



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 • Használati utasítás/Garancia
Руководство по эксплуатации/Гарантия



MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL

Magnetron met grill • Four à micro-ondes avec grill • Microondas con parrilla • Aparelho de microondas com grelhador
Microonde con forno a griglia • Mikrobølgeovn med grill • Microwave Oven with Grill • Kuchenka mikrofalowa z opiekaczem
Mikrovlnná trouba s grilem • Kombinált mikrohullámú sütő grillel • Микроволновая печь в комбинации с грилем

MWG 758

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung	Seite 4
Technische Daten	Seite 10
Garantie.....	Seite 11

NEDERLANDS

Inhoud

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

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	Page 3
Mode d'emploi.....	Page 20
Données techniques	Page 27
Garantie.....	Page 27

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo	Página 3
Instrucciones de servicio	Página 28
Datos técnicos.....	Página 35
Garantía.....	Página 35

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos.....	Página 3
Manual de instruções.....	Página 36
Características técnicas.....	Página 43
Garantia	Página 43

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina 3
Istruzioni per l'uso	Pagina 44
Dati tecnici.....	Pagina 50
Garanzia.....	Pagina 51

2

NORSK

Innhold

Oversikt over betjeningsselementene.....	Side 3
Bruksanvisning.....	Side 52
Tekniske data	Side 58
Garanti.....	Side 58

ENGLISH

Contents

Overview of the Components	Page 3
Instruction Manual.....	Page 59
Technical Data	Page 65
Guarantee	Page 65

JĘZYK POLSKI

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona 3
Instrukcja obsługi	Strona 66
Dane techniczne	Strona 73
Gwarancja.....	Strona 73

ČESKY

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana 3
Návod k použití.....	Strana 74
Technické údaje	Strana 80
Záruka	Strana 80

MAGYARUL

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal 3
Használati utasítás.....	Oldal 82
Műszaki adatok	Oldal 88
Garancia.....	Oldal 89

РУССКИЙ

Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр. 3
Руководство по эксплуатации.....	стр. 90
Технические данные.....	стр. 97
Гарантия.....	стр. 97

DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

ITALIANO

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

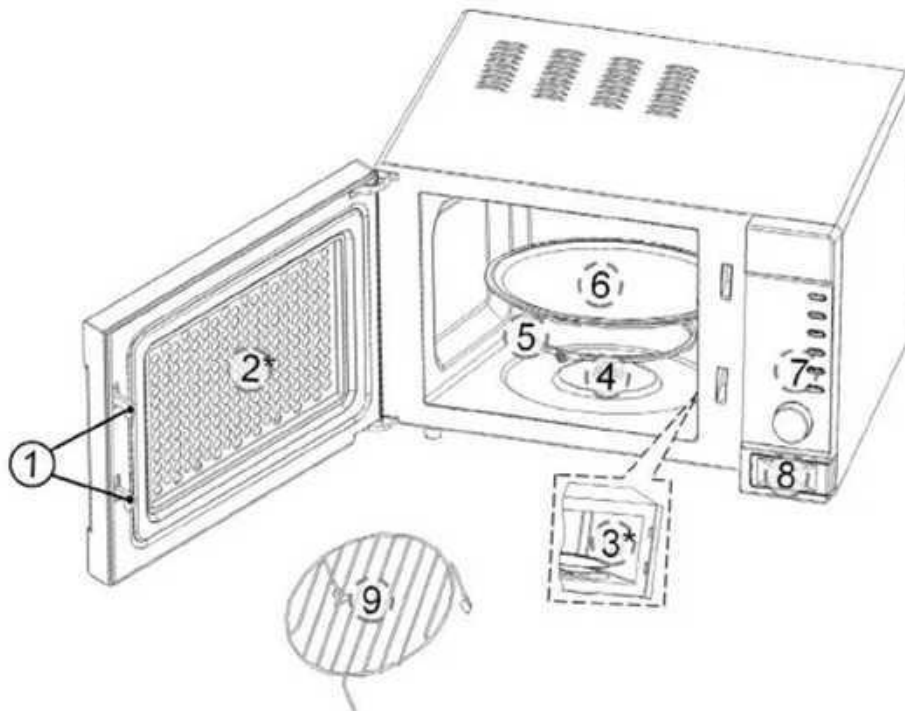
ČESKY

MAGYARUL

РУССКИЙ

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 kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора



- *) **Achtung:** Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!
- *) **Let op:** Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!
- *) **Attention:** Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!
- *) **Atención:** ¡No retire ningunas piezas montadas del espacio interior de cocción o de la parte interior de la puerta!
Se ruega no retirar de ninguna manera la hoja de plástico que hay en la parte interior de la puerta.
- *) **Atenção:** Não retire objectos montados no sítio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!
- *) **Attenzione:** non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!
- *) **Obs:** Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!
Fjern aldri folier på innsiden av døren!
- *) **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!
- *) **Uwaga:** Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kucharki i niczego z wewnętrznej strony drzwi!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwi!
- *) **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. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- 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.
- 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 und gebrechliche Personen

- 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 oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

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. Halten Sie zu allen Seiten des Gerätes einen Ventilationsabstand von mindestens 20 cm zu Wänden ein.
- **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.

• Symbole auf dem Gerät!



WARNUNG: Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

Beschreibung der Bedienelemente

Teilebezeichnung

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

Bedienelemente

POWER

Leistung: Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle

GRILL/COMBI

Grill: Zum Grillen und Überbacken

Grill/Comb: Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

DEFROST Automatisches Auftauen

CLOCK

Uhr: In Verbindung mit dem Drehkopf einstellen der Uhrzeit

PAUSE/CANCEL

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

INSTANT/START Start des Programms oder Sofortstart

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT **Drehknopf** zum Einstellen der Uhrzeit, von Automatikprogrammen oder von Gewichtswerten

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 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 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 Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- 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 PAUSE/CANCEL-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	Kombination *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja ja ja		
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein nein nein		
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja ja ja		
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja nein nein		
Küchenpapier ja nein nein			
Metall-Tablett nein ja nein			
Grillrost nein ja ja			
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein ja nein		

*) Kombination von Mikrowelle mit Grill.

Einstellen der Uhrzeit

i HINWEIS:

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

- Drücken Sie die CLOCK-Taste. Die Anzeige wechselt auf „0:00“. Die erste Ziffer blinkt.
- Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschte Stunde ein.
- Drücken Sie die CLOCK-Taste. Die zweiten Ziffern blinken.
- Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie die gewünschten Minuten ein.
- Drücken Sie erneut die CLOCK-Taste oder warten Sie einige Sekunden.

Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle

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

3. Drücken Sie die PAUSE/CANCEL-Taste. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der POWER-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
100 800	Schnelles Erhitzen	
80 640	Garen	
60 480	Fortkochen	
40 320	Schmelzen von Käse usw.	
20	160	Auftauen von Gefrorenem
QUICK START	800	Schnelles Erhitzen

4. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
5. Drücken Sie zum Starten die INSTANT/START-Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

i HINWEIS:

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.

6. 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 PAUSE/CANCEL-Taste oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Soll der Garvorgang dann fortgesetzt werden, müssen Sie die Tür schließen und die INSTANT/START-Taste drücken.
- Möchten Sie den Garvorgang ganz abbrechen, drücken Sie zweimal die PAUSE/CANCEL-Taste.

Erwärmen

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

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

Tabelle Erwärmen

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

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Geflügel*)				
Hühnerfrikassee	250 g	640	6 - 7 ja	
Geflügelbrühe	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	
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*)				
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.				

*) Bereits vorgefertigte Speisen.

INSTANT START

Sie möchten eine Speise oder ein Getränk kurz auf höchster Mikrowellenleistung erhitzen?

- Starten Sie die Mikrowelle sofort, indem Sie direkt die INSTANT/START-Taste drücken.
- Der Garvorgang beginnt sofort, wobei jedes weitere Drücken der Taste die Garzeit erst um 10 Sekunden verlängert.
- Ab 5 Minuten wird die Gardauer um jeweils 30 Sekunden verlängert.
- Die Leistung der Mikrowelle beträgt dabei 100%.

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 PAUSE/CANCEL-Taste.
2. Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn und wählen Sie das gewünschte Automatik Programm aus. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Code	Programm	Gewicht/Inhalt/Hinweise
A.1	Popkorn*	Mikrowellen Popkorn ca. 85g
A.2	Popkorn*	Mikrowellen Popkorn ca. 100g
A.3	Pizza	Erwärmen einer fertigen Pizza von ca. 150g
A.4	Getränke	Erwärmen von ca. 250ml Flüssigkeit, bei einer Anfangstemperatur von 5-10°C. Nicht abdecken!
A.5	Getränke	Erwärmen von ca. 500ml Flüssigkeit, bei einer Anfangstemperatur von 5-10°C. Nicht abdecken!
A.6	Kartoffeln	450 g Kartoffeln in ca. 5X5 mm breite Streifen schneiden. Legen Sie die Streifen auf einen großen Teller und füllen Sie ihn bodenbedeckt mit Wasser auf.
A.7	Kartoffeln	650 g
A.8	Fisch	Sie können ca. 450g Fisch dämpfen. Waschen und entgräten Sie den Fisch, schneiden Sie wiederholt die Haut ein. Wählen Sie einen flachen Teller. Lassen Sie den Fisch nach dem Garvorgang noch 2 Minuten stehen.

HINWEIS:

*) Bitte verwenden Sie nur Mikrowellen-Popkorn im Beutel.

3. Drücken Sie zum Starten die INSTANT/START-Taste.

Automatisches Auftauen

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

1. Drücken Sie die PAUSE/CANCEL-Taste.
2. Durch wiederholtes Drücken der DEFROST-Taste wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:

d1 Auftauen von Fleisch	von 0,1 – 2,0Kg
d2 Auftauen von Geflügel	von 0,2 – 3,0Kg
d3 Auftauen von Meeresfrüchten	von 0,1 – 0,9Kg
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht ein.
4. Drücken Sie zum Starten die INSTANT/START-Taste.

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

Grill

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost. Verwenden Sie ein 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 PAUSE/CANCEL-Taste.
2. Drücken Sie die GRILL/COMBI-Taste.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grilledauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die INSTANT/START-Taste.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1 C.2
30% Mikrowelle 55% Mikrowelle
70% Grill 45% Grill

1. Drücken Sie die PAUSE/CANCEL-Taste.
2. Drücken Sie die GRILL/COMBI-Taste 1x, 2x oder 3x.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die INSTANT/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
Tipps: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.		
Geflügel		
Suppenhuhn	1000 g 13 - 15	nein
Hähnchentelle	250 g 4 - 5	nein
Tipps: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.		

Lebensmittel/Speise Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Fisch		
Forelle, blau	300 g 5 - 6	nein
Fischfilet	300 g 3 - 4	nein
Tipps: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.		

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



Grillen

1. Drücken Sie die PAUSE/CANCEL-Taste.
2. Drücken Sie die POWER-Taste.
3. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der POWER-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
4. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
5. Drücken Sie die GRILL/COMBI-Taste.
6. Durch wiederholtes Drücken der GRILL/COMBI-Taste wählen Sie eine Funktion aus.
7. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 60 Minuten ein.
8. Drücken Sie zum Starten die INSTANT/START-Taste.

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

Sonderfunktionen

Automatischer Start

Sie können die Mikrowelle oder auch eine Grill/Kombi-Einstellung zu einer vorbestimmten Zeit starten.

HINWEIS: Stellen dazu erst die Uhrzeit ein!

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

1. Drücken Sie die PAUSE/CANCEL-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der POWER-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe des Drehknopfs wählen Sie die gewünschte Gardauer.
4. Drücken Sie die CLOCK-Taste länger als 3 Sekunden. Ein Signal ertönt und die Anzeige wechselt auf die aktuelle Uhrzeit. Die erste Ziffer blinkt.
5. Stellen Sie nun mit Hilfe des Kontrollknopfs die Stundenanzeige der gewünschten Startzeit ein.
6. Drücken Sie nun die CLOCK-Taste. Ein Signal ertönt und in der Anzeige blinken die Minuten.
7. Mit Hilfe des Drehknopfs stellen Sie nun die gewünschten Minuten der Startzeit ein.
8. Betätigen Sie nun die CLOCK-Taste. Ein Signal ertönt und im Display blinkt das Uhrensymbol.

Zum Beispiel: 12:00Min Gardauer auf 100% Leistung, Startzeit 14:20 Uhr

Schritt	Taste	Anzeige		
1	PAUSE/CANCEL			
2	POWER			
3			12:00	
4	3sek. CLOCK		10:00	(Aktuelle Uhrzeit)
5			14:00	
6	C	L	14:00	O C
7			14:20	
8	C	L	10:00	O (Aktuelle Uhrzeit)

i HINWEIS:

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

Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb der Mikrowelle.

⚠ WARNUNG: Brandgefahr!

- Betreiben Sie das Gerät grundsätzlich nur unter Aufsicht.
- Stellen Sie beim zeitversetzten Garen die Zeit immer so ein, dass das Gerät während des Betriebes unter geeigneter Aufsicht steht.
- Betreiben Sie die Mikrowelle nicht leer.
- Sollten Sie das Gargut vorzeitig entnehmen, müssen Sie das Programm durch die PAUSE/CANCEL-Taste stornieren.

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

Automatische Erinnerung

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

Durch Öffnen der Tür oder Drücken der PAUSE/CANCEL-Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren

Drücken Sie die PAUSE/CANCEL-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 PAUSE/CANCEL-Taste erneut länger als 3 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Innenraum

- Halten Sie das Ofeninnere sauber. Spritzer und überge-laufene 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.
- K • 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 758

Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:

Mikrowelle: 1200 W

Grill: 1000 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 758 in Übereinstimmung mit den grundlegen-

den Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befähigt.

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 unsere Hotline an.

Hotline 021 52/2006-888

Mo. – Do. 8.30 – 17.00 Uhr

Fr. 8.30 – 14.00 Uhr

oder per E-Mail:

hotline@clatronic.de

(*bei entsprechendem Telekommunikationstarif).

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 binnenvpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, 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 eerder gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekkige personen

- 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!**

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekkige personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

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 rondom het apparaat een ventilatieafstand van minimaal 20 cm tot wanden 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 optredende temperaturen het apparaat **alléén** 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 glasstaaf of een soortgelijk, niet-metalen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- De inhoud van babyfl esjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen – zelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.
- Wanneer het/de deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenruimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.

• Symbolen op het apparaat!



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Tijdens het bedrijf van het apparaat kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.

Beschrijving van de bedieningselementen

Onderdelen

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

Bedieningselementen

POWER

Vermogen: keuze van de magnetronstanden

GRILL/COMBI

Grill: voor het grillen en gratineren

Grill/Comb: grill en magnetron werken afwisselend

DEFROST Automatisch ontdooien

CLOCK

Klok: voor het instellen van de tijd in combinatie met de draaiknop

PAUSE/CANCEL

Pauze/wissen: 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

INSTANT/START

Start van het programma of directe start

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT

Draaiknop voor het instellen van de tijd, van automatische programma's of van gewichtswaarden

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 grillfunctie en laat het meerdere malen zonder gaarproducten lopen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Let op!** Het gebruik zonder gaarproducten kan alleen in 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 geen geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakken beschermfolie.
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde 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 geen warmtestraling en dus ook nauwelijks bruining.
- Verwarm alleen 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 PAUSE/CANCEL.
- 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 grill- en combibedrijf

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

Geschikt 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	combi-natie*
Hittebestendige schalen, bekens en kommen van glas	ja ja ja		
Niet-hittebestendige schalen, bekens en kommen van glas	nee nee nee		
Hittebestendige schalen, bekens, kommen, borden van keramiek	ja ja ja		
Voor magnetrongebruik geschikte plastic schalen, bekens of kommen	ja nee nee		
Keukenpapier ja nee nee			
Metalen blad nee ja nee			
Grilrooster nee ja ja			
Aluminiumfolie en folieschalen of -bekens	nee ja nee		

*) Combinatie van magnetron met grill.

De klocktijd instellen

i OPMERKING:

Bij de eerste inschakeling lichten alle displayweergaven eerst even op, daarna verschijnt een knipperende dubbele punt.

- Druk op de toets CLOCK. De weergave schakelt om naar "0:00". Het eerste cijfer knippert.
- Met behulp van de draaiknop voert u het gewenste uur in.
- Druk op de toets CLOCK. De volgende twee cijfers knipperen.
- Met behulp van de draaiknop voert u de gewenste minuten in.
- Druk opnieuw op de toets CLOCK of wacht enkele seconden.

De nieuwe tijd wordt geactiveerd.

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 PAUSE/CANCEL-toets. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets POWER te drukken.

Het vermogen wordt volgens keuze in % op het display weergegeven	Vermogen in Watt (ca.)	Toepassingsgebied
100 800	Snel verhitten	
80 640	Garen	
60 480	Doorkoken	
40 320	Smelten van kaas enz.	
20	160	Ontdooien van bevroren levensmiddelen
QUICK START	800	Snel verhitten

4. Stel met de draaiknop de gewenste gaartijd tussen 10 seconden en 60 minuten in.
5. Druk op de INSTANT/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.

i OPMERKING:

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 PAUSE/CANCEL of opent gewoon de deur.
- Wanneer u het gaarproces wilt voortzetten, moet u de deur sluiten en op de toets INSTANT/START drukken.
- Wanneer u het gaarproces helemaal wilt beëindigen, drukt u twee keer op de toets PAUSE/CANCEL.

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 e, 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.				
Levensmiddelen/ gerechten				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	800	3,5 - 5 nee	
Kipfricassee	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 INSTANT/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 heelt bijvoorbeeld een langere gaartijd dan dezelfde hoeveelheid in reepjes gesneden vlees. Het is raadzaam, grote hoeveelheden bij maximaal vermogen even te koken en voor een gelijkmatig gaarproces op de middelste stand door te koken.

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

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*)				
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.				
Gevoegte*)				
Kipfricassee 250 g 640	6 - 7 ja			
Kippensoep 200 g 640	5 - 6 ja			
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfi let 300 g 640	7 - 8 ja			
Visfi let 400 g 640	8 - 9 ja			
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdoeien en garen				
Rode kool met appel	450 g 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	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 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten*)				
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.				

*) Reeds voorbereide gerechten.

INSTANT START

U wilt een gerecht of een drankje graag even op het hoogste magnetronvermogen verwarmen?

