

**CLATRONIC®****Bedienungsanleitung/Garantie**

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

**MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND HEIßLUFT**

Magnetron mit grill en hete lucht • Four à micro-ondes avec grill et chaleur traditionnelle • Microondas con parrilla y aire caliente • Aquecedor de microondas com grelhador e ar quente
Microonde con forno a griglia e aria calda • Mikrobølgeovn med grill og varm luft • Microwave Oven with Grill and Hot Air Function • Kucharka mikrofalowa z opiekaczem i termobiegiem
Mikrovláková trouba s grilem a horkým vzduchem • Grillező és hőlevegővel mikrohullámú készülék • Мікрохвильова печ з грилем і обробкою гарним повітрям

MWG 759 H

DEUTSCH

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente	Seite 3
Bedienungsanleitung	Seite 4
Technische Daten	Seite 13
Garantie.....	Seite 13

Innhold

Oversikt over betjeningsselementene.....	Side 3
Bruksanvisning.....	Side 64
Tekniske data	Side 72
Garanti.....	Side 72

NEDERLANDS

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina 3
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina 14
Technische gegevens	Pagina 23
Garantie.....	Pagina 23

Contents

Overview of the Components	Page 3
Instruction Manual.....	Page 73
Technical Data	Page 81
Guarantee	Page 83

FRANÇAIS

Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	Page 3
Mode d'emploi.....	Page 24
Données techniques	Page 33
Garantie.....	Page 33

Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	Strona 3
Instrukcja obsługi	Strona 83
Dane techniczne	Strona 92
Gwarancja.....	Strona 92

ESPAÑOL

Índice

Indicación de los elementos de manejo	Página 3
Instrucciones de servicio	Página 34
Datos técnicos.....	Página 43
Garantía.....	Página 43

Obsah

Přehled ovládacích prvků.....	Strana 3
Návod k použití.....	Strana 94
Technické údaje	Strana 102
Záruka	Strana 103

PORTUGUÊS

Índice

Descrição dos elementos.....	Página 3
Manual de instruções.....	Página 44
Características técnicas.....	Página 53
Garantia	Página 53

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	Oldal 3
Használati utasítás.....	Oldal 104
Műszaki adatok.....	Oldal 112
Garancia.....	Oldal 113

ITALIANO

Indice

Elementi di comando	Pagina 3
Istruzioni per l'uso	Pagina 54
Dati tecnici.....	Pagina 63
Garanzia.....	Pagina 63

Содержание

Обзор деталей прибора.....	стр. 3
Руководство по эксплуатации.....	стр. 114
Технические данные.....	стр. 124
Гарантия.....	стр. 124

NORSK

ENGLISH

JĘZYK POLSKI

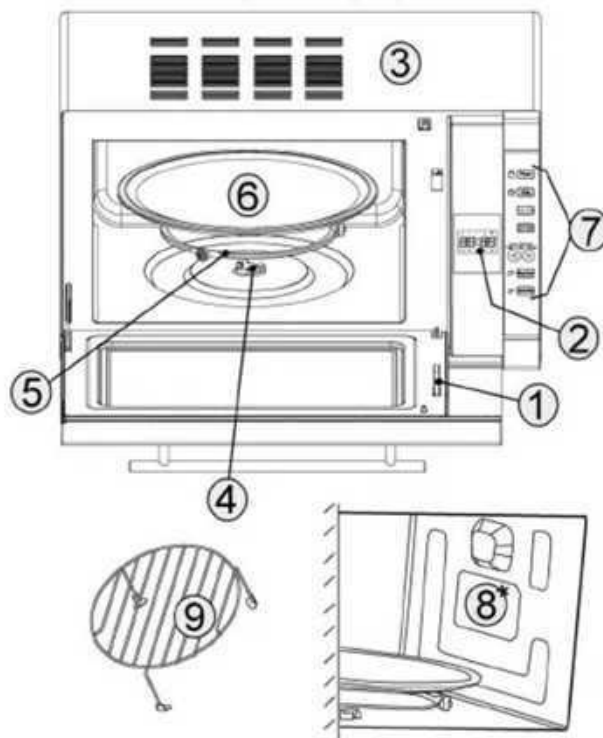
ČESKY

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 sitio para cozer e na parte interior da porta!
Por favor não retire de qualquer maneira folhas que se encontrem pegadas ao interior da porta!
- * **Attenzione:** non togliere pezzi montati nella camera di cottura e dal lato interno dello sportello!
Non togliere mai pellicole dall'interno dello sportello!
- * **Obs:** Ikke fjern noen monterte deler fra ovnen og ingenting fra innsiden av døren!
Fjern aldri folier på innsiden av døren!
- * **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!
- * **Uwaga:** Proszę nie usuwać żadnych zamontowanych części z komory kucharki i niczego z wewnętrznej strony drzwiczek!
W żadnym wypadku proszę nie usuwać folii na wewnętrznej stronie drzwiczek!
- * **Pozor:** Neodstraňujte žádné díly namontované v pracovním prostoru ani díly namontované na vnitřní straně dvířek!
V žádném případě ale neodstraňujte fólie na vnitřní straně dvířek!
- * **Figyelem:** Semmit ne vegyen ki a készülék főzőteréből és az ajtó belső oldalából!
Az ajtó felső oldalán lévő fóliát semmiképpen ne távolítsa el!
- * **Внимание:** Ни в коем случае не удаляйте какие-либо прикрученные детали из духовки или с дверцы печи!
Ни в коем случае не удаляйте защитную фольгу с внутренней стенки дверцы!

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



⚠️ WARNUNG:

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.



⚠️ ACHTUNG:

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung:** Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern, die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.
- **Warnung:** Erwärmen Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung:** Stellen Sie Ihre Mikrowelle **nicht** in einen Schrank. Achten Sie darauf, dass Sie an allen Seiten des Gerätes mindestens 20 cm Ventilationsabstand zu Schränken, Wänden u.a. einhalten.
- **Warnung: Kindern und gebrechlichen Personen** dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät **nur** unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Hinweis:** Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Achtung Siedeverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.

- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- Lagern Sie keine Speisen oder andere Gegenstände im Garraum.
- **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	Display
3	Gehäuse
4	Antriebsachse
5	Gleitring
6	Drehteller
7	Bedienblende
8	Abdeckung
9	Grillrost

Die Tasten des Bedienfeldes

Power

Leistung:
Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle

Clock

Uhr:
In Verbindung mit den Pfeiltasten zum Einstellen der Uhrzeit

Auto Cook

Garprogramme:
Auswahl eines Automatikprogramms durch mehrmaliges Drücken

**Conv/Combi
Grill/Combi**

Heißluft/Kombi Grill/Kombi

Heißluft:
Reiner Heißluftbetrieb, Thermostat gesteuert

Heißluft /Kombi:
Heißluft und Mikrowelle arbeiten abwechselnd

Grill:
Zum Grillen und Überbacken

Grill/Kombi:
Grill und Mikrowelle arbeiten abwechselnd



Pfeiltasten
Zum Einstellen der Uhrzeit oder von Temperatur- oder Gewichtswerten

**Stop
Clear**

Stopp/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

Inbetriebnahme

- Sollten sich Fertigungs- oder Ölrückstände am Gehäuse oder auf dem Heizelement befinden, kann es im Anfang zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normaler Vorgang und wird nach wiederholtem Gebrauch nicht mehr auftreten.

Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren:

Stellen Sie das Gerät auf Heißluft- oder Grillfunktion und lassen Sie es mehrmals ohne Gargut laufen. Sorgen Sie bitte für ausreichende Belüftung.

ACHTUNG:

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

- Entnehmen Sie alles im Garraum befindliche Zubehör, packen Sie es aus und legen Sie den Gleitring in die Mitte. Positionieren Sie den Glasteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasser- teilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle, denn heißes Öl kann den Ofen beschädigen und zu Hautverbrennungen führen.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die STOP-Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.

- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - auftauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
 - schnellen erhitzen/aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - Garen von Speisen

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

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

Geeignetes Mikrowellengeschirr

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

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

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

*) Kombination von Grill mit Mikrowelle oder mit Heißluft.

Einstellen der Uhrzeit

i HINWEIS:

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

- Drücken Sie die Stopp-Taste.
- Drücken Sie die CLOCK-Taste. Die Anzeige wechselt auf „0:00“. Die erste Ziffer blinkt.
- Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Stunde ein.
- Drücken Sie die CLOCK-Taste. Die zweiten Ziffern blinken.
- Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Minute ein.
- Drücken Sie erneut die CLOCK-Taste oder warten Sie einige Sekunden.

Die neue Uhrzeit wird aktiviert.

Bedienung Mikrowelle

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

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

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

3. Mit Hilfe der Pfeiltasten stellen Sie die gewünschte Gardauer ein.

Zum Beispiel: 10:00 Min Gardauer auf 100% Leistung.

Schritt	Taste	Anzeige
1		
2		10 0P
3		10:00
4		

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

i HINWEIS:

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

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

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

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

Automatisches Auftauen

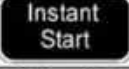
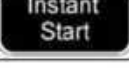
Zum automatischen Auftauen von gefrorenem Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie eine Pfeiltaste. Sie befinden sich nun im Auftau-Programm. Durch wiederholtes Drücken der Pfeiltasten-Taste wählen Sie eines der Auftauprogramme aus:

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

3. Drücken Sie die START-Taste, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
4. Wählen Sie dann mit Hilfe der Pfeiltasten ein Gewicht aus.

Zum Beispiel: 2,0 Kg Geflügel auftauen.

Schritt	Taste	Anzeige
1		
2		AD-2
3		
4		2.0
5		

5. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

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

In der nachfolgenden Tabelle erhalten Sie Informationen zum manuellen Auftauen.

Tabelle Auftauen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtautzeit Min.
Fleisch, Wurstwaren				
Fleisch (Rind, Kalb, Schwein) im Stück	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 – 30	20 – 25
Schnitzel, Kotelett	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Hackfleisch	250 g	180	6	8 – 10

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Nachtautzeit Min.
Bratwurst, Bockwurst	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Aufschnitt	300 g	180	4 – 6	5 – 10

Tipp: nach halber Zeit Fleisch wenden, empfindliche Teile abdecken; Hackfleisch zerteilen, bereits aufgetaute Teile entfernen; Wurstscheiben trennen

Geflügel				
Hähnchen	1000 g	180	20 – 25	10 – 15
Hähnchenteile	500 g	180	12 – 15	5 – 10
Ente	1700 g	180	25 – 40	20 – 25
Gans-, Putenteile	500 g	180	12 – 18	10 – 15

Tipp: Geflügel nach halber Zeit wenden, Flügel und Keulen abdecken.

Achtung: Auftauflüssigkeit wegschütten und nicht mit anderen Speisen in Berührung bringen.

Wild				
Rehrücken	1000 g	180	20 – 35	20 – 30
Hasenrücken	500 g	180	12 – 13	10 – 20

Tipp: einmal wenden, Randteile abdecken.

Fisch				
Krabben, Shrimps	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Forelle	340 g	180	4 – 6	5 – 10
Fisch im Ganzen	500 g	180	7 – 10	10 – 15
Fischfilet	250 g	180	5 – 7	5 – 10

Tipp: mehrmals wenden.

Obst				
Himbeeren, Erdbeeren	250 g	180	4 – 6	5 – 10
Kirschen, Pflaumen	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Apfelmus	500 g	180	9 – 12	5 – 10

Tipp: Vorsichtig umrühren, bzw. zerteilen.

Gemüse				
Siehe „Tabelle Garen“, „Gemüse auftauen und garen“				

Brot und Gebäck				
Brötchen	4 Stück	180	ca. 1 – 3	5
Brot	1000 g	180	13 – 15	8 – 10
Toastbrot	500 g	180	5 – 6	5 – 10
Rührkuchen	500 g	180	6 – 8	5 – 10
Obstkuchen	1 Stück	180	2 – 3	2 – 3
Torte	1 Stück	180	0,5 – 1	3 – 5
Torte	1200 g	180	10 – 12	30 – 60

Tipp: Brot und Gebäck auf Küchenkrepppapier legen, das die Feuchtigkeit aufnimmt; empfindliches Gebäck nur antauen.

Milchprodukte				
Butter	250 g	180	5 – 7	10 – 15
Quark	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Sahne	200 g	180	3 – 5	2 – 3

Tipp: Alufolie entfernen, nach halber Zeit umrühren; Sahne noch halb gefroren schlagen.

Erwärmen

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

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

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	900	0,5 - 1	nein
Achtung: Einen Glasstab o. ä. (nichts metallisches) gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
Tellergerichte				
Schnitzel, Kartoffeln und Gemüse	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	900	2 - 2,5	ja
Fleisch, Klob und Soße	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tipp: vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	900	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	900	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	900	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	900	3,5 - 5	nein
Hühner- frikassee	400 g	900	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port.	150 g	900	1 - 2	ja
2 Port.	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Kartoffeln	500 g	900	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	900	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	900	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	900	1 - 2	ja

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Babykost				
Milch	100 ml	540	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	540	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen

Praktische Tipps zum Garen

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

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

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist.

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

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

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

Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

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

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

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

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

Tabelle Garen

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	720	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	720	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	720	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	720	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	720	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	720	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	720	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	720	9 - 12	ja
Kohlrabi	500 g	720	8 - 10	ja
Lauch	500 g	720	7 - 9	ja

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

Lebensmittel/ Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Suppen / Eintöpfe *)				
Eintopf	500 g	720	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	720 7 - 8 ja		
Crèmesuppe	500 g	720	13 - 15	ja
Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.				

*) Bereits vorgefertigte Speisen

INSTANT START

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

- Starten Sie den INSTANT START indem Sie direkt die 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%.

Automatik-Programme

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

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

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

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

Code	Programm	Gewicht
AC-8	Fisch	0,45kg
	Fisch vorher einschneiden	

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

Zum Beispiel: 0, 2Kg frisches Gemüse garen.

Schritt	Taste	Anzeige
1	Stop Clear	
2	Auto Cook	AC -2
3	◀ ▶	0.2
4	Instant Start	

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

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

HINWEIS: EL entspricht einem Esslöffel.

Heißluft/Kombi Grill/Kombi

Heißluft und Heißluft-/Kombibetrieb

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

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie die Heißluft/Kombi Grill/Kombi-Taste. Durch wiederholtes Drücken der Heißluft/Kombi Grill/Kombi-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

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

3. Stellen Sie anschließend mit Hilfe der Pfeiltasten eine Temperatur zwischen 100°C und 230°C ein.

HINWEIS:

Im Kombibetrieb können nur Temperaturen bis 180°C eingestellt werden.

4. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit Hilfe der START-Taste.
5. Mit Hilfe der Pfeiltasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.

Zum Beispiel: Programm C, bei 180°C, 8Min Gardauer.

Schritt	Taste	Anzeige
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	C 2
3	◀ ▶	180C
4	Instant Start	
5	◀ ▶	08:00
6	Instant Start	

6. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

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

Fehlermeldungen

- Während des Betriebs erscheint im Display „Err2“.

Die Temperatur im Garraum hat den voreingestellten Temperaturwert überstiegen.

Möglicherweise ist die Temperatur für diese Zubereitung zu gering gewählt. Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.

- Während des Betriebs erscheint im Display „Err3“.

Der voreingestellte Temperaturwert konnte innerhalb einer vorgegebenen Zeit nicht erreicht werden.

Bitte nehmen Sie eine Korrektur der Einstellung vor.

Grill und Grill-/Kombibetrieb

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

Große, dicke Lebensmittel werden direkt auf dem Drehteller gegrillt!

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

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

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

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

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Drücken Sie die Heißluft/Kombi Grill/Kombi-Taste.
Durch wiederholtes Drücken der Heißluft/Kombi Grill/Kombi-Taste wählen Sie eines der Programme aus:

G	Nur Grill
G1	Grill und Mikrowelle in Kombination
G2	Grill und Mikrowelle in Kombination mit höherem Grillanteil

3. Mit Hilfe der Pfeiltasten geben Sie die gewünschte Gardauer ein.

Zum Beispiel: Programm G2, 10:30Min Gardauer

Schritt	Taste	Anzeige
1		
2		G 2
3		10:30
4		

4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

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

Tabelle Grill/Kombibetrieb

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

Individuelles Garprogramm

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

Gehen Sie zum Beispiel so vor:

1. Drücken Sie die Stopp-Taste.
2. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der POWER-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
3. Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der Heißluft/Kombi Grill/Kombi-Taste eines der Programme C, C1, C2, G, G1 oder G2 aus.
5. Mit Hilfe der Pfeiltasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.

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

Schritt	Taste	Anzeige
1		
2		10 0P
3		03:00
4		G
5		09:00
6		

6. Drücken Sie zum Starten die START Taste.

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

i HINWEIS:

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

Sonderfunktionen

Automatischer Start:

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

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

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

3. Mit Hilfe der Pfeil-Tasten tragen Sie die gewünschte Gardauer ein.
4. Drücken Sie die CLOCK-Taste länger als 2 Sekunden. Ein Signal ertönt und die Anzeige wechselt auf die aktuelle Uhrzeit. Die erste Ziffer blinkt.
5. Mit Hilfe den Pfeil-Tasten tragen Sie die gewünschte Startzeit ein.
6. Drücken Sie die CLOCK-Taste. Ein längeres Signal ertönt und im Display erscheint ein „M“.

HINWEIS:

Wurde eine andere Funktion programmiert, erscheint die entsprechende Anzeige im Display.

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

Schritt Taste Anzeige			
1		Stop Clear	
2		Power	10 0P
3		◀ ▶	12:30
4		Clock	10:00
5		◀ ▶	14:20
6		Clock	14:20

HINWEIS:

- Möchten Sie sich die Startzeit noch einmal ansehen, drücken Sie die CLOCK-Taste.
- Zur voreingestellten Zeit beginnt der Betrieb des Gerätes.

⚠ 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 Stopp-Taste stornieren.

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

Automatische Erinnerung:

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

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

Sperren:

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

Störungsmeldungen

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

Senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Innenraum

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

Außenwände

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

Zubehör

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

Geruch

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

Ofenbeleuchtung

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

Technische Daten

Modell:.....MWG 759 H

Spannungsversorgung:.....230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:

Mikrowelle:.....1400 W

Heißluft:.....1300 W

Grill:.....1000 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung:.....900 W

Garraumvolumen:.....25 Liter

Schutzklasse:.....I

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma Clatronic International GmbH, dass sich das Gerät MWG 759 H in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantie

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

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

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

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

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Nach der Garantie

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

Kostenlose Hotline*

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

Rufen Sie deshalb bitte zunächst unsere Hotline an.

Hotline 021 52/2006-888

Mo. – Do. 8.30 – 17.00 Uhr

Fr.

8.30

–

14.00

oder per E-Mail:

hotline@clatronic.de

(*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.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING: kenmerkt tips en informatie voor u.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

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

- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing:** repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.
- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing:** plaats uw magnetron **niet** in een kast. Houd aan alle zijden van het apparaat minimaal 20 cm ventilatieafstand tot kasten, wanden e.a. aan.
- **Waarschuwing: kinderen en gebrekkige personen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven die de persoon in staat stelt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- **Waarschuwing:** wanneer het apparaat in combibedrijf wordt bediend, mogen kinderen het apparaat wegens de 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 babyfi 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.
- Bewaar nooit eten of andere voorwerpen in de gaaruimte.
- **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	Display
3	Ruimten
4	Aandrijfas
5	Glijring
6	Draaibord
7	Bedieningsveld
8	Afdekking
9	Grilrooster

De toetsen van het bedieningsveld

Power

Vermogen:
Keuze van de magnetronstanden

Clock

Klok:
Voor het instellen van de tijd in combinatie met de pijltoetsen

Auto Cook

Gaarprogramma's:
Het door meerdere malen indrukken kiezen van een automatisch programma

**Conv/Combi
Grill/Combi**

Hete lucht/combi grill/combi

Hete lucht:
Alleen hete luchtfunctie, gestuurd via thermostaat

Hete lucht/combi:
Hete lucht en magnetron werken afwisselend

Grill:
Voor het grillen en gratineren

Grill/combi:
Grill en magnetron werken afwisselend



Pijltoetsen

Voor het instellen van de tijd of van temperatuur- of gewichtswaarden

**Stop
Clear**

Stop/wissen

Eén 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

Ingebruikname

- Wanneer zich productie- of olieresten aan de behuizing of op het verwarmingselement bevinden, kan dit in het begin tot rook- of geurvorming leiden. Dit is een normaal proces en zal na enkele malen gebruik niet meer optreden.

Wij adviseren, als volgt te werk te gaan:

zet het apparaat op hetelucht- of grillfunctie en laat het meerdere malen zonder gaarproducten lopen. Zorg voor voldoende ventilatie.

⚠ OPGELET:

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

- Verwijder alle toebehoren uit de gaaruimte, pak het uit en plaats de glijring in het midden. Positioneer het glazen bord zodanig op de aandrijfas dat het in de uitsparingen van de aandrijfas klikt en recht ligt.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakkende beschermfolie.
- Sluit de netstekker aan op een correct geïnstalleerde en 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 géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruining.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Gebruik de magnetron niet voor het frituren want hete olie kan de oven beschadigen en tot huidverbrandingen leiden.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Druk voor onderbreking van het gaarproces op de toets STOP.
- 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 alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken.
- Bij het gebruik van alléén de grillfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grillrooster om het te grillen product dichters naar het verwarmingselement te voeren.

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 magnetronserviesgoed vereenvoudigd.

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

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

De kloktijd instellen

OPMERKING:

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

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

De nieuwe tijd wordt geactiveerd.

Bediening magnetron

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

1. Druk op de stoptoets.
2. 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
100 900 Snel	verhitten	
80 720 Garen		
60 540	Doorkoken	
40	360	Smelten van kaas enz.
20 180		Ontdooien van bevroren levensmiddelen
START	900 Snel	verhitten

3. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur in.

Bijvoorbeeld: tijdsduur 10.00 min op 100% vermogen.

Stap	Toets	Scherm
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

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

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.

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

Onderbreken of beëindigen van het gaarproces

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

Automatisch ontdooien

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

1. Druk op de stop-toets.
2. Druk op een pijltoets. U bevindt zich nu in het ontdooiprogramma. Door het herhaald indrukken van de pijltoets kiest u een van de programma's:

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

3. Druk op de START-toets om uw keuze te bevestigen.
4. Kies vervolgens het gewicht met behulp van de pijltoetsen.

Bijvoorbeeld: 2,0 kg gevogelte ontdooien.

Stap	Toets	Scherm
1		
2		AD-2
3		
4		2.0
5		

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

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

In onderstaand tabel vindt u informatie over het handmatig ontdooien.

Tabel Ontdooien

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

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	Ontdooitijd min.
Melkproducten				
Boter 250 g	180	5 - 7	10 - 15	
Kwark 250 g	180	6 - 8	5 - 10	
Slagroom 200 g	180	3 - 5	2 - 3	
Tip: aluminiumfolie verwijderen, na de helft van de tijd omroeren; slagroom nog half bevroren kloppen.				

Verwarmen

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

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

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop 150 g	900	0,5 - 1	nee	
Water 0,5 l 500 g	900	3,5 - 5	nee	
Water 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop 150 g	900	0,5 - 1	nee	
Melk, 1 kop 150 g	900	0,5 - 1	nee	
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	900	2 - 2,5	ja
Vlees, knoedels en saus	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	900	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	900	3 - 4	nee
Braadvlees 250 g	900	2 - 8	nee	
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	900	3,5 - 5	nee
Kipfricassee 400 g	900	3 - 4,5	ja	
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Bijlagen				
Macaroni, rijst				
1 portie	150 g	900	1 - 2	ja
2 porties	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	900	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	900	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten	250 g	900	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	900	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	540	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	540	1 - 1,5	nee
Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!				

Garen

Handige tips voor het garen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

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

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

Tabel garen

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten				
Aubergines 500 g	720	7 - 10 ja		
Bloemkool 500 g	720	8 - 11 ja		
Broccoli 500 g	720	6 - 9 ja		
Witlof 500 g	720	6 - 7 ja		
Erwten 500 g	720	6 - 7 ja		
Venkel 500 g	720	8 - 11 ja		
Groene bonen 300 g	720	13 - 15 ja		
Aardappelen	500 g	720 9 - 12 ja		
Koolrabi	500 g	720 8 - 10	ja	
Prei	500 g	720 7 - 9 ja		
Maïskolven	250 g	720 7 - 9 ja		
Wortels	500 g	720 8 - 10 ja		
Paprika	500 g	720 6 - 9 ja		
Spruitjes	300 g	720 7 - 10 ja		
Asperges	300 g	720 6 - 9 ja		
Tomaten	500 g	720 6 - 7 ja		
Courgettes	500 g	720 9 - 10	ja	
Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden				
Fruit				
Appel-, perencompote	500 g	720 5 - 8 ja		
Pruimenmoes	250 g	720 4 - 6	nee	
Rabarbercompote	250 g	720 5 - 8 ja		
Gebraden appels, 4 stuks	500 g	720 7 - 9 ja		
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 - 5 minuten laten nagaren.				
Vlees *)				
Vlees met saus	400 g	720 10 - 12 ja		
Goulash, in reepjes gesneden vlees	500 g	720 10 - 15 ja		
Runderrollade	250 g	720 7 - 8 ja		
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte *)				
Kipfricassee	250 g	720 6 - 7 ja		
Kippensoep 200 g	720	5 - 6 ja		
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	720 7 - 8 ja		
Visfilet	400 g	720 8 - 9 ja		
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3- 5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdooien en garen				
Rode kool met appel	450 g	720	14 - 16	ja
Bladspinazie	300 g	720	11 - 13 ja	
Bloemkool 200 g	720	7 - 9 ja		
Sperziebonen	200 g	720	8 - 10	ja
Broccoli 300 g	720	8 - 9 ja		
Erwten 300 g	720	7 - 8 ja		
Koolrabi	300 g	720	13 - 15	ja
Prei	200 g	720	10 - 11 ja	

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Vermogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Maïs	200 g	720	4 - 6 ja	
Wortels	200 g	720	5 - 6 ja	
Spruitjes	300 g	720	7 - 8 ja	
Spinazie	450 g	720	12 - 13	ja
	600 g	720	15 - 17	ja
Tip: met 1 - 2 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinmaken, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten *)				
Eenpansgerecht	500 g	720	13 - 15 ja	
Soep met ingrediënten	300 g	720	7 - 8 ja	
Crèmesoep	500 g	720	13 - 15 ja	
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten nagaren.				

