лимонным соком и включите ее примерно на 5 минут. После этого протрите печь мягкой и чистой тряпкой.

Внутреннее освещение

- Если возникнет необходимость починить внутренне освещение печи, обратитесь за помощью в ближайшую ремонтную мастерскую.

Технические данные

Модель:MWG 757 H

Электропитание:.....230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:

 микроволновая печь:1200 ватт

 Горячий воздух:.....1250 ватт

 гриля:.....1250 ватт

Оцененная-вых. мощность

микроволнового излучения:.....800 ватт

Емкость духовки:.....20 литров

Класс защиты:..... I

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

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

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

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

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

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



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

Stünings Medien, Krefeld · 05/06