- Start de magnetron direct door op de toets **INSTANT/START** te drukken.
- Het gaarproces begint meteen, waarbij met iedere druk op de toets de gaartijd met 10 seconden verlengd wordt.
- Vanaf 5 minuten wordt de gaarduur steeds met 30 seconden verlengd.
- Het vermogen van de magnetron bedraagt daarbij 100%.

Automatisch koken

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

1. Druk op de PAUSE/CANCEL-toets.

2. Draai de draaiknop tegen de klok in en kies het gewenste automatische programma. De mogelijke instellingen staan in de onderstaande tabel vermeld:

Code	Programma	Gewicht/inhoud/opmerkingen
A.1	Popcorn*	Magnetron popcorn ca. 85 g
A.2	Popcorn*	Magnetron popcorn ca. 100g
A.3	Pizza	Verwarmen van een kant-en-klare pizza van ca. 150 g
A.4	Dranken	Verwarmen van ca. 250 ml vloeistof, bij een begintemperatuur van 5-10°C. Niet afdekken!
A.5	Dranken	Verwarmen van ca. 500 ml vloeistof, bij een begintemperatuur van 5-10°C. Niet afdekken!
A.6	Aardappelen	450 g
A.7	Aardappelen	650 g
		Aardappelen in ca. 5x5 mm brede reepjes snijden. Leg de reepjes op een groot bord en vul water bij totdat de bodem bedekt is.
A.8	Vis	U kunt ca. 450 g vis stomen. Was en fi leer de vis, snijd herhaaldelijk in de huid. Gebruik een vlak bord. Laat de vis na het gaarproces nog 2 minuten staan.

i OPMERKING:

*) Gebruik a.u.b. alléén magnetronpopcorn in een zakje.

3. Druk op de **INSTANT/START**-toets om de magnetron te starten.

Automatisch ontdooien

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

1. Druk op de toets PAUZE/CANCEL.
2. Door het herhaald indrukken van de toets DEFROST kiest u een van de ontdooiprogramma's.

d1 Ontdooien van vlees	van 0,1 - 2,0 kg
d2 Ontdooien van gevogelte	van 0,2 – 3,0 kg
d3 Ontdooien van zeevruchten	van 0,1 – 0,9 kg

3. Stel met de draaiknop het gewenste gewicht in.
4. Druk op de toets **INSTANT/START** om te starten.

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

Gril

Gebruik het grilrooster voor het grillen. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grilproduct direct op het grilrooster.

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

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

1. Druk op de PAUSE/CANCEL-toets.

2. Druk op de GRILL/COMBI-toets.
3. Stel met de draaiknop de gewenste grilduur tussen 10 seconden en 60 minuten in.
4. Druk op de INSTANT/START-toets om de grill te starten.

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

MICRO.+GRILL

In deze instelling werken magnetron en grill afwisselend binnen de voorgeseleceerde tijd in onderstaande verhouding:

C.1 C.2
30% magnetron 55% magnetron
70% grill 45% grill

1. Druk op de PAUSE/CANCEL-toets.
2. Druk 1x, 2x of 3x op de toets GRILL/COMBI.
3. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 60 minuten in.
4. Druk op de INSTANT/START-toets om de magnetron te starten.

Tips voor het combibedrijf

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

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkensvlees 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 draabord gegrild!)

Tabel combibedrijf

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren			
Rund-, varkens- of kalfsvlees aan het stuk	500 g 10 - 12		nee
Casselerib	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.			

Koken in meerdere stappen

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

Bijvoorbeeld: u kiest het volgende programma om te koken:

Verwarmen in de magnetron



Grillen

1. Druk op de PAUSE/CANCEL-toets.
2. Druk op de POWER-toets.
3. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets POWER te drukken.
4. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 60 minuten in.
5. Druk op de GRILL/COMBI-toets.
6. Door het herhaald indrukken van de toets GRILL/COMBI kiest u een functie.
7. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 60 minuten in.
8. Druk op de INSTANT/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 start

U kunt de magnetron of ook een grill/combi-instelling op een van tevoren bepaald tijdstip starten.

Opmerking: Stel daarvoor eerst de klok in!

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

1. Druk op de toets PAUSE/CANCEL.
2. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets POWER te drukken.
3. Kies de gewenste gaarduur met behulp van de draaiknop.
4. Druk langer dan 3 seconden op de toets CLOCK. Een akoestisch signaal klinkt en de weergave schakelt over naar de tijd. Het eerste cijfer knippert.
5. Stel nu met behulp van de controleknop de uurweergave in op de gewenste starttijd.
6. Druk nu op de toets CLOCK. Een akoestisch signaal klinkt en in de weergave knipperen de minuten.
7. Met behulp van de draaiknop stelt u nu de gewenste minuten van de starttijd in.
8. Druk nu op de toets CLOCK. Een signaal klinkt en op het display knippert het kloksymbool.

Bijvoorbeeld: 12:00 minuten gaarduur op 100% vermogen, starttijd 14:20 uur

Stap Toets Weergave			
1	PAUSE/CANCEL		
2	POWER		
3		12:00	
4	3 sec. CLOCK	10:00	(Actuele tijd)
5		14:00	
6	C L	14:00 O	C
7		14:20	
8	C L	10:00 O	(Actuele tijd)

OPMERKING:

Wanneer u de starttijd nog een keer wilt zien, drukt u op de toets CLOCK.

Op het ingestelde tijdstip start de magnetron het programma.

WAARSCHUWING: Brandgevaar!

- Houd altijd toezicht bij een ingeschakeld apparaat.
- Stel de tijd bij het tijdvertraagde garen altijd zo in dat het apparaat tijdens het bedrijf onder toezicht is.
- Schakel de magnetron niet in wanneer deze leeg is.
- Wanneer u het te garen product eerder uit de magnetron wilt nemen, moet u het programma door het indrukken van de toets PAUSE/CANCEL annuleren.

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

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 PAUSE/CANCEL-toets te drukken.

Blokkeren

Druk langer dan 3 seconden op de PAUSE/CANCEL-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 PAUSE/CANCEL-toets om de blokkade te verwijderen.

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 758
 Spanningstoevoer: 230 V, 50 Hz
 Opgenomen vermogen:
 magnetron: 1200 W
 gril: 1000 W
 Gemeten uitgangsvermogen magnetron: 800 W
 Volume gaaruimte: 20 liter
 Beschermingsklasse: I

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

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

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

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

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

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

Niet alleen 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'

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 hebben.

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. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- 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.
- 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“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- 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 fil. Il y a **risque d'étouffement!**

- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

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. Respectez une distance de ventilation de 20 cm au minimum entre toutes les parois de l'appareil et les murs.
- **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!



DANGER: Surface chaude!

Pendant le fonctionnement de l'appareil, la température des surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les mains peut être très élevée.

Description des éléments de commande

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 Ouvrants de la porte
- 9 Grille

Éléments de commande

POWER

Puissance: Sélection des niveaux de puissance du four à micro-ondes

GRILL/COMBI

Grill: Pour les grillades et les gratins

Grill/Comb: Le grill et le four à micro-ondes travaillent en alternance

DEFROST

Décongélation automatique

CLOCK

Horloge: En combinaison avec le bouton tournant pour régler l'heure

PAUSE/CANCEL

Pause/Annuler: Appuyer une fois pour arrêter la cuisson

Appuyer deux fois pour annuler le programme

Maintenir enfoncée pendant

3 secondes pour verrouiller/déverrouiller l'appareil

INSTANT/START

Démarrage du programme ou lancement immédiat

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT

Bouton tournant pour régler l'heure, les programmes automatiques ou le poids

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:

Réglez l'appareil sur la fonction grill et faites-le fonctionner plusieurs fois sans articles à griller. Prière de veiller à une aération suffisante.

Attention! L'utilisation sans articles à griller n'est possible qu'en mode grill à l'exclusion de tout fonctionnement combiné ou à 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 chaude 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 **PAUSE/CANCEL**.
- 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	fonction combinée*
Récipient en verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui
Récipient en verre ne résistant pas à la chaleur	non	non	non
Récipient / assiette en céramique résistant à la chaleur	oui	oui	oui
Récipient en plastique convenant au four à micro-ondes	oui	non	non
Papier de cuisine	oui	non	non
Plateau en métal	non	oui	non
Grille	non	oui	oui
Aluminium ou récipient en fil d'aluminium	non	oui	non

*) Fonction micro-ondes combinée avec grill.

Réglage de l'heure

REMARQUE:

Lors de la première mise en marche, l'écran affiche d'abord toutes les affiches possibles, ensuite, il y a un double point qui clignote.

- Appuyez sur la touche CLOCK. L'écran change pour afficher „0:00“. Le premier chiffre clignote.
- Le bouton tournant vous permet de régler l'heure désirée.
- Appuyez sur la touche CLOCK. Les deuxièmes chiffres clignent.
- Le bouton tournant vous permet de régler les minutes désirées.
- Appuyez de nouveau sur la touche CLOCK ou bien patientez quelques secondes.

La nouvelle heure est activée.

Service du micro-ondes

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

Performance affichée comme sélectionnée en %	Puissance en Watt (environ)	Domaine d'utilisation
100	800	Chauffe rapide
80	640	Cuisson
60	480	Poursuite de cuisson
40	320	Fonte de fromage etc.
20	160	Décongélation d'aliments surgelés
QUICK START	800	Chauffe rapide

- Réglez avec le bouton tournant la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 60 minutes.
- Appuyez sur la touche INSTANT/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.

REMARQUE:

Veuillez 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.

- 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 PAUSE/CANCEL ou ouvrez tout simplement la porte du four.
- Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, fermez la porte de l'appareil puis enfoncez la touche INSTANT/START.
- Si vous souhaitez arrêter complètement la cuisson, enfoncez la touche PAUSE/CANCEL 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	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
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	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 INSTANT/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	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
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 pois	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	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Viande*)				
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*)				
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
Epinards 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*)				
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.				

*) Mets déjà précuits.

INSTANT START

Vous désirez de brièvement chauffer un produit alimentaire ou une boisson à la puissance maximale du four à micro-ondes?

- Lancez le four à micro-ondes immédiatement en appuyant directement sur la touche INSTANT/START.
- La cuisson démarre immédiatement, tout actionnement supplémentaire de la touche prolongeant alors le temps de cuisson de 10 secondes d'abord.
- À partir de 5 minutes, la durée de cuisson est prolongée de 30 secondes supplémentaires à chaque fois.
- Le four à micro-ondes fonctionne alors à 100% de sa puissance.

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 PAUSE/CANCEL.
2. Tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis choisissez le programme automatique désiré. Les réglages possibles vous sont indiqués dans le tableau suivant.

Code	Pro- gramme	Poids/Contenu/Informations
A.1	Pop-corn*	Pop-corn pour four à micro-ondes, env. 85g
A.2	Pop-corn*	Pop-corn pour four à micro-ondes, env. 100g
A.3	Pizza	Réchauffement d'une pizza préparée d'env. 150g
A.4	Boissons	Réchauffement d'un liquide d'env. 250 ml par une température de départ de 5-10°C. Ne pas couvrir!
A.5	Boissons	Réchauffement d'un liquide d'env. 500 ml par une température de départ de 5-10°C. Ne pas couvrir!
A.6	Pommes de terre	450 g Couper les pommes de terre en lamelles d'une largeur d'env. 5X5 mm. Placez les lamelles sur une grande assiette et remplissez-la d'eau pour couvrir son fond.
A.7	Pommes de terre	650 g
A.8	Poisson	Vous pouvez cuire à la vapeur env. 450 g de poissons. Lavez et filetez le poisson, pratiquez des incisions répétées dans la peau. Choisissez une assiette plate. Laissez reposer le poisson pendant 2 minutes après la cuisson.

REMARQUE:

*) Prière de n'utiliser que du pop-corn en sachet pour le four à micro-ondes.

3. Appuyez sur la touche INSTANT/START pour démarrer.

Décongélation automatique

Pour la décongélation automatique de viande, de volailles et de fruits de mer congelés, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche PAUSE/CANCEL.
2. En appuyant plusieurs fois sur la touche DEFROST, vous sélectionnez un des programmes de décongélation:
d1 Décongeler de la viande de 0,1 – 2,0 Kg
d2 Décongeler de la volaille de 0,2 – 3,0 Kg
d3 Décongeler des fruits de mer de 0,1 – 0,9 Kg
3. Réglez le poids désiré à l'aide du bouton tournant.
4. Pour le démarrage, appuyez sur la touche INSTANT/START.

Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête et l'écran affiche END. Enlevez-en le produit alimentaire.

Grill

Pour griller, veuillez utiliser la plaque de grill. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur et placez 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 PAUSE/CANCEL.
2. Appuyez sur la touche GRILL/COMBI.
3. Réglez avec le bouton tournant la durée de grill souhaitée entre 10 secondes et 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche INSTANT/START pour démarrer.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1 C.2
30% micro-ondes 55% micro-ondes
70% grill 45% grill

1. Appuyez sur la touche PAUSE/CANCEL.
2. Appuyez sur la touche GRILL/COMBI 1x, 2x ou 3x.
3. Réglez avec le bouton tournant la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche INSTANT/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.			

FRANÇAIS

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



1. Appuyez sur la touche PAUSE/CANCEL.
2. Appuyez sur la touche POWER.
3. Choisissez la puissance de micro-ondes en enfonçant une ou plusieurs fois la touche POWER.
4. Réglez avec le bouton tournant la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 60 minutes.
5. Appuyez sur la touche GRILL/COMBI.
6. Par un actionnement répété de la touche GRILL/COMBI, vous sélectionnez une fonction.
7. Réglez avec le bouton tournant la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 60 minutes.
8. Appuyez sur la touche INSTANT/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

Démarrage automatique

Vous pouvez lancer le four à micro-ondes ou encore un réglage grill/combinaison à une heure prédéterminée.

REMARQUE: À cet effet, veuillez régler l'heure d'abord!

Pour lancer le four à micro-ondes automatiquement, prière de procéder comme suit :

1. Appuyez sur la touche PAUSE/CANCEL.
2. Sélectionnez la puissance désirée du four à micro-ondes en appuyant une / plusieurs fois sur la touche POWER.
3. Servez-vous du bouton tournant pour sélectionner la durée désirée de la cuisson.
4. Appuyez sur la touche CLOCK pendant plus de 3 secondes. Un signal sonore retentit et l'écran change pour afficher l'heure actuelle. Le premier chiffre clignote.
5. Servez-vous alors du bouton de contrôle pour régler l'affichage de l'heure du temps de démarrage désiré.
6. Appuyez alors sur la touche CLOCK. Un signal sonore retentit et l'écran affiche les minutes qui clignotent.
7. Le bouton tournant vous permet ensuite de régler les minutes du temps de démarrage désiré.
8. Actionnez alors la touche CLOCK. Un signal sonore retentit et l'écran affiche le symbole de l'horloge qui clignote.

Par exemple: Une durée de cuisson de 12:00 min par une puissance de 100%, heure de démarrage 14:20 heure

Étape	Touche	Affichage		
1	PAUSE/CANCEL			
2	POWER			
3		12:00		
4	3 sec. CLOCK	10:00		(Heure actuelle)
5		14:00		
6	C L	14:00	O	C
7		14:20		
8	C L	10:00	O	(Heure actuelle)

REMARQUE: Si vous souhaitez visualiser l'heure de démarrage encore une fois, appuyez sur la touche CLOCK.

Le fonctionnement du four à micro-ondes commence à l'heure préréglée.

⚠ DANGER: Risque d'incendie!

- Toujours faire fonctionner l'appareil sous surveillance uniquement.
- Pour la cuisson avec un décalage de l'heure de démarrage, réglez l'appareil toujours de sorte à assurer une surveillance adéquate pendant son fonctionnement.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
- Si vous deviez enlever les articles à cuire avant l'heure, vous devez annuler le programme à l'aide de la touche PAUSE/CANCEL.

Après écoulement du temps, l'appareil s'arrête automatiquement et l'écran affiche END. Enlevez-en alors le produit alimentaire.

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 PAUSE/CANCEL.

Blocage

Appuyez sur la touche PAUSE/CANCEL 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 PAUSE/CANCEL pendant plus de 3 secondes pour supprimer le déblocage.

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. Essuyez 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 758

Alimentation: 230 V, 50 Hz

Consommation:

micro-ondes: 1200 W

gril: 1000 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.



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.

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.

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- 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.
- 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.

Niños y personas débiles

- 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 así xia!
- Para proteger a niños o personas débiles del peligro de aparatos eléctricos, tenga en cuenta que este aparato sólo se puede utilizar bajo vigilancia. Este aparato no es ningún juguete. No deje jugar a niños pequeños con ello.

¡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. Mantenga por todos los lados del aparato una distancia de ventilación mínima de 20 cm a la pared.
- **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!



AVISO: ¡Superficie caliente!

Durante el funcionamiento del aparato pueden estar las superficies táctiles muy calientes.

Descripción de los elementos de mando

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 Abridor de puerta
- 9 Parrilla

Elementos de mando

POWER

Potencia: Selección de las grados de potencia del microondas

GRILL/COMBI

Grill: Para asar a la parrilla y gratinar

Grill/Comb: Parrilla y microondas trabajan alternativamente

DEFROST Descongelación automática

CLOCK

Hora: En relación con el botón giratorio para ajuste de la hora

PAUSE/CANCEL

Pausa/Borrado: Pulsar una vez para parar el proceso de cocción

Pulsar dos veces para borrar el programa

Mantener pulsado 3 segundos para bloquear/desbloquear el aparato

INSTANT/START Inicio del programa o inicio rápido

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT Botón giratorio para ajuste de la hora, de programas automáticos o de valores de peso

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 a la función de asar a la parrilla y deje que marche varias veces sin ingredientes. Se ruega preocuparse de que haya suficiente aireación.

¡Rogamos tener en cuenta! ¡La utilización sin ingredientes sólo se puede realizar en el funcionamiento de asar a la parrilla, no es posible en el funcionamiento combinado o microondas!

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquéte y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con toma tierra 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 eficiencia.
- Para interrumpir el proceso de cocción pulse la tecla PAUSE/CANCEL.
- 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		
	micro-ondas	parrilla	combinación*
Recipiente de vidrio resistente al calor	si si si		
Recipiente de vidrio no resistente al calor	no no no		
Recipiente -/plato de cerámica resistente al calor	si si si		
Recipiente de plástico apropiado para el microondas	si no no		
Papel de cocina si no no			
Bandeja de metal no si no			
Parrilla	no si si		
Lámina de aluminio y recipiente de lámina	no si no		

*) Combinación de microondas con parrilla.