*) reeds voorbereide gerechten

INSTANT START

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

- Start de INSTANT START door direct op de START-toets 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 programma

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

Doe dit als volgt:

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de AUTO COOK-toets om het doorkookprogramma in werking te stellen. U bent nu in het doorkookprogramma. Door meerdere keren op de AUTO COOK-toets te drukken, kunt u een van de doorkookprogramma's kiezen:

Code	Programma	Gewicht							
AC-1	Rijst/noedels	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg					
	Rijst met water	180 ml	330 ml	480 ml	Voedsel afdekken				
	Noedels met water	300 ml	600 ml	900 ml	Voedsel niet afdekken				
AC-2	Groente, vers	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
	Met water	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL	
AC-3	Groente, diepgevroren	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
AC-4	Popcorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Komt overeen met circa 80/100 g					
		Gebruik alleen magnetronpopcorn							

Code	Programma	Gewicht
AC-5	Vloeistoffen	250 ml 500 ml
		Niet afdekken! Pas op voor kookvertraging!
AC-6	Aardappels	0,45 kg 0,65 kg
		Prik gaatjes in de aardappels. Leg ze met voldoende tussenuimte op het draaiplateau.
AC-7	Pizza (opwarmen)	0,15 kg
AC-8	Vis	0,45 kg
		Snijdt de vis eerst in stukken.

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

Bijvoorbeeld: 0,2 kg verse groenten koken.

Stap	Toets	Scherm
1	Stop Clear	
2	Auto Cook	AC-2
3	◀ ▶	0.2
4	Instant Start	

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

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

OPMERKING: EL komt overeen met een eetlepel.

Hete lucht/combi, grill/combi

Hete lucht en hete lucht/combiwerking

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

1. Druk op de stoptoets.
2. Druk op de hete lucht/combi- grill/combi-toets. Door het herhaald indrukken van de hete lucht/combi- grill/combi-toets kiest u een van de programma's:

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

3. Vervolgens stelt u met de pijltoetsen een temperatuur in tussen 100°C en 230°C.

OPMERKING:

Voor het combibedrijf kunt u maximaal een temperatuur van 180°C instellen.

4. Bevestig uw keuze met de START-toets.
5. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur in.

Bijvoorbeeld: programma C, bij 180 °C, tijdsduur 8 minuten.

Stap	Toets	Scherm
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	C 2
3	◀ ▶	180C
4	Instant Start	
5	◀ ▶	08:00
6	Instant Start	

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

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

Foutmeldingen

- Wanneer bij de bereiding 'Err2' in het scherm komt.

De temperatuur in de doorkookruimte is hoger dan de vooraf ingestelde temperatuur.

Waarschijnlijk is de temperatuur voor deze bereiding te laag gekozen. Verander de instelling.

- Wanneer bij de bereiding 'Err3' in het scherm komt.

De vooraf ingestelde temperatuur kan niet binnen de opgegeven tijd worden gehaald.

Verander de instelling.

Grill en grill/combiwerking

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

Grote, dikke levensmiddelen worden direct op het draaiplateau gegrild!

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

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

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

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

1. Druk op de stop-toets.
2. Druk op de hete lucht/combi- grill/combi-toets.
Door het herhaald indrukken van de hete lucht/combi- grill/ combi-toets kiest u een van de programma's:

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

3. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur in.

Bijvoorbeeld: programma G2, tijdsduur 10:30 minuten.

Stap Toets Scherm		
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	G 2
3	◀ ▶	10:30
4	Instant Start	

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

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

Tabel grill/combiwerking

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

Individueel doorkookprogramma

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

U kunt als volgt te werk gaan:

1. Druk op de stop-toets.
2. Door één of meerdere keren de POWER-toets in te drukken, kunt u het gewenste magnetronvermogen kiezen.
3. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur in.
4. Door het herhaald indrukken van de hete lucht/combi- grill/ combi-toets kiest u een van de programma's C, C1, C2, G, G1 of G2.
5. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur in.

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

Stap Toets Scherm		
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	03:00
4	Conv/Combi Grill/Combi	G
5	◀ ▶	09:00
6	Instant Start	

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

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

! OPMERKING:

Op deze manier kunt u tot vier verschillende kookseries achtereenvolgend combineren. U kunt het programma ook met een grill/combi of hete lucht/combi-instelling laten starten.

Speciale functies

Automatisch starten

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

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

1. Druk op de stop-toets.
2. Door één of meerdere keren op de POWER-toets te drukken, kunt u het gewenste magnetronvermogen kiezen.

3. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste gaarduur in.
4. Druk de CLOCK-toets langer dan 2 seconden in. U hoort een toon en de huidige tijd wordt ingeschakeld. Het eerste cijfer knippert.
5. Met behulp van de pijltoetsen voert u de gewenste starttijd in.
6. Druk op de CLOCK-toets. U hoort een langere toon en in het scherm verschijnt de letter 'M'.

i OPMERKING:

Wanneer een andere functie is geprogrammeerd, verschijnt de desbetreffende melding op het display.

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

Stap Toets Scherm		
1		
2		10 0P
3		12:30
4		10:00
5		14:20
6		14:20

i OPMERKING:

- Indien de starttijd nog op het scherm zichtbaar is, drukt u nogmaals op de CLOCK-toets.
- Op het ingestelde tijdstip start de magnetron het gekozen programma.

⚠ WAARSCHUWING:

- **Brandgevaar!** Gebruik de magnetron in principe alleen onder toezicht. Bij vooraf ingestelde starttijd, kiest u een tijdstip waarop er iemand thuis is en toezicht kan houden.
- Zet de magnetron niet aan als de ruimte leeg is. Wanneer u het te garen product eerder uit de magnetron wilt nemen, moet u het programma door het indrukken van de stop-toets annuleren.

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

Automatische herinnering

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

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

Blokkeren

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

Storingen

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

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 ovenboden 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 759 H

Spanningstoevoer:230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:

magnetron:1400 W

hete lucht:1300 W

gril:1000 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron:.....900 W

Volume gaarruimte:.....25 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.

NEDERLANDS

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.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:

DANGER:

Préviens des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

ATTENTION:

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

REMARQUE:

Attire votre attention sur des conseils et informations.

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

- **Attention:** l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- **Attention:** ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.
- **Attention:** Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- **Attention:** Ne placez **pas** votre four à micro-ondes dans un placard. Veillez à avoir une distance de ventilation d'au moins 20 cm entre toutes les parois de l'appareil et les placards, murs, etc. environnants.
- **Attention:** Les enfants ainsi que les personnes âgées ne sont autorisés à utiliser cet appareil sans surveillance que s'ils ont été correctement informés sur une utilisation sûre de l'appareil et s'ils sont capables de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.
- **Attention:** Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil **que** sous la surveillance d'un adulte, en raison des fortes températures produites, si l'appareil est utilisé en fonction combinée.
- **Remarque:** Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **récipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'étouffer les éventuelles flammes.
- **Attention aux risques de surchauffe:** lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.

- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'exploser, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.
- Ne pas stocker de produits alimentaires ou autres objets dans l'espace de cuisson.
- **Pictogrammes sur l'appareil!**

DANGER: Surface très chaude!

Lorsque l'appareil est en marche, la température des surfaces en contact avec les mains peut être très élevée.

Description des éléments de commande

Description des différentes pièces

- | | | |
|-------------------------|---|---------|
| 1 Fermeture de la porte | 2 | Écran |
| | 3 | Boîtier |
| | 4 | Axe |
| 5 Anneau de guidage | 6 | Plateau |
| 7 Tableau de commande | 8 | Chape |
| | 9 | Grille |

Les touches du panneau de commande

Power

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

Clock

Horloge: Pour le réglage de l'heure en combinaison avec les touches fléchées

Auto Cook

Programmes de cuisson: Sélection d'un programme automatique en appuyant plusieurs fois sur la touche

**Conv/Combi
Grill/Combi**

Air chaud/combinaison/grill/combinaison

Air chaud: Fonctionnement par air chaud exclusivement, thermostat contrôlé

Air chaud / combiné:

L'air chaud et la fonction micro-ondes fonctionnent en alternance

Grill:

Pour les grillades et les gratins

Grill/combinaison: Le grill et la fonction micro-ondes fonctionnent en alternance

Touches fléchées

Pour le réglage de l'heure ou des valeurs de température ou de poids

**Stop
Clear**

Arrêt/Annuler

Appuyer une fois pour arrêter la cuisson; appuyer deux fois pour annuler le programme; maintenir pendant 3 secondes pour verrouiller / déverrouiller l'appareil

**Instant
Start**

Démarrage du programme ou démarrage immédiat

Mise en service

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

Il est vivement conseillé de procéder de la façon suivante:

choisissez la fonction chaleur traditionnelle ou grill et laissez l'appareil fonctionner plusieurs fois à vide. Veillez à une ventilation saine.

ATTENTION:

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

- Retirez tous les accessoires se trouvant dans l'espace de cuisson, déballez-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 STOP.
- 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.

FRANÇAIS

- 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 placer rien sur la partie supérieure du boîtier. Celui-ci chauffe. Laissez les fentes d'aération toujours dégagées.
- Utilisez la grille de cuisson pour approcher les aliments à cuire près de l'élément de chauffe.

Vaisselle allant au four à micro-ondes

- Le matériel idéal à utiliser dans un four à micro-ondes est transparent et permet aux micro-ondes de chauffer équitablement les aliments.
- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.
- Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.
- Les bols et les assiettes ronds/ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.

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

Matériel	Convient au			
	micro-ondes	grill	chaleur traditionnelle	fonction combinée*
Récipient en verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui	
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	

*) Combinaison du grill avec la fonction micro-ondes ou air chaud.

Réglage de l'heure

REMARQUE:

Lors de la première mise en marche, l'écran affiche toutes les fonctions, ensuite, il affiche un double point clignotant.

- Appuyez sur la touche Stopp.
- Appuyez sur la touche CLOCK. L'écran affiche alors „0:00”. Le premier chiffre clignote.
- Entrez l'heure désirée à l'aide des touches fléchées.
- Appuyez sur la touche CLOCK. Les deuxièmes chiffres clignotent.
- Entrez la minute désirée à l'aide de la touche fléchée.
- Appuyez de nouveau sur la touche CLOCK ou patientez pendant 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 Stopp.
- 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	900	Chauffe rapide
80	720	Cuisson
60	540	Poursuite de cuisson
40	360	Fonte de fromage etc.
20	180	Décongélation d'aliments surgelés
START	900	Chauffe rapide

- Entrez la durée désirée de la cuisson à l'aide des touches fléchées.

Par exemple: 10:00 min de durée de cuisson par une puissance à 100%.

Étape	Touche	Affichage
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

- Appuyez sur la touche 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:

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

- Lorsque vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez sur la touche Stopp ou ouvrez tout simplement la porte.
- Lorsque la cuisson doit alors continuer, vous devez fermer la porte et appuyer sur la touche START.
- Lorsque vous souhaitez arrêter définitivement la cuisson, appuyez deux fois sur la touche Stopp.

Décongélation automatique

Pour la décongélation automatique de poissons, de volaille et de fruits de mers congelés, procédez de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche Stopp.
2. Appuyez sur une touche fléchée. Vous vous trouvez alors au programme de décongélation. En appuyant plusieurs fois sur les touches fléchées, sélectionnez un des programmes de décongélation:

AD1	Décongélation de viande de 0,1 – 2,0 kg
AD2	Décongélation de volaille de 0,2 – 3,0 kg
AD3	Décongélation de fruits de mer de 0,1 – 0,9 kg

3. Appuyez sur la touche START pour confirmer votre sélection.
4. Ensuite, sélectionnez le poids à l'aide des touches fléchées.

Par exemple: décongeler 2,0 kg de volaille.

Étape	Touche	Affichage
1	Stop Clear	
2	◀ ▶	AD-2
3	Instant Start	
4	◀ ▶	2.0
5	Instant Start	

5. Pour démarrer, appuyez sur la touche START.

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

Vous trouverez des informations relatives à la décongélation dans le tableau ci-joint.

Tableau de décongélation

Aliments/mets	Quantité	Puissance approx. en Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Viande, charcuterie				
Viande (bœuf, veau, porc) en morceau	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Escalope, côtelette	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Viande hachée	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Saucisses grillées et saucisses de Francfort	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Charcuterie en tranches	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, recouvrir les morceaux plus délicats; répartir la viande hachée, enlever les morceaux décongelés; séparer les rondelles de saucisse				
Volaille				
Poulet	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Morceaux de poulet	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Canard	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Morceaux d'oie, de dinde	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Conseil: tourner la volaille à la mi-temps, recouvrir les ailes et les cuisses.				
Attention: Jetez le liquide de décongélation sans qu'il n'entre en contact avec d'autres aliments.				
Gibier				
Selle de chevreuil	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Râble de lièvre	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Conseil: tourner une fois, recouvrir les parties au bord				
Poisson				
Crevettes	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Truite	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Poisson complet	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filet de poisson	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Conseil: tourner plusieurs fois.				
Fruits				
Framboises, fraises	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerises, prunes	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compote de pommes	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Conseil: remuer avec précaution voire répartir.				
Légumes				
Voir „Tableau Cuisson“, „Décongeler et cuire des légumes“				

Aliments/mets	Quantité	Puissance approx. en Watt	Durée approx. en min.	Durée de décongélation ultérieure
Pain et pâtisseries				
Pains 4 petits	180 g ca. 1-3	5		
Pain 1000 g	180 g 13 - 15	8 - 10		
Pain de mie 500 g	180 g 5 - 6	5 - 10		
Gâteau à pâte mélangée	500 g	180 6 - 8	5 - 10	
Gâteau aux fruits	1 petit	180 2 - 3	2 - 3	
Tarte	1 petit	180	0,5 - 1	3 - 5
Tarte	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Conseil: placer le pain et les pâtisseries sur du papier crêpe de cuisine qui absorbe l'humidité; seulement décongeler les pâtisseries délicates.				
Produits laitiers				
Beurre	250 g	180 5 - 7	10 - 15	
Fromage blanc	250 g	180 6 - 8	5 - 10	
Crème	200 g	180 3 - 5	2 - 3	
Conseil: retirer le papier alu, remuer à la mi-temps; fouetter la crème quand elle est encore semi-congelée.				

Chauffer

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

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

Tableau de chauffe

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	900	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	900	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	900	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	900	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	900	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	900	2,5 - 3,5	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Viande				
Escalope, panée	200 g	900	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g	900	3 - 4	non
Rôti	250 g	900	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	900	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	900	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				
Accompagnements				
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	900	1 - 2	oui
2 portions	300 g	900	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	900	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.				
Soupes / sauces				
Bouillon, 1 assiette	250 g	900	1 - 1,5	oui
Soupe épaisses	250 g	900	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	900	1 - 2	oui
Aliments pour bébé				
Lait	100 ml	ca. 540	0,5 - 1	non
Bouillie	200 g	ca. 540	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.

Les aliments sortant du réfrigérateur demandent une durée de cuisson un peu plus longue que ceux à température ambiante. Plus le mets est compact, plus la durée de cuisson est longue. Un gros morceau de viande demande par ex. une plus longue durée de cuisson que de la viande coupée en languettes d'une même quantité. Il est conseillé de faire cuire les grandes quantités à la puissance maximale et de poursuivre la cuisson à une puissance moyenne.

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

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

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

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

Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g

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

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

Tableau de cuisson

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Légumes				
Aubergines	500 g 720 7 - 10 oui			
Chou-fleur	500 g 720 8 - 11 oui			
Brocoli	500 g 720 6 - 9 oui			
Endives	500 g 720 6 - 7 oui			
Petits pois	500 g 720 6 - 7 oui			
Fenouil	500 g 720 8 - 11 oui			
Haricots verts	300 g 720 13 - 15 oui			
Pommes de terre	500 g 720 9 - 12 oui			
Chou-rave	500 g 720 8 - 10 oui			
Poireau	500 g 720 7 - 9 oui			
Epis de maïs	250 g 720 7 - 9 oui			
Carottes	500 g 720 8 - 10 oui			
Poivrons	500 g 720 6 - 9 oui			
Choux de Bruxelles	300 g 720 7 - 10 oui			
Asperges	300 g 720 6 - 9 oui			
Tomates	500 g 720 6 - 7 oui			
Courgettes	500 g 720 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 720 5 - 8 oui			
Compote de prunes	250 g 720 4 - 6 non			
Compote de rhubarbe	250 g 720 5 - 8 oui			
Pommes cuites, 4	500 g 720 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.				
Viande *)				
Viande avec de la sauce	400 g 720	10 - 12	oui	
Goulache, viande en lamelles	500 g 720	10 - 15	oui	
Rouleaux de bœuf	250 g 720 7 - 8 oui			
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Volaille *)				
Fricassée de poulet	250 g 720 6 - 7 oui			
Soupe de volaille	200 g 720 5 - 6 oui			
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				

Aliments/mets	Quantité	Puissance Watt	Durée approx. en min.	Recouvrir
Poisson				
Filet de poisson	300 g 720 7 - 8 oui			
Filet de poisson	400 g 720 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 720	14 - 16	oui	
Épinards en feuilles	300 g 720	11 - 13	oui	
Chou-fleur	200 g 720 7 - 9 oui			
Haricots verts	200 g 720 8 - 10 oui			
Brocoli	300 g 720 8 - 9 oui			
Petits pois	300 g 720 7 - 8 oui			
Chou-rave	300 g 720	13 - 15	oui	
Poireau	200 g 720	10 - 11	oui	
Maïs	200 g 720 4 - 6 oui			
Carottes	200 g 720 5 - 6 oui			
Choux de Bruxelles	300 g 720 7 - 8 oui			
Épinards	450 g 720	12 - 13	oui	
	600 g 720	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 720	13 - 15	oui	
Soupes légumes et viandes	300 g 720 7 - 8 oui			
Potages	500 g 720	13 - 15	oui	
Conseil: remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

*) Mets déjà précuits

INSTANT START

Vous désirez chauffer un plat ou une boisson à la puissance maximale du four à micro-ondes pour quelques instants?

- Démarrez l'INSTANT START en appuyant directement sur la touche START.
- La cuisson débute immédiatement, chaque actionnement de la touche prolongeant la durée de la cuisson d'abord de 10 secondes.
- À partir d'une durée de 5 minutes, la durée de la cuisson est prolongée de 30 secondes à chaque fois.
- La puissance du four à micro-ondes est alors de 100%.

Programmes automatiques

La fonction automatique permet de faire cuire automatiquement certaines quantités de mets. La durée de la cuisson et la puissance du four à micro-ondes sont mémorisées dans le programme.

Procédez à cet effet de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche Stopp.
2. Appuyez sur la touche AUTO COOK. Vous vous trouvez alors au programme de cuisson. Par l'actionnement répété de la touche AUTO COOK vous sélectionnez l'un des programmes:

Code	Programme	Poids						
AC-1	Riz/pâtes	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg				
	Riz, plus de l'eau	180 ml	330 ml	480 ml	Couvrir le plat			
	Pâtes, plus de l'eau	300 ml	600 ml	900 ml	Ne pas couvrir le plat			
AC-2	Légumes, frais	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
	Plus de l'eau	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL		
AC-3	Légumes, congelés	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
AC-4	Pop-corn	3,0 Oz	3,5 Oz	Correspond à env. 80-100 g				
	Prière d'utiliser uniquement du pop-corn en sachet et convenant au four à micro-ondes							
AC-5	Liquides	250 ml	500 ml					
	Ne pas couvrir ! Attention, ralentissement de l'ébullition!							
AC-6	Pommes de terre	0,45 kg	0,65 kg					
	Piquer les pommes de terre, les placer sur la plaque tournante, écartées les unes des autres.							
AC-7	Pizza (chauffer)	0,15 kg						
AC-8	Poisson	0,45 kg						
	Cisaillez le poisson au préalable							

3. Sélectionnez ensuite un poids dans le programme AC-1 à AC-6 à l'aide des touches fléchées.

Par exemple: Cuire 0,2 kg de légumes frais.

Étape	Touche	Affichage
1		
2		AC-2
3		0.2
4		

4. Pour démarrer, appuyez sur la touche START.

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

REMARQUE: EL correspond à une cuillère à soupe.

Air chaud/combéné grill/combéné

Fonctionnement par air chaud et par air chaud combiné

Pour le fonctionnement à air chaud et par air chaud combiné, veuillez procéder de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche Stopp.

2. Appuyez sur la touche air chaud/combéné grill/combéné. Vous sélectionnez l'un des programmes en appuyant plusieurs fois sur la touche air chaud/combéné grill/combéné:

C	Air chaud uniquement
C1	Combinaison d'air chaud et micro-ondes
C2	Combinaison d'air chaud et micro-ondes avec une proportion plus importante en micro-ondes

3. Ensuite, réglez une température entre 100°C et 230°C à l'aide des touches fléchées.

REMARQUE:

Dans le fonctionnement combiné, il est possible de régler des températures jusqu'à 180°C au maximum seulement.

4. Confirmez votre saisie à l'aide de la touche START.
5. Vous entrez la durée désirée de la cuisson à l'aide des touches fléchées.

Par exemple: Programme C, à 180°C, 8 min. de durée de cuisson.

Étape	Touche	Affichage
1		
2		C 2
3		180C
4		
5		08:00
6		

6. Pour démarrer, appuyez sur la touche START.

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

Messages d'erreur

- Pendant le fonctionnement, l'écran affiche „Err2“.

La température dans l'espace de cuisson a dépassé la valeur de température réglée.

Il est possible que la température sélectionnée pour cette préparation soit insuffisante. Veuillez procéder à une correction du réglage.

- Pendant le fonctionnement, l'écran affiche „Err3“.

Il a été impossible d'atteindre la valeur de température préréglée pendant le laps de temps défini.

Veuillez procéder à une correction du réglage.

Fonctionnement du grill et du grill combiné

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.

Les grands produits alimentaires épais sont grillés directement sur la plaque tournante!

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

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 le fonctionnement du grill et le grill combiné, veuillez procéder comme suit:

1. Appuyez sur la touche Stopp.
2. Appuyez sur la touche air chaud/combinaison grill/combinaison. Vous sélectionnez un des programmes par l'actionnement répété de la touche air chaud/combinaison grill/combinaison:

G	Grill uniquement
G1	Combinaison de grill et de micro-ondes
G2	Grill et de micro-ondes combinés à une proportion plus élevée en grill

3. Vous entrez la durée désirée de la cuisson à l'aide des touches fléchées.

Par exemple: Programme G2, durée de cuisson 10:30 min.

Étape	Touche	Affichage
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	G 2
3	◀ ▶	10:30
4	Instant Start	

4. Pour démarrer, appuyez sur la touche START.

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

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.			

Programme de cuisson individuel

Lorsque vous désirez entrer un programme de cuisson personnalisé pour des préparations bien déterminées, il est possible de combiner celui-ci avec des programmes Performances du four à micro-ondes et du grill/combinaison (G, G1, G2) et/ou air chaud/combinaison (C, C1, C2).

Procédez par exemple de la manière suivante:

1. Appuyez sur la touche Stopp.
2. Sélectionnez la puissance désirée du four à micro-ondes en appuyant une / plusieurs fois sur la touche POWER.
3. Vous entrez la durée de cuisson à l'aide des touches fléchées.
4. Sélectionnez un des programmes C, C1, C2, G, G1 ou G2 en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche air chaud/combinaison grill/combinaison.
5. Les touches fléchées vous permettent d'entrer la durée désirée de la cuisson.

Par exemple: Durée de cuisson de 3:00 min. par une puissance du four à micro-ondes à 100% et à la suite 9:00 min. de grill.

Étape Touche Affi chage		
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	03:00
4	Conv/Combi Grill/Combi	G
5	◀ ▶	09:00
6	Instant Start	

6. Pour démarrer, appuyez sur la touche START.

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

REMARQUE:

Ainsi, il est possible de combiner un maximum de 4 séquences de cuisson consécutives. Vous pouvez également commencer le programme par un réglage grill/combinaison ou air chaud/combinaison.

Fonctions spéciales

Démarrage automatique:

Vous pouvez également démarrer le micro-ondes ou un réglage grill/combinaison ou air chaud/combinaison à une heure prédéterminée. À cet effet, réglez d'abord l'heure.

P. ex. pour démarrer automatiquement le four à micro-ondes, procédez comme suit:

1. Appuyez sur la touche Stopp.
2. Sélectionnez la puissance désirée du four à micro-ondes en actionnant une ou plusieurs fois sur la touche POWER.
3. Entrez la durée de cuisson désirée à l'aide de la touche fléchée désirée.
4. Appuyez pendant plus de 2 secondes sur la touche CLOCK. Un signal sonore retentit et l'écran affiche l'heure actuelle. Le premier chiffre clignote.
5. Vous entrez l'heure de démarrage désirée à l'aide des touches fléchées.
6. Appuyez sur la touche CLOCK. Un signal sonore plus prolongé retentit et l'écran affiche „M”.

REMARQUE:

Lorsqu'une autre fonction a été programmée, l'écran affiche alors le message correspondant.

Par exemple: Durée de cuisson de 12:30 min. par une puissance à 100%, heure du démarrage 14h20.

Étape Touche Affi chage		
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	12:30
4	Clock	10:00
5	◀ ▶	14:20
6	Clock	14:20

REMARQUE:

- Lorsque vous désirez visualiser encore une fois l'heure du démarrage, appuyez sur la touche CLOCK.
- L'appareil se met en marche à l'heure pré réglée.

DANGER:

- **Risque d'incendie!** Faites toujours fonctionner l'appareil sous surveillance uniquement. Pour la cuisson à retardement dans le temps, toujours régler le temps de sorte que l'appareil soit sous surveillance adéquate pendant son fonctionnement.
- Ne pas faire fonctionner le four à micro-ondes à vide. Si vous en sortez les articles à cuire avant l'heure, vous devez appuyer sur la touche Stopp.

Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête et l'écran affiche END. Sortez-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 est annulé par l'ouverture de la porte ou par l'actionnement de la touche Stopp.

Blocage

Appuyez sur la touche Stopp pendant plus de 2 secondes pour verrouiller l'appareil. Le blocage est affiché dans le display. La fonction des éléments de commande est bloquée. Appuyez de nouveau sur la touche Stopp pendant plus de 2 secondes pour déverrouiller l'appareil.

Messages d'erreur

L'écran affiche „Err0” ou „Err1” pendant le fonctionnement. Dans ce cas le problème se situe au niveau du système de commande électronique.

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 759 H
 Alimentation:230 V, 50 Hz
 Consommation:
 micro-ondes: 1400
 chaleur traditionnelle:
 gril: 1000
 Puissance micro-ondes:900 W
 Volume du four:25 litres
 Classe de protection: I

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

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

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

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

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

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

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

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

Après la garantie

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



Signification du symbole „Elimination“

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

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

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

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

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

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde 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.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:



AVISO:
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.



ATENCIÓN:
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

INDICACIÓN:

Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

¡Importantes indicaciones de seguridad!

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

- **Aviso:** En caso de que la puerta o la obturación de goma de la puerta estén dañadas, no se puede poner en marcha el aparato, hasta que una persona especializada no lo haya reparado.
- **Aviso:** En ningún caso repare el aparato por su cuenta, sino contacte a un servicio autorizado. Excepto para la persona especializada, para los demás significa un peligro realizar trabajos de mantenimiento o de reparación, que exijan descubrir la cubierta que normalmente asegura la protección contra la exposición a la radiación de la energía por microondas.
- **Aviso:** Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados. ¡Existe peligro de explosión!
- **Advertencia:** No coloque el microondas en ningún armario. Observe que mantenga una distancia mínima de por lo menos 20 cm de todos lados del equipo entre armarios, paredes, etc. para contar con una ventilación apropiada.
- **Aviso: Niños y personas decrepitas** solamente podrán utilizar el aparato de cocción sin vigilancia, si se ha realizado una instrucción adecuada por la persona que normalmente vigila el proceso. La instrucción debe hacer posible que las personas puedan utilizar el aparato de cocción de forma segura y que entiendan los peligros del uso incorrecto.
- **Aviso:** Si se hace uso del aparato en el modo de funcionamiento combinado, los niños deberán usar el aparato sólo bajo la vigilancia de una persona adulta. Esto se debe a las altas temperaturas que origina el aparato.
- **Nota:** El microondas no está previsto para calentar/cocer a animales vivos.
- Solamente utilice vajilla apropiada como: Vidrio, porcelana, cerámica, vajilla de plástico resistente al calor o vajilla especial para microondas.
- Al calentar o al cocinar alimentos en **materiales inflamables**, como pueden ser recipientes de plástico o de papel, se tiene que observar con frecuencia el aparato de microondas para cocinar, causado por la posibilidad de una inflamación.
- En caso de emisión de humos se ruega desconectar el aparato y retirar la clavija de la caja de enchufe. Mantenga la puerta cerrada, para apagar posible llamas que aparezcan.
- **Atención demora en la ebullición:** En la ebullición, sobre todo al recalentar líquidos (agua) puede ocurrir, que la temperatura de ebullición se haya alcanzado; pero que las típicas burbujas de vapor todavía no suban. El líquido no hierve de forma uniforme. Esta llamada demora en la ebullición puede, al apartar el recipiente con una leve vibración, causar una repentina formación de burbujas de vapor y originar que rebase el agua. ¡Existe peligro de quemarse! Para conseguir una ebullición uniforme, se ruega colocar una varilla de vidrio o algo similar, no metálico, en el recipiente.

- Se ruega no calentar líquidos en recipientes cerrados.
¡Existe peligro de explosión!
- El contenido de biberones y tarros con alimentación infantil se debe remover o agitar y revisar la temperatura antes de su uso. Existe peligro de quemarse.
- Alimentos con cáscara o piel, como huevos, salchichas, conservas de vidrio cerradas, etc., no se deben calentar en el microondas, ya que podrían explotar, aunque el calentamiento haya sido finalizado por microondas.
- El marco de la puerta y la obturación, así como piezas vecinas, en caso de que estén sucias, deben ser limpiadas cuidadosamente con un paño húmedo.
- Limpie el microondas con regularidad y retire restos de alimentos del interior.
- Si se ha limpiado mal el aparato puede destruirse su superficie, lo cual acortaría su duración y podría originar situaciones peligrosas.
- No almacene ningunos alimentos u otros objetos en el espacio de cocción.
- ¡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	Display
	3	Carcasa
4 Eje de mando		
5 Anillo de rozamiento	6	Plato
7 Panel de manejo	8	Cubierta
	9	Parrilla

Las teclas del panel de manejo

Power	Potencia: Selección de los grados de potencia del microondas
Clock	Reloj: En relación con las teclas de flecha para ajustar la hora
Auto Cook	Programas de cocción: Selección de un programa automático pulsando repetidamente
Conv/Combi Grill/Combi	Aire caliente/Combinado Parrilla/Combinado
	Aire caliente: Exclusivo funcionamiento de aire caliente, controlado por termostato
	Aire caliente /Combinado: Aire caliente y microondas trabajan alternativamente
	Parrilla: Para asar a la parrilla y gratinar
	Parrilla/Combinado: Parrilla y microondas trabajan alternativamente



Teclas de flecha

Para ajustar la hora o para ajustes de temperatura y peso



Stop/Borrado

Una pulsación para parar el proceso de cocción
Dos pulsaciones para borrar el programa
Pulsar 3 segundos para bloquear/desbloquear el aparato



Start (Inicio) del programa o inicio rápido

Puesta en marcha

- En caso de que hubiera restos de fabricación o de aceite en la carcasa o sobre el elemento de calefacción, puede formarse al inicio humo u olor. Esto es un proceso normal y desaparecerá después de varios usos.

Se aconseja seriamente proceder de siguiente manera:

Ajuste el aparato en la función de aire caliente o de parrilla y deje que funcione varias veces sin alimento de cocción. Ocupese de que haya suficiente aireación.

⚠ ATENCIÓN:

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

- Retire todo el accesorio que se encuentre en el espacio interior de cocción, desempaquetelo y coloque el anillo de rozamiento en el centro. Coloque de tal manera el plato de vidrio sobre el eje de mando que éste encaje en las hendiduras del eje conductor y de esta forma poder conseguir una colocación fija.
- Supervise el aparato si tiene algunos defectos visibles, sobre todo en la zona de la puerta. Si hubiera defectos de cualquier tipo, de ninguna forma se deberá poner en marcha el aparato.
- Para evitar perturbaciones de otros aparatos al poner en marcha el microondas, no coloque su aparato cerca de otros aparatos electrónicos.
- Si hubiera, retire el film de plástico de la carcasa.
- Introduzca la clavija en una caja de enchufe con 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 STOP.

- 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	aire caliente	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	si	
Parrilla	no	si	si	
Lámina de aluminio y recipiente de lámina	no	si	si	

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

Ajuste de la hora

INDICACIÓN:

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

- Pulse la tecla Stopp.
- Pulse la tecla CLOCK. La indicación cambia a „0:00“. La primera cifra parpadea.
- Con ayuda de las teclas de flecha puede insertar la hora deseada.
- Pulse la tecla CLOCK. Las segundas cifras parpadean.
- Con ayuda de las teclas de flecha puede insertar el minuto deseado.
- Pulse de nuevo la tecla CLOCK o espere unos segundos.

La hora nueva se activa.

Manejo del microondas

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

1. Pulse la tecla Stopp.
2. 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
100 900	Calentamiento rápido	
80 720	Cocción	
60 540		Continuación de la cocción
40 360	Derretir queso etc.	
20 180		Descongelación de productos congelados
START	900 Calentamiento rápido	

3. Con ayuda de las teclas de flecha ajusta la duración de cocción deseada.

Por ejemplo:

10:00 minutos de cocción en 100% de potencia

Paso	Tecla	Indicación
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

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

cuanto tiempo supone el tiempo de cocción de los distintos alimentos.

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.

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

Interrumpir o anular el proceso de cocción

- Si desea interrumpir el proceso de cocción, pulse la tecla Stopp o abra simplemente la puerta.
- Si desea continuar entonces con el proceso de cocción, debe cerrar la puerta y pulsar la tecla.

Descongelación automática

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

1. Pulse la tecla Stopp.
2. Pulse una tecla de fl. echa. Ahora se encuentra en el programa descongelación. Pulsando repetidamente las teclas de fl. echa, seleccione uno de los programas de descongelación:

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

3. Pulse la tecla START, para confirmar su selección.
4. Seleccione un peso con las teclas de fl. echa.

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

Paso	Tecla	Indicación	
1			
2			AD-2
3			
4			2.0
5			

5. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

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

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

Tabla descongelación

Alimento / plato	Cantidad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de descongelación
Carne, embutidos				
Carne (de vaca, de ternera, de cerdo)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180		25 - 30 20 - 25
Escalope, chuleta	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salchicha frita, salchicha cocida	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Fiambre	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar piezas delicadas, trocear la carne picada, retirar piezas ya descongeladas, separar rodajas de embutido				
Carne de ave				
Pollo	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Trozos de pollo	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Trozos de ganso, trozos de pavo	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Consejo: Dar la vuelta a la carne de ave después de haber transcurrido la mitad de tiempo, tapar las alas y los muslos.				
Atención: Retirar el líquido que salga de la descongelación y tener cuidado que no entre en contacto con los demás alimentos.				
Carne de caza				
Lomo de corzo	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lomo de liebre	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Consejo: Dar la vuelta una vez, cubrir los lados				
Pescado				
Cangrejos de mar, gambas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trucha	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Pescado entero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filete de pescado	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Consejo: Remover repetidas veces, dar la vuelta con frecuencia.				
Fruta				
Frambuesas, fresas	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerezas, ciruelas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compota de manzana	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Consejo: Remover con cuidado es decir trocear con cuidado.				
Verduras				
vea „Tabla Cocción“, „Descongelación y cocción de verdura“				
Pan y repostería				
Panecillos	4 piezas	180	ca. 1 - 3	5
Pan	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pan de molde	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Bizcocho	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Bizcocho de fruta	1 obra	180	2 - 3	2 - 3
Tarta	1 obra	180	0,5 - 1	3 - 5

Alimento / plato	Canti- dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Tiempo de desconge- lación
Tarta 1200 g	180	10 - 12	30 - 60	
Consejo: Colocar el pan y la repostería sobre papel de crespón de cocina para que absorba la humedad, repostería delicada descongelar muy breve.				
Productos lácteos				
Mantequilla 250 g	180	5 - 7	10 - 15	
Requesón 250 g	180	6 - 8	5 - 10	
Nata 200 g	180	3 - 5	2 - 3	
Consejo: Apartar el papel de aluminio, remover después de haber transcurrido la mitad de tiempo, batir la nata cuando esté todavía media congelada.				

Calentamiento

El calentamiento de alimentos es un punto fuerte del 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	Canti- dad	Potencia en vatios	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Líquidos				
Agua, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1 no	
Agua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5 no	
Agua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7 no	
Café, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1 no	
Leche, 1 taza	150 g	900	0,5 - 1 no	
Atención: Para evitar el retardo de ebullición, introduzca una varilla de vidrio o algo similar (nada metálico) en el recipiente. Remueva bien la bebida antes de beberla.				
Platos combinados				
Escalope, patatas y verduras	450 g	900	2,5 - 3,5 si	
Estofado de carne con pasta	450 g	900	2 - 2,5 si	
Carne, albóndiga de masa de patata y salsa	450 g	900	2,5 - 3,5 si	
Consejo: Humedecer anteriormente un poco y remover entremedias.				
Carne				
Escalope, empanado	200 g	900	1 - 2 no	
Albóndigas, 4 piezas	500 g	900	3 - 4 no	
Trozo de carne asada	250 g	900	2 - 3 no	
Consejo: Dar unas pinceladas con aceite, para que el empanado no se reblandezca.				

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

Cocción

Consejos útiles para la cocción

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

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

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

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

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

Cantidades pequeñas cuecen antes que cantidades grandes.

Es válida siguiente regla general:

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

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

cada 100 g aprox. 1 minuto de tiempo de cocción

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

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

Tabla Cocción

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

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

*) Alimentos precocinados

INSTANT START

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

- Active el inicio rápido INSTANT START, pulsando directamente la tecla START.
- El proceso de cocción se inicia al momento, a lo cual cada siguiente pulsación prolongará la duración de cocción primero por 10 segundos.
- A partir de 5 minutos se prolongará la duración de cocción cada vez por 30 segundos.
- La potencia del microondas es así de 100%.

Programas automáticos

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

Para ello proceda de la siguiente manera:

1. Pulse la tecla Stopp.
2. Presione la tecla-AUTO COOK. Ahora se encuentra en el programa de cocción. Presionando repetidamente la tecla-AUTO COOK seleccione uno de los siguientes programas:

Código	Programa	Peso							
AC-1	Arroz/Pasta	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg					
	Arroz, además agua	180 ml	330 ml	480 ml	cubrir la comida				
	Pasta, además agua	300 ml	600 ml	900 ml	no cubrir la comida				
AC-2	Verdura,fresca	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
	Además agua	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL			
AC-3	Verdura, congelada	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
AC-4	Palomitas	3,0 Oz	3,5 Oz	corresponda a aprox. 80/100g					
		Se ruega utilizar exclusivamente palomitas en bolsas para microondas							
AC-5	Líquidos	250 ml	500 ml						
		¡No cubrir ! ¡Atención con el retardo de ebullición!							
AC-6	Patatas	0,45 kg	0,65 kg						
		No pinchar las patatas, colocarlas con distancia sobre el plato giratorio.							
AC-7	Pizza (calentar)	0,15 kg							
AC-8	Pescado	0,45 kg							
		Entallar el pescado con anterioridad							

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

Por ejemplo: Cocinar 0,2 kg de verdura fresca.

Paso	Tecla	Indicación	
1			
2			AC-2
3			0,2
4			

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.
Al haber transcurrido el tiempo, se desconectará el aparato y en el display aparecerá END. Ahora retire el alimento.

INDICACIÓN: EL corresponde a una cucharada.

Aire caliente/Parrilla combinada/ Funcionamiento combinado

Aire caliente y Funcionamiento aire caliente/combinado

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

1. Pulse la tecla Stopp.
2. Pulse la tecla Aire caliente/Combinado Parrilla/Combinado. Pulsando repetidamente la tecla Aire caliente/Combinado Parrilla/Combinado seleccione uno de los programas:

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

3. A continuación regule con ayuda de las teclas de flecha una temperatura entre 100°C y 230°C.

INDICACIÓN:

En el funcionamiento combinado sólo se podrán regular temperaturas hasta 180°C.

4. Confirme su inserción con ayuda de la tecla START.
5. Con ayuda de las teclas de flecha inserte la duración de cocción deseada.

Por ejemplo:

Programa C, en 180°C, Tiempo de cocción 8 minutos.

Paso	Tecla	Indicación	
1			
2			C 2
3			180C
4			
5			08:00
6			

6. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

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

Avisos de error

- Durante el funcionamiento aparece en el display «Err2».

La temperatura en el espacio de cocción ha sobrepasado el valor de temperatura preajustado.

Posiblemente se ha seleccionado una temperatura muy baja para esta preparación. Se ruega corregir el ajuste.

- Durante el funcionamiento aparece en el display «Err3».

El valor de temperatura preajustado no se pudo alcanzar durante el tiempo previsto.

Se ruega corregir el ajuste.

Parrilla y Funcionamiento parrilla/combinado

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

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

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

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

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

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

1. Pulse la tecla Stopp.
2. Pulse la tecla Aire caliente/Combinado Parrilla/Combinado. Pulsando repetidamente la tecla Aire caliente/Combinado Parrilla/Combinado seleccione uno de los programas:

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

3. Con ayuda de las teclas de flecha inserte la duración de cocción deseada.

Por ejemplo:

Programa G2, Tiempo de cocción 10:30 minutos.

Paso	Tecla	Indicación
1		
2		G 2
3		10:30
4		

4. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

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

Tabla funcionamiento parrilla/combinado

Alimento / plato	Cantidad	Funcionamiento combinado	Tiempo aprox. en minutos	Cubrir
Carne, embutidos				
Carne de vaca, de cerdo o de ternera en una pieza	500 g	10 - 12 no		
	750 g	12 - 15 no		
Carne de cerdo cocida y ahumada	500 g	12 - 14 no		
Asado de carne picada	500 g	13 - 15 no		
Salchicha de Viena	200 g	2 - 3 no		
Salchicha cocida	200 g	2 - 3 no		
Consejo: Dar la vuelta a la carne después de haber transcurrido la mitad de tiempo, recocinar de 3-5 minutos, untar clara de huevo sobre el asado de carne picada, pinchar la salchicha con un tenedor.				
Carne de ave				
Pollo para hacer sopa	1000 g		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.				

Programa de cocción individual

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

Proceda de siguiente manera:

1. Pulse la tecla Stopp.
2. Seleccione presionando una o varias veces la tecla POWER la potencia de microondas deseada.
3. Con ayuda de las teclas de flecha inserte la duración de cocción deseada.
4. Seleccione pulsando una o varias veces la tecla Aire caliente/Combinado Parrilla/Combinado uno de los programas C, C1, C2, G, G1 o G2.
5. Con ayuda de las teclas de flecha inserte la duración de cocción deseada.

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

Paso Tecla Indicación		
1		
2		10 0P
3		03:00
4		G
5		09:00
6		

6. Para iniciar el proceso presione la tecla START.

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

INDICACIÓN:

De este modo podrá combinar hasta 4 diferentes secuencias de cocción una tras otra. También puede iniciar el programa con un ajuste parrilla/combinado o aire caliente/combinado.

Funciones especiales

Inicio automático

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

Para conectar p.ej. el microondas de forma automática, proceda de siguiente manera:

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

INDICACIÓN:

Si se ha programado otra función, aparecerá la indicación correspondiente en el display.

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

Paso Tecla Indicación		
1		
2		10 0P
3		12:30
4		10:00
5		14:20
6		14:20

INDICACIÓN:

- Si desea ver la hora de inicio nuevamente, presione la tecla-CLOCK.
- A la hora preajustada se iniciará el funcionamiento del aparato.

AVISO:

- **¡Peligro de incendio!** Ponga el aparato fundamentalmente bajo vigilancia en marcha. En el caso de la cocción con diferencia de hora ajuste siempre el tiempo de tal manera que esté vigilado a la hora de funcionamiento.
- Nunca ponga el microondas en marcha estando vacío. Si retira el alimento a cocer con antelación, debe anular el programa con la tecla Stopp.

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

Memoria automática

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

Abriendo la puerta o pulsando la tecla Stopp se desconectará esta memoria.

Bloqueo

Pulse la tecla Stopp más de 2 segundos, para bloquear el aparato. El bloqueo se indicará en el visualizador. La función de los elementos de mando está bloqueada. Pulse de nuevo la tecla Stopp más de 2 segundos, para suprimir el bloqueo.

Indicaciones de fallos

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

Limpeza

Desconecte el microondas y retire el enchufe.

Espacio interior

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

Paredes exteriores

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

Accesorios

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

Olor

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

Iluminación de horno

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

Datos técnicos

Modelo:MWG 759 H
 Suministro de tensión:230 V, 50 Hz
 Consumo de energía:
 microondas: 1400
 aire caliente:
 parrilla: 1000
 Potencia asignada de salida de microondas:900 W
 Volumen espacio de cocción:25 liter
 Clase de protección: I

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

No reservamos el derecho de efectuar modificaciones técnicas.

Garantía

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

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

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

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

¡Defectos en los accesorios de uso o en las piezas de desgaste, como también la limpieza, mantenimiento o el recambio de piezas de desgaste no recaen en la garantía e irán al cargo del cliente!

En caso de intervención ajena se expira la garantía.

Después de la garantía

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



Significado del símbolo „Cubo de basura“

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

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

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

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

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

Instruções gerais de segurança

Antes de pôr este aparelho a funcionar, leia muito atentamente as instruções de emprego e guarde-as muito bem, juntamente com o talão de garantia, o talão de compra e, tanto quanto possível, a embalagem com os elementos interiores. 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 imergir de forma alguma em quaisquer líquidos) e de arestas aguçadas. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas. No caso de o aparelho ficar húmido ou molhado, retire imediatamente a ficha da tomada.
- 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.

Símbolos nestas Instruções de uso

Indicações importantes para a sua segurança estão marcadas de forma especial. Preste incondicionalmente atenção a estas indicações, para evitar acidentes e estragos no aparelho:

AVISO:

Chama a atenção para perigos existentes para a sua saúde e para possíveis riscos de ferimento.

ATENÇÃO:

Chama a atenção para possíveis perigos existentes para o aparelho ou para outros objectos.

INDICAÇÃO: Realça sugestões e informações para si.

Instruções de segurança importantes!

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

- **Advertência:** se a porta ou as juntas da mesma apresentarem danos, o aparelho não poderá ser posto a funcionar antes de ter sido reparado por um técnico da especialidade.
- **Advertência:** não proceda, de modo nenhum, à reparação do aparelho por si próprio. Contacte um técnico da especialidade. Para qualquer outra pessoa, será altamente perigoso executar trabalhos de reparação ou de manutenção que exijam a remoção de qualquer cobertura que assegure a protecção contra radiações provenientes da energia de microondas.
- **Advertência:** Não aqueça líquidos em recipientes fechados. Perigo de explosão!
- **Aviso:** Não coloque o microondas num armário. Preste atenção a que sejam mantidos de todos os lados do aparelho pelo menos 20 cm de distância para ventilação até aos armários, paredes ou outros.
- **Aviso:** O aparelho só poderá ser usado sem vigilância (e apenas com a função de cozedura) por **crianças e pessoas enfraquecidas**, depois de se ter instruído as mesmas de maneira a ficarem aptas a utilizá-lo de forma segura e a compreenderem os perigos de um manuseamento incorrecto.
- **Aviso:** Sempre que o aparelho trabalhe no modo de funcionamento combinado e tendo-se em conta as temperaturas que persistirão, o mesmo não poderá ser utilizado por crianças, **excepto** se estiverem sob vigilância de pessoas adultas.
- **Nota:** O microondas **não** se destina a aquecer **animais vivos**.
- Utilize sómente louças adequadas como: Vidro, porcelana, cerâmica, plásticos resistentes ao calor e louças especiais para a micro-ondas.
- Quando se aquecerem ou cozinharem comidas em **materiais inflamáveis**, tais como recipientes de plástico ou de papel, o microondas terá de ser vigiado frequentemente, pois tais materiais poderão incendiar-se.
- Em caso de formação de fumo deve-se desligar o aparelho e retirar a ficha de corrente. Conserve a porta fechada para extinguir a chama que possa surgir.
- **Atenção retardamento da ebulição:** Ao cozinhar, especialmente ao aquecer mais uma vez os líquidos (água) pode acontecer que a temperatura de ebulição seja atingida, mas que as bolhas típicas de vapor ainda não tenham subido. Os líquidos não fervem regularmente. Este chamado retardamento de ebulição pode ser originado por uma leve vibração ao se retirar o recipiente, o que leva a uma repentina formação de bolhas de vapor e com isso poderá transbordar o líquido. Perigo de queimadura! Para se conseguir um fervimento regular coloque por favor no recipiente uma vareta de vidro ou semelhante mas que não seja metálico.

- O conteúdo das garrafinhas para bebés e os frascos com comida de bebés terá de ser remexido ou agitado e a temperatura terá de ser verificada antes de utilizar. Há perigo de queimadura.
- Alimentos com casca ou pele, como ovos, salsichas, assim como conservas em latas fechadas, 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.
- Não conserve comida ou outros objectos dentro do forno de cozedura.
- **Símbolos no aparelho!**

AVISO: Superfície quente!

A temperatura pode, durante o funcionamento do aparelho, ser muito elevada nas superfícies expostas.