Ajuste de la hora

INDICACIÓN:

En la primera conexión se iluminarán primero todas las indicaciones del display, a continuación aparecerán dos puntos parpadeando.

- Pulse la tecla CLOCK. La indicación cambia a „0:00“. La primera cifra parpadea.
- Con ayuda del botón giratorio ajusta la hora deseada.
- Pulse la tecla CLOCK. Las segundas cifras parpadean.
- Con ayuda del botón giratorio ajusta los minutos deseados.
- Pulse de nuevo la tecla CLOCK o espere algunos segundos.

Se activa la nueva hora.

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 PAUSE/CANCEL. Presionando una o varias veces la tecla POWER, podrá regular la potencia del microondas.

Potencia en el visualizador como elegido en %	Potencia en vatios (aprox.)	Campo de aplicación
100 800	Calentamiento rápido	
80 640	Cocción	
60 480	Continuación de la cocción	
40 320	Derretir queso etc.	
20 160		Descongelación de productos congelados
QUICK START 800	Calentamiento rápido	

4. Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 60 minutos.
5. Para iniciar el proceso presione la tecla INSTANT/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.

INDICACIÓN:

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

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 INSTANT/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, recocinar 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*)			
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*)			
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 trozar con cuidado, recocinar de 2-3 minutos, condimentar primero al servir la comida.			
Sopas / potajese*)			
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.			

*) Alimentos precocinados.

INSTANT START

¿Desea calentar brevemente una comida o una bebida a máxima potencia de microondas?

- Inicie el microondas al momento, pulsando directamente la tecla INSTANT/START.

32

- El proceso de cocción se inicia al instante, con lo cual cada pulsación de la tecla prolonga el tiempo de cocción primero por 10 segundos.
- A partir de 5 minutos se prolongará el tiempo de cocción cada vez por 30 segundos.
- La potencia del microondas es de 100%.

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 PAUSE/CANCEL.
2. Gire el botón giratorio en el sentido contrario de las agujas del reloj y elija el programa automático deseado. Los posibles ajustes los puede tomar de siguiente tabla.

Code	Programa	Peso/Contenido/Notas
A.1	Palomitas*	Palomitas para microondas aprox. 85g
A.2	Palomitas*	Palomitas para microondas aprox. 100g
A.3	Pizza	Calentar una pizza elaborada de aprox. 150g
A.4	Bebidas	Calentar aprox. 250ml de líquido, con una temperatura inicial de 5-10°C. ¡No cubrir!
A.5	Bebidas	Calentar aprox. 500ml de líquido, con una temperatura inicial de 5-10°C. ¡No cubrir!
A.6	Patatas	450 g Cortar las patatas en tiras de aprox. 5x5 mm de anchura.
A.7	Patatas	650 g Coloque las tiras sobre un plato grande y vierta agua hasta cubrir el fondo del plato.
A.8	Pescado	Puede cocinar a vapor aprox. 450g de pescado. Limpie y quite las espinas del pescado, entrecorte varias veces la piel del pescado. Elija un plato llano. Después del proceso de cocción deje reposar el pescado unos 2 minutos.

INDICACIÓN:

*) Se ruega utilizar solamente palomitas para microondas en bolsa.

3. Para iniciar el proceso presione la tecla INSTANT/START.

Descongelación automática

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

1. Pulse la tecla PAUSE/CANCEL.
2. Pulsando repetidamente la tecla DEFROST seleccionará uno de los programas de descongelación:

- d1 Descongelación de carne de 0,1 – 2,0Kg
d2 Descongelación de carne de ave de 0,2 – 3,0Kg
d3 Descongelación de marisco de 0,1 – 0,9Kg

- Ajuste con el botón giratorio el peso deseado.
- Para iniciar el proceso pulse la tecla INSTANT/START.

Después de haber transcurrido el tiempo se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Retire entonces el alimento.

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:

- Presione la tecla PAUSE/CANCEL.
- Presione la tecla GRILL/COMBI.
- Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 60 segundos y 95 minutos.
- Para iniciar el proceso, presione la tecla INSTANT/START.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1	C.2
30% microondas	55% microondas
70% parrilla	45% parrilla

- Presione la tecla PAUSE/CANCEL.
- Pulse la tecla GRILL/COMBI 1x, 2x o 3x.
- Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 60 minutos.
- Para iniciar el proceso, presione la tecla INSTANT/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.			

ESPAÑOL

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



Asar a la parrilla

- Presione la tecla PAUSE/CANCEL.
- Presione la tecla POWER.
- Seleccione la potencia de microondas deseada, pulsando la tecla POWER una vez/repetidamente.
- Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 60 minutos.
- Presione la tecla GRILL/COMBI.
- Pulsando repetidamente la tecla GRILL/COMBI seleccionará una función.
- Ajuste con el botón giratorio el tiempo de cocción deseado que puede ser entre 10 segundos y 60 minutos.
- Para iniciar el proceso, presione la tecla INSTANT/START.

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

Funciones especiales

Inicio automático

Puede iniciar el microondas o también el ajuste Grill/Kombi a una hora preajustada.

i INDICACIÓN: ¡Para ello, ajuste la hora!

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

1. Pulse la tecla PAUSE/CANCEL.
2. Pulsando una/varias veces la tecla POWER selecciona la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda del botón giratorio selecciona la duración de cocción deseada.
4. Mantenga la tecla CLOCK más de 3 segundos pulsada. Una señal suena y la indicación cambia a la hora actual. La primera cifra parpadea.
5. Ahora ajuste con ayuda del botón de control la indicación de hora de la hora de inicio deseada.
6. Pulse ahora la tecla CLOCK. Una señal suena y en la indicación parpadean los minutos.
7. Con ayuda del botón giratorio ajusta ahora los minutos deseados de la hora de inicio.
8. Confirme ahora la tecla CLOCK. Una señal suena y en el display parpadea el símbolo de reloj.

Por ejemplo: 12:00Min Duración de cocción en 100% potencia, Hora de inicio 14:20h

Paso	Tecla	Indicación	
1	PAUSE/CANCEL		
2	POWER		
3		12:00	
4	3 sec. CLOCK	10:00	(Hora actual)
5		14:00	
6	C L	14:00	O C
7		14:20	
8	C L	10:00	O (Hora actual)

i INDICACIÓN:

Si desea ver otra vez la hora de inicio, pulse la tecla CLOCK.

A la hora preajustada se iniciará el funcionamiento del microondas.

⚠ AVISO: ¡Peligro de incendio!

- En principio accione el aparato solamente bajo vigilancia.
- En caso de cocinar con la hora retardada ajuste el tiempo siempre de tal manera que el aparato esté durante el funcionamiento bajo vigilancia apropiada.
- No accione el microondas sin ingredientes.
- En caso de que retire el alimento a cocinar antes de tiempo, debe cancelar el programa con la tecla PAUSE/CANCEL.

Después de haber transcurrido el tiempo se desconecta el aparato y en el display aparece END. Retire entonces el alimento.

Memoria automática

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

Dicha memoria se desconectará al abrir la puerta o al presionar la tecla PAUSE/CANCEL.

Bloqueo

Para bloquear el aparato, presione más de 3 segundos la tecla PAUSE/CANCEL. 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 PAUSE/CANCEL más de 3 segundos.

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.

K 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 diríjase por favor a un taller especializado en su cercanía.

Datos técnicos

Modelo: MWG 758
Suministro de tensión: 230 V, 50 Hz
Consumo de energía:
microondas: 1200 W
parrilla: 1000 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 periodo de garantía nos encargamos gratuitamente de los defectos del aparato y de los accesorios, que se hayan originado por defectos del material o de la fabricación. Dependiendo de nuestra estimación se realizará una reparación o un cambio. ¡Los servicios de garantía no prolongan la garantía, ni se inicia por ello un periodo nuevo de garantía!

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

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

¡Defectos en 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.

ESPAÑOL

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. Se puser o aparelho à disposição de terceiros, entregue-lhes também as Instruções de Utilização.

- 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 mergulhe 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.
- 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“.

Crianças e pessoas débeis

- 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 crianças ou pessoas débeis contra os perigos de aparelhos eléctricos, preste atenção a que este aparelho só seja utilizado sob vigilância. Este aparelho não é um brinquedo. **Não** deixe crianças brincar com ele.

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. Mantenha entre todos os lados do aparelho e as paredes um espaço de ventilação de pelo menos 20 cm.
- **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 cozinharemos 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 ferverem 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 bebês e os frascos com comida de bebês 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 botes 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!



AVISO: Superfície quente!

Durante o funcionamento do aparelho a temperatura das superfícies expostas pode ser muito alta.

Descrição dos elementos de manéjo

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 manéjo
- 8 Dispositivo para abertura da porta
- 9 Grade da grelha

Elementos de manéjo

POWER

Potência: Selecção dos graus de potência do microondas.

GRILL/COMBI

Grill (grelhador): Para grelhar e gratinar

Grill/Comb: Grelhador e microondas trabalham alternadamente.

DEFROST Descongelamento automático.

CLOCK

Horas: Conjuntamente com o botão rotativo para configurar as horas.

PAUSE/CANCEL

Pausa/apagar: Premir uma vez para parar o processo de cozedura
Premir duas vezes para apagar o programa
Manter 3 segundos premido para bloquear/desbloquear o aparelho.

INSTANT/START Início do programa ou início imediato.

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT Botão rotativo para configurar as horas de programas automáticos ou os valores dos pesos.

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 na função grelhar e deixe-o funcionar várias vezes sem comida. Atenda a que haja suficiente ventilação.

Tome por favor atenção! A utilização sem comida só pode ser efectuada com o funcionamento de grelhar, ela não é

possível com o funcionamento combi ou com o funcionamento microondas!

- Retire todas as partes acessórias fornecidas que se encontrem no sítio de cozimento, desembulhe-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 PAUSE/CANCEL.
- 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 somente 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	combinação*
Recipiente de vidro resistente ao calor	sim	sim	sim
Recipiente de vidro não resistente ao calor	não	não	não
Recipiente ou prato cerâmico resistente ao calor	sim	sim	sim
Recipiente de plástico adequado ao microondas	sim	não	não
Papel de cozinha	sim	não	não
Bandeja de metal	não	sim	não
Grade da grelha	não	sim	sim
Folha de alumínio ou recipiente de folha de alumínio	não	sim	não

*) Combinação de microondas com grelhador.

Ajustamento do tempo

INDICAÇÃO:

Após ligar uma primeira vez acendem as indicações do ecrã, depois visualiza-se dois pontos a piscar.

- Prima a tecla CLOCK. A indicação muda para „0:00“. O primeiro algarismo pisca.
- Com ajuda do botão rotativo configure a hora desejada.
- Prima a tecla CLOCK. Piscam os segundos algarismos.
- Com ajuda do botão rotativo configure os minutos desejados.
- Prima de novo a tecla CLOCK ou espere alguns segundos. A hora nova é activada.

Manejo da micro-ondas

1. Coloque a comida a aquecer numa loiça 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 PAUSE/CANCEL. Escolha por meio do carregador uma ou muitas vezes a tecla de POWER a capacidade desejada para a micro-ondas.

A capacidade escolhida aparece no mostrador em %	A capacidade em Válio (cerca)	Lugar de emprego
100 800	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
QUICK START	800	Aquecimento rápido

4. Ajuste com o botão giratório o tempo de cozimento entre 10 segundos e 60 minutos.
5. Para iniciar carregue na tecla INSTANT/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.

INDICAÇÃO:

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

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�tio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Liquidos				
�gua, 1 �varena 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 �varena 150 g	800	0,5 - 1	não	
Leite, 1 �varena 150 g	800	0,5 - 1	não	
Aten�o: Contra retardo de ebuli�o deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber.				
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Guisado com massa	450 g	800	2 - 2,5	sim
Carne, bolinho de batata e molho	450 g	800	2,5 - 3,5	sim
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				
Carne				
Escalopes panados	200 g	800	1 - 2	não
Almôndegas, 4 peças	500 g	800	3 - 4	não
Carne assada	250 g	800	2 - 3	não
Conselho: pinelar com óleo afim de que a cobertura panada ou a crosta não fiquem moles.				
Aves				
1/2 frango	450 g	800	3,5 - 5	não
Fricass� de galinha	400 g	800	3 - 4,5	sim
Conselho: pinelar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 porão	150 g	800	1 - 2	sim
2 porões	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 orienta o da tabela de cozimento bem como das receitas. Observe o decorrimto do cozimento enquanto não tiver muita prática.

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

S  recomear  a funcionar, depois de a porta estar fechada e de se ter voltado a accionar a tecla INSTANT/START.

Os productos alimenticios que sairem do frigorifico 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 sobrepor.

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 têm 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�tio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Legumes				
Beringela	500 g	640	7 - 10	sim
Couve flôr	500 g	640	8 - 11	sim
Bróculos	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
Feijão verde	300 g	640	13 - 15	sim
Batatas	500 g	640	9 - 12	sim
Rábano	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 vatio	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Carne*)				
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 fi car 3 - 5 minutos.				
Aves*)				
Fricassé de galinha 250 g	640	6 - 7	sim	
Sopa de aves 200 g	640	5 - 6	sim	
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar fi car 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	
Espinagre de folhas 300 g	640	11 - 13	sim	
Couve de Bruxelas 200 g	640	7 - 9	sim	
Feijão verde 200 g	640	8 - 10	sim	
Bróculos 300 g	640	8 - 9	sim	
Ervilhas 300 g	640	7 - 8	sim	
Rábano 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	
Espinagre 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 só temperar antes de servir.				
Sopas / Prato único*)				
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.				

*) Comidas já prontas antes.

INSTANT START

Deseja aquecer um alimento ou uma bebida rapidamente à potência máxima do microondas?

- Ligue imediatamente o microondas, premindo directamente a tecla INSTANT/START.
- O processo de cozedura começa imediatamente e cada vez que a tecla é premida o tempo de cozedura é prolongado de 10 segundos.
- Depois de 5 minutos o tempo de cozedura é prolongado de 30 segundos de cada vez.
- A potência do microondas neste processo de cozedura é de 100%.

Cozinhar automaticamente

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

1. Carregue na tecla PAUSE/CANCEL.
2. Rode o botão rotativo no sentido contrário ao dos ponteiros de relógio e seleccione o programa automático desejado. A regulação possível poderá ser vista na tabela seguinte:

Código	Programa	Peso/Conteúdo/Indicações
A.1	Popkorn*	Pipocas para microondas aprox. 85g
A.2	Popkorn*	Pipocas para microondas aprox. 100g
A.3	Fiza	Aquecer uma piza pronta de aprox. 150g
A.4	Bebidas	Aquecer aprox. 250ml de líquido, com uma temperatura inicial de 5-10°C. Não cobrir!
A.5	Bebidas	Aquecer aprox. 500ml de líquido, com uma temperatura inicial de 5-10°C. Não cobrir!
A.6	Batatas	450 g Cortar batatas com aprox. 5X5 mm de espessura.
A.7	Batatas	650 g Coloque os palitos num prato grande com o fundo cheio de água.
A.8	Peixe	Pode cozer aprox. 450g de peixe em vapor. Lave e tire as espinhas ao peixe, dê-lhe alguns golpes na pele. Escolha um prato raso. Deixe o peixe repousar 2 minutos após o processo de cozedura.

INDICAÇÃO:

*) Por favor utilize apenas pipocas em saco para microondas.

3. Para iniciar carregue na tecla INSTANT/START.

Descongelamento automático

Para descongelar automaticamente peixe, aves ou marisco congelados proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla PAUSE/CANCEL.
2. Seleccione premindo repetidamente a tecla DEFROST um dos programas de descongelamento:

d1 Descongelar carne	de 0,1 - 2,0Kg
d2 Descongelar aves	de 0,2 - 3,0Kg
d3 Descongelar Marisco	de 0,1 - 0,9Kg
3. Seleccione com o botão rotativo o peso desejado.
4. Prima para iniciar a tecla INSTANT/START.

Decorrido o tempo o aparelho desliga-se e visualiza-se END no ecrã. Retire então a comida.

Grelha

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

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

Para grelhar ou para gratinar siga o seguinte:

1. Carregue na tecla PAUSE/CANCEL.
2. Carregue na tecla GRILL/COMBI.
3. Com o botão girador ajuste o tempo de grelhar entre 10 segundos e 60 minutos.
4. Carregue na tecla INSTANT/START para iniciar.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1 C.2
30% micro-ondas 55% micro-ondas
70% grelha 45% grelha

1. Carregue na tecla PAUSE/CANCEL.
2. Prima a tecla GRILL/COMBI 1x, 2x ou 3x.
3. Ajuste com o botão girador o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 60 minutos.
4. Carregue na tecla INSTANT/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

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Tempo cerca em minutos	Cobrir
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.

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



Grelhar

1. Carregue na tecla PAUSE/CANCEL.
2. Carregue na tecla POWER.
3. Premindo uma ou várias vezes a tecla POWER selecione a potência desejada do microondas.
4. Ajuste com o botão girador o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 60 minutos.
5. Carregue na tecla GRILL/COMBI.
6. Premindo repetidamente a tecla GRILL/COMBI selecione uma função.
7. Ajuste com o botão girador o tempo de cozer desejado entre 10 segundos e 60 minutos.
8. Carregue na tecla INSTANT/START para iniciar.

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

Funções especiais

Início automático

Pode iniciar o microondas ou também uma configuração Grill/Kombi (grelhador/combinado) numa hora pré-determinada.

INDICAÇÃO: Para tal configure primeiro a hora do relógio!

Para iniciar automaticamente o microondas proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla PAUSE/CANCEL.
2. Selecione a potência desejada do microondas premindo repetidamente a tecla POWER.
3. Selecione a duração do processo de cozedura com a ajuda do botão rotativo.

4. Prima a tecla CLOCK mais de 3 segundos. Ouve-se um sinal e a indicação muda para a hora actual. O primeiro algarismo pisca.
5. Confirme agora com a ajuda do botão de controlo a indicação horária da hora desejada para o início.
6. Prima agora a tecla CLOCK. Ouve-se um sinal e na indicação piscam os minutos.
7. Com a ajuda do botão rotativo confirme agora os minutos desejados para a hora do início.
8. Accione agora a tecla CLOCK. Ouve-se um sinal e no ecrã pisca o símbolo do relógio.