Descrição dos elementos de manuseio

Classificação dos elementos

1	Fechadura da porta	
2		Ecrã
3		Caixa
4	Eixo de accionamento	
5		Anel
6		Prato
7	Lugar de manuseio	
8		Cobertura
9	Grade da grelha	

As teclas do painel de comando

Power

Potência:

Seleção dos graus de potência do microondas

Clock

Relógio: Em ligação com as teclas com setas para configurar as horas

Auto Cook

Programas de cozedura:

Seleção de um programa automático premindo várias vezes

**Conv/Combi
Grill/Combi**

Ar quente/misto Grelha/misto

Ar quente: Funcionamento exclusivo de ar quente, comandado por termostato

Ar quente /misto: Ar quente e microondas trabalham alternadamente

Grelha: Grelha

Grelha/misto:

Grelha e microondas trabalham alternadamente



Teclas de setas

Para configurar as horas ou valores de temperatura ou de peso

**Stop
Clear**

Stop/Apagar

Premir uma vez para parar o procedimento de cozedura

Premir duas vezes para apagar o programa

Manter 3 segundos premido para bloquear/desbloquear o aparelho

**Instant
Start**

Start do programa ou início imediato

Modo de pôr em funcionamento

- Se se encontrarem resíduos do acabamento ou de óleo na caixa de revestimento ou na componente de aquecimento, pode no início dar-se o caso de formação de fumo e de odores. Trata-se aqui de um processo normal, que deixará de ocorrer depois de repetida utilização.

Aconselha-se urgentemente a proceder da seguinte forma:

Coloque o aparelho em ar quente ou na função grelhar e deixe-o funcionar variadas vezes sem víveres. Atenda a que haja ventilação suficiente.

ATENÇÃO:

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

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

Utilização do aparelho

Curiosidades sobre o funcionamento de micro-ondas

- O seu aparelho trabalha com irradiação de micro-ondas, a qual aquece em muito pouco tempo partículas de água que se encontram nas comidas. Aqui não existe qualquer irradiação de calor e por isso quase que nenhuma "tostadela".
- Aqueça só alimentos neste aparelho.
- Não frite no forno microondas, porque o óleo quente pode danificar o forno e dar origem a queimaduras de pele.

- Aqueça só 1-2 porções de cada vez. De outra forma o aparelho perderá em eficiência.
- Para interrupção do procedimento de cozedura prima a tecla STOP.
- 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	ar quente	combi-nação*
Recipiente de vidro resistente ao calor	sim	sim	sim	sim
Recipiente de vidro não resistente ao calor	não	não	não	não
Recipiente ou prato cerâmico resistente ao calor	sim	sim	sim	sim
Recipiente de plástico adequado ao micro-ondas	sim	não	não	não

Material	Adequado para			
	micro-ondas	grelha-dor	ar quente	combi-nação*
Papel de cozinha	sim	não	não	não
Bandeja de metal	não	sim	sim	não
Grade da grelha	não	sim	sim	não
Folha de alumínio ou recipiente de folha de alumínio	não	sim	sim	não

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

Ajustamento do tempo

INDICAÇÃO:

Ao ligar brilham primeiro todas as indicações do ecrã, depois visualizam-se dois pontos.

- Prima a tecla Stopp.
- Prima a tecla CLOCK. A indicação muda para „0:00“. O primeiro algarismo pisca.
- Com ajuda das teclas de seta marque a hora desejada.
- Prima a tecla CLOCK. Os segundos algarismos piscam.
- Com ajuda das teclas de seta marque os minutos desejados.
- Volte a premir a tecla CLOCK ou espere alguns segundos.

A hora nova é activada.

Manejo da micro-ondas

Coloque a comida a aquecer numa loiça adequada. 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).

1. Prima a tecla Stopp.
2. Escolha por meio do carregar 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 Wátio (cerca)	Lugar de emprego
100 900		Aquecimento rápido
80 720		Cozimento
60 540		Continuar a cozer
40	360	Derretimento de queijo etc.
20 180		Descongelamento de peças congeladas só no caso de tempo ajustado
START	900	Aquecimento rápido

3. Com ajuda das teclas de seta marque o tempo de cozedura desejado.

Por exemplo: 10:00 min de duração de cozedura a 100% de potência.

Passo Tecla Indicação		
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

- Para iniciar carregue na tecla 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.

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

Interromper ou parar procedimento de cozedura

- Se desejar interromper o procedimento de cozedura, prima a tecla Stopp e abra simplesmente a porta.
- Se quiser então dar continuação ao procedimento de cozedura, tem de fechar a porta e premir a tecla START.
- Se quiser parar o procedimento de cozedura de vez, prima duas vezes a tecla Stopp.

Descongela automaticamente

Para descongelar automaticamente carne congelada, aves ou marisco proceda do seguinte modo:

- Prima a tecla Stopp.
- Prima uma tecla de seta. Encontra-se agora num programa de descongelamento. Premindo repetidamente as teclas de setas, seleccione um dos programas de descongelamento:

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

- Prima a tecla START, para confirmar a sua selecção.
- Selecione então com ajuda das teclas de setas um peso.

Por exemplo: descongelar 2,0 kg de aves.

Passo Tecla Indicação		
1	Stop Clear	
2	◀ ▶	AD -2
3	Instant Start	
4	◀ ▶	2.0
5	Instant Start	

- Prima para iniciar a tecla START.

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

Na tabela seguinte obtém informações sobre o descongelamento manual.

Tabela de descongelamento

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade cerca em vário	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Carne e salsichas				
Carne (Vaca, vitela, porco) em pedaço	500 g 1000 g	180	14 - 18 25 - 30	10 - 15 20 - 25
Escalopes, Costeletas	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne picada	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salsichas para fritar, Salsicha (Bockwurst)	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carnes frias	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Conselho: Depois de meio tempo virar a carne, partes sensíveis devem-se cobrir. Dividir a carne picada, as partes que já estão congeladas devem-se retirar. Separar as fatias das carnes frias.				
Aves				
Frango	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Partes de frango	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Pato	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Partes de ganso e de perua	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Conselho: Virar a ave depois de meio tempo, as asas e as pernas devem-se cobrir.				
Atenção: Deitar fora o líquido de descongelamento e não pôr em contacto com outras comidas.				
Animais de caça				
Costeletas de veado	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lombo de lebre	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Conselho: Virar uma vez e cobrir as bordas.				
Peixe				
Camarões, Shrimps	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trutas	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Peixe completo	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filetes de peixe	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Conselho: Remexer muitas vezes, virar muitas vezes.				

Productos alimenticios / Comidas	Quantidade	Capacidade cerca em vário	Tempo cerca em minutos	Tempo de descongelamento posterior
Frutas				
Framboesa, Morangos	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Cerejas, Ameixas	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Compota de maçã	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Conselho: Remexer cuidadosamente ou dividir.				
Pão e Pasteis				
Pãezinhos 4 peças	180 g	ca. 1	3 - 5	
Pão 1000 g	180	13 - 15	8 - 10	
Pão de torrada	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Bolos secos	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Bolo de frutas	1 peça	180	2 - 3	2 - 3
Torta	1 peça	180	0,5 - 1	3 - 5
		1200 g	180	10 - 12 30 - 60
Conselho: Colocar o pão e os biscoitos sobre papel vegetal de cozinha o qual absorve a humidade. Pastéis sensíveis só se devem descongelar um pouco.				
Productos de leite				
Manteiga	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Queijo mole	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Natas	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Conselho: retirar a folha de alumínio, remexer após meio tempo; as natas devem-se bater ainda meio congeladas.				

Aquecimento

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

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

Tabela de aquecimento

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade vário	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Líquidos				
Água, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não
Água, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	não
Água, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	não
Café, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não
Leite, 1 chávena	150 g	900	0,5 - 1	não
Atenção: Contra retardo de ebulição deverá colocar uma vara de vidro ou semelhante (nada metálico) no recipiente e mexer bem antes de beber.				
Pratos completos				
Escalopes, batatas e legumes	450 g	900	2,5 - 3,5	sim
Guisado com massa	450 g	900	2 - 2,5	sim
Carne, bolinho de batata e molho	450 g	900	2,5 - 3,5	sim
Conselho: molhar levemente antes e mexer de vez em quando.				

48

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade vário	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Carne				
Escalopes panados	200 g	900	1 - 2	não
Almôdegas, 4 peças	500 g	900	3 - 4	não
Carne assada	250 g	900	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	900	3,5 - 5	não
Fricassé de galinha	400 g	900	3 - 4,5	sim
Conselho: pinelar com óleo e mexer de vez em quando.				
Acompanhamentos				
Massa, arroz 1 porção	150 g	900	1 - 2	sim
2 porções	300 g	900	2,5 - 3,5	sim
Batatas	500 g	900	3 - 4	sim
Conselho: molhar levemente antes.				
Sopas / Molhos				
Caldo 1 prato	250 g	900	1 - 1,5	sim
Sopa com acompanhamento	250 g	900	1,5 - 2	sim
Molho	250 g	900	1 - 2	sim
Comida de crianças				
Leite	100 ml	540	0,5 - 1	não
Purê, papa	200 g	540	1 - 1,5	não
Conselho: Agitar bem ou remexer. Verificar a temperatura!				

Cozimento

Conselhos práticos para o cozimento

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

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

Só começará a funcionar, depois de a porta estar fechada.

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

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

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

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

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

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

Para 100 gramas cerca de 1 minuto de cozimento

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

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

Tabela de cozimento

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade vário	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Legumes				
Beringela 500 g	720	7 - 10	sim	
Couve fl or 500 g	720	8 - 11	sim	
Bróculos 500 g	720	6 - 9	sim	
Endívias 500 g	720	6 - 7	sim	
Ervilhas 500 g	720	6 - 7	sim	
Funcho 500 g	720	8 - 11	sim	
Feijão verde 300 g	720	13 - 15	sim	
Batatas 500 g	720	9 - 12	sim	
Rábano 500 g	720	8 - 10	sim	
Alho-porro 500 g	720	7 - 9	sim	
Espiga de milho 250 g	720	7 - 9	sim	
Cenouras 500 g	720	8 - 10	sim	
Pimento 500 g	720	6 - 9	sim	
Couve de Bruxelas 300 g	720	7 - 10	sim	
Espargos 300 g	720	6 - 9	sim	
Tomate 500 g	720	6 - 7	sim	
Zucchini 500 g	720	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 só temperar antes de servir.				
Frutas				
Compota de maçã ou de pera 500 g	720	5 - 8	sim	
Doce de ameixa 250 g	720	4 - 6	não	
Compota de ruibarbo 250 g	720	5 - 8	sim	
Maçã assada, 4 peças 500 g	720	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.				
Carne *)				
Carne com molho 400 g	720	10 - 12	sim	
Guisado 500 g	720	10 - 15	sim	
Rolo de carne de vaca 250 g	720	7 - 8	sim	
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar fi car 3 - 5 minutos.				
Aves *)				
Fricassé de galinha 250 g	720	6 - 7	sim	
Sopa de aves 200 g	720	5 - 6	sim	
Conselho: Mexer de vez em quando, deixar fi car 3-5 minutos.				
Peixe				
Filetes de peixe 300 g	720	7 - 8	sim	
400 g	720	8 - 9	sim	
Conselho: Virar depois de meio tempo, deixar cozinhar 3-5 minutos.				

Productos alimenticios/Comidas	Quantidade	Capacidade vário	Tempo cerca em minutos	Cobrir
Descongelar e cozer de legumes				
Couve roxa com maçã 450 g	720	14 - 16	sim	
Espinafre de folhas 300 g	720	11 - 13	sim	
Couve de Bruxelas 200 g	720	7 - 9	sim	
Feijão verde 200 g	720	8 - 10	sim	
Bróculos 300 g	720	8 - 9	sim	
Ervilhas 300 g	720	7 - 8	sim	
Rábano 300 g	720	13 - 15	sim	
Alho-porro 200 g	720	10 - 11	sim	
Milho 200 g	720	4 - 6	sim	
Cenouras 200 g	720	5 - 6	sim	
Couve fl or 300 g	720	7 - 8	sim	
Espinafre 450 g	720	12 - 13	sim	
600 g	720	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	720	13 - 15	sim	
Sopa com acompanhamento de carne ou verduras 300 g	720	7 - 8	sim	
Sopa de creme 500 g	720	13 - 15	sim	
Conselho: Remexer de vez em quando, deixar cozer ainda 3-5 minutos.				

*) Comidas já prontas antes

INSTANT START

Deseja aquecer comida ou uma bebida rapidamente na mais alta potência do microondas?

- Dê início ao INSTANT START premindo directamente a tecla START.
- O procedimento de cozedura é imediatamente iniciado, prolongando-se o tempo de cozedura de 10 segundos ao premir a tecla do tempo de cozedura.
- Depois de 5 minutos a duração de cozedura é aumentada de 30 segundos de cada vez.
- A potência do microondas é neste caso de 100%.

Programas automáticos

Com a ajuda do automático poderá deixar cozinhar completamente certas quantidades de comidas. Tempo de cozedura e potência do microondas encontram-se memorizados no programa.

Siga como indicado:

1. Prima a tecla Stopp.
2. Prima a tecla AUTO COOK. Encontra-se agora no programa de cozedura.

Selecione um dos programas premindo repetidamente a tecla AUTO COOK:

Código	Programa	Peso								
AC-1	Arroz/Massa	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg						
	Arroz, acrescentar água	180 ml	330 ml	480 ml	Cobrir o alimento					
	Massa, acrescentar água	300 ml	600 ml	900 ml	Não cobrir o alimento					
AC-2	Legumes, frescos	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg		
	Acrescentar água	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL			4 EL		
AC-3	Legumes, congelados	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg		
AC-4	Popcorn (pipocas)	3,0 Oz	3,5 Oz	Corresponde aprox. a 80/100 g						
	Por favor só usar popcorn em saco para microondas									
AC-5	Líquidos	250 ml	500 ml							
	Não cobrir! Atenção atrás da ebulição!									
AC-6	Batatas	0,45 kg	0,65 kg							
	Golpear as batatas, colocá-las distancadas no prato rotativo.									
AC-7	Pizza (aquecer)	0,15 kg								
AC-8	Peixe	0,45 kg								
	Golpear primeiramente o peixe									

3. Selecione depois um peso nos programas AC-1 até AC-6 com as teclas seta.

Por exemplo: cozer 0,2 kg de legumes frescos.

Passo	Tecla	Indicação	
1			
2			AC -2
3			0,2
4			

4. Para iniciar prima a tecla START.

O aparelho desliga-se depois de passado o tempo e no ecrã visualiza-se END. Retire então o alimento.

INDICAÇÃO: EL corresponde a uma colher de sopa.

Ar quente/misto Grelhador/misto

Funcionamento com Ar quente e com Ar quente/misto

Proceda do seguinte modo para o funcionamento com Ar quente e para o funcionamento com Ar quente/misto:

1. Prima a tecla Stopp.
2. Prima a tecla Ar quente/misto Grelhador/misto.

Selecione um dos programas seguintes premindo repetidamente a tecla Ar quente/misto Grelhador/misto.

C	Apenas Ar quente
C1	Ar quente em combinação com microondas
C2	Ar quente em combinação com microondas com maior percentagem de microondas

3. Coloque de seguida com ajuda das teclas de setas a temperatura entre 100°C e 230°C.

INDICAÇÃO:

No funcionamento misto as temperaturas só podem ser configuradas até 180°C.

4. Confirme a sua introdução com ajuda da tecla START.
5. Com ajuda das teclas de setas introduza a duração da cozedura.

Por exemplo: Programa C, a 180°C, 8 min de duração de cozedura.

Passo	Tecla	Indicação
1		
2		C 2
3		180C
4		
5		08:00
6		

6. Prima para iniciar a tecla START.

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

Avisos de erros

- Durante o funcionamento visualiza-se no ecrã „Err2“.
- A temperatura no forno de cozedura ultrapassou o valor da temperatura configurado previamente.
- A temperatura seleccionada para esta preparação é possivelmente demasiado baixa. Proceda por favor a uma correcção da configuração.

- Durante o funcionamento visualiza-se no ecrã „Err3“.

Não foi possível alcançar dentro do período de tempo configurado o valor da temperatura introduzido previamente.

Proceda por favor a uma correcção da configuração.

Funcionamento Grelhador e Grelhador/misto

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

Alimentos grandes, espessos são grelhados directamente no prato rotativo!

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

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 o funcionamento do Grelhador e do Grelhador/misto proceda por favor do seguinte modo:

1. Prima a tecla Stopp.
2. Prima a tecla Ar quente/misto Grelhador/misto. Selecciona um dos programas premindo repetidamente a tecla Ar quente/misto Grelhador/misto:

G	Apenas grelhador
G1	Grelhador e microondas em combinação
G2	Grelhador e microondas em combinação com maior percentagem de grelhador

3. Com ajuda das teclas de setas introduza o tempo de cozedura desejado.

Por exemplo: Programa G2, 10:30 min duração de cozedura

Passo	Tecla	Indicação
1		
2		G 2
3		10:30
4		

4. Para iniciar prima a tecla START.

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

Tabela de funcionamento combinado

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

Programa de cozedura individual

Se desejar introduzir um programa de cozedura especial para determinadas preparações, pode compô-lo a partir dos programas Potência do Microondas e do Grelhador/misto (G, G1, G2) e/ou Ar quente/misto (C, C1, C2).

Proceda, por exemplo, do seguinte modo:

1. Prima a tecla Stopp.
2. Premindo várias vezes a tecla POWER seleccione a potência do microondas desejada.
3. Com ajuda das teclas de setas introduza a duração de cozedura desejada.
4. Premindo várias vezes a tecla Ar quente/misto Grelhador/misto seleccione um dos programas C, C1, C2, G, G1 ou G2.
5. Com ajuda das teclas de seta introduza a duração de cozedura desejada.

Por exemplo: 3:00 min de duração de cozedura à potência de 100% do microondas e de seguida 9:00 min grelhador.

Passo	T	Indicação
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	03:00
4	Conv/Combi Grill/Combi	G
5	◀ ▶	09:00
6	Instant Start	

6. Para iniciar prima a tecla START

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

INDICAÇÃO:

Deste modo pode combinar até 4 sequências de cozedura consecutivas. Também pode iniciar o programa com uma configuração de Grelhador/misto ou Ar quente/misto.

Funções especiais

Início automático:

Pode iniciar o microondas ou também uma configuração Grelhador/misto ou Ar quente/misto a uma hora pré-estabelecida. Para tal configure primeiro o relógio.

Para iniciar automaticamente o microondas proceda do seguinte modo:

1. Prima a tecla Stopp.
2. Premindo várias vezes a tecla POWER seleccione a potência do microondas desejada.
3. Com ajuda das teclas de setas introduza a duração de cozedura desejada.
4. Prima a tecla CLOCK durante mais do que 2 segundos. Ouve-se um sinal e a imagem muda para a hora actual. O primeiro algarismo pisca.
5. Com ajuda das teclas de setas configure a hora de início desejada.
6. Prima a tecla CLOCK. Ouve-se um sinal prolongado e no ecrã visualiza-se um „M“.

INDICAÇÃO:

Se uma função foi programada, visualiza-se a indicação correspondente no ecrã.

Por exemplo: 12:30 min de duração de cozedura à potência de 100%, hora de início 14:20.

Passo	Tecla	Indicação
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	12:30
4	Clock	10:00
5	◀ ▶	14:20
6	Clock	14:20

INDICAÇÃO:

- Se desejar ver mais uma vez a hora de início, prima a tecla CLOCK.
- O funcionamento do aparelho inicia-se na hora pré-configurada.

AVISO:

- **Perigo de fogo!** Utilize o aparelho basicamente apenas sob vigilância. Configure o tempo para cozedura em diferido sempre de modo a que o aparelho esteja sob vigilância adequada durante o funcionamento.
- Não ponha o microondas a funcionar vazio. Se retirar os alimentos a cozer antes do tempo, tem de parar o programa com a tecla Stopp.

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

Advertência automática

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

Esta memória é apagada com a abertura da porta ou premindo a tecla Stopp.

Bloqueamento

Prima a tecla Stopp durante mais de 2 segundos, para bloquear o aparelho. O bloqueamento será indicado no mostrador. A função dos elementos de serviço estão bloqueados. Se premir de novo a tecla Stopp durante mais de 2 segundos, desbloqueia o bloqueamento do aparelho.

Avisos de avaria

No ecrã aparece durante o funcionamento "Err0" ou "Err1". Neste caso há um problema com o comando electrónico.

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 poderá 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 tijela adequada para forno microondas com água e sumo de limão no forno e aqueça-a durante aprox. 5 minutos. Limpe depois o forno com um pano macio.

Iluminação de forno

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

Características técnicas

Modelo:	MWG 759 H
Alimentação da corrente:	230 V, 50 Hz
Consumo de energia:	
microondas:	1400 W
ar quente:	1300 W
grelhador:	1000 W
Potência de saída dimensional do microondas:	900 W
Capacidade do forno:	25 litros
Categoria de protecção:	I

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

Reserva-se o direito de alterações!

Garantia

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

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

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

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

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

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

Após a garantia

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



Significado do símbolo „contentor do lixo“

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

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

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

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

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

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. 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 verificare che non vi siano danni. Non mettere in funzione l'apparecchio nel caso in cui sia guasto.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Bambini 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.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicate appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ AVVISI:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

ℹ

NOTA: Mette in risalto consigli ed informazioni.

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. Osservare che l'apparecchio abbia al minimo 20 cm di distanza dovuta alla ventilazione, da tutti i lati da armadi, pareti, eccetera.
- **Attenzione:** Ai bambini e a persone fragili è permesso l'uso dell'apparecchio senza sorveglianza solo se dapprima sia stata data un'informazione adeguata che consenta a questo gruppo di persone di maneggiare l'apparecchio in modo sicuro e capire i pericoli di un uso sbagliato.
- **Attenzione:** Se il funzionamento dell'apparecchio è impostato in modo combinato, è consigliabile lasciare usare l'apparecchio ai bambini **solo** sotto sorveglianza di adulti, a causa delle temperature che persistono.
- **Nota:** La microonde **non** è adatta per riscaldare **animali vivi**.
- Utilizzare solo stoviglie idonee come: vetro, porcellana, ceramica, materiale sintetico resistente al calore o stoviglie speciali per microonde.
- Se si desidera riscaldare o cuocere cibi in **contenitori combustibili** come di carta o di materia plastica, è necessario sorvegliare la microonde per evitare la possibilità di combustione.
- Se si sviluppa fumo, spegnere l'apparecchio e staccare la spina. Tenere chiuso lo sportello per soffocare eventuali fiamme.
- **Attenzione ebollizione rallentata:** durante la cottura, soprattutto quando si riscaldano liquidi (acqua) può accadere che la temperatura di ebollizione sia raggiunta ma che le tipiche bollicine di vapore ancora non salgano. L'ebollizione non è uniforme. Quando si toglie il recipiente, questo fenomeno tramite una scossa leggera può dar luogo ad un'ebollizione rallentata, provocando quindi una formazione improvvisa di bollicine di vapore, perciò il liquido può traboccare. Pericolo di ustione! Per ottenere un'ebollizione uniforme, mettere nel recipiente una barra di vetro o qualcosa di simile, ma non metallo.

- L'apparecchio non deve essere assolutamente riparato dall'utente. Dopo aver tolto il coperchio c'è pericolo di radiazioni provenienti dall'energia microonde.
- Alimenti con guscio o scorza, come uova, salami, conserve sottovuoto chiuse ecc. non possono essere riscaldati nel forno microonde perché possono esplodere anche quando il riscaldamento da parte delle microonde è terminato.
- In presenza di sporco il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti limitrofe devono essere ripuliti accuratamente con un panno umido.
- Pulire accuratamente il forno microonde e togliere residui di sporco dall'interno.
- La mancanza di sufficiente pulizia dell'apparecchio ha come conseguenza la distruzione della superficie, ciò che può influenzare la durata di vita dell'apparecchio e causare eventualmente situazioni pericolose.
- Non porre generi alimentari o altri oggetti nel vano di cottura.
- **Simboli sull'apparecchio!**

⚠ **AVVISO: Superfi cie calda!**

Durante il funzionamento dell'apparecchio la temperatura delle superfici esterne può essere molto alta.

Descrizione dei comandi

Descrizione dei pezzi

1	Chiusura
2	Display
3	Alloggiamento
4	Asse
5	Anello
6	Piatto
7	Comandi
8	Copertura
9	Griglia

I tasti del pannello di comando

Power

Potenza:

selezione dei livelli di potenza del microonde

Clock

Orologio:

in collegamento con i tasti freccia per impostare l'ora

Auto Cook

Programmi di cottura:

selezione di un programma automatico premendo più volte

**Conv/Combi
Grill/Combi**

Aria calda/Combi Grill/Combi

Aria calda:

funzionamento solo ad aria calda, termostato regolato

Aria calda/Combi:

aria calda e microonde funzionano in alternanza

Grill:

Per grigliare e gratinare

Grill/Combi:

grill e microonde funzionano in alternanza



Tasti freccia

Per impostare i valori di ora, temperatura o peso.

**Stop
Clear**

Stop/Cancelare

Per arrestare la cottura premere una volta.
Per cancellare il programma premere due volte.
Per bloccare/sbloccare l'apparecchio tenere premuto 3 secondi

**Instant
Start**

Avvio del programma o avvio immediato

Messa in funzione

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

Si consiglia urgentemente di procedere come segue:

impostare l'apparecchio sul funzionamento con aria calda o funzione forno a griglia e farlo funzionare più volte senza alimentari. Arieggiare sufficientemente.

⚠ **ATTENZIONE:**

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

- Estrarre tutti gli accessori che si trovano nella camera di cottura, toglierli dall'imballaggio e porre al centro l'anello scorrevole. Posizionare il piatto di vetro sull'asse di azionamento in modo che si incassi nelle convessità dell'albero e poggi dritto.
- Controllare che l'apparecchio non presenti danni visibili, soprattutto in prossimità dello sportello. In presenza di danni di qualsiasi genere l'apparecchio non deve assolutamente essere messo in funzione.
- Per evitare danni ad altri apparecchi durante il funzionamento, non porre il forno in prossimità di altri apparecchi elettronici.
- Rimuovere eventuali pellicole protettive incollate sulla custodia.
- Infilare la spina in una presa correttamente installata con contatto di terra da 230 V, 50 Hz.

Uso dell'apparecchio

Cosa si deve sapere sull'uso del microonde:

- Il forno microonde lavora con una radiazione di microonde che riscalda in brevissimo tempo le particelle d'acqua nei cibi. Qui non c'è nessuna radiazione di calore e quindi nemmeno doratura.
- Usare questo apparecchio solo per riscaldare generi alimentari!
- Non friggere mai nella microonde, perché l'olio bollente può danneggiare il forno e causare ustioni alla pelle.
- Riscaldare solo 1-2 porzioni alla volta, altrimenti l'apparecchio perde la sua efficienza.

ITALIANO

- Per interrompere il procedimento di cottura premere il tasto STOP.
- 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	aria calda	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	no
Carta assorbente da cucina	si	no	no	no
Vassoio di metallo	no	si	no	
Griglia	no	si	no	
Carta argentata e contenitore della carta	no	si	no	

*) Combinazione di grill con microonde o aria calda.

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 Stop.
- Premere il tasto CLOCK. Il display passa a „0:00“. La prima cifra lampeggia.
- Con l'aiuto dei tasti freccia impostare l'ora desiderata.
- Premere il tasto CLOCK. Le cifre al secondo posto lampeggiano.
- Con l'aiuto dei tasti freccia impostare i minuti desiderati.
- Premere di nuovo il tasto CLOCK o attendere alcuni secondi.

La nuova ora viene attivata.

Uso microonde

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

1. Premere il tasto Stop.
2. 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	900	Riscaldare rapidamente
80	720	Cuocere
60	540	Finire di cuocere
40	360	Fondere formaggi ecc.
20	180	Scongelerare alimenti congelati
START	900	Riscaldare rapidamente

3. Con l'aiuto dei tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata.

Per esempio: 10:00 minuti per la durata di cottura a una potenza pari al 100%

Opera- zione	Tasto	Visualizza- zione
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

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

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.

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

Interrompere o terminare la cottura

- Se si desidera interrompere la cottura, premere il tasto Stop o semplicemente aprire lo sportello.
- Se la cottura poi deve continuare, richiudere lo sportello e premere il tasto START.
- Se si desidera terminare del tutto la cottura, premere due volte il tasto Stop.

Scongelo automatico

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

1. Premere il tasto Stop.
2. Premere un tasto freccia. Ora siete nel programma di scongelamento. Premendo più volte i tasti freccia selezionare uno dei programmi di scongelamento:

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

3. Per confermare la selezione premere il tasto START.
4. Servendosi dei tasti direzionali, selezionare un parametro di peso.

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

Opera- zione	Tasto	Visualizza- zione
1		
2		AD-2
3		
4		2.0
5		

5. Per avviare premere il tasto START.

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente e sul display viene visualizzato

"END". Prelevare quindi gli alimenti.

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

Tabella scongelamento

Generi alimentari/ Cibo	Quan- tità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Carne, salumi				
Carne (manzo, vitello, maiale) in un pezzo	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Bisteche, costole	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Carne macinata	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Salsiccia arrostita, wurstel	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Affettato	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire parti sensibili; dividere la carne macinata, rimuovere le parti già scongelate; Separare le fette di salame				
Volatili				
Pollo	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Pollo in pezzi	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Anatra	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Pezzi di oca e tacchina	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Consiglio: a metà cottura girare la carne, coprire ali e cosce				
Attenzione: buttare via il liquido dello scongelamento e non portarlo in contatto con altri alimenti.				
Selvaggina				
Lombo di capriolo	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Lombo di leprecken	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Consiglio: girare una volta, coprire i pezzi ai margini				
Pesce				
Granchi, gamberetti	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Trota	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Pesce intero	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filetto di pesce	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Consiglio: mescolare più volte, girare spesso.				
Frutta				
Lamponi, fragole	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Ciliegie, prugne	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Marmellata di mele	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Consiglio: girare con cautela o distribuire.				
Verdura				
veda "Tabella cottura", "Scongelo e cuocere verdura"				
Pane e dolci				
Panini	4 pezzi	180	ca. 1 - 3	5
Pane	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pane da toast	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Torta	500 g	180	6 - 8	5 - 10

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Tempo di riposo min.
Torta alla frutta	1 pezzo	180	2 - 3	2 - 3
Torta 1 pezzo	180	0,5 - 1	3 - 5	
Torta 1200 g	180	10 - 12	30 - 60	
Consiglio: porre pane e dolci su carta per forno che assorba l'umidità, per dolci delicati fare solo uno scongelamento brevissimo.				
Prodotti caseari				
Burro	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Ricotta	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Panna	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Consiglio: togliere la pellicola di alluminio, a metà cottura mescolare, montare la panna quando è ancora per metà congelata.				

Riscaldare

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

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

Tabella tempi di riscaldamento

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Liquidi				
Acqua, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Acqua, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	no
Acqua, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	no
Caffè, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Latte, 1 tazza	150 g	900	0,5 - 1	no
Attenzione: Mettere nel contenitore una bacchetta di vetro o simile (non utilizzare a tale scopo oggetti in metallo) al fine di evitare che si verifichino ritardi di ebollizione. Successivamente, mescolare prima di bere.				
Pietanze				
Bistecca, patate e verdura	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Gulasch con pasta	450 g	900	2 - 2,5	si
Carne, gnocchi e salsa	450 g	900	2,5 - 3,5	si
Consiglio: prima inumidire leggermente, ogni tanto mescolare.				
Carne				
Cotolette	200 g	900	1 - 2	no
Polpette, 4 pz.	500 g	900	3 - 4	no
Arrosto, un pezzo	250 g	900	2 - 3	no
Consiglio: spennellare con olio affinché la panata o la crosta non si ammorbiscano.				

Generi alimentari/ Cibo	Quantità	Potenza Watt	Tempo ca. min.	Coprire
Volatili				
1/2 pollo	450 g	900	3,5 - 5	no
Fricassee di pollo	400 g	900	3 - 4,5	si
Consiglio: spennellare con olio, ogni tanto girare.				
Contorni				
Pasta, riso	150 g	900	1 - 2	si
1 porzione	300 g	900	2,5 - 3,5	si
2 porzioni	500 g	900	3 - 4	si
Patate	500 g	900	3 - 4	si
Consiglio: prima inumidire leggermente.				
Minestre / Salse				
Brodo, 1 piatto	250 g	900	1 - 1,5	si
Minestra con pastina o simili	250 g	900	1,5 - 2	si
Salsa 250 g	900	1 - 2	si	
Latte e pappe				
Latte 100 ml	540	0,5 - 1	no	
Pappa	200 g	540	1 - 1,5	no
Consiglio: scuotere o mescolare bene. Controllare la temperatura!				

Cuocere

Consigli pratici per cuocere

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

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

Si riaccende solo quando lo sportello è chiuso.

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

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

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

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

quantità doppia = tempo quasi doppio
quantità dimezzata = tempo dimezzato

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

pro 100 g. ca. 1 minuto di cottura

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

Il coperchio impedisce che i cibi si 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	720	7 - 10 si		
Cavolo 500 g	720	8 - 11 si		
Broccoli 500 g	720	6 - 9 si		
Cicoria 500 g	720	6 - 7 si		
Piselli 500 g	720	6 - 7 si		
Finocchio 500 g	720	8 - 11 si		
Fagiolini 300 g	720	13 - 15	si	
Patate 500 g	720	9 - 12 si		
Cavolo rapa 500 g	720	8 - 10 si		
Porro 500 g	720	7 - 9 si		
Pannocchie di mais 250 g	720	7 - 9 si		
Carote 500 g	720	8 - 10 si		
Peperoni 500 g	720	6 - 9 si		
Cavolini di Bruxelles 300 g	720	7 - 10 si		
Asparagi 300 g	720	6 - 9 si		
Pomodori 500 g	720	6 - 7 si		
Zucchini 500 g	720	9 - 10 si		
Consiglio: tagliare la verdura a pezzi e cuocere con 2 - 3 cucchiaini di liquido, ogni tanto mescolare, lasciar cuocere 3 - 5 min., insaporire solo prima di servire.				
Frutta				
Composta di mele, pere 500 g	720	5 - 8 si		
Marmellata di prugne 250 g	720	4 - 6	no	
Composta di rabarbaro 250 g	720	5 - 8 si		
Mele al forno, 4 pz. 500 g	720	7 - 9 si		
Consiglio: aggiungere 125 ml di acqua, il succo di limone impedisce che la frutta perda il suo colore, lasciar cuocere altri 3 - 5 min.				
Carne *)				
Carne con salsa 400 g	720	10 - 12	si	
Gulasch, spezzatino 500 g	720	10 - 15	si	
Involtoni di manzo 250 g	720	7 - 8 si		
Consiglio: di tanto in tanto girare, lasciar riposare 3 - 5 min.				
Volatili *)				
Fricassee di pollo 250 g	720	6 - 7 si		
Brodo con carni bianche 200 g	720	5 - 6 si		
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	720	7 - 8 si		
Filetto di pesce 400 g	720	8 - 9 si		
Consiglio: trascorsa la metà del tempo girare, lasciar cuocere altri, 3 - 5 min.				
Scongellare e cuocere verdura				
Cavolo rosso-mela 450 g	720	14 - 16	si	
Spinaci in foglia 300 g	720	11 - 13	si	
Cavolo 200 g	720	7 - 9 si		
Fagiolini 200 g	720	8 - 10 si		
Broccoli 300 g	720	8 - 9 si		
Piselli 300 g	720	7 - 8 si		
Cavolo rapa 300 g	720	13 - 15	si	
Porri 200 g	720	10 - 11	si	
Mais 200 g	720	4 - 6 si		
Carote 200 g	720	5 - 6 si		
Cavolini di Bruxelles 300 g	720	7 - 8 si		
Spinaci 450 g	720	12 - 13	si	
600 g	720	15 - 17	si	
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	720	13 - 15	si	
Minestra con pasta o simili 300 g	720	7 - 8 si		
Vellutata 500 g	720	13 - 15	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 INSTANT START premendo direttamente il tasto START.
- La cottura inizia subito, ogni volta che si preme di nuovo il tasto, il tempo di cottura si prolunga di 10 secondi.
- Dopo 5 minuti la durata viene prolungata sempre di 30 secondi.
- Durante questa operazione la potenza del microonde è al 100%.

Programmi automatici

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

Procedere come qui di seguito indicato:

1. Premere il tasto Stop.

2. Premere il tasto AUTO COOK. In questo modo si accederà al programma di cottura. Premendo ripetutamente il tasto AUTO COOK, si seleziona uno dei programmi:

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

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

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

Operazione	Tasto	Visualizzazione
1	Stop Clear	
2	Auto Cook	AC -2
3	◀ ▶	0,2
4	Instant Start	

4. Per avviare premere il tasto START.

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

NOTA:

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

Aria calda / modalità grill combinata / modalità combinata

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

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

1. Premere il tasto Stop.
 2. Premere il tasto Aria calda/Combi Grill/Combi.
- Premendo più volte il tasto Aria calda/Combi Grill/Combi selezionare uno dei programmi:

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

3. Infine con l'aiuto dei tasti freccia impostare una temperatura tra 100°C e 230°C.

NOTA:

Nel funzionamento combinato si possono impostare solo temperature fino a 180°C.

4. Confermare l'impostazione servendosi del tasto START.
5. Con l'aiuto dei tasti freccia inserire la durata di cottura desiderata.

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

Operazione	Tasto	Visualizzazione
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	C 2
3	◀ ▶	180C
4	Instant Start	
5	◀ ▶	08:00
6	Instant Start	

6. Per avviare premere il tasto START.

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

Messaggi d'errore

- Durante il funzionamento dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il messaggio "Err2".

La temperatura all'interno del vano di cottura ha superato il parametro di temperatura impostato come predefinito.

Probabilmente è stato selezionato un valore di temperatura troppo basso per questo tipo di preparazione. Correggere l'impostazione.

- Durante il funzionamento dell'apparecchio, sul display viene visualizzato il messaggio "Err3".

Non è stato possibile raggiungere il parametro di temperatura impostato come predefinito nell'intervallo di tempo precedentemente impostato.

Correggere l'impostazione.

Opzioni 'grill' e 'grill/modalità combinata'

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

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

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

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

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

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

1. Premere il tasto Stop.
 2. Premere il tasto Aria calda/Combi Grill/Combi.
- Premendo più volte il tasto Aria calda/Combi Grill/Combi selezionare uno dei programmi:

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

3. Con l'aiuto dei tasti freccia inserire la durata di cottura desiderata.

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

Opera- zione	Tasto	Visualizza- zione
1		
2		G 2
3		10:30
4		

4. Per avviare premere il tasto START.

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

Tabella relativa all'opzione grill/ modalità combinata

Generi alimentari/ Cibo	Quan- tità	Funzione combi- nata	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 3 - 5 min.				

Programma di cottura personalizzato

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

Procedere, per esempio, nel seguente modo:

1. Premere il tasto Stop.
2. Premendo una o più volte il tasto POWER, selezionare la potenza microonde desiderata.
3. Con l'aiuto dei tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata.
4. Premendo una o più volte il tasto Aria Calda/Combi Grill/Combi selezionare uno dei programmi C, C1, C2, G, G1 o G2.
5. Con l'aiuto dei tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata.

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

Opera- zione	Tasto	Visualizza- zione
1		
2		10 0P
3	 	03:00
4		G
5	 	09:00
6		

6. Per avviare premere il tasto START.

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

NOTA:

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

Funzioni speciali

Avvio automatico

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

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

1. Premere il tasto Stop.
2. Premendo una o più volte il tasto POWER, selezionare la potenza microonde desiderata.
3. Con l'aiuto dei tasti freccia impostare la durata di cottura desiderata.
4. Tenere premuto per più di due secondi il tasto CLOCK. Risuona in questo modo un segnale acustico e il display visualizza l'ora attuale. La prima cifra lampeggia.
5. Con l'aiuto dei tasti freccia impostare l'ora di avvio desiderata.
6. Premere il tasto CLOCK. Risuona quindi un segnale acustico prolungato e il display visualizza il carattere "M".

NOTA:

Se è stata programmata un'altra funzione, il corrispettivo visore appare nel display.

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

Opera- zione	Tasto	Visualizza- zione
1		
2		10 0P
3	 	12:30
4		10:00
5	 	14:20
6		14:20

NOTA:

- Nel caso in cui si desideri visualizzare nuovamente l'ora di attivazione, è sufficiente premere il tasto CLOCK.
- All'ora preimpostata inizia il funzionamento dell'apparecchio.

AVVISO:

- **Pericolo di incendio!** Mantenere sempre l'apparecchio sotto controllo quando è in funzione. Nel caso in cui si definisca un'ora di inizio cottura posticipata, è necessario impostare sempre l'ora in modo tale per cui l'apparecchio possa essere mantenuto costantemente sotto controllo durante il suo funzionamento.
- L'apparecchio non deve essere vuoto quando si utilizza la funzione microonde. Se si estraggono gli alimenti prima del tempo, annullare il programma con il tasto Stop.

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

Memoria automatica

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

Questo promemoria viene disattivato aprendo lo sportello o premendo il tasto Stop.

Blocco

Per bloccare l'apparecchio, premere il tasto Stop per più di 2 secondi. Il blocco viene segnalato nel display. La funzione degli elementi di comando è bloccata. Per disattivare il blocco, premere il tasto Stop per più di 2 secondi.

Messaggi di anomalia

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

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 filamento 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 subentrino mai acqua nelle fessure del supporto e quindi nell'interno dell'apparecchio.
- Per pulire gli interruttori usare anche un panno umido. Per pulire gli interruttori delle funzioni aprire dapprima la porta della microonde, per evitare di accendere per sbaglio l'apparecchio.

Accessori

- Di tanto in tanto è necessario lavare il piatto di vetro con un detergente oppure metterlo nella lavastoviglie.
- Lavare regolarmente l'anello girevole ed il suolo del forno. L'anello girevole è estraibile ed è da lavare a mano. Qui si può usare un detergente mite oppure un detergente per pulire le fessure. 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 759 H
Alimentazione rete:230 V, 50 Hz
Consumo di energia:
microonde:.....1400 W
aria calda:1800 W
griglia:1000 W
Potenza di uscita dimensionale della microonde:.....900 W
Volume dello spazio di cottura:25 litri
Classe di protezione:.....I

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

Con riserva di apportare modifiche che tecniche.

Garanzia

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

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

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

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

La riparazione di pezzi d'uso ovvero soggetti a logoramento come anche operazioni di pulizia e manutenzione o la sostituzione di pezzi soggetti a logoramento non rientrano nella garanzia e quindi sono a pagamento!

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

Dopo la garanzia

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



Significato del simbolo „Eliminazione“

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

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

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

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

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

Generelle sikkerhetsanvisninger

Les nøye gjennom bruksanvisningen før du tar apparatet i bruk. Ta godt vare på bruksanvisningen, garantibeviset, kassalappen og helst også esken med innvendig emballasje. 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 nettleiding er defekt, må du sørge for at den kun skiftes ut med en lik ledning, for slik å unngå farer. Dette må gjøres av produsenten, vår kundetjeneste eller en lignende kvalifisert person.
- Bruk bare originaltilbehør.
- Legg merke til "Spesielle sikkerhetsanvisninger" nedenfor.

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.

Symboler i denne bruksanvisningen

Informasjon som er viktig for din sikkerhet, er merket spesielt. Følg alltid denne informasjonen for å unngå ulykker og skader på apparatet:

ADVARSEL:

Advarer mot helsefarer og viser mulig skaderisiko.

OBS:

Viser til mulige farer for apparatet eller andre gjenstander.

TIPS:

Uthever tips og informasjon for deg.

Viktige sikkerhetsanvisninger!

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

- **Advarsel:** Hvis døren eller dørpakningene er skadet, må ikke ovnen brukes før den er blitt reparert av en person som er utdannet til dette.

- **Advarsel:** Reparer aldri apparatet selv, men oppsøk en autorisert fagmann. Mye vedlikeholds- og reparasjonsarbeid krever at man må fjerne et deksel som beskytter mot strålebelastning grunnet mikrobølgeenergi. Slikt arbeid er farlig for alle andre enn fagfolk.
- **Advarsel:** Ikke varm opp væsker i lukkede beholdere. Eksplosjonsfare!
- **Advarsel:** Mikrobølgeovnen må ikke plasseres inne i et skap. Overhold en ventilasjonsavstand på minst 20 cm til skap, vegger o.l. på alle sider av ovnen.
- **Advarsel: Barn og skrapelige personer** må bare bruke ovnen uten oppsikt dersom de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at de vet hvordan ovnen brukes på en sikker måte, og forstår hvilke farer det medfører å bruke den galt.
- **Advarsel:** Når apparatet brukes i kombidrift, må det **bare** brukes av barn under oppsikt av voksne, dette grunnet de høye 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 dannes seg dampbobler, og at matvarene eller væsken dermed blir overkøkt. Det er fare for forbrenning! For å oppnå jevn koking kan du sette en glasstav eller lignende (ikke noe av metall!) i kokekaret.
- Innholdet i tåteflasker og glass med barnemat må røres eller ristes, og temperaturen må kontrolleres før det fortæres. Det er fare for forbrenning.
- Matvarer med skall eller skinn, som egg og pølser, hermetiske matvarer i lukkede glass osv. må ikke varmes opp i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, til og med etter at oppvarmingen med mikrobølger er avsluttet.
- Døramme/dørpakning og tilstøtende deler må rengjøres grundig med en fuktig klut hvis de er tilgriperet.
- 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.
- Ikke oppbevar matvarer eller andre gjenstander inni ovnen.

Symboler på ovnen!

ADVARSEL: Varm overfl. ate!

De berørbare overfl. atene kan bli svært varme under bruk.

Beskrivelse av betjeningselementene

Delebetegnelse

1	Dørlås
2	Display
3	Apparatus
4	Drivaksel
5	Glidering
6	Dreietallerken
7	Betjeningsfelt
8	Deksel
9	Grillrist

Tastene i betjeningsfeltet

Power	Ytelse: Velg mikrobølgeovnens ytelsesnivå.
Clock	Klokke: I forbindelse med piltastene for å stille inn klokkeslettet
Auto Cook	Kokeprogrammer: Velg et automatisk program ved å trykke på tasten gjentatte ganger
Conv/Combi Grill/Combi	Varmluft/Kombi Grill/Kombi Varmluft: Ren varmluftsdrift, termostattstyrt Varmluft/Kombi: Varmluftsdrift og mikrobølgedrift arbeider vekselvis Grill: Til grilling og gratinering Grill/Kombi: Grill og mikrobølgedrift arbeider vekselvis Piltaster Til innstilling av klokkeslettet, temperaturer eller vektverdier
Stop Clear	Stopp/slett Trykk en gang på tasten for å avbryte kokingen Trykk to ganger på tasten for å slette programmet Hold tasten inne i 3 sekunder for å sette sperre på/oppeve sperre på apparatet
Instant Start	Start programmet eller hurtigstart

Ta i bruk mikrobølgeovnen

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

△ OBS:

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

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

Bruke apparatet

Verdt å vite om bruk av mikrobølgeovn:

- Dette apparatet arbeider med mikrobølgestråling, som varmer opp vannpartikler i matvarer på svært kort tid. Her finnes det ingen varmestraling, og dermed skjer det heller ingen bruning.
- Kun matvarer må varmes opp med dette apparatet.
- Ikke bruk mikroovnen til fritering, for varm olje kan skade ovnen og føre til hudforbrenninger.
- Varm bare opp 1–2 porsjoner om gangen. Ellers reduseres apparatets effekt.
- For å avbryte kokeprosessen trykker du på STOP-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 dyptfrys- 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 varrefast 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 varmelementet.

Service som egner seg i mikroovn

- Det ideelle materialet for bruk i mikroovn er gjennomsiktig 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 firantede, for maten i hjørnene kan bli overkokt.

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

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

*) Kombinasjon av grill med mikrobølgeovn eller varmluft.

Stille inn klokken

i TIPS:

Når du slår på apparatet første gang, lyser først alle displayanvisningene opp, deretter ser du et blinkende dobbelpunkt.

- Trykk på Stopp-tasten.
- Trykk på CLOCK-tasten. Anvisningen bytter til „0:00“. Det første tallet blinker.
- Bruk piltastene for å taste inn ønsket timetall.
- Trykk på CLOCK-tasten. De neste tallene blinker.
- Bruk piltastene for å taste inn ønsket minuttall.
- Trykk på CLOCK-tasten igjen eller vent i noen sekunder.

Det nye klokkeslettet er aktivert.

Betjening av mikrobølgeovnen

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

1. Trykk på Stopp-tasten.
2. 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	900	Hurtig oppvarming
80	720	Koking
60	540	Viderekoking
40	360	Smelting av ost osv.
20	180	Opptining av frysevarer
START	900	Hurtig oppvarming

3. Bruk piltastene for å stille inn ønsket koketid.

For eksempel: 10:00 min koking med 100 % ytelse.

Trinn	Tast	Anvisning
1		
2		10 0P
3		10:00
4		

4. Trykk på START-knappen for å starte kokingen. Koketiden retter seg etter innholdsmengde og -type. Med litt øving lærer du raskt å beregne koketiden.

i TIPS:

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

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

Avbryte eller avslutte kokingen

- Dersom du ønsker å avbryte kokingen, kan du enten trykke på Stopp-tasten, eller simpelthen åpne døren.
- Skal du fortsette med kokingen, må du lukke døren og trykke på START-tasten.
- Dersom du ønsker å avslutte kokingen, må du trykke på Stopp-tasten to ganger.

Automatisk tining

Gå fram på følgende måte for å tine frossent kjøtt, fjærkre eller sjømat automatisk:

1. Trykk på Stopp-tasten.
2. Trykk på en piltast. Du befinner deg nå i tineprogrammet. Ved å trykke på piltasten gjentatte ganger, velger du et av tineprogrammene:

AD1	Tining av kjøtt	fra 0,1 – 2,0 kg
AD2	Tining av fjærkre	fra 0,2 – 3,0 kg
AD3	Tining av sjømat	fra 0,1 – 0,9 kg

3. Trykk på START-tasten for å bekrefte valget.
4. Bruk så piltastene for å velge en vekt.

For eksempel: Tining av 2,0 kg fjærkre.

Trinn Tast Anvisning		
1	Stop Clear	
2	◀ ▶	AD -2
3	Instant Start	
4	◀ ▶	2.0
5	Instant Start	

5. Trykk på START-tasten for å starte tiningen.

Når tiden har gått ut, slås apparatet av og END vises på displayet. Ta da ut matvaren.

I tabellen under finner du informasjon for manuell tining.

Tabell for tining

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Etterti- ningstid min.
Kjøtt, pølser				
Kjøtt (okse, kalv, svin)	500 g	180	14 - 18	10 - 15
i helt stykke	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Snitsel, kotelett 200 g	180 g	180	4 - 6	5 - 10
Kjøttdeig 250 g	180 g	180	6 - 8	5 - 10
Steikpølse, knakkpølse	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Pålegg 300 g	180 g	180	4 - 6	5 - 10
Tips: Snu kjøttet etter halve tiden, dekk til ømfintlige deler, del opp kjøttdeig, fjern deler som er ferdigtinte, del pølser opp i skiver.				
Fjærkre				
Kylling 1000 g	180 g	180	20 - 25	10 - 15
Kyllingdeler	500 g	180	12 - 15	5 - 10
And	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Deler av gås, kalkun	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Tips: Snu fjærkre etter halve tiden, dekk til vinger og lår, hell bort tinevæske.				
OBS: Fjern opptiningsvann og ikke la andre matvarer komme i berøring med det.				
Vilt				
Viltsadel 1000 g	180 g	180	20 - 35	20 - 30
Haresadel	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Tips: Snu kjøttet én gang, dekk til kantområder.				
Fisk og sjømat				
Krabber, reker	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Ørret	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Hel fisk	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Fiskefillet	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Tips: Rør rundt flere ganger, snu ofte.				