Por exemplo: 12:00min de duração da cozedura à potência de 100%, hora de início 14:20

Passo	Tecla	Indicação		
1	PAUSE/CANCEL			
2	POWER			
3			12:00	
4	3 seg. CLOCK		10:00	(Hora actual)
5			14:00	
6	C	L	14:00	O C
7			14:20	
8	C	L	10:00	O (Hora actual)

INDICAÇÃO:

Deseja voltar a ver mais uma vez a hora de início, prima a tecla CLOCK.

À hora configurada inicia o funcionamento do microondas.

AVISO: Perigo de fogo!

- Basicamente só ponha o aparelho a funcionar sob vigilância.
- Ao dar início ao processo de cozedura a uma hora configurada, confirme sempre a hora de modo a que o aparelho esteja sob vigilância adequada durante o funcionamento.
- Não faça funcionar o microondas vazio.
- Se quiser retirar os alimentos antes do tempo, tem de cancelar o programa premindo a tecla PAUSE/CANCEL.

Decorrido o tempo o aparelho desliga-se e no ecrã visualiza-se END. Retire então a comida.

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 PAUSE/CANCEL este aviso será desligado.

Bloqueamento

Carregue na tecla PAUSE/CANCEL 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 PAUSE/CANCEL mais uma vez durante mais do que 3 segundos para retirar o bloqueio.

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 podese utilizar 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. Enxuge bem de seguida. Preste atenção a que o anel fi que de novo bem colocado.

Cheiro

- Para eliminar cheiros desagradáveis do microondas, coloque uma tigela 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 loja de especialidade nas suas imediações.

Características técnicas

Modelo: MWG 758
Alimentação da corrente: 230 V, 50 Hz
Consumo de energia:
microondas: 1200 W
grelhador: 1000 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“

Respeite 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. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia contemplato un particolare tipo di uso all'aperto nel rispetto di specifici che condizioni). Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- 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 veri e propri 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 e persone fragili

- 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!**

- Per proteggere i bambini o le persone con abilità ridotte dai pericoli delle apparecchiature elettriche, fate in modo che questo apparecchio venga impiegato solo sotto sorveglianza. Questo apparecchio non è un giocattolo. **Non** lasciate che i bambini piccoli lo usino per giocare.

Importanti avvertenze di sicurezza!

Leggere attentamente e conservare per l'uso futuro.

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

- **Attenzione:** non riparare mai il forno direttamente, contattare un esperto autorizzato. Tranne che per l'esperto, per tutti è pericoloso eseguire lavori di manutenzione o riparazione che richiedano la rimozione di un coperchio che garantisce la protezione contro le radiazioni dell'energia microonde.
- **Attenzione:** Non riscaldare liquidi in recipienti chiusi. Pericolo di esplosione!
- **Attenzione:** Non poggiare la microonde in un armadio. Su ogni lato dell'apparecchio deve esserci una distanza di almeno 20 cm dalle pareti, che è necessaria per la ventilazione.
- **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 sottovuoto chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco o del telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripulite 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!**

**AVVISO: Superfi cie bollente!**

Durante il funzionamento la temperatura delle superfi ci esterne può essere molto alta.

Descrizione dei comandi**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 Apriporta
- 9 Griglia

Comandi**POWER**

Potenza: selezione dei livelli di potenza del micro onde

GRILL/COMBI

Grill: per grigliare e gratinare

Grill/Comb: grill e microonde funzionano in alternanza

DEFROST Scongelo automatico

CLOCK

Orologio: In collegamento con la manopola per l'impostazione dell'ora

PAUSE/CANCEL

Pausa/Annullare: per sospendere la cottura premere una volta per cancellare il programma premere due volte per bloccare/sbloccare l'apparecchio tenere premuto per 3 secondi

INSTANT/START

Avvio del programma o avvio immediato

AUTO COOKING**TIME.WEIGHT**

Manopola per impostare l'ora di programmi automatici o valori di peso.

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 sulla funzione grill e metterlo in funzione più volte senza alimenti. Fare in modo che ci sia ventilazione sufficiente.

Attenzione! L'utilizzo senza alimenti può essere effettuato solo nella funzione grill, non è possibile nel funzionamento combinato o 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 efficienza.
- Per interrompere il procedimento di cottura premere il tasto PAUSE/CANCEL.
- 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, perché questi possono contenere parti minime di metallo, ciò che può causare scintille o incendi.
- Ciotole rotonde o ovali sono più adatte di quelle angolari, perché 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	combi- nazione*
Contenitore di vetro resistente al calore	si	si	si
Contenitore di vetro non resistente al calore	no	no	no
Contenitore/piatto di ceramica resistente al calore	si	si	si
Contenitore di plastica adatto alla microonde	si	no	no
Carta assorbente da cucina	si	no	no
Vassoio di metallo	no	si	no
Griglia	no	si	si
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	no

*) Combinazione forno microonde con griglia.

Impostare l'ora

! NOTA:

Quando si accende il forno per la prima volta, tutti i display si accendono e poi lampeggia un doppio punto.

- Premere il tasto CLOCK. Il display passa a "0:00". La prima cifra lampeggia.
- Con la manopola impostare la durata di cottura desiderata.
- Premere il tasto CLOCK. Le cifre al secondo posto lampeggiano.
- Con la manopola impostare i minuti desiderati.
- Premere di nuovo il tasto CLOCK o attendere alcuni secondi.

La nuova ora viene attivata.

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 PAUSE/CANCEL. Premendo una o più volte il tasto POWER selezionare la potenza microonde desiderata.

Potenza nel display come selezionato in %	Potenza in Watt (ca.)	Campo d'applicazione
100	800	Riscaldare rapidamente
80	640	Cucinare
60	480	Fuori di cottura
40	320	Fondere formaggi ecc.
20	160	Scongela alimenti congelati
QUICK START	800	Riscaldare rapidamente

4. Con la manopola regolare la durata di cottura desiderata tra 10 secondi e 60 minuti.
5. Per avviare premere il tasto INSTANT/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.

! NOTA:

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 PAUSE/CANCEL oppure aprire lo sportello.
- Se si desidera continuare il procedimento di cottura, chiudere la porta e premere il tasto INSTANT/START.
- Se si desidera terminare il procedimento di cottura, premere due volte il tasto PAUSE/CANCEL.

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 verifichi chiodo di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.				

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

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 cucchiai 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*)				
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*)				
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 s			
Filetto di pesce 400 g	640 8 - 9 s			
Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.				
Scongelare e cuocere verdura				
Cavolo rosso-mela 450 g	640 14 - 15 s			
Spinaci in foglia 300 g	640 11 - 13 s			
Cavolo 200 g	640 7 - 9 s			
Fagiolini 200 g	640 8 - 10 s			
Broccoli 300 g	640 8 - 9 s			
Piselli 300 g	640 7 - 8 s			
Cavolo rapa 300 g	640 13 - 15 s			
Porri 200 g	640 10 - 11 s			
Mais 200 g	640 4 - 6 s			
Carote 200 g	640 5 - 6 s			
Cavolini di Bruxelles 300 g	640 7 - 8 s			
Spinaci 450 g	640 12 - 13 s			
	600 g	640 15 - 17 s		
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*)				
Piatto unico 500 g	640 13 - 15 s		si	
Minestra con pastina o simili 300 g	640 7 - 8 s			
Vellutata 500 g	640 13 - 15 s		si	
Consiglio: di tanto in tanto mescolare, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				

*) Alimenti precotti.

INSTANT START

Si desidera riscaldare rapidamente un genere alimentare o qualcosa da bere alla potenza massima del microonde?

- Avviare subito il microonde premendo direttamente il tasto INSTANT/START.
- La cottura inizia subito e, ogni volta che si preme di nuovo il tasto, il tempo di cottura si prolunga di 10 secondi.
- Dopo 5 minuti la durata della cottura viene prolungata ogni volta di 30 secondi.
- Durante questa operazione la potenza del microonde è al 100%.

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 PAUSE/CANCEL.
2. Girare la manopola in senso antiorario e scegliere il programma automatico desiderato. Le impostazioni possibili sono riportate nella tabella seguente.

Codi- ce	Program- ma	Peso/Contenuto/Avvertenze
A.1	Popcorn*	Popcorn per microonde 85g ca.
A.2	Popcorn*	Popcorn per microonde 100g ca.
A.3	Pizza	Riscaldare una pizza pronta di 150g ca.
A.4	Bevande	Riscaldare 250ml ca. di liquido ad una temperatura iniziale di 5-10°C. Non coprire!
A.5	Bevande	Riscaldare 500ml ca. di liquido ad una temperatura iniziale di 5-10°C. Non coprire!
A.6	Patate	450 g Tagliare le patate a fette larghe 5X5 mm ca. Mettere le fette su un piatto grande e versare una quantità d'acqua sufficiente a coprire il fondo.
A.7	Patate	650 g
A.8	Pesce	E' possibile cuocere al vapore 450 g ca. di pesce. Lavare il pesce e spiarlo, fare delle incisioni nella pelle. Scegliere un piatto piano. Dopo la cottura lasciate riposare il pesce per altri 2 minuti.

NOTA:

*) Usare solo popcorn per microonde nel sacchetto.

3. Per avviare premere il tasto INSTANT/START.

Scongelamento automatico

Per lo scongelamento automatico di carne, pollame e frutti di mare surgelati procedere così:

1. Premere il tasto PAUSE/CANCEL.
2. Premendo più volte il tasto DEFROST selezionare uno dei programmi di scongelamento:

d1	scongela pesce	0,1 - 2,0Kg
d2	scongela pollame	0,2 - 3,0Kg
d3	scongela frutti di mare	0,1 - 0,9Kg

3. Con la manopola impostare il peso desiderato.
4. Per l'avvio premere il tasto INSTANT/START.

Al termine del lasso di tempo selezionato, l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

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 PAUSE/CANCEL.
2. Premere il tasto GRILL/COMBI.

3. Con la manopola impostare la durata desiderata del grill tra 10 secondi e 60 minuti.
4. Per avviare premere il tasto INSTANT/START.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1	C.2
30% microonde	55% microonde
70% grill	45% grill

1. Premere il tasto PAUSE/CANCEL.
2. Premere il tasto GRILL/COMBI 1x, 2x o 3x.
3. Con la manopola selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 60 minuti.
4. Per avviare premere il tasto INSTANT/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.			

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



Grigliare

1. Premere il tasto PAUSE/CANCEL.
2. Premere il tasto POWER.
3. Scegliere la potenza della microonde desiderata premendo una volta o ripetutamente il tasto POWER.
4. Con la manopola selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 60 minuti.
5. Premere il tasto GRILL/COMBI.
6. Selezionare una funzione premendo più volte il tasto GRILL/COMBI.
7. Con la manopola selezionare la durata di cottura scelta tra 10 secondi e 60 minuti.
8. Per avviare premere il tasto INSTANT/START.

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

Funzioni speciali

Avvio automatico

Si può avviare il microonde, o anche un'impostazione Grill/Combi, ad un'ora prestabilita.

NOTA: A tal fine impostare prima l'ora!

Per avviare il microonde automaticamente procedere come qui di seguito descritto:

1. Premere il tasto PAUSE/CANCEL.
2. Premendo una volta/più volte il tasto POWER selezionare la potenza di microonde desiderata.
3. Con l'aiuto della manopola impostare la durata di cottura desiderata.
4. Premere il tasto CLOCK per più di 3 secondi. Risuona un segnale e il display passa all'ora attuale. La prima cifra lampeggia.
5. Impostare il display dell'ora per l'ora di avvio desiderata servendosi della manopola di controllo.
6. Premere ora il tasto CLOCK. Risuona un segnale e nel display lampeggiano i minuti.
7. Con la manopola impostare ora i minuti desiderati dell'ora di avvio.
8. Azionare ora il tasto CLOCK. Risuona un segnale e nel display lampeggia il simbolo dell'ora.

Per esempio: 12:00 min. di cottura con potenza 100%, ora d'avvio 14:20

Passo Tasto Display				
1	PAUSE/CANCEL			
2	POWER			
3		12:00		
4	3 sec. CLOCK	10:00		(ora attuale)
5		14:00		
6	C L	14:00	O	C
7		14:20		
8	C L	10:00	O	(ora attuale)

NOTA:

Se si desidera vedere ancora una volta l'ora d'avvio, premere il tasto CLOCK.

All'ora preimpostata inizia il funzionamento del microonde.

AVVISO: Pericolo di incendio!

- Usare sempre l'apparecchio solo sotto sorveglianza.
- Nella cottura a differimento orario impostare sempre l'ora in modo che durante il funzionamento l'apparecchio sia sotto adeguata sorveglianza.
- Non mettere in funzione il microonde vuoto.
- Se si estraggono gli alimenti anzitempo, annullare il programma con il tasto PAUSE/CANCEL.

Al termine del lasso di tempo selezionato, l'apparecchio si spegne e nel display appare END. Estrarre quindi gli alimenti.

Memoria automatica

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

Aprendo lo sportello o premendo il tasto PAUSE/CANCEL, questo segnale viene annullato.

Blocco

Premendo il tasto PAUSE/CANCEL 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 PAUSE/CANCEL di nuovo per oltre 3 sec. si sblocca la funzione.

Pulizia

Spegnere la microonde e estrarre la spina.

Spazio interno

- Tenere pulito l'interno del forno. Eliminare gli spruzzi ed i liquidi traboccati 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 fionestrino dentro e fuori con un panno umido e togliere regolarmente spruzzi e liquidi traboccati.

Pareti esterne

- Le pareti esterne del supporto devono essere pulite con un panno umido. Fare attenzione che non subentri 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 fionestre. 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 758

Alimentazione rete: 230 V, 50 Hz

Consumo di energia:

microonde: 1200 W

griglia: 1000 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 simbolo ha 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. Gis apparatet videre til en tredjeperson, må bruksanvisningen også følge med.

- 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 hendene. Hvis apparatet har blitt fuktig eller vått, må du trekke ut støpselet med en gang.
- Slå av apparatet og trekk alltid støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen) når du ikke bruker apparatet, fest tilbehørsdeler for rengjøring eller ved feil.
- Ikke bruk apparatet uten oppsikt. Hvis du forlater arbeidsplassen, må du alltid slå apparatet av eller trekke støpselet ut av stikkontakten (trekk i støpselet, ikke i ledningen).
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparat og ledning. Skadede apparater må ikke brukes.
- Ikke reparer apparatet selv. Oppsøk en autorisert fagmann. Hvis en 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.

Barn og skrapelige personer

- La aldri emballasjedeler ligge innenfor barns rekkevidde (plastposer, kartong, styropor, osv.).
- **OBS!** Ikke la små barn leke med plast. De kan kveles!
- Pass på at apparatet kun brukes under oppsikt for å beskytte barn og skrapelige personer mot faren for elektrisk støt. Apparatet er ikke et leketøy. Ikke la små barn leke med det.

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. Sørg for en ventilasjonsavstand på minst 20 cm til veggene på alle sider av apparatet.

- **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 temperaturene.
- **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 kokeforsinkelse:** I forbindelse med koking, spesielt etteroppvarming av væsker (vann), kan det forekomme at koketemperaturen er nådd, men at de typiske dampboblene ennå ikke har begynt å stige opp. Væsken koker ikke jevnt. Når du tar ut kokekaret, oppstår det gjerne små rystinger. Da kan denne såkalte kokeforsinkelsen føre til at det plutselig danner seg dampbobler, og at matvarene eller væsken dermed blir overkokt. Det er fare for forbrenning! For å oppnå jevn koking kan du sette en glasstav eller lignende (ikke noe av metall!) i kokekaret.
- Innholdet i tåtefl asker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før det fortæres. Det er fare for forbrenning.
- Matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, hermetiske matvarer i lukkede glass osv. må ikke varmes opp i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, til og med etter at oppvarmingen med mikrobølger er avsluttet.
- Dørramme/dørpakning og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de er tilgriset.
- Rengjør mikrobølgeovnen regelmessig og fjern matrester som legger seg inni ovnen.
- Hvis ovnen ikke holdes ordentlig ren, kan overflaten bli skadet. Dette kan påvirke ovnens levetid og kan muligens også føre til farlige situasjoner.
- **Symboler på ovnen!**



ADVARSEL: Varme overflater!

Under bruk kan apparatets berørbare overflater bli svært varme.

Beskrivelse av betjeningselementene

Delebetegnelse

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

Betjeningselementer

POWER

Ytelse: Her velger du mikrobølgeovnens ytelsesnivå

GRILL/COMBI

Grill: For grilling og gratinering

Grill/Combi: Grill og mikrobølgeovn jobber vekselvis

DEFROST Automatisk tining

CLOCK

Klokke: I forbindelse med skruknappen for innstilling av klokkeslettet

PAUSE/CANCEL

Avbryt/avslutt: Trykk én gang for å avbryte kokingen

Trykk to ganger for å avslutte programmet

Hold inne i 3 sekunder for å sperre apparatet/oppheve

sperre

INSTANT/START Start programmet eller hurtigstart

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT Skruknapp for innstilling av klokkeslett, automatikkprogrammer eller vektverdier

- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- For å avbryte kokeprosessen trykker du på PAUSE/CANCEL-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.

Servise som egner seg i mikroovn

- Det ideelle materialet for bruk i mikroovn er gjennomiktig 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 fi kantede, for maten i hjørnene kan bli overkakt.

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

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

*) Kombinasjon av mikrobølger og grill.

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 apparatet inn på grillfunksjon og la programmet gå flere ganger uten noe inni ovnen. Sørg for tilstrekkelig utlufting.
- **OBS!** Det er kun mulig å bruke tom ovn dersom du bruker grillfunksjonen, dette er ikke mulig i kombidrift eller med normal mikrobølgeovn!
- 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 varmestråling, 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.

Stille inn klokken

TIPS:

Når apparatet slås på, lyser alle displayanvisningene opp, deretter lyser et blinkende dobbelpunkt.

- Trykk på CLOCK-tasten. Anvisningen skifter til „0:00“. Det første tallet blinker.
- Bruk skruknappen for å stille inn ønsket timetall.
- Trykk på CLOCK-tasten. De andre tallene blinker.
- Bruk skruknappen for å stille inn ønsket minuttall.
- Trykk på CLOCK-tasten igjen, eller vent i noen sekunder.

Det nye klokkeslettet er aktivert.

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 PAUSE/CANCEL-knappen. Velg ønsket mikrobølgeeffekt ved å trykke én eller flere ganger på POWER-knappen.