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Etterti- ningstid min.
Frukt				
Bringebær, jordbær	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Kirsebær, plommer	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Eplemos	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Tips: Rør forsiktig rundt eller del opp frukten.				
Brød og bakevarer				
Rundstykker	4 stk.	180	ca. 1-3	5
Brød	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Toastbrød	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Sukkerbrødkake	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Fruktkake	1 stk.	180	2 - 3	2 - 3
Tærte	1 stk.	180	0,5 - 1	3 - 5
	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Tips: Legg brød og bakevarer på kjøkkenpapir, slik at fuktigheten reduseres, ømfintlige bakevarer bør ikke tines ferdig i mikrobølgeovn.				
Melkeprodukter				
Smør	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Ostemasse	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Krem	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Tips: Fjern aluminiumsfolie, rør rundt etter halve tiden, piske krem mens den fremdeles er halvfrossen.				

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.	Tildek- king
Væsker				
Vann, 1 kopp	150 g	900	0,5 - 1	nei
Vann, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nei
Vann, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nei
Kaffe, 1 kopp	150 g	900	0,5 - 1	nei
Melk, 1 kopp	150 g	900	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	900	2,5 - 3,5	ja
Gulasj med pasta	450 g	900	2 - 2,5	ja
Kjøtt, raspeball og saus	450 g	900	2,5 - 3,5	ja
Tips: Fukt maten lett på forhånd, rør om iblant.				
Kjøtt				
Snitsel, panert	200 g	900	1 - 2	nei
Kjøttkaker, 4 stk.	500 g	900	3 - 4	nei
Braadvlees	250 g	900	2 - 3	nei
Tips: Pensle med olje, slik at paneringen eller skorpen ikke blir bløt.				

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt ca. watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Fjærkre				
1/2 kylling 450 g	900	3,5	5	nei
Hønsfrikassé 400 g	900	3	4,5	ja
Tips: Pensle kjøttet med olje, rør om iblant.				
Tilbehør				
Pasta, ris 1 porsjon	150 g	900	1 - 2	ja
2 porsjoner	300 g	900	2,5 - 3,5	ja
Poteter 500 g	900	3	4	ja
Tips: Fukt matvarene lett på forhånd.				
Supper/sauser				
Klar suppe, 1 tallerken	250 g	900	1 - 1,5	ja
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	250 g	900	1,5 - 2	ja
Saus 250 g	900	1	2	ja
Babymat				
Melk 100 ml	540	0,5	1	nei
Grøt	200 g	540	1 - 1,5	nei
Tips: Rist godt og rør om. Kontroller temperaturen!				

Koking

Praktiske tips om koking

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

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

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

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

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

Flate matvarer kokes raskere enn høye, prøv derfor å fordele matvarene utover så flatt som mulig. Legg tynnere biter, f.eks. kyllinglår eller fiskefilet, innover eller la dem overlape 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	720	7 - 10	ja
Blomkål	500 g	720	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	720	6 - 9	ja
Sikori	500 g	720	6 - 7	ja
Erter	500 g	720	6 - 7	ja
Fennikel	500 g	720	8 - 11	ja
Aspargesbønner	300 g	720	13 - 15	ja
Poteter 500 g	720	9 - 12	ja	
Kålrabi	500 g	720	8 - 10	ja
Purreløk	500 g	720	7 - 9	ja
Maiskolber	250 g	720	7 - 9	ja
Gulrøtter	500 g	720	8 - 10	ja
Paprika	500 g	720	6 - 9	ja
Rosenkål	300 g	720	7 - 10	ja
Asparges	300 g	720	6 - 9	ja
Tomater	500 g	720	6 - 7	ja
Squash	500 g	720	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	720	5 - 8	ja
Plommemos	250 g	720	4 - 6	nei
Rabarbrakompott	250 g	720	5 - 8	ja
Stekte epler, 4 stk.	500 g	720	7 - 9	ja
Tips: Tilsett 125 ml vann, sitronsaft forhindrer at frukten mistfarges, la frukten etterkoke i 3-5 min.				
Kjøtt *)				
Kjøtt med saus	400 g	720	10 - 12	ja
Gulasj, strimlet kjøtt	500 g	720	10 - 15	ja
Okserrullade	250 g	720	7 - 8	ja
Tips: Rør om iblant, la kjøttet etterkoke i 3-5 min.				
Fjærkre *)				
Hønsfrikassé 250 g	720	6 - 7	ja	
Fjærkresuppe	200 g	720	5 - 6	ja
Tips: Rør om iblant, la det stå i 3-5 min.				
Fisk				
Fiskefilet	300 g	720	7 - 8	ja
Fiskefilet	400 g	720	8 - 9	ja
Tips: Snu fisken etter halve tiden, la den etterkoke i 3-5 min.				
Tine og koke grønnsaker				
Rødkål	450 g	720	14 - 16	ja
Bladspinat	300 g	720	11 - 13	ja
Blomkål	200 g	720	7 - 9	ja
Brekkebønner	200 g	720	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	720	8 - 9	ja
Erter	300 g	720	7 - 8	ja
Kålrabi	300 g	720	13 - 15	ja
Purreløk	200 g	720	10 - 11	ja
Mais	200 g	720	4 - 6	ja
Gulrøtter	200 g	720	5 - 6	ja
Rosenkål	300 g	720	7 - 8	ja
Spinat	450 g	720	12 - 13	ja
	600 g	720	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.				

Næringsmidler/ matvarer	Mengde	Effekt watt	Tid ca. min.	Tildek- king
Supper/gryteretter *)				
Gryterett 500 g 720 13 -	15 ja			
Suppe med biter av kjøtt, pasta, grønnsaker e.l.	300 g 720 7 - 8 ja			
Kremet suppe 500 g 720 13 - 15 ja				
Tips: Rør om iblant, la retten etterkoke i 3-5 min.				

*) Prefabrikkerte matvarer

INSTANT START

Ønsker du å varme opp en matrett eller en drikk raskt på høyeste mikrobølgeytelse?

- Start INSTANT START ved å trykke direkte på START-tasten.
- Kokingen starter med en gang, og ethvert nytt trykk på tasten forlenger koketiden med 10 sekunder.
- Fra 5 minutter blir koketiden forlenget med 30 sekunder for hvert tastetrykk.
- Mikrobølgeovens ytelse er da på 100 %.

Automatiske programmer

Du kan få hjelp av automatikken til å få kokt ferdig bestemte mengder matvarer. Koketid og mikrobølgeovens ytelse ligger i programmet.

Gå da fram på følgende måte:

1. Trykk på Stopp-tasten.
2. Trykk på AUTO COOK-tasten. Du befinner deg nå i kokeprogrammet.
Ved å trykke gjentatte ganger på AUTO COOK-tasten velger du et av programmene:

Kode Program Vekt								
AC-1	Ris/pasta	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg				
	Ris, med vann	180 ml	330 ml	480 ml	Dekk til retten			
	Pasta, med vann	300 ml	600 ml	900 ml	Ikke dekk til retten			
AC-2	Grønnsaker, ferske	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
	Med vann	2 ss	2 ss	2 ss	4 ss	4 ss	4 ss	4 ss
AC-3	Grønnsaker, frosne	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg
AC-4	Popkorn	3,0 Oz	3,5 Oz	Tilsvare ca. 80/100 g				
		Bruk kun mikrobølgeovn-popkorn i pose						
AC-5	Vasker	250 ml	500 ml					
		Ikke dekk till Forsiktig: koketorsinkelse!						
AC-6	Poteter	0,45 kg	0,65 kg					
		Prikk potetene, plasser dem med avstand på dreietallerkenen.						
AC-7	Pizza (varme opp)	0,15 kg						

Kode	Program	Vekt
AC-8	Fisk	0,45 kg
	Snitt fi sken på forhånd	

3. Bruk piltastene for å velge en vekt i programmene AC-1 til AC-6.

For eksempel: Koke 0,2 kg ferske grønnsaker.

Trinn	Tast	Anvisning
1	Stop Clear	
2	Auto Cook	AC-2
3	◀ ▶	0.2
4	Instant Start	

4. Trykk på START-tasten for å starte kokingen.

Når tiden har gått ut, slås apparatet av og END vises på displayet. Ta da ut matvaren.

i TIPS: ss tilsvarer en spiseskje.

Varmluft/Kombi Grill/Kombi

Varmluft og varmluft-/kombidrift

For varmluft og varmluft-/kombidrift går du fram på følgende måte:

1. Trykk på Stopp-tasten.
2. Trykk på Varmluft/Kombi Grill/Kombi-tasten.
Ved å trykke på Varmluft/Kombi Grill/Kombi-tasten gjentatte ganger, velger du et av programmene:

C	Kun varmluft
C1	Varmluft og mikrobølgeovn i kombinasjon
C2	Varmluft og mikrobølgeovn i kombinasjon med høyere andel mikrobølgeovn

3. Bruk til slutt piltastene for å stille inn temperaturen på mellom 100° C og 230° C.

i TIPS:

I kombidrift kan du kun stille temperaturen opp til 180° C.

4. Bekreft inntastingene med START-tasten.
5. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.

For eksempel: Program C, ved 180° C, 8 min koketid.

Trinn	Tast	Anvisning
1	Stop Clear	
2	Conv/Kombi Grill/Kombi	C 2
3	◀ ▶	180C

Trinn Tast Anvisning		
4		
5		08:00
6		

6. Trykk på START-tasten for å starte kokingen.

Når tiden har gått ut, slås apparatet av og END vises på displayet. Ta da ut matvaren.

Feilmeldinger

- Det står „Err2“ på displayet under koking.

Temperaturen inne i ovnen har oversteget den forhåndsinnstilte temperaturen.

Det er mulig at den valgte temperaturen er for lav for denne kokingen. Foreta korrekt innstilling.

- Det står „Err3“ på displayet under koking.

Den forhåndsinnstilte temperaturen kunne ikke oppnås innenfor en forhåndsoppgitt tid.

Foreta korrekt innstilling.

Grill og grill-/kombidrift

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

Store, tykke matvarer blir grillet direkte på dreietallerkenen!

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

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 forttere blir de brune.** Det vil si at når du tilbereder store kjøttstykker i kombinert drift, kan grilltiden eventuelt være kortere enn for mindre kjøttstykker.

For grill og grill-/kombidrift går du fram på følgende måte:

1. Trykk på Stopp-tasten.
2. Trykk på Varmluft/Kombi Grill/Kombi-tasten. Ved å trykke på Varmluft/Kombi Grill/Kombi-tasten gjentatte ganger, velger du et av programmene:

G	Kun grill
G1	Grill og mikrobølgeovn i kombinasjon
G2	Grill og mikrobølgeovn i kombinasjon med høyere andel grill

3. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.

For eksempel: Program G2, 10:30 min koketid

Trinn Tast Anvisning		
1		
2		G 2
3		10:30
4		

4. Trykk på START-tasten for å starte kokingen.

Når tiden har gått ut, slås apparatet av og END vises på displayet. Ta da ut matvaren.

Tabell for kombinert drift

Næringsmidler/matvarer	Mengde	Tid ca. min.	Tildekking
Kjøtt, pølser			
Okse-, svine- eller kalvekjøtt i helt stykke	500 g 10 - 12 750 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
Fiskefilet	300 g	3 - 4	nei
Tips: Snu fi sken etter halve tiden, la den etterkoke i 3–5 min.			

Individuelt kokeprogram

Dersom du ønsker å angi et eget kokeprogram for koking av bestemte ting, kan du sette dette sammen ut fra programmene mikrobølgeovns ytelse, Grill/Kombi (G, G1, G2) og/eller Varmluft/Kombi (C, C1, C2).

Gå for eksempel fram slik:

1. Trykk på Stopp-tasten.
2. Velg ønsket mikrobølgeovnsinnstilling ved å trykke en eller gjentatte ganger på POWER-tasten.
3. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.
4. Velg et av programmene C, C1, C2, G, G1 eller G2 ved å trykke en eller flere ganger på Varmluft/Kombi Grill/Kombi-tasten.
5. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.

For eksempel: 3:00 min koketid med 100 % ytelse, deretter 9:00 min grilling

Trinn Tast Anvisning		
1		
2		10 0P
3		03:00
4		G
5		09:00
6		

6. Trykk på START-tasten for å starte kokingen.

Når tiden har gått ut, slås apparatet av og END vises på displayet. Ta da ut matvaren.

i TIPS:

På denne måten kan du kombinere opp til 4 forskjellige kokesekvenser etter hverandre. Du kan også starte programmet med en grill/kombi- eller varmluft/kombi-innstilling.

Spesialfunksjoner

Automatisk start:

Du kan starte mikrobølgeovnen eller en grill/kombi- eller varmluft/kombi-innstilling på et forhåndsbestemt tidspunkt. Da må du først stille inn klokkeslettet.

For å f.eks. starte mikrobølgeovnen automatisk går du fram på følgende måte:

1. Trykk på Stopp-tasten.
2. Velg ønsket ytelse ved å trykke en eller gjentatte ganger på POWER-tasten.
3. Bruk piltastene for å angi ønsket koketid.
4. Hold CLOCK-tasten inne i over 2 sekunder. Et signal lyder, og anvisningen bytter til det aktuelle klokkeslettet. Det første tallet blinker.
5. Bruk piltastene for å angi ønsket starttid.
6. Trykk på CLOCK-tasten. Et lenger signal lyder, og en „M“ vises på displayet.

i TIPS:

Dersom en annen funksjon ble programmert, blir den tilsvarende anvisningen vist på displayet.

For eksempel: 12:30 min koketid med 100 % ytelse, starttid kl. 14.20.

Trinn Tast Anvisning		
1		
2		10 0P
3		12:30
4		10:00
5		14:20
6		14:20

i TIPS:

- Ønsker du å se på starttiden igjen, trykker du på CLOCK-tasten.
- Apparatet starter til forhåndsinnstilt tid.

⚠ ADVARSEL:

- **Brannfare!** Bruk apparatet prinsipielt kun under oppsikt. Ved tidsforskjøvet koking må du alltid stille tiden inn slik at apparatet er under egnet oppsikt under kokingen.
- Ikke bruk en tom mikrobølgeovn. Dersom du tar ut det du koker før tiden er gått ut, må du avbryte programmet med Stopp-tasten.

Når tiden har gått ut, slås apparatet av og END vises på displayet. Ta da ut matvaren.

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.

Når du åpner døren eller trykker på Stopp-tasten, slås påminningen av.

Sperre

Hold Stopp-tasten inne i over 2 sek. for å sperre apparatet. Sperringen vises i displayet. Funksjonen til betjeningselementene er da blokkert. Hold Stopp-tasten inne i over 2 sek. igjen for å oppheve sperringen.

Feilmeldinger

Mens ovnen går, står det „Err0“ oder „Err1“ på displayet. I dette tilfellet er det en feil i den elektroniske styringen.

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 tilgiset, 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 759 H
Spenningsforsyning:	230 V, 50 Hz
Inngangsstrøm:	
mikrobølgeovn:	1400 W
varmluft:	1300 W
grill:	1000 W
Beregnet mikrobølgeutgangseffekt:	900 W
Ovnens volum:	25 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 gjelder kjøpsbeviset. Uten dette beviset kan du ikke få byttet eller reparert apparatet gratis.

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

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

Garantien utgår ved inngrep utenfra.

Etter garantien

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

General Safety Instructions

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

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:



WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

i NOTE: This highlights tips and information.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- **Warning:** When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- **Warning:** Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- **Warning:** Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!
- **Warning:** Do **not** place your microwave in a cupboard. Please ensure that there is a minimum ventilation gap of 20 cm from cupboards, walls etc. on all sides of the machine.
- **Warning: Children and frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.
- **Warning:** If the device is operated using combined mode children may use the device **only** when supervised by adults due to the temperatures that are produced.
- **Note:** The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- **Delay in boiling:** During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.

- Do not store any food or other items in the oven.
- **Symbols on the device!**

WARNING: Hot surface!

While the device is in operation the temperature of the exposed surfaces may be very high.

Description of the Components

Description of Parts

1 Door lock		
	2	Display
	3	Housing
	4	Drive
	5	Sliding
	6	Rotating
		7 Control panel
	8	Cover
	9	Grilling

The buttons of the control panel



Power:

For selecting the power levels of the microwave



Clock:

For setting the time together with the arrow keys



Cooking Programmes:

Selection of an automatic programme by repeated pressing



Hot Air/Combi Grill/Combi

Hot Air:

Exclusive hot air operation, thermostat-controlled

Hot Air/Combi:

Hot air and microwave work alternately

Grill:

For grilling and scolloping

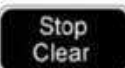
Grill/Combi:

Grill and microwave work alternately



Arrow Keys

For setting the time, temperatures or weights



Stop/Clear

Press once to stop the cooking process

Press twice to delete the programme

Hold down for 3 seconds to lock/unlock the device



Start the programme or instant start

Initial Operation

- If there are any oil or other residues from the manufacturing process on the housing or heating element, smoke or odours may initially be produced. This is normal and will not occur after the oven has been used a few times.

The following procedure is strongly recommended:

Turn the oven to the hot air or grill function and operate it several times without any food inside. Please ensure adequate ventilation.

CAUTION:

The oven can only be used without food inside with the hot air or grill function; this is not possible during combined or microwave operation!

- After removing all the accessories from inside the oven, unpack them and place the sliding ring in the middle. Position the glass plate on the drive axle in such a way that it locks into the dents of the drive shafts and is lying flat.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

Using the Device

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- Do not fry food in the microwave as hot oil may damage the oven and lead to skin burns.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- In order to interrupt the cooking process, press the STOP button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals

Information on Grilling and Combined Operation

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

Suitable Microwave Tableware

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

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

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

*) Combination of grill with microwave or hot air

Setting the Time

NOTE:

When the device is switched on all display messages initially light up followed by a flashing colon.

- Press the stop button.
- Press the CLOCK button. The display changes to „0:00“.
- The first figure flashes.
- Enter the desired hour figure with the help of the arrow keys.
- Press the CLOCK button. The second figure flashes.
- Enter the desired minute figure with the help of the arrow keys.
- Press the CLOCK button again or wait a few seconds.

The new time is activated.

Operating the Microwave

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

1. Press the stop button.
2. 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	900	Rapid heating
80	720	Cooking
60	540	Continued cooking
40	360	Melting cheese etc.
20	180	Defrosting deep-frozen food
START	900	Rapid heating

3. Set their desired cooking time with the help of the arrow keys.

For example: 10:00 min length of cooking at 100% power.

Step	Button	Display
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

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

NOTE:

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

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

Interrupting or Stopping the Cooking Process

- If you would like to interrupt the cooking process, press the stop button or simply open the door.
- If you would like to continue cooking, close the door and press the START button.
- If you would like to stop cooking completely, press the stop button twice.

Automatisch ontdooien

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

1. Press the stop button.
2. Press an arrow key. You are now in the defrost programme.

Select one of the defrost programmes by pressing the arrow key repeatedly:

AD1 Defrosting meat from 0.1 – 2.0kg
AD2 Defrosting poultry from 0.2 – 3.0kg
AD3 Defrosting seafood from 0.1 – 0.9kg

3. Press the START button to confirm your selection.
4. Then select a weight with the help of the arrow keys.

For example: Defrosting 2.0 kg of poultry.

Step	Button/Display	
1		
2		AD-2
3		
4		2.0
5		

5. Press the START button to start the machine.

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

The following table provides information on manual defrosting.

Defrosting Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Meat, Sausages				
Meat (beef, veal, pork) in pieces	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 – 30	20 – 25
Schnitzel, cutlet	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Minced meat	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Frying sausage, Frankfurter	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Slices of cold meat	300 g	180	4 – 6	5 – 10
Tip: turn the meat halfway through and cover sensitive pieces; break up the minced meat and remove pieces that have already thawed; separate sausage slices.				
Poultry				
Chicken	1000 g	180	20 – 25	10 – 15
Chicken pieces	500 g	180	12 – 15	5 – 10
Duck	1700 g	180	25 – 40	20 – 25
Goose and turkey pieces	500 g	180	12 – 18	10 – 15
Tip: turn poultry halfway through, cover wings and legs.				
Caution: throw away thawed liquid and do not allow to come into contact with other foods.				

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Additional thawing time in minutes
Game				
Saddle of venison	1000 g	180	20 – 35	20 – 30
Saddle of hare	500 g	180	12 – 13	10 – 20
Tip: turn once and cover edges.				
Fish				
Prawns, shrimps	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Trout	340 g	180	4 – 6	5 – 10
Whole fish	500 g	180	7 – 10	10 – 15
Fish fillet	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Tip: stir several times and turn frequently.				
Fruit				
Raspberries, strawberries	250 g	180	4 – 6	5 – 10
Cherries, plums	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Stewed apple	500 g	180	9 – 12	5 – 10
Tip: stir carefully or break up into pieces.				
Vegetables				
see „Cooking Table“, „Defrosting and Cooking Vegetables“				
Bread and Pastries				
Rolls	4 pieces	180	ca. 1 – 3	5
Bread	1000 g	180	13 – 15	8 – 10
Bread for toasting	500 g	180	5 – 6	5 – 10
Stirred cake	500 g	180	6 – 8	5 – 10
Fruit cake	1 piece	180	2 – 3	2 – 3
Flan	1 piece	180	0.5 – 1	3 – 5
Flan	1200 g	180	10 – 12	30 – 60
Tip: place the bread and pastries on kitchen crepe paper to take up the moisture; only defrost sensitive pastry slightly.				
Milk Products				
Butter	250 g	180	5 – 7	10 – 15
Curds	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Cream	200 g	180	3 – 5	2 – 3
Tip: remove the aluminium foil and stir halfway through; whip the cream until it is semisolid.				

Warming

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

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

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup 150 g	900	0.5 - 1	no	
Water, 0.5 l 500 g	900	3.5 - 5	no	
Water, 0.75 l 750 g	900	5 - 7	no	
Coffee, 1 cup 150 g	900	0.5 - 1	no	
Milk, 1 cup 150 g	900	0.5 - 1	no	
Caution: Place a glass rod or similar item (but nothing made of metal) into the vessel to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	900	2.5 - 3.5	yes
Goulash with noodles	450 g	900	2 - 2.5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	900	2.5 - 3.5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	900	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	900	3 - 4	no
Joint 250 g	900	2 - 3	no	
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g	900	3.5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	900	3 - 4.5	yes
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g	900	1 - 2	yes
2 portions	300 g	900	2.5 - 3.5	yes
Potatoes 500 g	900	3 - 4	yes	
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	900	1 - 1.5	yes
Soup with garnish	250 g	900	1.5 - 2	yes
Sauce	250 g	900	1 - 2	yes
Baby Food				
Milk	100 ml	540	0.5 - 1	no
Mash	200 g	540	1 - 1.5	no
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cooking

Practical Cooking Tips

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

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

It starts again when the door is closed.

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

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

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

Smaller quantities cook faster than large ones.

The following rule of thumb applies:

Double the quantity = almost double the time
Half the quantity = half the time

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

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

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

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

Cooking Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g	720	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	720	8 - 11	yes
Broccoli	500 g	720	6 - 9	yes
Chicory	500 g	720	6 - 7	yes
Peas	500 g	720	6 - 7	yes
Fennel	500 g	720	8 - 11	yes
Green beans	300 g	720	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	720	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g	720	8 - 10	yes
Leek	500 g	720	7 - 9	yes
Maize cob	250 g	720	7 - 9	yes
Carrots	500 g	720	8 - 10	yes
Paprika	500 g	720	6 - 9	yes
Sprouts	300 g	720	7 - 10	yes
Asparagus	300 g	720	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	720	6 - 7	yes
Courgettes	500 g	720	9 - 10	yes
Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.				

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Fruit				
Stewed apple, pear	500 g	720	5 - 8 yes	
Plum jam	250 g	720	4 - 6 no	
Stewed rhubarb	250 g	720	5 - 8 yes	
4 baked apples	500 g	720	7 - 9 yes	
Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.				
Meat *)				
Meat with sauce	400 g	720	10 - 12 yes	
Goulash, stewed strips of meat	500 g	720	10 - 15 yes	
Roulade of beef	250 g	720	7 - 8 yes	
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Poultry *)				
Chicken fricassee	250 g	720	6 - 7 yes	
Poultry soup	200 g	720	5 - 6 yes	
Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.				
Fish				
Fish fillet	300 g	720	7 - 8 yes	
Fish fillet	400 g	720	8 - 9 yes	
Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.				
Defrosting and Cooking Vegetables				
Apple and red cabbage	450 g	720	14 - 16	yes
Leaf spinach	300 g	720	11 - 13 yes	
Cauliflower	200 g	720	7 - 9 yes	
French beans	200 g	720	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	720	8 - 9 yes	
Peas	300 g	720	7 - 8 yes	
Turnip cabbage	300 g	720	13 - 15	yes
Leek	200 g	720	10 - 11 yes	
Corn	200 g	720	4 - 6 yes	
Carrots	200 g	720	5 - 6 yes	
Sprouts	300 g	720	7 - 8 yes	
Spinach	450 g	720	12 - 13	yes
	600 g	720	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	720	13 - 15 yes	
Soup with garnish	300 g	720	7 - 8 yes	
Crème soup	500 g	720	13 - 15 yes	
Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.				

*) Ready-made meals

INSTANT START

If you would like to heat up some food or a drink briefly at the highest microwave power level:

- Start INSTANT START by pressing the START button directly.
- The heating process begins immediately, with every further press of the button increasing the heating time by 10 seconds.

78

- From a time of 5 minutes the heating time is increased by 30 seconds in each case.
- The power of the microwave is 100%.

Automatic Programmes

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

Please proceed as follows:

- Press the stop button.
- Press the AUTO COOK button. The oven is now in the cooking programmes. Select one of the programmes by pressing the AUTO COOK button repeatedly:

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

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

For example: Cook 0.2 kg fresh vegetables.

Step	Button	Display
1	Stop Clear	
2	Auto Cook	AC -2
3	◀ ▶	0.2
4	Instant Start	

- Press the START button to start the machine.

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

i NOTE: EL refers to a tablespoon.

Hot air/Combi Grill/Combi

Hot air and hot air/combined operation

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

1. Press the stop button.
2. Press the hot air/combi grill/combi button.
Select one of the programmes by pressing the hot air/combi grill/combi button repeatedly:

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

3. Then use the arrow keys to set a temperature between 100°C and 230°C.

i NOTE:

In combi operation it is only possible to set temperatures up to 180°C.

4. Confirm what you have entered with the help of the START button.
5. Use the arrow keys to enter the desired cooking time.

For example:

Programme C, 180°C, cooking length 8 minutes.

Step	Button	Display
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	C 2
3	◀ ▶	180C
4	Instant Start	
5	◀ ▶	08:00
6	Instant Start	

6. Press the START button to start the machine.

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

Error Messages

- During operation “Err2” appears in the display.
The temperature in the cavity has exceeded the pre-set temperature.
It is possible that the selected temperature is too low for this preparation. Please correct the setting.

- During operation “Err3” appears in the display.

The pre-set temperature could not be reached within the given time.

Please correct the setting.

Grill and Grill/Combi Operation

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

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

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

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

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, 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.

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

1. Press the stop button.
2. Press the hot air/combi grill/combi button.
Select one of the programmes by pressing the hot air/combi grill/combi button repeatedly:

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

3. Enter the desired cooking time with the help of the arrow keys.

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

Step	Button	Display
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	G 2
3	◀ ▶	10:30
4	Instant Start	

4. Press the START button to start the machine.

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

Grill/Combi Operation Table

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

Individual Cooking Programme

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

Examples of the above:

1. Press the stop button.
2. Select the desired microwave power by pressing the POWER button once or repeatedly.
3. Enter the desired cooking time with the help of the arrow keys.
4. Press the hot air/combi grill/combi button once or several times to select one of the C, C1, C2, G, G1 or G2 programmes.
5. Enter the desired cooking time with the help of the arrow keys.

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

Step	Button	Display
1		
2		10 0P
3		03:00
4		G
5		09:00
6		

6. Press the START button to start the machine.

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

NOTE:

In this way it is possible to combine up to 4 different cooking sequences one after the other. You can also begin the programme with a grill/combi or hot air/combi setting.

Special Functions

Automatic Start

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

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

1. Press the stop button.
2. Press the POWER button once or repeatedly to select the desired microwave power.
3. Enter the desired cooking time with the help of the arrow keys.
4. Press the CLOCK button for more than 2 seconds. A signal is heard and the display changes to the current time. The first figure flashes.
5. Enter the desired starting time with the help of the arrow keys.
6. Press the CLOCK button. A longer signal is now heard and the letter „M“ appears in the display.

NOTE:

If another function has been programmed, the corresponding message appears in the display.

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

Step	Button	Display
1		
2		10 0P
3	 	12:30
4		10:00
5	 	14:20
6		14:20

NOTE:

- If you would like to see the start time again, press the CLOCK button.
- The device begins operation at the preset time.

WARNING:

- **Danger of fire!** The device must never be left unattended during operation. When setting a delayed cooking time always ensure that when the device is operating it is not left unattended.
- Do not operate the microwave oven when it is empty. If you take the food out earlier than the set time it is important to cancel the programme by means of the stop button.

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

Automatic Reminder

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

This reminder is switched off when the door is opened or the stop button pressed.

Disabling

Press the stop button for more than 2 seconds to lock the device. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the stop button again for longer than 2 seconds to cancel the lock.

Error Messages

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

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 759 H

Power supply:.....230 V, 50 Hz

Power consumption:

microwave:.....1400 W

hot air:.....1300 W

grill:.....1000 W

Rated microwave power output:.....900 W

Cavity volume:.....25 litres

Protection class:.....I

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

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

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

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

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

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

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 wyjąć wtyczkę z gniazdka (proszę pociągnąć za wtyczkę, nie za przewód zasilający).
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Jeżeli opuszczają Państwo miejsce pracy, należy zawsze pamiętać o wyłączeniu urządzenia, wzgl. wyjęciu wtyczki z gniazda (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- 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.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazań, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyko obrażeń.

UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKA:

Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa!

Proszę dokładnie przeczytać i zachować do dalszego wykorzystania.

- **Ostrzeżenie:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, to urządzenia nie wolno używać, póki nie zostanie ono naprawione przez wyszkolony personel.
- **Ostrzeżenie:** Proszę w żadnym wypadku nie naprawiać urządzenia samemu, lecz zwrócić się z tym do autoryzowanego specjalisty. Wykonywanie jakichkolwiek prac konserwacyjnych lub naprawczych, wymagających zdjęcia osłony urządzenia, która gwarantuje ochronę przed promieniowaniem pochodzącym z energii mikrofalowej, jest niebezpieczne dla wszystkich, oprócz fachowca.
- **Ostrzeżenie:** Proszę nie podgrzewać płynów w zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- **Ostrzeżenie:** **nie** wstawiaj kuchenki mikrofalowej do szafy. Pamiętaj o zapewnieniu co najmniej 20-centymetrowego odstępu wentylacyjnego ze wszystkich stron urządzenia od szafek, ścian itd.
- **Ostrzeżenie:** Dzieciom i osobom ułomnym zezwala się na używanie kuchenki bez nadzoru tylko po udzieleniu im odpowiedniej instrukcji, która osobom tym umożliwia korzystanie z kuchenki w sposób bezpieczny i pozwala zrozumieć niebezpieczeństwa niewłaściwej obsługi.
- **Ostrzeżenie:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieciom wolno używać go **tylko** pod nadzorem dorosłych ze względu na występujące temperatury.
- **Wskazówka:** Kuchenka mikrofalowa nie jest przewidziana do ogrzewania/rozgrzewania **żywych zwierząt**.
- Podczas podgrzewania lub gotowania potraw w naczyniach z **materiałów palnych**, takich jak pojemniki z tworzyw sztucznych czy pojemniki papierowe, kuchenki mikrofalowej należy często doglądać z powodu możliwości zapalenia.
- W przypadku powstawania dymu należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Drzwiczki proszę zostawić zamknięte, by zdusić ewentualnie powstające płomienie.
- **Uwaga zahamowanie wrzenia:** podczas gotowania, a szczególnie podczas odgrzewania płynów (wody) może się zdarzyć, że wprawdzie temperatura wrzenia została osiągnięta, jednak typowe pęcherzyki pary jeszcze nie unoszą się. Płyn nie wrze równomiernie. To tak zwane zahamowanie wrzenia może prowadzić w wyniku lekkiego wstrząśnięcia podczas wyjmowania naczynia do nagłego tworzenia się pęcherzyków pary i w ten sposób do przegrzania cieczy. Niebezpieczeństwo oparzenia! By uzyskać równomiernie wrzenie, proszę wstawić do naczynia paleczkę szklaną lub podobny przedmiot niemetalowy.

- Zawartość butelek dla niemowląt i słoiczków z pożywieniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć, a temperaturę przed użyciem sprawdzić. Występuje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Potraw ze skorupą lub skórą, takich jak jajka czy wędliny, oraz zamkniętych szklanych konserw itd., nie wolno podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, gdyż mogą eksplodować, nawet gdy podgrzewanie mikrofalami zostało już zakończone.
- W razie zabrudzenia ramy (uszczelnienie) drzwiczek oraz części sąsiadujące z nimi należy czyścić starannie wilgotną ściereczką.
- Kuchenkę mikrofalową proszę czyścić regularnie i usuwać resztki środków spożywczych z wnętrza.
- W przypadku niedostatecznej czystości urządzenia może dojść do zniszczenia powierzchni, co ma wpływ na żywotność sprzętu i ewentualnie prowadzi do niebezpiecznych sytuacji.
- Nie przechowuj potraw ani innych przedmiotów w komorze roboczej.
- **Symbole na urządzeniu!**

⚠ OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
W trakcie pracy urządzenia temperatury powierzchni, których można dotknąć, może być bardzo wysoka.

Opis elementów obsługi

Określenie części

1 Zamek drzwiczek	2	Wyświetlacz
3 Obudowa	4	Oś
	5	Pierścień
	6	Talerz
	7	Panel
	8	Ostłona
	9	Ruszt

Przyciski na panelu sterowniczym

Power	Moc: Wybór poziomów mocy mikrofal
Clock	Zegar: Do ustawiania zegara, razem z klawiszami strzałkowymi.
Auto Cook	Programy gotowania: Wybór programu automatycznego przez wielokrotne naciśnięcie.
Conv/Combi Grill/Combi	Termoobieg/kombi Opiekacz/kombi Termoobieg: Sam termoobieg, sterowany termostatem Termoobieg/kombi: Na zmianę pracuje termoobieg i mikrofała. Opiekacz: do opiekania i zapiekania Opiekacz/kombi: Na zmianę pracuje opiekacz i mikrofała.



Przyciski strzałkowe

Do ustawiania zegara oraz wartości temperatury i ciężaru.



Stop/Kasuj

Naciśnij raz, aby zatrzymać gotowanie.
Naciśnij dwukrotnie, aby skasować program.
Przytrzymaj przez 3 sekundy, aby zablokować/odblokować urządzenie.



Start programu lub szybki start

Uruchomienie

- Jeżeli na obudowie lub grzałce pozostały resztki poprodukcyjne lub resztki oleju, początkowo może wystąpić dymienie i nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko i nie powtórzy się przy ponownym użyciu.

Radzimy wykonać następującą procedurę.

Ustaw urządzenie na termoobieg z opiekaczem i włącz go kilka razy bez wkładania do kuchenki produktów. Zapewnij odpowiednią wentylację.

⚠ UWAGA:

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

- 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 wyszedł on w zagłębienia wałka napędowego i leżał prosto.
- Proszę sprawdzić urządzenie pod względem widocznych uszkodzeń, szczególnie w okolicy drzwiczek. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia w żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia.
- Dla uniknięcia zakłóceń innych urządzeń podczas pracy kuchenki proszę nie stawiać jej bezpośrednio w pobliżu innego sprzętu elektronicznego.
- Ewentualnie proszę usunąć folię ochronną, przywartą do obudowy.
- Proszę włożyć wtyczkę do zainstalowanego właściwie gniazdka wtykowego ze zestykiem uziemiającym 230 V, 50 Hz.

Użycie urządzenia

Pożyteczne informacje dotyczące trybu 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 środki spożywcze.
- W kuchence 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 STOP.
- Mikrofale dają natychmiast pełną energię. Tak więc podgrzewanie wstępne nie jest potrzebne.
- Proszę nigdy nie włączać urządzenia pustego w trybie mikrofa.
- 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 ciepłe, proszę używać tylko naczyń żaroodpornych.
- Podczas gotowania w samym trybie Grill mogą Państwo używać także naczyń metalowych lub aluminiowych – czego nie można czynić w trybie kombinowanym lub podczas gotowania w trybie Mikrofa.
- Proszę nie stawiać niczego na wierzchu obudowy, gdyż staje się ona gorąca. Proszę zawsze zostawiać wolne szczeliny wentylacyjne.
- Proszę używać rusztu grilla, by potrawy przeznaczone do gotowania przybliżyć do elementu grzejnego.

Naczynia nadające się do kuchenki mikrofalowej

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

Poniższa lista ułatwi dobór naczyń odpowiednich do kuchenki mikrofalowej:

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

Materiał	Nadaje się do trybów			
	mikro-fale	grill	termoo-bieg	kombi-nacja*
Ruszt grilla	nie tak tak	tak tak		
Folia aluminiowa i naczynia z folii aluminiowej	nie tak	tak nie		

*) Kombinacja opiekacza z mikrofalą lub termoobiegiem.

Ustawienie godziny

WSKAZÓWKA:

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

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

Nowo ustawiony czas zostanie uaktywniony.

Obsługa kuchenki mikrofalowej

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

1. Naciśnij przycisk Stop.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk POWER wybierz pożądaną moc mikrofa.

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

3. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądaną moc gotowania.

Na przykład: czas gotowania 10:00 min. na 100% mocy.

Krok Przycisk Wskaźnik		
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
Krok Przycisk Wskaźnik		
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

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

WSKAZÓWKA:

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

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

Przerwanie lub zakończenie gotowania

- Aby przerwać gotowanie, naciśnij przycisk Stop lub po prostu otwórz drzwiczki.
- Aby kontynuować gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij przycisk START.
- Aby zakończyć gotowanie, naciśnij dwukrotnie przycisk Stop.

Automatyczne rozmrażanie

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

1. Naciśnij przycisk Stop.
2. Naciśnij jeden z klawiszy strzałkowych. Otwarty jest teraz program rozmrażania. Naciskając wielokrotnie klawisze strzałkowe, wybierz odpowiedni program rozmrażania.

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

3. Naciśnij przycisk START, aby potwierdzić wybór.
4. Następnie przyciskami strzałkowymi wybierz ciężar.

Na przykład: aby rozmrozić 2,0 kg drobiu.

Krok Przycisk Wskaźnik		
1	Stop Clear	
2	◀ ▶	AD -2
3	Instant Start	
4	◀ ▶	2.0
5	Instant Start	

5. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk START.

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

Poniższa tabela zawiera informacje dotyczące ręcznego rozmrażania.

Tabela rozmrażania

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Czas dodatkowy min.
Mięso, wędliny				
Mięso (wołowina, cielęcina, wieprzowina) w jednym kawałku	500 g	180 14 – 18	10 – 15	
	1000 g	180 25 – 30	20 – 25	
Sznicel, kotlet	200 g	180 4 – 6	5 – 10	
Mięso mielone	250 g	180 6 – 8	5 – 10	
Kiełbasa do smażenia, serdelek	200 g	180 4 – 6	5 – 10	
Krajanka	300 g	180 4 – 6	5 – 10	
Rada: po upływie połowy czasu rozmrażania obrócić mięso, delikatne części przykryć; mięso mielone rozdzielić, wyjmując części już rozmrożone; rozdzielić plasterki węd				
Drób				
Kurczak	1000 g	180 20 – 25	10 – 15	
Części kurczaka	500 g	180 12 – 15	5 – 10	
Kaczka	1700 g	180 25 – 40	20 – 25	
Części gęsi, indyka	500 g	180 12 – 18	10 – 15	
Rada: po upływie połowy czasu rozmrażania obrócić drób, skrzydełka i udka przykryć				
Uwaga: plyn powstający przy rozmrażaniu wylać i nie dopuszczać do jego kontaktu z innymi potrawami				
Dziczyzna				
Comber sarni	1000 g	180 20 – 35	20 – 30	
Comber zajęcy	500 g	180 12 – 13	10 – 20	
Rada: raz obrócić, przykryć brzegi.				

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Czas dodatkowy min.
Ryby				
Kraby, krewetki	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Pstrąg	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Ryba w całości	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Filet rybny	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Rada: wielokrotnie obracać.				
Owoce				
Maliny, truskawki	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Wiśnie, śliwki	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Mus jabłkowy	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Rada: delikatnie wymieszać lub rozdzielić				
Warzywa				
Patrz: „Tabela gotowania”, „Rozmrażanie i gotowanie warzyw”.				
Pieczyczo i wypieki				
Buleczki	4 szt.	180	ca. 1 - 3	5
Chleb	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Pieczyczo tostowe	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Biszkopt	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Placek z owocami	1 szt.	180	2 - 3	2 - 3
Tort	1 szt.	180	0,5 - 1	3 - 5
Tort	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Rada: pieczywo i wypieki układać na karbowanym papierze kulinarnym, wchłaniającym wilgoć; delikatne wypieki tylko lekko rozmrozić				
Przetwory mleczne				
Masło	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Twaróg	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Śmietana	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Rada: zdjąć folię aluminiową, po upływie połowy czasu zamieszać; śmietanę ubijać nie całkiem rozmrożoną				

Podgrzewanie

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

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

Tabela podgrzewania

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Przykrycie
Płyn				
Woda, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Woda, 0,5 l	500 g	900	3,5 - 5	nie
Woda, 0,75 l	750 g	900	5 - 7	nie
Kawa, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Mleko, 1 filiżanka	150 g	900	0,5 - 1	nie
Uwaga: aby zapobiec efektowi opóźnionego wrzenia włożyć do naczynia prętek szklany lub podobny przedmiot (nie może być metalowy) i przed wypiciem dobrze wymieszać				
Gotowe potrawy, porcjowane				
Sznicel, ziemniaki i warzywa	450 g	900	2,5 - 3,5	tak
Gulasz z kluskami	450 g	900	2 - 2,5	tak
Mięso, pyzy i sos	450 g	900	2,5 - 3,5	tak
Rada: przed odgrzewaniem lekko zwilżyć, od czasu do czasu zamieszać				
Mięso				
Sznicel panierowany	200 g	900	1 - 2	nie
Klopsy, 4 sztuki	500 g	900	3 - 4	nie
Porcja pieczeni	250 g	900	2 - 3	nie
Rada: posmarować pędzelkiem zwilżonym olejem, aby panierka lub przypieczona skórka nie rozmiękała				
Drób				
1/2 kurczaka	450 g	900	3,5 - 5	nie
Potrąka z kurczaka	400 g	900	3 - 4,5	tak
Rada: posmarować pędzelkiem zwilżonym olejem, od czasu do czasu zamieszać				
Dodatki				
Kluski, ryż				
1 porcja	150 g	900	1 - 2	tak
2 porcje	300 g	900	2,5 - 3,5	tak
Ziemniaki	500 g	900	3 - 4	tak
Rada: przed odgrzaniem lekko zwilżyć				
Zupy / sosy				
Bulion, 1 talerz	250 g	900	1 - 1,5	tak
Zupa z dodatkami	250 g	900	1,5 - 2	tak
Sos	250 g	900	1 - 2	tak
Potrąki dla niemowląt				
Mleko 100 ml	540	0,5 - 1	nie	
Przecier 200 g	540	1 - 1,5	nie	
Rada: dobrze wstrząsnąć lub wymieszać. Sprawdzić temperaturę				

Gotowanie

Praktyczne rady dotyczące gotowania

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

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

Urządzenie będzie kontynuować pracę dopiero po zamknięciu drzwi.

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

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

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

Obowiązuje następująca żelazna reguła:

**podwójna ilość = prawie dwukrotny czas
połowa ilości = połowa czasu**

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

ok. 1 minuty gotowania na każde 100 g.

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

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

Tabela gotowania

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Przy-krycie
Warzywa				
Bakłażany 500 g	720	7 - 10	tak	
Kalafi or 500 g	720	8 - 11	tak	
Brokuły 500 g	720	6 - 9	tak	
Cykorja 500 g	720	6 - 7	tak	
Groch 500 g	720	6 - 7	tak	
Koper włoski (fenuk)	500 g	720	8 - 11	tak
Fasolka szparagowa	300 g	720	13 - 15	tak
Ziemniaki	500 g	720	9 - 12	tak
Kalarepa	500 g	720	8 - 10	tak
Pory	500 g	720	7 - 9	tak
Kolby kukurydzy	250 g	720	7 - 9	tak

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Przy-krycie
Marchewka	500 g	720	8 - 10	tak
Papryka	500 g	720	6 - 9	tak
Brukselka	300 g	720	7 - 10	tak
Szparagi	300 g	720	6 - 9	tak
Pomidory	500 g	720	6 - 7	tak
Cukinia 500 g	720	9 - 10	tak	
Rada: warzywa pokroić na małe kawałki i gotować z dodatkiem 2-3 łyżek stołowych wody, od czasu do czasu zamieszać, dogotowywać przez 3-5 minut, przyprawić bezpośrednio przed podaniem				
Owoce				
Kompot jabłkowy, gruszkowy	500 g	720	5 - 8	tak
Mus śliwkowy	250 g	720	4 - 6	nie
Kompot rabarbarowy	250 g	720	5 - 8	tak
Jabłka pieczone, 4 sztuki	500 g	720	7 - 9	tak
Rada: dodać 125 ml wody, sok z cytryny zapobiega przebarwianiu się owoców, dogotowywać o 3-5 minut.				
Mięso *)				
Mięso z sosem	400 g	720	10 - 12	tak
Gulasz, Cynadki	500 g	720	10 - 15	tak
Rolada wołowa 250 g	720	7 - 8	tak	
Rada: od czasu do czasu zamieszać, zostawić bez mieszania na 3-5 minut.				
Drób *)				
Potrąka z kurczaka	250 g	720	6 - 7	tak
Zupa drobiowa	200 g	720	5 - 6	tak
Rada: od czasu do czasu zamieszać, zostawić bez mieszania na 3-5 minut.				
Ryby				
Filet rybny 300 g	720	7 - 8	tak	
Filet rybny 400 g	720	8 - 9	tak	
Rada: po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut.				
Rozmrażanie i gotowanie warzyw				
Kapusta czerwona z jabłkami	450 g	720	14 - 16	tak
Szpinak liściowy	300 g	720	11 - 13	tak
Kalafi or 200 g	720	7 - 9	tak	
Fasola szparagowa	200 g	720	8 - 10	tak
Brokuły 300 g	720	8 - 9	tak	
Groch 300 g	720	7 - 8	tak	
Kalarepa	300 g	720	13 - 15	tak
Pory	200 g	720	10 - 11	tak
Kukurydza	200 g	720	4 - 6	tak
Marchewka	200 g	720	5 - 6	tak
Brukselka	300 g	720	7 - 8	tak
Szpinak	450 g	720	12 - 13	tak
	600 g	720	15 - 17	tak
Rada: gotować z dodatkiem 1-2 łyżek stołowych płynu, od czasu do czasu zamieszać lub delikatnie rozprowadzać, dogotowywać 2-3 minuty, przyprawić bezpośrednio przed podaniem				

Produkt spożywczy/potrawa	Ilość	Moc W	Czas ok. min.	Przy-krycie
Zupy / potrawy jednogarnkowe *)				
Potrawa jedno-garnkowa	500 g	720	13 - 15 tak	
Zupa z dodatkami	300 g	720	7 - 8 tak	
Zupa krem 500 g	720	13 - 15 tak		
Rada: od czasu do czasu zamieszać, dogotowywać bez mieszania przez 3-5 minut.				

*) Potrawy podgotowane.

INSTANT START

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

- Uruchom program INSTANT START, naciskając bezpośrednio przycisk 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%.

Programy automatyczne

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

Procedura wygląda następująco:

1. Naciśnij przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk AUTO COOK. Otwarty jest teraz program gotowania. Naciskając wielokrotnie przycisk AUTO COOK, wybierz odpowiedni program gotowania.

Code	Program	Ciepota							
AC-1	Ryż/kluski	0,1 kg	0,2 kg	0,3 kg					
	Ryż, z dodatkiem wody	180 ml	330 ml	480 ml					Przykryć potraw
	Kluski, z dodatkiem wody	300 ml	600 ml	900 ml					Ne przykrywać potrawy
AC-2	Warzywa świeże	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
	Z dodatkiem wody	2 EL	2 EL	2 EL	4 EL	4 EL	4 EL	4 EL	
AC-3	Warzywa mrożone	0,2 kg	0,3 kg	0,4 kg	0,5 kg	0,6 kg	0,7 kg	0,8 kg	
AC-4	Kukurydza prażona	3,0 Oz	3,5 Oz						Odpowiada ok. 80/100 g.
		Używaj tylko kukurydzy w torebkach, przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych.							
AC-5	Płyn	250 ml	500 ml						
		Ne przykrywać Uwaga na opóźnienie wrzenia!							

Code	Program	Ciepota			
AC-6	Ziemniaki	0,45 kg	0,65 kg		
		Ziemniaki nakłuć i ułożyć na talerzu obrotowym tak, aby nie dotykały się wzajemnie			
AC-7	Pizza (podgrzewanie)	0,15 kg			
AC-8	Ryby	0,45 kg			
		Przed podgrzewaniem ryby należy ponacinać			

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

Na przykład: ugotowanie 0,2 kg świeżych warzyw.

Krok	Przycisk	Wskaźnik
1	Stop Clear	
2	Auto Cook	AC-2
3	◀ ▶	0.2
4	Instant Start	

4. Aby rozpocząć rozmrażanie, naciśnij przycisk START.

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

i WSKAZÓWKA: EL = łyżka stołowa.

Termoobieg/kombi Opiekacz/kombi

Termoobieg i termoobieg/kombi

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

1. Naciśnij przycisk Stop.
2. Naciśnij przycisk Termoobieg/Kombi Opiekacz/kombi. Naciskając wielokrotnie przycisk Termoobieg/Kombi Opiekacz/Kombi, wybierz odpowiedni program.

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

3. Za pomocą przycisków strzałkowych wybierz temperaturę w zakresie od 100°C do 230°C.

i WSKAZÓWKA:

W trybie kombi można wybierać tylko temperatury do 180°C.

4. Potwierdź wprowadzone dane, naciskając przycisk START.
5. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądaną czas gotowania.

Na przykład:

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

Krok Przycisk Wskaźnik		
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	C 2
3	◀ ▶	180C
4	Instant Start	
5	◀ ▶	08:00
6	Instant Start	

6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START.