Valgt effekten vises i displayet i %	Effekt i watt (ca.)	Bruksområde
100 800	Hurtig oppvarming	
80 640	Koking	
60 480	Viderekoking	
40 320	Smelting av ost osv.	
20 160	Optining av frysevarer	
QUICK START 800	Hurtig oppvarming	

4. Still inn ønsket koketid mellom 10 sekunder og 60 minutter med skruknappen.
5. Trykk på INSTANT/START-knappen for å starte kokingen. Koketiden retter seg etter innholdsmengde og -type. Med litt øving lærer du raskt å beregne koketiden.

TIPS:

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 PAUSE/CANCEL-knappen eller bare åpne døren.
- Hvis du så ønsker å fortsette kokingen, må du lukke døren og trykke på INSTANT/START-knappen.
- Hvis du vil stanse kokeprosessen helt, trykker du to ganger på PAUSE/CANCEL-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, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.				
Flærke				
1/2 kylling	450 g	800	3,5 - 5	nei
Hønseskisse	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.				
Tilbehør				
Pasta, ris 1 porsjon	150 g	800	1 - 2	ja
2 porsjoner	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Poteter	500 g	800	3 - 4	ja
Tips: Fukt matvarene lett på forhånd.				
Supper/saus				
Klar suppe, 1 tallerken	250 g	800	1 - 1,5	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	800	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babymat				
Melk	100 ml	480	0,5 - 1	nei
Grot	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 INSTANT/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 kjøttstykk 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 fl 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				
Gulrotter 500 g 640 8 - 10 ja				
Paprika 500 g 640 6 - 9 ja				
Rosnkål 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		
Rabarbrakompott 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*)				
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*)				
Hønseskasse 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 fi sken 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				
Gulrotter 200 g 640 5 - 6 ja				
Rosnkål 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*)				
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.				

*) Prefabrikkerte matvarer.

INSTANT START

Ønsker du å varme opp en rett eller drikke hurtig på høyeste ytelse?

- Start mikrobølgeovnen med én gang ved å trykke direkte på INSTANT/START-tasten.
- Kokingen starter med én gang, og hvert nye tastetrykk forlenger koketiden med 10 sekunder.
- Fra 5 minutter blir koketiden forlenget med 30 sekunder for hvert tastetrykk.
- Mikrobølgeovnens ytelse er på 100 %.

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 PAUSE/CANCEL-knappen.
2. Vri knappen mot klokken og velg ønsket automatikkprogram. De innstillingene som er mulige, finner du i tabellen under.

Kode	Program	Vekt/Innhold/Tips
A.1	Popkorn*	Mikrobølgeovn-popkorn ca. 85g
A.2	Popkorn*	Mikrobølgeovn-popkorn ca. 100g
A.3	Pizza	Varmer opp en ferdig pizza på ca. 150g
A.4	Drikker	Varmer opp ca. 250ml væske med en starttemperatur på 5-10° C. Ikke dekk til!
A.5	Drikker	Varmer opp ca. 500ml væske med en starttemperatur på 5-10° C. Ikke dekk til!
A.6	Poteter 450 g	Skær potetene opp i ca. 5X5 mm brede strimler. Legg strimlene på en stor tallerken og fyll på vann så det dekker bunnen av tallerkenen.
A.7	Poteter 650 g	
A.8	Fisk	Du kan dampkoke ca. 450g fi sk. Vask og puss fi sk, snitt skinnene flere ganger. Velg en fi at tallerken. La fi sk stå i 2 minutter etter kokingen.

TIPS:

*) Bruk kun mikrobølgeovn-popkorn i pose.

- Trykk på INSTANT/START-knappen for å starte programmet.

Automatisk tining

Ønsker du å tine frossent kjøtt, fjærkre eller sjømat automatisk, går du fram på følgende måte:

- Trykk på PAUSE/CANCEL-tasten.
- Velg et tineprogram ved å trykke gjentatte ganger på DEFROST-tasten:

d1 Tining av kjøtt	fra 0,1 – 2,0kg
d2 Tining av fjærkre	fra 0,2 – 3,0kg
d3 Tining av sjømat	fra 0,1 – 0,9kg
- Bruk skruknappen for å stille inn ønsket vekt.
- Trykk på INSTANT/START-tasten for å starte tiningen.

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

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:

- Trykk på PAUSE/CANCEL-knappen.
- Trykk på GRILL/COMBI-knappen.
- Still inn ønsket grilltid mellom 10 sekunder og 60 minutter med skruknappen.
- Trykk på INSTANT/START-knappen for å starte programmet.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1	C.2
30% mikrobølgeeffekt	55% mikrobølgeeffekt
70% grill	45% grill

- Trykk på PAUSE/CANCEL-knappen.
- Trykk på GRILL/COMBI-tasten 1x, 2x eller 3x.
- Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 60 minutter med skruknappen.
- Trykk på INSTANT/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
Knakkepølse	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
Fiskefi let	300 g	3 - 4	nei
Tips: Snu fi sken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.			

Koke i fl ere 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



Grilling

1. Trykk på PAUSE/CANCEL-knappen.
2. Trykk på POWER-knappen.
3. Velg ønsket mikrobølgeeffekt ved å trykke én eller fl ere ganger på POWER-knappen.
4. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 60 minutter med skruknappen.
5. Trykk på GRILL/COMBI-knappen.
6. Velg en funksjon ved å trykke gjentatte ganger på GRILL/COMBI-tasten.
7. Still inn ønsket tilberedningstid mellom 10 sekunder og 60 minutter med skruknappen.
8. Trykk på INSTANT/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 start

Du kan stille inn apparatet så mikrobølgeovnen eller en grill/kombi-innstilling starter til et forhåndsbestemt tidspunkt.

i TIPS: Da må du først stille inn klokkeslettet!

For å starte mikrobølgeovnen automatisk, går du fram på følgende måte:

1. Trykk på PAUSE/CANCEL-tasten.
2. Trykk én eller fl ere ganger på POWER-tasten for å velge ønsket ytelse.
3. Bruk skruknappen for å velge ønsket koketid.
4. Hold CLOCK-tasten inne i over 3 sekunder. En signaltone lyder, og anvisningen på displayet skifter til det aktuelle klokkeslettet. Det første tallet blinker.
5. Bruk skruknappen for å stille inn timetallet for ønsket starttid.
6. Trykk på CLOCK-tasten. En signaltone lyder, og minuttene blinker på displayet.
7. Bruk skruknappen for å stille inn minuttallet for ønsket starttid.
8. Trykk igjen på CLOCK-tasten. En signaltone lyder, og klokkesymbolet blinker på displayet.

For eksempel: 12:00 min koketid på 100 % ytelse, starttid kl. 14.20

Trinn	Tast	Anvisning	
1	PAUSE/CANCEL		
2	P O W E R		R
3		12:00	
4	3 sek. CLOCK	10:00	(Aktuelt klokkeslett)
5		14:00	
6	C L O C K	14:00	CK
7		14:20	
8	C L O C K	10:00	(Aktuelt klokkeslett)

i TIPS:

Ønsker du å se starttiden igjen, trykker du på CLOCK-tasten.

Mikrobølgeovnen starter til forhåndsbestemt tid.

⚠ ADVARSEL: Brannfare!

- Bruk apparatet prinsipielt kun under oppsikt.
- Ved tidsforskjøvet koking må du alltid stille inn tiden slik at apparatet er under egnet oppsikt under drift.
- Ikke bruk mikrobølgeovnen uten noe inni.
- Ønsker du å ta ut det som kokes før tiden er ute, må du avbryte programmet ved å trykke på PAUSE/CANCEL-tasten.

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

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 PAUSE/CANCEL-knappen.

Sperre

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

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 fl ekker 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 758
 Spenningsforsyning: 230 V, 50 Hz
 Inngangsstrøm:
 mikrobølgeovn: 1200 W
 grill: 1000 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.

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

Som garantibevis gjelderkjøpsbeviset. 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. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- 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.
- 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 and Frail Individuals

- 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!**

- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

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. Maintain clearance of at least 20 cm from walls for the purposes of ventilation on all sides of the device.

- **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!**



WARNING: Hot surface!

During operation of the device the temperature of the exposed surfaces may be very hot.

Description of the Components

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 Door opener
- 9 Grilling grid

Operating Controls

POWER

Power: Selection of the power levels of the microwave

GRILL/COMBI

Grill: For grilling and gratinating

Grill/Comb: Grill and microwave work alternately

DEFROST

Automatic defrost

CLOCK

Clock: For setting the time in conjunction with the rotating knob

PAUSE/CANCEL

Pause/Cancel: Press once to stop the cooking process

Press twice to cancel the programme.

Hold down for 3 seconds to lock/unlock the device

INSTANT/START

Start of the programme or instant start

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT Rotating knob for setting the time of automatic programmes or weights

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 device to the grill function and allow it to run several times without any food inside. Please ensure sufficient ventilation.

Please note! This device can only be used without food inside when it is turned to the grill function; this is not possible during combi 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 PAUSE/CANCEL 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	combi-nation*
Heat-resistant glass vessel	yes	yes	yes
Non-heat-resistant glass vessel	no	no	no
Heat-resistant ceramic vessel/plate	yes	yes	yes
Plastic vessels suitable for microwave use	yes	no	no
Kitchen roll	yes	no	no
Metal tray	no	yes	no
Grilling grid	no	yes	yes
Aluminium foil and foil containers	no	yes	no

*) Combination of microwave with grill.

Setting the Time

NOTE:

When the device is switched on for the first time all the displays initially light up; then a flashing colon appears.

- Press the CLOCK button. The display changes to „0:00“. The first figure flashes.
- With the help of the rotating knob you can now set the desired hour figure.
- Press the CLOCK button. The second set of figures flashes.
- With the help of the rotating knob you can now set the desired minutes figures.
- Press the CLOCK button again or wait a few seconds.

The new time is activated.

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 PAUSE/CANCEL button. Select the desired microwave power by pressing the POWER button once or several times.

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
100 800	Rapid heating	
80 640	Cooking	
60 480	Continued cooking	
40 320	Melting cheese etc.	
20 160	Defrosting deep-frozen food	
QUICK START	800 Rapid heating	

4. Use the rotating button to set the desired cooking duration between 10 seconds and 60 minutes.
5. Press the INSTANT/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.

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 PAUSE/CANCEL button or simply open the door.
- If you wish to continue cooking, close the door and press the INSTANT/START button.
- If you would like to stop the cooking process altogether, press the PAUSE/CANCEL 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 INSTANT/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*)				
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*)				
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*)				
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.				

*) Ready-made meals.

INSTANT START

If you would like to heat up food or a drink briefly on maximum microwave power:

- Start the microwave immediately by pressing the INSTANT/START button.
- Cooking begins immediately, with every further press of the button increasing the cooking time by 10 seconds.
- From 5 minutes the cooking time is increased by 30 seconds with each press.
- The microwave works at 100% power.

Automatic Cooking

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

1. Press the PAUSE/CANCEL button.
2. Turn the dial in an anticlockwise direction and select the desired automatic program. Please see the following table for the possible settings.

Code	Program-me	Weight/Contents/Remarks
A.1	Popcorn*	Microwave popcorn approx. 85g
A.2	Popcorn*	Microwave popcorn approx. 100g
A.3	Pizza	Heating a ready-to-eat pizza weighing approx. 150g
A.4	Drinks	Heating approx. 250ml of liquid at an initial temperature of 5-10°C. Do not cover!
A.5	Drinks	Heating approx. 500ml of liquid at an initial temperature of 5-10°C. Do not cover!
A.6	Potatoes 450 g	Cut the potatoes into strips of approx. 5x5 mm in width.
A.7	Potatoes 650 g	Place the strips on a large plate and fill it with water until the surface of the plate is covered.
A.8	Fish	You can steam approx. 450g of fish. Wash and bone the fish, making a few incisions into the skin. Select a fillet at plate. Allow the fish to stand after cooking for a further 2 minutes.

NOTE:

*) Please use only microwave popcorn in bags.

3. To start cooking press the INSTANT/START button.

Automatic Defrost

In order to defrost frozen meat, poultry and seafood automatically, please proceed as follows:

1. Press the PAUSE/CANCEL button.
2. Select one of the defrost programmes by pressing the DEFROST button repeatedly:

d1 Defrosting meat	from 0.1 – 2.0 kg
d2 Defrosting poultry	from 0.2 – 3.0 kg
d3 Defrosting seafood	from 0.1 – 0.9 kg

3. Set the desired weight using the rotating knob.
4. Press the INSTANT/START button to start.

After the time has elapsed the device switches off and END appears in the display. Then take out the food.

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 PAUSE/CANCEL button.
2. Press the GRILL/COMBI button.
3. Set the desired grilling time between 10 seconds and 60 minutes using the rotating button.
4. To start cooking press the INSTANT/START button.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1	C.2
30% microwave	55% microwave
70% grill	45% grill

1. Press the PAUSE/CANCEL button.
2. Press the GRILL/COMBI button once, twice or three times.
3. Set the desired cooking time between 10 seconds and 60 minutes using the rotating button.
4. To start cooking press the INSTANT/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.			

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



Grilling

ENGLISH

1. Press the PAUSE/CANCEL button.
2. Press the POWER button.
3. Select the desired microwave power level by pressing the POWER button once or several times.
4. Set the desired cooking time between 10 seconds and 60 minutes using the rotating button.
5. Press the GRILL/COMBI button.
6. Select a function by pressing the GRILL/COMBI button repeatedly.
7. Set the desired cooking time between 10 seconds and 60 minutes using the rotating button.
8. To start cooking press the INSTANT/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 Start

You can start the microwave or a grill/combi setting at a pre-determined time.

NOTE: First set the time!

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

1. Press the PAUSE/CANCEL button.
2. Select the desired microwave power by pressing the POWER button once/repeatedly.
3. With the help of the rotating knob you can select the desired cooking time.
4. Press the CLOCK button for more than 3 seconds. A beep is heard and the display changes to the current time. The first figure flashes.
5. Now use the rotating knob to set the hour figure for the desired starting time.
6. Now press the CLOCK button. A beep is heard and the minutes flash in the display.
7. With the help of the rotating knob you can now set the desired minutes figure for the starting time.
8. Now press the CLOCK button. A beep is heard and the clock symbol flashes in the display.

For example: 12:00 min cooking time at 100% power, starting time 14:20

Step	Button	Display	
1	PAUSE/CANCEL		
2	POWER		
3		12:00	
4	3 sec. CLOCK	10:00	(Current time)
5		14:00	
6	CLOCK	14:00	
7		14:20	
8	CLOCK	10:00	(Current time)

NOTE:

If you would like to see the starting time again, press the CLOCK button.

The microwave starts to operate at the preset time.

WARNING: Danger of Fire!

- The device should only be operated when it is supervised.
- If you would like to use the microwave for time-delayed cooking, you should always set the time such that the device will be appropriately supervised during operation.
- Never operate the microwave when it is empty.
- If you remove the cooked food earlier than the set time, it is important to cancel the programme by the PAUSE/CANCEL button.

After the time has elapsed the device switches off and END appears in the display. Then take out the food.

Automatic Reminder

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

This reminder is switched off by opening the door or pressing the PAUSE/CANCEL button.

Disabling

Press the PAUSE/CANCEL 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 PAUSE/CANCEL button again for more than 3 seconds to reactivate the machine.

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 758
 Power supply: 230 V, 50 Hz
 Power consumption:
 microwave: 1200 W
 grill: 1000 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. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- 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. wyciągu 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 i osoby niepełnosprawne

- 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 zabezpieczyć dzieci i osoby niepełnosprawne przed zagrożeniami związanymi z użytkowaniem urządzeń elektrycznych, pamiętaj, aby zawsze zapewnić należyty nadzór. To urządzenie nie jest zabawką. **Nie** pozwól dzieciom bawić się nim.

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. Zachowaj z każdej strony urządzenia odstęp wentylacyjny od ścian nie mniejszy niż 20 cm.
- **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 wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia 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!**



OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!

W trakcie pracy urządzenia temperatura powierzchni, których można dotknąć, może być bardzo wysoka.

Opis elementów obsługi

Określenie części

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

Elementy obsługi

POWER

Moc: Wybór poziomów mocy mikrofal

GRILL/COMBI

Opiekacz: do opiekania i zapiekania

Grill/Comb: Na zmianę pracuje opiekacz i mikrofała.

DEFROST

Automatyczne rozmrażanie

CLOCK

Zegar: do ustawiania zegara, razem z pokrętle

PAUSE/CANCEL

Pauza/Kasowanie: Naciśnij raz, aby zatrzymać gotowanie. Naciśnij 2 razy, aby skasować program. Przytrzymaj wciśnięty przez 3 sekundy, aby zablokować/odblokować urządzenie.

INSTANT/START

Start programu lub szybki start

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT

Pokrętko do ustawiania zegara, programów automatycznych oraz wartości ciężaru.

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 funkcję opiekacza i włącz je kilka razy bez wkładania do kuchenki produktów. Zapewnij odpowiednią wentylację.

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

- 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, przywarła do obudowy.
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym 230 V, 50 Hz.

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu Mikrofała:

- Kuchenka pracuje z wykorzystaniem promieni mikrofalowych, które w bardzo krótkim czasie rozgrzewają cząsteczki wody w potrawach. W tym przypadku nie ma promieniowania cieplnego, a tym samym też prawie żadnego zarumienienia.
- Urządzeniem tym proszę podgrzewać tylko srodki spożywcze.
- W kuchenke mikrofalowej 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 PAUSE/CANCEL.
- Mikrofała daje natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofała.
- Kuchenka mikrofalowa 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 cieplne, 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 Mikrofała.
- 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 grzejącego.

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 tac 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	kombi-nacja*
Naczynia ze szkła żaroodpornego	tak	tak	tak
Naczynia ze szkła nie żaroodpornego	nie	nie	nie
Naczynia/talerze z żaroodpornych materiałów ceramicznych	tak	tak	tak
Pojemniki plastikowe z atestem do kuchenek mikrofalowych	tak	nie	nie
Pergamin	tak	nie	nie
Tace metalowe	nie	tak	nie
Ruszt grilla	nie	tak	tak
Folia aluminiowa i naczynia z folii aluminiowej	nie	tak	nie

*) Kombinacja mikrofal z opiekaczem.

Ustawienie godziny

WSKAZÓWKA:

Po włączeniu kuchenki po raz pierwszy zapalają się wszystkie wskaźniki wyświetlacza a następnie zaczyna migać dwukrop.

- Naciśnij przycisk CLOCK. Na wyświetlaczu ukaże się wskaźnik „0:00”. Będzie migać pierwsza cyfra.
- Za pomocą pokrętle ustaw pożądaną godzinę.
- Naciśnij przycisk CLOCK. Będzie migać druga i trzecia cyfra.
- Za pomocą pokrętle ustaw pożądaną minutę.
- Ponownie naciśnij przycisk CLOCK albo poczekaj kilka sekund.

Nowo ustawiony czas zostanie uaktywniony.

Obsługa Mikrofale

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 PAUSE/CANCEL. Przez jedno- lub wielokrotne naciśnięcie przycisku POWER wybiera się pożądaną moc mikrofal.

Wybrana moc w wyświetlaczu w %	Moc w watach (w przybliżeniu)	Zakres użycia
100 800	Szybkie podgrzewanie	
80 640	Gotowanie	
60 480	Kontynuacja gotowania	
40 320	Roztapianie sera itd.	
20 160	Rozmrażanie mrożonek	
QUICK START	800 Szybkie podgrzewanie	

4. Pokrętle proszę ustawić pożądaną czas gotowania między 10 sekund a 60 minut.
5. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk INSTANT/START. Czas gotowania zależy od ilości i rodzaju potrawy. Po niedługiej praktyce szybko się Państwo nauczą szacować czas gotowania.

WSKAZÓWKA:

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 PAUSE/CANCEL lub po prostu otwórz drzwiczki.
- Aby kontynuować gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk INSTANT/START.
- Aby zakończyć gotowanie, naciśnij dwukrotnie przycisk PAUSE/CANCEL.

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 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nie
Kawa, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 fi liżanka	150 g	800	0,5 - 1	nie
Uwaga: w naczyniu umieścić prętek szklany lub inny (nie metalowy) przedmiot, zapobiegający przegrzaniu cieczy, a przed wypiciem dobrze wymieszać.				
Potrawy na talerz				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	800	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z 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				
Sznicel, panierowany	200 g	800	1 - 2	nie
Zrazy pieczone, 4 sztuki	500 g	800	3 - 4	nie
Kawałek pieczeni	250 g	800	2 - 3	nie
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, by panierka, wzgl. skorupka nie zmiękla.				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	800	3,5 - 5	nie
Potrąka z kury	400 g	800	3 - 4,5	tak
Wskazówka: posmarować olejem używając pędzelka, od czasu do czasu zamieszać.				
Przystawki				
Kluski, ryż 1 porcja	150 g	800	1 - 2	tak
2	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 wyłączy się automatycznie.

Urządzenie pracuje z powrotem dopiero po zamknięciu drzwiczek i ponownym uruchomieniu przycisku INSTANT/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 fi lety z ryby, proszę kłaść do wewnątrz lub przysłonić 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
Kalafi or	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.				

Żywność/Potrawa Ilość	Moc w wa- tach	Przybliżony czas w minutach	Przykrycie
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.			
Mięso*)			
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.			
Drób*)			
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
Kalafi or	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, przyprawić dopiero przed serwowaniem.			
Zupy/ Potrawy jednogarnkowe*)			
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.			

*) Potrawy wstępnie przyrządzone.

INSTANT START

Chcesz szybko podgrzać potrawę lub napój, korzystając z maksymalnej mocy mikrofal?

- Uruchom mikrofałe natychmiast, naciskając bezpośrednio przycisk INSTANT/START.
- Natychmiast rozpocznie się gotowanie a każde kolejne naciśnięcie przyciski przedłuży czas gotowania o 10 sekund.
- Po 5 minutach każde naciśnięcie przedłuży czas gotowania o 30 sekund.
- Moc mikrofal wynosi przy tym 100%.

Gotowanie automatyczne

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

1. Proszę wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL.
2. Obracając pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, wybierz pożądaną program automatyczny. Możliwe ustawienia proszę wybrać w poniższej tabeli.

Kod Program	Ciężar/zawartość/wskazówki
A.1	Kukurydza prażona* Mikrofałe kukurydza prażona ok. 85 g.
A.2	Kukurydza prażona* Mikrofałe kukurydza prażona ok. 100g.
A.3	Pizza Podgrzewanie gotowej pizzy ok. 150 g.
A.4	Napoje Podgrzewanie ok. 250 ml płynu przy temperaturze początkowej 5-10°C. Nie przykrywać!
A.5	Napoje Podgrzewanie ok. 500ml płynu przy temperaturze początkowej 5-10°C. Nie przykrywać!
A.6	Ziemniaki 450 g
A.7	Ziemniaki 650 g
A.8	Ryby Można uduśić ok. 450 g ryby. Umyj rybę, usuń ości, ponacinaj w wielu miejscach skórę. Wybierz płaski talerz. Po zakończeniu gotowania pozostaw rybę w kuchence na ok. 2 minut.

WSKAZÓWKA:

*) Używaj tylko kukurydzy w torebkach, przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych.

3. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk INSTANT/START.

Automatyczne rozmrażanie

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

1. Naciśnij przycisk PAUSE/CANCEL.
2. Naciskając wielokrotnie przycisk DEFROST, wybierz odpowiedni program rozmrażania.

- d1 Rozmrażanie mięsa 0,1 – 2,0 kg
d2 Rozmrażanie drobiu 0,2 – 3,0 kg
d3 Rozmrażanie owoców morza 0,1 – 0,9 kg

3. Ustaw pokrętle pożądaną ciężar.
4. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk INSTANT/START.

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

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 PAUSE/CANCEL.
2. Proszę wcisnąć przycisk GRILL/COMBI.
3. Pokrętle proszę ustawić pożądaną czas grillowania między 10 sekund a 60 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk INSTANT/START.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1 C.2	
30% mikrofa	55% mikrofa
70% grill	45% grill

1. Proszę wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL.
2. Naciśnij 1, 2 lub 3 razy przycisk GRILL/COMBI.
3. Pokrętle proszę ustawić pożądaną czas gotowania między 10 sekund a 60 minut.
4. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk INSTANT/START.

Wskazówki dotyczące trybu kombinowanego

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

Dla dużych, grubych środków spożywczych, jak np. pieczeń wieprzowa, potrzebny jest odpowiednio dłuższy czas działania mikrofa, 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 cielęcina w kawałku	500 g	10 - 12	nie
	750 g	12 - 15	nie
Wieprzowina peklowana i wędzona (tzw. „Kasseler”)	500 g	12 - 14	nie
Pieczeń rzymska	500 g	13 - 15	nie
Kiełbaski 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; kiełbaski nakłuć widelcem.			
Drób			
Kura na zupe	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.			

Gotowanie wielostopniowe

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

Zalóżmy, że wybierzesz następujący program gotowania.

Podgrzewanie mikrofalami



Opiekanie

1. Proszę wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL.
2. Proszę wcisnąć przycisk POWER.
3. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk POWER wybierz pożądaną moc mikrofa.
4. Pokrętle proszę ustawić pożądaną czas gotowania między 10 sekund a 60 minut.
5. Proszę wcisnąć przycisk GRILL/COMBI.
6. Wybierz funkcję, naciskając odpowiednią liczbę razy przycisk GRILL/COMBI.
7. Pokrętle proszę ustawić pożądaną czas gotowania między 10 sekund a 60 minut.
8. W celu rozpoczęcia programu proszę wcisnąć przycisk INSTANT/START.

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

Funkcje specjalne

Automatyczny start

Mikrofalę albo tryb opiekacz/kombi mogą być uruchomione o zaprogramowanym czasie.

WSKAZÓWKA: W tym celu najpierw wybierz czas!

Aby kuchenka mikrofalowa została automatycznie włączona, wykonaj następujące czynności.

1. Naciśnij przycisk PAUSE/CANCEL.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk POWER wybierz pożądaną moc mikrofal.
3. Za pomocą pokrętle ustaw pożądaną czas gotowania.
4. Naciśnij przycisk CLOCK i przytrzymaj wciśnięty przez ponad 3 sekundy. Zabrzmie sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ukaże się aktualny czas. Będzie migać pierwsza cyfra.
5. Przyciskiem kontrolnym ustaw wskaźnik godzin na pożądaną czas startu.
6. Naciśnij przycisk CLOCK. Zabrzmie sygnał akustyczny i na wskaźniku będą migać minuty.
7. Za pomocą pokrętle ustaw pożądaną minutę czasu startu.
8. Naciśnij przycisk CLOCK. Zabrzmie sygnał akustyczny a na wyświetlaczu będzie migać symbol zegara.

Na przykład: czas gotowania 12:00 min. na 100% mocy, start o godz. 14:20.

Krok	Przycisk	Wskaźnik	
1	PAUSE/CANCEL		
2	POWER		
3		12:00	
4	3 sek. CLOCK	10:00	(aktualny czas zegarowy)
5		14:00	
6	C	L	14:00 O C
7		14:20	
8	C	L	10:00 O (aktualny czas zegarowy)

WSKAZÓWKA:

Aby jeszcze raz obejrzeć czas startu, naciśnij przycisk CLOCK.

O ustawionym czasie kuchenka mikrofalowa włączy się.

OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru!

- W zasadzie urządzenie powinno być używane tylko pod nadzorem.
- W razie programowania automatycznego włączenia kuchenki o określonym czasie, wybierz taki czas, w którym kuchenka będzie mogła być odpowiednio nadzorowana.
- Nie włączaj pustej kuchenki mikrofalowej.
- Jeżeli wyjmiesz gotowaną potrawę przed upływem zaprogramowanego czasu, zakończ program, naciskając przycisk PAUSE/CANCEL.

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

Automatyczne przypomnienie

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

Przez otwarcie drzwiczek lub naciśnięcie przycisku PAUSE/CANCEL funkcja przypomnienia wyłącza się.

Blokada

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

Proszę ponownie wcisnąć przycisk PAUSE/CANCEL na dłużej niż 3 sekundy, by skasować blokadę.

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.

Aksesoria

- Talerz szklany umyj od czasu do czasu za pomocą płynu do mycia naczyń lub w zmywarce.
- Pierścieni obrotowy i dno wewnątrz 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 napełnione wodą z sokiem cytrynowym i włącz kuchenkę na ok. 5 minut. Następnie wytrzyj kuchenkę miękką ściereczką.

Oświetlenie wnętrza kuchenki

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

Dane techniczne

Model: MWG 758

Napięcie zasilające: 230 V, 50 Hz

Pobór mocy:

K. mikrofal: 1200 W

grill: 1000 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 tę umowę nie są uwzględniane przez tę gwarancję.

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

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



Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci“

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

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

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

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

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

Všeobecné bezpečnostní pokyny

Před uvedením tohoto přístroje do provozu si velmi pozorně přečtěte návod k obsluze a tento návod spolu se záručním listem, pokladním blokem a podle možnosti i s obalem a vnitřním vybavením obalu dobře uschovejte. Pokud budete přístroj předávat třetím osobám, odevzdejte jim i tento návod k obsluze.

- Používejte tento přístroj výlučně pro soukromou potřebu a pro stanovené účely. Tento přístroj není určen pro komerční použití. Nepoužívejte jej v otevřeném prostoru (s výjimkou přístrojů, které jsou určeny pro podmíněné použití venku). 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.
- Přístroj vypněte a vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky (tahejte jen za zástrčku, nikdy ne za kabel), jestliže nebudete přístroj používat, pokud chcete namontovat příslušenství přístroje, při čištění 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 pouze výrobcem, naším servisem pro zákazníky nebo jinou kvalifikovanou osobou.
- Používejte jen originální příslušenství.
- Respektujte prosím následující „Speciální bezpečnostní pokyny“.

Děti a slabé osoby

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

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

- Za účelem ochrany dětí a slabých osob před nebezpečím elektrických přístrojů dbejte na to, aby byl tento přístroj používán pouze pod dohledem. Tento přístroj není hračka. **Zabraňte** tomu, aby si s ním hrály malé děti.

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. Od všech stran přístroje udržíte minimální ventilační vzdálenost 20 cm vůči zdi.
- **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 eventuálního plamene.
- **Pozor, utajený var:** Při vaření, a zejména pak při ohřívání tekutin (voda), se může stát, že je sice dosaženo teploty varu, ale typické bublinky páry ještě nevystupují. Tekutina se vaří nerovnoměrně. Tento tzv. utajený var může při vyjímání nádoby a tím způsobeném lehkém otřesu vést k náhlému vytvoření bublinek páry a tím i k překypění tekutiny. Nebezpečí popálení! K dosažení rovnoměrného varu vložte do nádoby skleněnou tyčinku (nebo z podobného materiálu, ne však kovovou!)
- Obsah kojeneckých lahví a sklenic s dětskou výživou musí být před použitím promíchán nebo protřepán a musí být zkontrolována jeho teplota. Nebezpečí popálení!
- Potraviny se skořápkou nebo slupkou apod., jako jsou vejce, vafly, 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.
- Čistěte 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.
- **Symbole na přístroji!**



VÝSTRAHA: Horký povrch!

Během provozu přístroje může teplota dotykového povrchu dosáhnout vysokých hodnot.

Ovládací prvky

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 Otvírač dvířek
- 9 Grilovací rošt

Ovládací prvky

POWER

Výkon: Navolení výkonových stupňů mikrovlnné trouby

GRILL/COMBI

Gril: Pro grilování a zapékání

Gril/Combi: Gril a mikrovlnná trouba pracují střídavě

DEFROST Automatické rozmrazení

CLOCK

Hodiny: Společně s otočným knoflíkem pro nastavení času

PAUSE/CANCEL

Pauza/zrušení: Pro zastavení průběhu vaření stiskněte jednou

Pro zrušení programu stiskněte dvakrát

Pro zablokování/odblokování přístroje
nechte stisknuté 3 vteřiny

INSTANT/START Spuštění programu či okamžité spuštění

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT Otočný knoflík pro nastavení času,
automatických programů či hmotnostních
hodnot

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 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 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 skříně 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 částice vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhněnutí.
- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- V mikrovlnné troubě neřítujte, 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 PAUSE/CANCEL.
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Přístroj nikdy neprovozujte prázdný v režimu mikrovlnné trouby.
- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:
 - rozmrazování hluboce chlazených/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 čistě grilovacím provozu můžete používat i kovové nebo hliníkové nádoby – toto nádoby nesmí být ale používáno při mikrovlnném nebo kombi-provozu.
- Na horní stranu přístroje nic nestavte, protože se zahřívá. Větrací štěrby 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/oválné misky a talíře jsou vhodnější než hranaté, neboť pokrm v rozích se mohou převařit.

Níže uvedený seznam by Vám měl ulehčit volbu vhodného nádobí pro mikrovlnnou troubu:

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

*) Kombinace mikrovlnné trouby s grilem.

Nastavení času

! UPOZORNĚNÍ:

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

- Stiskněte tlačítko CLOCK. Ukazatel se změní na „0:00“. První číslice bliká.
- Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou hodinu.
- Stiskněte tlačítko CLOCK. Druhé číslice blikají.
- Pomocí otočného knoflíku nastavte požadované minuty.
- Opět stiskněte tlačítko CLOCK nebo vyčkejte několik vteřin.

Dojde k aktivaci nového času.

Ovládání mikrovlnné trouby

1. Jídlo, které má být ohřato, 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 PAUSE/CANCEL. Jedním nebo několikařím stisknutím tlačítka POWER si zvolte požadovaný mikrovlnný výkon.

Výkon na displeji podle volby v %	Výkon ve watttech (přibližný)	Oblast použití
100 800	Rychlý ohřev	
80 640	Dodělání	
60 480	Dovaření	
40 320	Rozpouštění sýrů atd.	
20	160	Rozmrazování zmrazených potravin
QUICK START	800	Rychlý ohřev

4. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
5. K zahájení provozu stiskněte tlačítko INSTANT/START. Doba provozu se řídí podle množství a povahy obsahu. Po krátké době se rychle naučíte správně odhadnout potřebnou dobu přípravy.

! UPOZORNĚNÍ:

Dodělávání jídel v mikrovlnné troubě se děje mnohem rychleji, než v běžné tepelné troubě. Nežte-li si jistí 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.

Přerušení či ukončení procesu přípravy

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

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				
Rízek, 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				
Rízek, 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.					
Přilohy					
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					
Čistý vývar, 1 talíř	250 g	800	1 - 1,5	ano	
Polévka se zavádkou	250 g	800	1,5 - 2	ano	
Omáčky	250 g	800	1 - 2	ano	
Kojenecká výživa					
Mléko	100 ml	ca. 480	0,5 - 1	ne	
Kašička	200 g	ca. 480	1 - 1,5	ne	
Tip: Dobře protřepat nebo promíchat. Zkontrolovat teplotu!					

Dodělávání

Praktické tipy k dodělávání

Držte se směrných 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 INSTANT/START je znovu uvedeno do provozu.

Potravinu 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

Potraviný/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
Cukina	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 okořeňte 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 zbarvilo, nechte dodělat 3 – 5 minut.				
Maso*)				
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*)				
Drůbeží sekaná	250 g	640	6 - 7	ano
Šlepičí 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")			
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.			

*) Již předem připravené pokrmy.

INSTANT START

Chtěli byste krátce ohřát potravinu či nápoj při maximálním výkonu mikrovlnné trouby?

- Okamžitě mikrovlnnou troubu spustíte tím, že stisknete přímo tlačítko INSTANT/START.
- Průběh vaření začne ihned, přičemž každé další stisknutí tlačítka prodlouží dobu přípravy pokrmů o 10 vteřin.
- Od 5 minut se doba trvání přípravy pokaždé prodlouží o 30 vteřin.
- Výkon mikrovlnné trouby je přitom 100%.

Automatické vaření

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

1. Stiskněte tlačítko PAUSE/CANCEL.
2. Otočte knoflík proti směru hodinových ručiček a zvolte požadovaný automatický program. Možná nastavení jsou uvedena v následující tabulce.

Kód Program	Hmotnost/objem/pokyny
A.1	Pražená kukuřice* Pražená kukuřice pro mikrovlnné trouby, cca 85g
A.2	Pražená kukuřice* Pražená kukuřice pro mikrovlnné trouby, cca 100g
A.3	Pizza Ohřívání hotové pizzy o hmotnosti, cca 150g
A.4	Nápoje Ohřívání cca 250ml kapaliny při počáteční teplotě 5-10°C. Nezakrývejte!
A.5	Nápoje Ohřívání cca 500ml kapaliny při počáteční teplotě 5-10°C. Nezakrývejte!
A.6	Brambory 450 g Brambory nakrájejte na plátky široké cca 5x5 mm.
A.7	Brambory 650 g Položte plátky na velký talíř a dno zcela zalijte vodou.
A.8	Ryby Můžete dusit ryby o hmotnosti cca 450g. Omyjte rybu, odstraňte kosti a opět nakrojte kůži. Vyberte mělký talíř. Poté, co proběhne dušení, rybu nechte ještě 2 minuty ležet.

! UPOZORNĚNÍ:

*) Použijte prosím pouze praženou kukuřici v sáčku pro mikrovlnné trouby..

3. K zahájení procesu stiskněte tlačítko INSTANT/START.

Automatické rozmrazení

Pro automatické rozmrazení zmrazeného masa, drůbeže a plodů moře postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko PAUSE/CANCEL.
2. Opakovaným stisknutím tlačítka DEFROST si vyberte jeden z programů rozmrazení:

d1 Rozmrazení masa	od 0,1 – 2,0kg
d2 Rozmrazení drůbeže	od 0,2 – 3,0kg
d3 Rozmrazení plodů moře	od 0,1 – 0,9kg

3. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou hmotnost.
4. Pro zahájení stiskněte tlačítko INSTANT/START.

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

Gril

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

"Předehřívání" grilu není potřebné, protože infračervený gril vyvíjí sálavé teplo bezprostředně po zapnutí.

Při grilování a zapékání postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko PAUSE/CANCEL.
2. Stiskněte tlačítko GRILL/COMBI.
3. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu grilování v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko INSTANT/START.

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

MICRO.+GRILL

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

C.1	C.2
30% mikrovlnná trouba	55% mikrovlnná trouba
70% gril	45% gril

1. Stiskněte tlačítko PAUSE/CANCEL.
2. Stiskněte tlačítko GRILL/COMBI 1x, 2x či 3x.
3. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
4. K zahájení procesu stiskněte tlačítko INSTANT/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 pečené v kombi-provozu, je doba grilování případně kratší než pro menší kusy pečené.

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 vcelku	500 g 10 - 12	ne
Nasolené vepřové žebírko	500 g 12 - 15	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 propíchněte vidličkou.		
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 filé	300 g 3 - 4	ne
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte dodělat 3 – 5 minut.		

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



1. Stiskněte tlačítko PAUSE/CANCEL.
2. Stiskněte tlačítko POWER.
3. Stisknutím tlačítka POWER jednou/vícekrát zvolíte požadovaný mikrovlnný výkon.
4. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
5. Stiskněte tlačítko GRILL/COMBI.
6. Opakovaným stisknutím tlačítka GRILL/COMBI můžete navolit určitou funkci.
7. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu provozu v rozmezí 10 sekund až 60 minut.
8. K zahájení procesu stiskněte tlačítko INSTANT/START.

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

Zvláštní funkce

Automatické spuštění

Mikrovlnnou troubu nebo dokonce i nastavení gril/kombi můžete uvést do provozu v předem stanoveném čase.

! UPOZORNĚNÍ: Za tímto účelem nejdříve nastavte čas!

Pro automatické spuštění mikrovlnné trouby prosím postupujte následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko PAUSE/CANCEL.
2. Jedním/vícenásobným stisknutím tlačítka POWER zvolte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.
3. Pomocí otočného knoflíku nastavte požadovanou dobu trvání přípravy.
4. Stiskněte tlačítko CLOCK na déle jak 3 vteřiny. Zazní signál a ukazatel se změní na aktuální čas. První číslice bliká.
5. Pomocí kontrolního tlačítka nastavte časový ukazatel požadovaného času spuštění.
6. Nyní stiskněte tlačítko CLOCK. Zazní signál a na ukazateli blikají minuty.
7. Pomocí otočného knoflíku nyní nastavte požadované minuty času spuštění.
8. Nyní stiskněte tlačítko CLOCK. Zazní signál a na displeji bliká symbol času.

Například: 12:00 min. trvání přípravy pokrmů na 100% výkonu, čas spuštění 14:20 hod.

Krok	Tlačítko	Ukazatel	
1	PAUSE/CANCEL		
2	POWER		
3		12:00	
4	3 sek. CLOCK	10:00	(Aktuální čas)
5		14:00	
6	CLOCK	14:00	
7		14:20	
8	CLOCK	10:00	(Aktuální čas)

! UPOZORNĚNÍ:

Pokud se chcete ještě jednou podívat na čas spuštění, stiskněte tlačítko CLOCK.

Předem nastavený čas zahájí provoz mikrovlnné trouby.

⚠ VÝSTRAHA: Nebezpečí požáru!

- S přístrojem manipulujte zásadně pod dohledem.
- Při časově odložené přípravě pokrmů nastavte vždy čas tak, aby byl přístroj během provozu pod vhodným dohledem.
- Pokud je mikrovlnná trouba prázdná, neuvádějte ji do provozu.
- Pokud byste museli potravinu předčasně vyjmout, musíte program zrušit pomocí tlačítka PAUSE/CANCEL.

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

Automatické upominání

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

Otevřením dvířek nebo stisknutím tlačítka PAUSE/CANCEL se tato výzva deaktivuje.

Zablokování

Podržte tlačítko PAUSE/CANCEL 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 PAUSE/CANCEL stlačené opět po dobu delší než 3 sekundy.

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 čisticí prostředek. Nepoužívejte prosím žádné agresivní čisticí 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 čistěny pouze navlhčenou látkou. Dbejte na to, aby se voda nedostala do otvorů pláště a tím i do vnitřku spotřebiče.
- Spínač prosím čistěte také pouze navlhčenou látkou. Pro čištění spínače funkce otevřete nejdříve dvířka mikrovlnné trouby, aby omylem nedošlo k zapnutí spotřebiče.

Příslušenství

- Příležitostně byste měli očistit skleněný otočný talíř pomocí prostředku na mytí nádobí či v myčce.
- Otočný věnec a vnitřní dno trouby by měly být čistěny pravidelně. Otočný věnec můžete vyjmout a opláchnout ručně. Můžete na něj použít jemný čisticí 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 mikrovlnnou troubu, naplňte vodou a citrónovou šťávou a položte do trouby, které poté nechte hřát cca 5 minut. Nakonec troubu vytřete navlhčenou látkou.

Osvětlení trouby

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

Technické údaje

Model: MWG 758

Pokrytí napětí: 230 V, 50 Hz

Příkon:

mikrovlnné trouby:		1200	W
grilu:		1000	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 úplaty provést opravy v příslušném odborném obchodě nebo opravně.



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

Pro likvidaci elektropřístrojů použijte určených sběrných míst a odevzdejte zde elektropřístroje, jestliže je 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 béléssanyaggal együtt! Amennyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- 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!
- Kapcsolja ki a készüléket, és amikor nem használja, tartozékokat helyezze rá, tisztítsa, vagy ha zavart észlel, mindig húzza ki a csatlakozó dugaszt a konnektorból!
- **Ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül!** Ha elhagyja a munkahelyet, mindig kapcsolja ki a készüléket, ill. húzza ki a dugaszt a konnektorból (a dugaszról, és nem a kábelről fogva)!
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy nincs-e a készüléken vagy a kábelén sérülés! Sérült készüléket soha ne helyezzen üzembe!
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt!
- Csak eredeti tartozékokat használjon!
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Gyermekek és legyengült személyek

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

Vigyázat! Kisgyermeket ne engedjen a fóliával játszani.
Fulladás veszélye állhat fenn!

- Annak érdekében, hogy a gyermekeket és legyengült személyeket védje az elektromos áramütés veszélyétől, vegye figyelembe, hogy a készüléket csak felügyelet mellett szabad használni. A készülék nem játék. **Ne** engedje, hogy kisgyermek játsszanak vele.

Fontos biztonsági utasítások!

Sziveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

- **Figyelmeztetés:** Ha az ajtó vagy az ajtótomítás megsérült, a főzőkészülék 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! A többi falhoz képest a készülék minden oldalán tartsa be legalább 20 cm szellőző távolságot.
- **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 hálózatról. Tartsa a készülékajtót zárva, hogy az esetleges lángokat lefojtsa.
- **Figyelem! Lassú forrás!** Főzőskor, különösen folyadékok (víz) ismételt felforralásakor megtörténhet, hogy a folyadék ugyan elérte a forrási hőmérsékletet, azonban még nem jelennek meg a jellegzetes gőzgomolyagok. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételekor enyhe rázkódás hatására hirtelen gőzképződést okozhat és a folyadék kifuthat. Égési sérülés veszély! Az egyenletes lassú forrás érdekében helyezzen egy üvegrudat vagy ehhez hasonló, nem fémből készült rudat az edénybe.
- A cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virslí, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
- Ha az ajtókeret/ajtótomítás és vele szomszédos alkatrészek 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!**



FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!

A készülék üzemelése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete nagyon magas lehet.

A kezelőelemek leírása

Az egyes részek megnevezése

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

Kezelőelemek

POWER

Teljesítmény: a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatának kiválasztása

GRILL/COMBI

Grill: grillezéshez vagy átsütéshez

Grill/Combi: a grill és a mikrohullám felváltva működnek

DEFROST

automatikus kiolvasztás

CLOCK

Óra: a forgatható gombbal együtt a pontos idő beállítására

PAUSE/CANCEL

Szünet/Törlés: egyszer megnyomva a melegítés megállítására kétszer megnyomva a program törlésére 3 másodpercig tartva a készülék lezárásához/a zár kioldásához

INSTANT/START

a program indítása vagy azonnali indítás

AUTO COOKING

TIME.WEIGHT

Forgatható gomb a pontos idő, automata programok vagy súlyértékek beállításához

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 grillező funkcióra és többször működtesse élelmiszer nélkül. Gondoskodjon elegendő szellőztetésről.

Kérjük vegye figyelembe! Élelmiszer nélküli használat kombi- vagy mikrohullámú üzemmódban nem lehetséges, csak grillezőben!

- 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 vízrészecskéket. 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 PAUSE/CANCEL-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 újrahasznosított anyagból gyártott papírtányért, mert az csekély mértékben fémrészeket tartalmazhat, ami szikrázáshoz 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	kombiná- ció*
Hőálló üvegedény	igen	igen	igen
Nem hőálló üvegedény	nem	nem	nem
Hőálló kerámiaedény/-tál	igen	igen	igen
Mikrosütőhöz alkalmas műanyag edény	igen	nem	nem
Konyhai papírtörő	igen	nem	nem
Fém tálcák	nem	igen	nem
Grillrács	nem	igen	igen
Alumínium fólia és fóliatányér	nem	igen	nem

*) mikrohullám és grill kombinációja.

Idő beállítása

! TÁJÉKOZTATÁS:

Ha először kapcsoljuk be a készüléket, valamennyi kijelző lámpa világítani kezd, majd a kettőspont villog.

- Nyomja meg a CLOCK gombot. A kijelző „0:00” vált. Az első számjegy villog.
- A forgatható gomb segítségével állíthatja be a kívánt órák számát.
- Nyomja meg a CLOCK gombot. A második két számjegy villog.
- A forgatható gomb segítségével állíthatja be a kívánt percek számát.
- Ismét nyomja meg a CLOCK gombot vagy várjon néhány másodpercet.

A készülék menti a beállított óraállást.

A mikrohullámú készülék kezelése

1. Tegye a felmelegítendő ételt a megfelelő edénybe.
2. Nyissa ki az ajtót és helyezze az edényt az üvegtányér közepére. Csukja be az ajtót. (A készülék biztonsági okokból csak jól bezárt ajtó mellett működik.)
3. Nyomja le a PAUSE/CANCEL gombot. A POWER gomb egyszeri/többszöri lenyomásával válassza ki a kívánt teljesítményt.

A kijelzőben megjelenik a teljesítmény a választott %-os formában	Teljesítmény Watt-ban (ca.)	Felhasználási terület
100	800	Gyors felforrósítás
80	640	Puhítás
60	480	Továbbfőzés
40	320	Olvasztás, pl. sajté, stb.
20	160	Fagyasztott ételek felolvasztására
QUICK START	800	Gyors felforrósítás

4. A forgatható gombbal állítsa be 10 másodperc és 60 perc között a kívánt puhítási időtartamot.
5. Az indításhoz nyomja le a INSTANT/START gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Némiképp gyakorlat megszerzése után már gyorsan meg fogja tudni becsülni az időt.

! TÁJÉKOZTATÁS:

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 PAUSE/CANCEL gombot és egyszerűen nyissa ki az ajtót.
- Ha ezután folytatni szeretné a főzést, csukja be az ajtót és nyomja meg a INSTANT/START gombot.
- Ha teljesen be szeretné fejezni a főzést, nyomja meg kétszer a PAUSE/CANCEL gombot.

Melegítés

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

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

Melegítési táblázat

Étel/ital	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 fémbe! készültet!). fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!				
Ételek tányéron				
Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Gulyás csipetkével	450 g	800	2 - 2,5	igen
Hús, gombóc és szósz	450 g	800	2,5 - 3,5	igen
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.				
Hús				
Rántott szelet	200 g	800	1 - 2	nem

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Fasírozott, 4 darab 500 g	800	3 - 4	nem	
Sült hús 250 g	800	2 - 3	nem	
Tipp: Etolajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázson fel.				
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.				
Köreték				
Tészta, rizs 1 adag	150 g	800	1 - 2	igen
2	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 **INSTANT/START**-gombot.

A hűtőszekrényből kivett élelmiszerhez kicsivel hosszabb puhítási idő szükséges, mint a szobahőmérsékletű ételhez.

Minél töményebb 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 felfőzi 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
Ánizskapor	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*)				
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*)				
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

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
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			
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*)				
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.				

*) Korábban elkészített étel.

INSTANT START

Valamilyen ételt vagy italt rövid ideig a legnagyobb fokozaton szeretne megmelegíteni?

- Azonnal indítsa el a mikrohullámú sütőt az INSTANT/START gomb megnyomásával.
- A melegítés azonnal megkezdődik, és a gomb minden egyes ismételt megnyomásával 10 másodperccel tovább tart.
- 5 perc elteltével a gomb megnyomásával mindig 30 másodperccel hosszabbodik a melegítés.
- A mikrohullám teljesítménye ezzel a funkcióval 100%.

Automatikus főzés

Az automatika segítségével bizonyos ételmennyiségeket a gép automatikusan teljesen puhára tud főzni. Ehhez a következőképpen kell eljárnia:

1. Nyomja le a PAUSE/CANCEL gombot.
2. Fordítsa el a forgatható gombot az óramutató járásával ellentétes irányba és válassza ki a kívánt automata programot. A lehetséges beállításokat az alábbi táblázatban találja.

Kód	Program	Súly/Tartalom/Tudnivalók
A.1	pattogatott kukorica*	mikrohullámhoz való pattogatott kukorica kb. 85g
A.2	pattogatott kukorica*	mikrohullámhoz való pattogatott kukorica kb. 100g
A.3	pizza	kb. 150g kész pizza felmelegítése
A.4	italok	kb. 250ml folyadék felmelegítése, melynek kezdeti hőmérséklete 5-10°C. Nem szabad letakarni!
A.5	italok	kb. 500ml folyadék felmelegítése, melynek kezdeti hőmérséklete 5-10°C. Nem szabad letakarni!

Kód	Program	Súly/Tartalom/Tudnivalók
A.6	burgonya	450 g A burgonyát vágjuk fel kb. 5X5 mm széles csíkokra. Helyezzük a csíkokat egy nagy tányérra és az aljára töltünk vizet.
A.7	burgonya	650 g
A.8	hal	Kb. 450g halat lehet benne párolni. Mossuk meg és filézzük ki, majd vágjuk be a bőrét. Válasszunk ki egy lapostányért. Főzés után 2 percig hagyjuk állni a halat.

TÁJÉKOZTATÁS:

*) Kérjük, hogy csak mikrohullámú sütőbe való zacskós pattogatnivaló kukoricát használjon.

3. Indításhoz nyomja le a INSTANT/START gombot.

Automatikus kiolvasztás

Fagyasztott hal, szárnyas és tenger gyümölcseinek automatikus kiolvasztásához az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a PAUSE/CANCEL gombot.
2. A DEFROST gomb ismételt megnyomásával válasszon az alábbi kiolvasztó programok közül:

d1 hús kiolvasztása	0,1 – 2,0 kg
d2 szárnyas kiolvasztása	0,2 – 3,0 kg
d3 tenger gyümölcsei	0,1 – 0,9 kg
3. Állítsa be a forgatható gombot a kívánt súlyra.
4. Indításhoz nyomja meg az INSTANT/START gombot.

Az idő letelte után a készülék kikapcsol és a kijelzőn és a kijelzőn END jelenik meg. Ezután ki lehet venni az ételt.

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 PAUSE/CANCEL gombot.
2. Nyomja le a GRILL/COMBI gombot.
3. A gomb segítségével állítsa be 10 másodperc és 60 perc között a kívánt grillezési időt.
4. Indításhoz nyomja le a INSTANT/START gombot.

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Pirítósra sajt ráolvasztása	2-3	3-4	nem

MICRO.+GRILL

Ezekkel a beállításokkal az előre megválasztott időn belül a mikrohullámú és a grill üzem:

C.1 C.2
30% mikrohullámú üzem és 55% mikrohullámú üzem és
70% grill üzem arányban működik 45% grill üzem arányban működik

1. Nyomja le a PAUSE/CANCEL gombot.
2. Nyomja meg egyszer, kétszer, ill. háromszor a GRILL/COMBI gombot.
3. A forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 60 perc között a kívánt puhítás időtartamra.
4. Indításhoz nyomja le a INSTANT/START gombot.

Tipppek a kombinált üzemmódhoz

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. **Grillezéskor 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, kolbászarok			
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
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 egybefasírtot tojáshéjával be kell kenni, a kolbászt villával meg kell szurkálni.			
Szárnyashús			
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
Halfilét	300 g 3 - 4		nem
Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.			

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



Grillezés

1. Nyomja le a PAUSE/CANCEL gombot.
2. Nyomja le a POWER gombot.
3. Válassza ki a POWER-gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával a kívánt mikrohullámú teljesítményt.
4. A forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 60 perc között a kívánt puhítás időtartamra.
5. Nyomja le a GRILL/COMBI gombot.
6. A GRILL/COMBI gomb ismételt megnyomásával válasszon funkciót.
7. A forgatható gombot állítsa 10 másodperc és 60 perc között a kívánt puhítás időtartamra.
8. Indításhoz nyomja le a INSTANT/START gombot.

Miután lejár az idő, a készülék automatikusan kikapcsol és a kijelzőn „END” jelenik meg. Vegye ki az ételt.

Különleges funkciók

Automatikus indítás

A mikrohullámú sütőt vagy a grill/kombi beállítást előre meghatározott időben is indíthatja.

! TÁJÉKOZTATÁS: Ehhez először állítsa be az órát!

A mikrohullámú sütő automatikus indításához az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a PAUSE/CANCEL gombot.
2. A POWER gomb egy- vagy többszöri megnyomásával állítsa be a kívánt mikrohullámú teljesítményt.
3. A forgatható gomb segítségével válassza ki a kívánt melegítési időtartamot.
4. Nyomja meg a CLOCK gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig. Hangjelzés szólal meg és a kijelzés az aktuális időpontra vált át. Az első szám villog.
5. Az ellenőrző gomb segítségével állítsa be a kívánt időpont óraállítását.
6. Nyomja meg a CLOCK gombot. Hangjelzés szólal meg és a kijelzőn a percek villognak.
7. A forgatható gomb segítségével állítsa be a kívánt kezdési időpont percállítását.
8. Nyomja meg a CLOCK gombot. Hangjelzés szólal meg és a kijelzőn az óra jele villog.

Példa: 12:00 perc melegítési idő 100%-os teljesítményfokozaton, kezdési időpont 14 óra 20 perc.

Lépés	Gomb	Kijelzés	
1	PAUSE/CANCEL		
2	POWER		
3		12:00	

MAGYARUL

Lépés Gomb Kijelzés			
4 3 mp	CLOCK	10:00	(aktuális idő)
5		14:00	
6	C	L	14:00 O C
7		14:20	
8	C	L	10:00 O (aktuális idő)

! TÁJÉKOZTATÁS:

Ha még egyszer meg szeretné nézni az indítási időt, nyomja meg a CLOCK gombot.

Az előre beállított időben kezdődik a mikrohullámú sütő üzemelésének indítása.

! FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély!

- Alapvetően csak felügyelet mellett üzemeltesse a készüléket.
- A beprogramozott időben történő indítás esetén mindig úgy állítsa be az időpontot, hogy a készülék üzemelés közben megfelelő felügyelet alatt van.
- Ne üzemeltesse a mikrohullámú sütőt üresen.
- Ha az idő lejártá előtt veszi ki az ételt, a programot PAUSE/CANCEL gombbal törölje.

Az idő letelte után a készülék kikapcsol és a kijelzőn END jelenik meg. Ezután vegye ki az ételt.

Automatikus fi gyelmeztetés

A főzési folyamat befejeződése után 2 percnél a készülék sípolással jelzi, hogy az ételt ki kell venni.

Az ajtó kinyitásával vagy a PAUSE/CANCEL gomb lenyomásával ez a fi gyelmeztetésfunkció kikapcsolható.

Lezárás

Tartsa a PAUSE/CANCEL gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva, ha a készüléket le akarja zárni. A lezárást a készülék kijelzi. A kezelőelemek nem működnek. Ha a PAUSE/CANCEL gombot ismét 3 másodpercnél hosszabb ideig lenyomva tartja, akkor megszünteti a lezárást.

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.

K Tartozékok

- Alkalmanként mossa el az üvegtányért mosogatószerrel vagy a mosogatógépben.
- A forgógyűrűt és a mikrosütő belső alját rendszeresen tisztítsa. A forgógyűrűt kivetheti és kézzel moshatja. Használhat hozzá gyenge tisztítószer vagy ablaktisztítót. Jól szárítsa meg. Ügyeljen rá, hogy utána rendszeren 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 758

Feszültségellátás: 230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:

mikrohullám: 1200 W

grill: 1000 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 kitesztelés-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

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

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

Sem az elhasználódó tartozékokban, ill. kopó alkatrészekben bekövetkező hibák, sem a tisztítás, karbantartás vagy a kopó alkatrészek cseréje nem esik a garancia hatálya alá, következésképp térítésköteles.

Illetéktelen beavatkozás a garancia megszűnését eredményezi.

A garanciális idő után

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



A „kuka” piktogram jelentése

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

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

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

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

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

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. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- 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.
- 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 и лица нуждающиеся в присмотре

- 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!**

- Чтобы защитить детей и других лиц, нуждающихся в уходе и присмотре, от поражения электротоком, следите за тем, чтобы прибор не включался без присмотра. Этот прибор – не игрушка. **Не допускайте к нему детей.**

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. Для обеспечения вентиляции прибор должен быть удален от стен мин. на 20 см. со всех сторон.
- **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 разогревания микроволновой энергией.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно протереть влажной тряпкой.

- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренности.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.
- **Символы на корпусе!**



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячие поверхности!

Во время работы прибора температура поверхностей, до которых Вы можете дотронуться, может быть очень высокой.

Описание деталей прибора

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 Кнопка открывания дверцы
- 9 Рашпер

Регулировки

POWER

Мощность: выбор ступеней мощности микроволновой печи.

GRILL/COMBI

Гриль: для приготовления на гриле и запекания

Grill/Comb: гриль и микроволновая печь работают попеременно

DEFROST Автоматическое размораживание

CLOCK

Часы: В комбинации с ручкой настройки для регулировки показания часов

PAUSE/CANCEL

Пауза/Отмена: Одно нажатие останавливает процесс приготовления. Два нажатия – отмена программы. Держать 3 сек. в нажатом состоянии для блокировки / разблокировки прибора

INSTANT/START

Запуск программы быстрого старта

AUTO COOKING TIME.WEIGHT

Поворотная ручка настройки для установки показания часов, автоматических программ или весовых значений.

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: Установите прибор в режим гриля и дайте ему некоторое время поработать вхолостую, без приготовления продуктов питания.

Обеспечьте при этом хорошую вентиляцию.

Пожалуйста учтите! Работа прибора вхолостую возможна только в режиме гриля, прибор не должен работать вхолостую в комбинированном режиме или в режиме микроволновой печи!

- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пищи 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 PAUSE/CANCEL.
- 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.
- Грубые/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 Комби*
Жаростойкая стеклянная посуда	да да да	
Нежаростойкая стеклянная посуда	нет нет нет	
Жаростойкая керамическая посуда	да да да	
Пластмассовая посуда для микроволновых печей	да нет нет	
Кухонный пергамент	да нет нет	
Металлический поднос	нет да нет	
Рашпер	нет да да	
Алюминиевая фольга и посуда из фольги	нет да нет	

* Комбинация микроволновой печи с грилем.

Программирование часов печи

И ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении сначала загораются все показатели на дисплее, затем появляется мигающее двоеточие.

- Нажмите на кнопку CLOCK. Показание изменится на „0:00“. Мигает первая цифра.
- При помощи ручки настройки установите нужное показание часов.
- Нажмите на кнопку CLOCK. Мигает вторая цифра.

- При помощи ручки настройки установите нужное показание минут.
- Снова нажмите на кнопку CLOCK или подождите несколько секунд.

Активизировано новое показание часов.

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 „PAUSE/CANCEL“. Многократным нажатием на кнопку „POWER“ задайте необходимую микроволновую мощность печи.

Показания мощности на дисплее в %	Показания мощности в ваттах (примерно)	Область применения
100 800	Быстрое нагревание	
80	640	Тушение
60	480	Варить дальше
40	320	Плавление сыра и т.д.
20	160	Размораживание продуктов
QUICK START	800	Быстрое нагревание

4. При помощи поворотной кнопки выберите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
5. Для старта нажмите кнопку „INSTANT/START“. Время приготовления зависит от количества и структуры пищи. Немного тренировки и вы научитесь правильно выбирать время приготовления.

И ПРИМЕЧАНИЕ:

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 „PAUSE/CANCEL“ или открыть дверцу микроволновки.
- Чтобы продолжить процесс необходимо закрыть дверцу и нажать кнопку „INSTANT/START“.
- Чтобы полностью прекратить процесс нажмите кнопку „PAUSE/CANCEL“ 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 г	800	0,5 - 1	нет	
Вода, 0,5 л 500 г	800	3,5 - 5	нет	
Вода, 0,75 л 750 г	800	5 - 7	нет	
Кофе, 1 чашка 150 г	800	0,5 - 1	нет	
Молоко, 1 чашка 150 г	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 г	800	2,5 - 3,5	да
Гуляш с макаронами	450 г	800	2 - 2,5	да
Мясо, клецки с соусом	450 г	800	2,5 - 3,5	да
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, панированный	200 г	800	1 - 2	нет
Котлеты, 4 штуки	500 г	800	3 - 4	нет
Кусок жаркого	250 г	800	2 - 3	нет
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 г	800	3,5 - 5	нет
Куриное фрикасе	400 г	800	3 - 4,5	да
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 г	800	1 - 2	да
2 порции	300 г	800	2,5 - 3,5	да
Картофель	500 г	800	3 - 4	да
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 г	800	1 - 1,5	да
Суп заварной 250 г	800	1,5 - 2	да	
Соус	250 г	800	1 - 2	да
Детское питание				
Молоко	100 ml	480	0,5 - 1	нет
Каша	200 г	480	1 - 1,5	нет
Совет: хорошо встряхнуть или перемешать. Проверить температуру!				

Тушение продуктов

Практические 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 INSTANT/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, чем большое;
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 г	640	7 - 10	да
Цветная капуста	500 г	640	8 - 11	да
Брокколи	500 г	640	6 - 9	да
Чикорей	500 г	640	6 - 7	да
Горох	500 г	640	6 - 7	да
Фенхель	500 г	640	8 - 11	да
Зеленые бобы 300 г	640	13 - 15	да	
Картофель	500 г	640	9 - 12	да
Кольраби	500 г	640	8 - 10	да

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Зеленый лук 500 g 640	7 - 9 да			
Початки кукурузы 250 g 640	7 - 9 да			
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*)				
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*)				
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			
Шпинат 600 g 640	15 - 17 да			

Совет: тушить с 1-2 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать или осторожно разрезать, довести до готовности в течении 2-3 минут, перед подачей на стол приправить.

Супы/блюда в горшочках*)

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.

*) Готовые блюда.

INSTANT START

Вы хотите быстро разогреть еду или напиток в режиме максимальной мощности микроволновой печи?

- Нажатием кнопки INSTANT/START Вы сразу включаете микроволновую печь.
- Сразу же начинается процесс приготовления, причём каждое последующее нажатие кнопки продляет время приготовления только на 10 секунд.
- Начиная с 5 минуты время приготовления будет продляться соответственно на 30 секунд.
- Мощность микроволновой печи составляет при этом 100%.

Автоматическое приготовление

При помощи автоматики возможна автоматическая варка определенного количества продуктов. Для этого поступайте следующим образом:

1. Нажмите кнопку „PAUSE/CANCEL“.
2. Для выбора одной из автоматических программ поверните переключатель против часовой стрелки. Параметры для программирования возьмите из нижеследующей таблицы.

Код	Программа	Вес/Объем/Указания
A.1	Попкорн*	Попкорн для микроволновой печи прим. 85 г.
A.2	Попкорн*	Попкорн для микроволновой печи прим. 100 г.
A.3	Пицца	Разогревание готовой пиццы весом прим. 150 г.
A.4	Напитки	Нагревание прим. 250 мл. жидкости при исходной температуре прим. 5-10°C. Не накрывать крышкой!
A.5	Напитки	Нагревание прим. 500 мл. жидкости при исходной температуре прим. 5-10°C. Не накрывать крышкой!

Код	Программа	Вес/Объем/Указания
A.6	Картофель 450 g	Картофель нарежьте кусочками, размером прим. 5 X 5 мм. Положите кусочки на большую тарелку и добавьте воду так, чтобы было закрыто дно тарелки
A.7	Картофель 650 g	
A.8	Рыба	Вы можете приготовить на пару примерно 450 г. рыбы. Рыбу вымойте и выньте из неё кости, шкуру надрежьте в нескольких местах. Выберите наиболее плоскую тарелку. После процесса приготовления дайте рыбе выстояться ещё 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ:

*) Применяйте, пожалуйста, только попкорн для микроволновой печи в пакетике..

- Для старта нажмите кнопку „INSTANT/START“.

Автоматическое размораживание

Для автоматического размораживания замороженного мяса, птицы и морепродуктов поступайте следующим образом:

- Нажмите кнопку PAUSE/CANCEL.
- Повторным нажатием кнопки DEFROST выберите одну из программ размораживания.

- d1 Размораживание мяса 0,1 – 2,0 кг
- d2 Размораживание птицы 0,2 – 3,0 кг
- d3 Размораживание морепродуктов 0,1 – 0,9 кг

- При помощи ручки настройки установите нужный вес.
- Для запуска нажмите кнопку INSTANT/START.

По истечении времени приготовления прибор выключается и на дисплее появляется надпись END. Выньте приготовленное блюдо.

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:

- Нажмите кнопку „PAUSE/CANCEL“.
- Нажмите кнопку „GRILL/COMBI“.
- При помощи кнопки установите необходимое время поджаривания в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
- Для старта нажмите кнопку „INSTANT/START“.

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
Запечь тост с сыром	2-3	3-4	нет

MICRO.+GRILL

В этом режиме микроволновая печь и гриль работают поочередно в период установленного времени в следующей пропорции:

C.1	C.2
30% микроволновая печь	55% микроволновая печь
70% гриль	45% гриль

- Нажмите кнопку „PAUSE/CANCEL“.
- Нажмите на кнопку GRILL/COMBI 1х, 2х или 3х раза.
- При помощи кнопки установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
- Для старта нажмите кнопку „INSTANT/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 готовите 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.			

Продукт питания/готовое блюдо	Количество	Время (прим.), мин.	Накрыть
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.			

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



Приготовление на гриле

1. Нажмите кнопку „PAUSE/CANCEL“.
2. Нажмите кнопку „POWER“.
3. Многократным нажатием кнопки „POWER“ задайте необходимую мощность микроволновой печи.
4. При помощи кнопки установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
5. Нажмите кнопку „GRILL/COMBI“.
6. Повторным нажатием кнопки GRILL/COMBI выберите функцию.
7. При помощи кнопки установите необходимое время приготовления в диапазоне от 10 секунд до 60 минут.
8. Для старта нажмите кнопку „INSTANT/START“.

По истечении заданного времени изделие выключится и на дисплее появится сообщение „END“. Пищу можно вынуть из печи.

Специальные функции

Автоматический старт

Вы можете запрограммировать включение микроволновой печи или комбинации с грилем на определённое время.

И ПРИМЕЧАНИЕ:

Для этого установите сначала на часах правильное время!

Для того, чтобы включить микроволновую печь автоматически, действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку PAUSE/CANCEL.
2. Одноразовым / многократным нажатием кнопки POWER выберите нужную мощность режима микроволновой печи.
3. При помощи ручки настройки выберите нужное время приготовления.

4. Нажимайте на кнопку CLOCK дольше чем 3 секунды. Раздаётся звуковой сигнал и индикатор показывает актуальное время. Мигает первая цифра.
5. При помощи ручки настройки установите нужный час времени запуска.
6. Нажмите на кнопку CLOCK. Раздаётся звуковой сигнал и на показателе мигают минуты.
7. При помощи ручки настройки установите нужные минуты времени запуска.
8. Нажмите кнопку CLOCK. Раздаётся звуковой сигнал и на дисплее мигает символ часов.

Например: 12:00 мин. Время приготовления при 100% мощности, Время запуска программы 14:20 мин.

Шаг	Кнопка	Показатель	
1	PAUSE/CANCEL		
2	POWER		
3		12:00	
4	3 сек. CLOCK	10:00	(актуальное время)
5		14:00	
6	CLOCK	14:00	
7		14:20	
8	CLOCK	10:00	(актуальное время)

И ПРИМЕЧАНИЕ:

Если Вы хотите ещё раз увидеть время запуска, нажмите на кнопку CLOCK.

В запрограммированное время начинает работать микроволновая печь.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность пожара!

- Используйте прибор только под надзором.
- При программировании автоматического приготовления устанавливайте время всегда таким образом, чтобы во время работы прибор был под надлежащим надзором.
- Не пользуйтесь режимом микроволновой печи вхолостую.
- Если Вы вынули приготовленный продукт раньше, чем это предусмотрено программой, обязательно отмените продолжение программы кнопкой PAUSE/CANCEL.

По истечении времени приготовления прибор выключается и на дисплее появляется надпись END. Выньте приготовленное блюдо.

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 „PAUSE/CANCEL“ выключают эту функцию.

Запирание

Для запирания печи нажмите кнопку „PAUSE/CANCEL“ на время более 3 секунд. На дисплее покажется соответствующая информация. Функции всех кнопок и регулировок блокируются. Для их разблокирования нажмите повторно кнопку „PAUSE/CANCEL“ на время более 3 секунд.

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 снаружи и внутри 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 внутреннее освещение печи, обратитесь за помощью в ближайшую ремонтную мастерскую.

Технические данные

Модель: MWG 758

Электропитание: 230 В, 50 Гц

Потребляемая мощность:

микроволновая печь: 1200 ватт

гриля: 1000 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 точке, 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.

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certificato di garanzia • Tarjeta de garantía
Cartão de garantia • Guarantee card
Garantikort • Karta gwarancyjna • Záruční list
Garancia lap • Гарантийная карточка

MWG 758

24 Monate Garantie gemäß Garantie-Erklärung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformément à la déclaration de garantie • 24 meses de garantía según la declaración de garantía • 24 meses de garantia, conforme a declaração de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • 24 måneders garanti i henhold til garanti-erklæring • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • A garanciát léss a használati utasításban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'acquisto, timbro del commerciante, firma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Kjøpsdato, stempel fra forhandler, underskrift • Data kupna, Pieczęć sklepu, Podpis • Datum koupě, Razítko prodejce, Podpis • A vásárlási dátum, a vásárlási hely bélyegzője, aláírás • Дата покупки, печать торговца, подпись



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

Industriering Ost 40 • D-47906 Kempen



CLATRONIC®
INTERNATIONAL GMBH

D-47906 Kempen/Germany • Industriering Ost 40
Internet: <http://www.clatronic.de> • email: info@clatronic.de

Shiraga Motor, Model • 1437