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

Komunikaty o błędach

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

Tryby pracy: opiekacz i opiekacz/kombi

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

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

„Wstępne rozgrzewanie” opiekacza jest zbędne, ponieważ opiekacz na podczerwień wytwarza bezpośrednie promieniowanie cieplne.

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

Dla dużych, grubych kawałków żywności, np. pieczeni wieprzowej, należy wybrać odpowiednio dłuższy czas działania mikrofal niż dla małych, płaskich kawałków.

Odwrotnie wygląda sytuacja przy opiekaniu. Im bliżej opiekacza znajduje się produkt, tym szybciej się zrumieni. Oznacza to, że przygotowując duże kawałki pieczeni w trybie kombi należy wybrać odpowiednio krótszy czas opiekania niż dla małych kawałków.

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

1. Naciśnij przycisk Stop.

2. Naciśnij przycisk Termoobieg/Kombi Opiekacz/kombi. Naciśkając wielokrotnie przycisk Termoobieg/Kombi Opiekacz/Kombi, wybierz odpowiedni program.

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

3. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądany czas gotowania.

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

Krok Przycisk Wskaźnik		
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	G 2
3	◀ ▶	10:30
4	Instant Start	

4. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START.

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

Tabela trybu opiekacz/kombi

Produkt spożywczy/ Potrawa	Ilość	Tryb kombi	Czas ok. min.	Przykrycie
Mięso, wędliny				
Wołowina, wieprzowina lub cielęcina w jednym kawałku	500 g	10 - 12 nie		
	750 g	12 - 15 nie		
Schab wędzony	500 g	12 - 14 nie		
Pieczeń rzymska	500 g	18 - 15 nie		
Parówki	200 g	2 - 3 nie		
Serdelki	200 g	2 - 3 nie		
Rada: po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut; pieczeń rzymską posmarować białkiem jajka; parówki pozakłuwać widel				
Drób				
Kura na rosół	1000 g		13 - 15 nie	
Część kurczaka	250 g	4 - 5 nie		
Rada: gotować bez dodatku płynów, we własnym sosie, jeden raz obrócić, dogotowywać przez 4-5 min				
Ryby				
Pstrąg tęczy	300 g	5 - 6 nie		
Filet rybny	300 g	3 - 4 nie		
Rada: po upływie połowy czasu gotowania obrócić, dogotowywać przez 3-5 minut.				

Indywidualny program gotowania

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

Opis przykładowego programu

1. Naciśnij przycisk Stop.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk POWER wybierz pożądaną moc mikrofal.
3. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądaný czas gotowania.
4. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk Termoobieg/ Kombi Opiekacz/Kombi, wybierz jeden z programów C, C1, C2, G, G1 lub G2.
5. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądaný czas gotowania.

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

Krok Przycisk Wskaźnik		
1		
2		10 0P
3		03:00
4		G
5		09:00
6		

6. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk START.

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

WSKAZÓWKA:

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

Funkcje specjalne

Automatyczny start:

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

Aby kuchenka mikrofalowa została automatycznie włączona, wykonaj następujące czynności.

1. Naciśnij przycisk Stop.
2. Naciskając jedno- lub wielokrotnie przycisk POWER wybierz pożądaną moc mikrofal.

3. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądaný czas gotowania.
4. Naciśnij przycisk CLOCK i przytrzymaj wciśnięty przez ponad 2 sekundy. Zabrmi sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ukaże się aktualny czas. Będzie migać pierwsza cyfra.
5. Za pomocą klawiszy strzałkowych wpisz pożądaný czas startowy.
6. Naciśnij przycisk CLOCK. Zabrmi dłuższy sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu ukaże się „M”.

WSKAZÓWKA:

Jeżeli została zaprogramowana inna funkcja, odpowiedni wskaźnik ukaże się na wyświetlaczu.

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

Krok Przycisk Wskaźnik		
1		
2		10 0P
3		12:30
4		10:00
5		14:20
6		14:20

WSKAZÓWKA:

- Aby jeszcze raz obejrzeć czas startu, naciśnij przycisk CLOCK.
- O ustawionym czasie urządzenie 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 Stop.

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

Automatyczne przypominanie:

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

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

Blokada

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

Komunikaty o zakłóceniach

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

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.
- Pierścień 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 759 H

Napięcie zasilające: 230 V, 50 Hz

Pobór mocy:

K. mikrofal: 1400 W

termoobieg: 1300 W

grill: 1000 W

Nominalna moc wyjściowa mikrofal: 900 W

Objętość komory roboczej: 25 l

Stopień ochrony: I

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

Zastrzega się prawo do zmian technicznych!

WARUNKI GWARANCJI

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

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

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

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

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

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

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

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie 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 přívodní kabel z hlediska poškození. Jestliže přístroj vykazuje nějakou závadu, neuvádějte jej do provozu.
- Neopravujte přístroj vlastními silami, nýbrž vyhledejte autorizovaného opraváře. Abyste eliminovali rizika, nechejte poškozený přívodní kabel nahradit kabelem se stejnými hodnotami 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 neponechávejte 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.

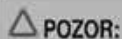
Symboly v tomto návodu k obsluze

Důležitá upozornění pro Vaši bezpečnost jsou speciálně označena. Bezpodmínečně dbejte těchto upozornění, aby nedošlo k nehodám a škodám na přístroji.



VÝSTRAHA:

Varuje před nebezpečím pro Vaše zdraví a upozorňuje na možná rizika zranění.



POZOR:

Upozorňuje na možná nebezpečí pro přístroj či jiné předměty.



UPOZORNĚNÍ: Upozorňuje Vás na tipy a informace.

Důležité bezpečnostní pokyny!

Důkladně si prostudujte a uschovejte pro budoucí potřebu.

- **Výstraha:** Jestliže jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být mikrovlnná trouba uvedena do provozu dříve, než je provedena oprava osobou, která je k tomu řádně vyškolená.
- **Výstraha:** V žádném případě neopravujte přístroj sami, ale obraťte se na autorizovaného odborníka. S výjimkou odborníka je pro všechny ostatní osoby nebezpečné provádět jakékoliv opravy nebo údržbové práce, které vyžadují demontáž jakéhokoliv krytu, zajišťujícího ochranu proti ozáření mikrovlnnou energií.
- **Výstraha:** Neohřívajte tekutiny v uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!
- **Výstraha:** Vaši mikrovlnnou troubu **nestavte** do skříně. Dbejte na to, aby na všech stranách spotřebiče byla vůči skříním, stěnám apod. dodržena minimální vzdálenost pro ventilaci 20 cm.
- **Výstraha:** **Děti a nemocné osoby** mohou spotřebič použít bez dohledu, pokud obdrží náležité pokyny, které jim umožní, aby spotřebič použili bezpečným způsobem a byli si vědomi nebezpečí nesprávného zacházení.
- **Výstraha:** Pokud by se spotřebič provozoval v kombinovaném provozu smí ho děti z důvodu vyšších teplot používat **pouze** pod dohledem dospělých.
- **Upozornění:** Mikrovlnná trouba **není** určena pro ohřívání/zahřívání **živých tvorů**.
- Používejte jen nádoby z vhodného materiálu, jako je: sklo, porcelán, keramika, žáruvzdorná umělá hmota nebo speciální nádoby pro mikrovlnné trouby.
- Při ohřívání nebo vaření pokrmů, které jsou v obalech z **hořlavých materiálů** (např. plastové nebo papírové nádoby), musí být mikrovlnná trouba pod stálým dohledem kvůli nebezpečí možnosti vznícení těchto materiálů.
- Objeví-li se kouř, přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Dvířka nechte zavřená, aby došlo k udušení 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.
- Ve varném prostoru neskladujte žádné či jiné předměty.
- **Symbole na přístroji!**

⚠ VÝSTRAHA: Horký povrch!
Během provozu přístroje může teplota dotykového povrchu dosáhnout vysokých hodnot.

Ovládací prvky

Označení dílů

1	Uzávěr
2	Displej
3 Kryt mikrovlnných trub-vývod	
4	Hnací
5	Kluzný
6	Otočný
7	Ovládací
8	Kryt
9	Grilovací

Tlačítka ovládacího panelu

Power

Výkon:

Navolení výkonových stupňů mikrovlnné trouby

Clock

Hodiny:

Ve spojení s tlačítky se šipkou pro nastavení času

Auto Cook

Varné programy: Výběr automatického programu opakovaným stisknutím tlačítka

**Conv/Combi
Grill/Combi**

Horký vzduch/Kombi gril/Kombi

Horký vzduch:

Čistý režim horkého vzduchu, řízeno termostatem

Horký vzduch /Kombi:

Horký vzduch a mikrovlnná trouba pracují střídavě

Gril:

Pro grilování a zapékání

Gril/Kombi:

Gril a mikrovlnná trouba pracují střídavě

Tlačítka se šipkou

Pro nastavení času či hodnot teploty či hmotnosti



**Stop
Clear**

Stop/Zrušení

Pro zastavení průběhu vaření stiskněte jednou Pro zrušení programu stiskněte dvakrát
Nechte stisknuté 3 vteřiny pro zablokování/ odblokování přístroje

**Instant
Start**

Spuštění programu či okamžité spuštění

Uvedení do provozu

- Pokud by se na plášti či na topném článku nacházely zbytky vaření či oleje, může na začátku šířit kouř či zápach. Jedná se o normální situaci a při opakovaném použití se již nevyskytne.

Důrazně doporučujeme, abyste postupovali následujícím způsobem:

Nastavte přístroj na funkci horkého vzduchu či funkci grilování a nechte ho několikrát pracovat bez použití potravin. Dbejte prosím na dostatečné větrání.

⚠ POZOR:

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

- Vyměňte 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 jakéhokoliv druhu nesmí být přístroj v žádném případě uveden do provozu.
- Aby se při provozu přístroje zamezilo rušení jiných přístrojů, nestavte Váš přístroj do bezprostřední blízkosti jiných elektronických přístrojů.
- Odstraňte ochrannou fólii, která může ulpívat na skřini 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 částčky vody v potravinách. Není zde žádné sálání a tím nedochází ani k žádnému zhnědnutí.
- Používejte tento přístroj jen k ohřívání potravin.
- V mikrovlnné troubě nefritujte, neboť horký olej může troubu poškodit a způsobit popálení kůže.
- Ohřívejte najednou jen 1-2 porce. V jiném případě dochází k poklesu účinnosti přístroje.
- Pro přerušení procesu přípravy pokrmů stiskněte tlačítko STOP.
- Mikrovlny dodávají okamžitě plnou energii. Předehřívání proto není potřeba.
- Přístroj nikdy neprovozujte prázdný v režimu mikrovlnné trouby.

- Mikrovlnná trouba nenahrazuje Váš normální sporák. Slouží převážně k:

- rozmrazování hluboce chlazených/zmražených potravin
- rychlému ohřívání potravin nebo nápojů
- dodělávání jídla

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 ohřívání pokrmů 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	horký vzduch	kombi- nace*
Žáruvzdorné skleněné nádoby	ano	ano	ano	ano
Skleněné nádoby, které nejsou žáruvzdorné	ne	ne	ne	ne
Žáruvzdorné keramické nádoby/talíře	ano	ano	ano	ano
Nádoby z umělé hmoty vhodné pro mikrovlnnou troubu	ano	ne	ne	ne
Kuchyňský papír	ano	ne	ne	ne
Kovové tácy	ne	ano	ano	ne
Grilovací rošt	ne	ano	ano	ne
Hliníková fólie a nádoby z fólie	ne	ano	ano	ne

*) Kombinace grilu s mikrovlnnou troubou či s horkým vzduchem.

Nastavení času

! UPOZORNĚNÍ:

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

- Stiskněte tlačítko Stopp.
- Stiskněte tlačítko CLOCK. Ukazatel se změní na „0:00“.
- První číslice bliká.
- Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou hodinu.
- Stiskněte tlačítko CLOCK. Druhé číslice blikají.
- Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou minutu.
- Opět stiskněte tlačítko CLOCK nebo vyčkejte několik vteřin.

Dojde k aktivaci nového času.

Ovládání mikrovlnné trouby

Jídlo, které má být ohříváno, vložte do vhodné nádoby. Otevřete dvířka a postavte nádobu do středu na skleněný talíř. Dvířka zavřete. (Z bezpečnostních důvodů přístroj pracuje jen tehdy, jestliže jsou dvířka pevně zavřena.)

1. Stiskněte tlačítko Stopp.
2. Jedním nebo několika stisknutím tlačítka POWER si zvolte požadovaný mikrovlnný výkon.

Výkon na displeji podle volby v %	Výkon ve wattch (přibližný)	Oblast použití
100	900	Rychlý ohřev
80	720	Dodělání
60	540	Dovaření
40	360	Rozpuštění sýrů atd.
20	180	Rozmrazování zmražených potravin
START	900	Rychlý ohřev

3. Pomocí tlačítek se šipkou nastavte požadovanou dobu trvání vaření.

Například: 10:00 min. - doba přípravy pokrmů na 100% výkonu

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

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

! UPOZORNĚNÍ:

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

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

Přerušeni či ukončení průběhu vaření

- Pokud byste chtěli průběh vaření přerušit, stiskněte tlačítko Stopp či pouze otevřete dvířka.
- Pokud by průběh vaření poté dále pokračoval, musíte dvířka zavřít a stisknout tlačítko START.
- Pokud byste chtěli průběh vaření zcela ukončit, stiskněte dvakrát tlačítko Stopp.

Automatické rozmrazení

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

1. Stiskněte tlačítko Stopp.
2. Stiskněte tlačítko se šipkou. Nyní se nacházíte v programu rozmrazení. Opakovaným stisknutím tlačítka se šipkou si vyberte jeden z rozmrazovacích programů:

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

3. Pro potvrzení Vašeho výběru stiskněte tlačítko START.
4. Poté pomocí tlačítek se šipkou navolte hmotnost.

Například: rozmrazení 2,0 kg drůbeže.

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1		
2		AD -2
3		
4		2.0
5		

5. Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

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

V následující tabulce najdete informace pro ruční rozmrazení.

Tabulka rozmrazování

Potraviny/jidla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Doba rozmrazování
Maso, uzeniny				
Maso (hovězí, telecí, vepřové) vcelku	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 – 30	20 – 25
Řízek, kotleta	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Sekaná pečeně	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Vuřt, klobása	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Nářez	300 g	180	4 – 6	5 – 10
Tip: Po uplynutí poloviny požadované doby maso obraťte, citlivé části zakryjte; sekanou rozkrájejte, už rozmražené části odstraňte; plátky vuřtů od sebe oddělte.				
Drůbež				
Kuřata	1000 g	180	20 – 25	10 – 15
Kusy kuřat	500 g	180	12 – 15	5 – 10
Kachna	1700 g	180	25 – 40	20 – 25
Kusy husy, krůty	500 g	180	12 – 18	10 – 15
Tip: Drůbež po uplynutí poloviny času přípravy obraťte, křídélka a stehna zakryjte.				
Pozor: Tekutinu vzniklou při rozmrazování vylijte a dbejte na to, aby nepřišla do styku s jinými potravinami.				
Divočina				
Smíci hřbet	1000 g	180	20 – 35	20 – 30
Zaječí hřbet	500 g	180	12 – 13	10 – 20
Tip: Jednou obraťte, okrajové části zakryjte.				
Ryby				
Krabi, garnáti	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Pstruh	340 g	180	4 – 6	5 – 10
Ryba celá	500 g	180	7 – 10	10 – 15
Rybí filety	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Tip: Několikrát promíchejte, častěji obraťte.				
Ovoce				
Maliny, jahody	250 g	180	4 – 6	5 – 10
Třešně, švestky	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Jablečné pyré	500 g	180	9 – 12	5 – 10
Tip: Opatrně promíchejte, případně rozdělte.				
Zelenina				
Viz „Tabulka – Příprava pokrmů“, „Rozmrazení a příprava zeleniny“				
Chléb a pečivo				
Zemle	4 kusy	180	ca. 1 – 3	5
Chléb	1000 g	180	13 – 15	8 – 10
Toastový chleba	500 g	180	5 – 6	5 – 10
Bábovka	500 g	180	6 – 8	5 – 10
Ovocný koláč	1 kus	180	2 – 3	2 – 3
Dort	1 kus	180	0,5 – 1	3 – 5
Dort	1200 g	180	10 – 12	30 – 60
Tip: Chléb a pečivo položte na kuchyňský krepový papír, který absorbují vlhkost; křehké pečivo rozmrazujte jen krátce.				
Mléčné výrobky				
Másl	250 g	180	5 – 7	10 – 15
Tvaroh	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Smetana	200 g	180	3 – 5	2 – 3
Tip: Odstraňte hliníkovou fólii, po uplynutí poloviny doby promíchejte; smetanu šlehejte ještě polozmrazenou.				

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	900	0,5 - 1 ne	
Voda, 0,5 litru	500 g	900	3,5 - 5 ne	
Voda, 0,75 litru	750 g	900	5 - 7 ne	
Káva, 1 šálek	150 g	900	0,5 - 1 ne	
Mléko, 1 šálek	150 g	900	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	900	2,5 - 3,5 ano	
Guláš s těstovinou	450 g	900	2 - 2,5 ano	
Maso, knedlíky a omáčka	450 g	900	2,5 - 3,5 ano	
Tip: Před vložením lehce navlhčit, během přípravy promíchat.				
Maso				
Rízek, smažený	200 g	900	1 - 2 ne	
Masové kuličky, 4 kusy	500 g	900	3 - 4 ne	
Plátek pečeně	250 g	900	2 - 3 ne	
Tip: Potřít olejem, aby strouhanka, resp. kůrčička nezměkly.				
Drůbež				
1/2 kuřete	450 g	900	3,5 - 5 ne	
Drůbeží sekaná	400 g	900	3 - 4,5 ano	
Tip: Potřít olejem, občas otočit.				
Přiložky				
Těstoviny, rýže 1 porce	150 g	900	1 - 2 ano	
2 porce	300 g	900	2,5 - 3,5 ano	
Brambory	500 g	900	3 - 4 ano	
Tip: Před vložením lehce navlhčit.				
Polévky/omáčky				
Čistý vývar, 1 talíř	250 g	900	1 - 1,5 ano	
Polévka se zavářkou	250 g	900	1,5 - 2 ano	
Omáčky	250 g	900	1 - 2 ano	
Kojenecká výživa				
Mléko	100 ml	540	0,5 - 1 ne	
Kašička	200 g	540	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 START je znovu uvedeno do provozu.

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

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

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

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

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

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

na každých 100 gramů přibližně 1 minuta přípravy

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

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

Tabulka dodělávání

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Zakrytí
Zelenina				
Lilek	500 g	720	7 - 10	ano
Kvůták	500 g	720	8 - 11	ano
Brokolice	500 g	720	6 - 9	ano
Čekanka	500 g	720	6 - 7	ano
Hrách	500 g	720	6 - 7	ano
Fenykl	500 g	720	8 - 11	ano
Zelené fazolové lusky	300 g	720	13 - 15	ano
Brambory	500 g	720	9 - 12	ano
Brukev, kedlubna	500 g	720	8 - 10	ano
Česnek	500 g	720	7 - 9	ano
Kukuřičný klas	250 g	720	7 - 9	ano
Mrkev	500 g	720	8 - 10	ano
Paprika	500 g	720	6 - 9	ano
Růžičková kapusta	300 g	720	7 - 10	ano
Chřest	300 g	720	6 - 9	ano
Rajčata	500 g	720	6 - 7	ano
Cukína	500 g	720	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.				

Potraviny/jídla	Množství	Výkon (přibl.) Watt	Doba (přibl.) v minutách	Doba rozmrazování
Ovoce				
Jablečný, hruškový kompot	500 g	720 5 - 8		ano
Švestková povidla	250 g	720 4 - 6		ne
Rebarborový kompot	250 g	720 5 - 8		ano
Pečená jablka, 4 kusy	500 g	720 7 - 9		ano
Tip: Přidejte 125 ml vody, citrónová šťáva zabráňuje tomu, aby se ovoce zabarvilo, nechte dodělat 3 – 5 minut.				
Maso (Již předem připravené pokrmy)				
Maso s omáčkou	400 g	720 10 - 12		ano
Guláš, nakrájené maso	500 g	720 10 - 15		ano
Hovězí roláda	250 g	720 7 - 8		ano
Tip: Občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut odpočinout.				
Drůbež (Již předem připravené pokrmy)				
Drůbeží sekaná	250 g	720 6 - 7		ano
Slepičí polévka	200 g	720 5 - 6		ano
Tip: Občas promíchejte, nechte 3 – 5 minut odpočinout.				
Ryby				
Rybí fillety	300 g	720 7 - 8		ano
Rybí fillety	400 g	720 8 - 9		ano
Tip: Po uplynutí poloviny doby obraťte, nechte 3 – 5 minut dodělat.				
Rozmrazování a dovařování zeleniny				
Cervené zelí s jablkem	450 g	720 14 - 16		ano
Listový špenát	300 g	720 11 - 13		ano
Květák	200 g	720 7 - 9		ano
Fazole lusky	200 g	720 8 - 10		ano
Brokolice	300 g	720 8 - 9		ano
Hrách	300 g	720 7 - 8		ano
Brukev, kedlubna	300 g	720 13 - 15		ano
Česnek	200 g	720 10 - 11		ano
Kukuřice	200 g	720 4 - 6		ano
Mrkev	200 g	720 5 - 6		ano
Růžičková kapusta	300 g	720 7 - 8		ano
Špenát	450 g 600 g	720 720	12 - 13 15 - 17	ano ano
Tip: Nechte povařit se 1 – 2 polévkovými lžicemi tekutiny, občas promíchejte, příp. Opatrně oddělte, nechte 2 – 3 minuty dodělat, a okořeňte až před podáváním.				
Polévky / "jídla z jednoho hrnce" (Již předem připravené pokrmy)				
Jídlo z jednoho hrnce	500 g	720 13 - 15		ano
Polévka se zavářkou	300 g	720 7 - 8		ano
Krémová polévka	500 g	720 13 - 15		ano
Tip: Občas promíchejte, nechte dodělat 3 – 5 minut.				

*) Již předpřipravené pokrmy

INSTANT START

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

- Spustíte režim INSTANT START tím, že stisknete přímo tlačítko START.
- Průběh vaření začne ihned, přičemž každé další stisknutí tlačítka prodlouží dobu přípravy pokrmů o 10 vteřin.
- Od 5 minut se doba trvání vaření pokaždé prodlouží o 30 vteřin.

- Výkon mikrovlnné trouby je přitom 100%.

Automatické programy

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

Postupujte proto následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko Stopp.
2. Stiskněte tlačítko AUTO COOK (VARNÉ PROGRAMY).
Nyní se nacházíte v programu úpravy pokrmů.
Opakovaným stisknutím tlačítka AUTO COOK (VARNÉ PROGRAMY) si vyberete jeden z programů:

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

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

Například: příprava 0,2 kg čerstvé zeleniny.

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	Stop Clear	
2	Auto Cook	AC-2
3	◀ ▶	0,2
4	Instant Start	

4. Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

ČESKY

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

UPOZORNĚNÍ: EL odpovídá polévkové lžíci.

Horký vzduch/Kombi gril/Kombi

Horký vzduch a režim horkého vzduchu/kombi

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

1. Stiskněte tlačítko Stopp.
2. Stiskněte tlačítko Heißluft/Kombi Grill/Kombi (Horký vzduch/Kombi Gril/Kombi). Opakovaným stisknutím tlačítka Heißluft/Kombi Grill/Kombi (Horký vzduch/Kombi Gril/Kombi) si vyberte jeden z programů:

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

3. Poté pomocí tlačítek se šipkou nastavte teplotu v rozmezí mezi 100°C a 230°C.

UPOZORNĚNÍ:

V režimu Kombi lze nastavit pouze teploty do hodnoty 180°C.

4. Pomocí tlačítka START potvrďte Vaše zadání.
5. Pomocí tlačítek se šipkou zadejte požadovanou dobu trvání vaření.

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

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	C 2
3	◀ ▶	180C
4	Instant Start	
5	◀ ▶	08:00
6	Instant Start	

6. Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

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

Hlášení chyby

- Na displeji se během provozu objeví „Err2“. Teplota ve varném prostoru překročila předem nastavenou hodnotu teploty.

Pravděpodobně byla pro tuto přípravu navolena příliš nízká teplota. Proveďte prosím opravu nastavení.

- Na displeji se během provozu objeví „Err3“. Během určené doby nebylo dosaženo předem nastavené hodnoty teploty. Proveďte prosím opravu nastavení.

Gril a režim grilu/kombi

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

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

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

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

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

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

1. Stiskněte tlačítko Stopp.
2. Stiskněte tlačítko Heißluft/Kombi Grill/Kombi (Horký vzduch/Kombi Gril/Kombi). Opakovaným stisknutím tlačítka Heißluft/Kombi Grill/Kombi (Horký vzduch/Kombi Gril/Kombi) si vyberte jeden z programů:

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

3. Pomocí tlačítek se šipkou zadejte požadovanou dobu trvání vaření.

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

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	G 2
3	◀ ▶	10:30
4	Instant Start	

4. Pro zahájení stiskněte tlačítko START.

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

Tabulka – Režim grilu/kombi

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

Jednotlivé programy úpravy pokrmů

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

Postupujte například takto:

1. Stiskněte tlačítko Stopp.
2. Stisknutím tlačítka POWER (VÝKON) jednou/vícekrát zvolíte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.
3. Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou dobu trvání vaření.
4. Jedním/Vícenásobným stisknutím tlačítka Heißluft/Kombi Grill/Kombi (Horký vzduch/Kombi Grill/Kombi) navolte jeden z programů C, C1, C2, G, G1 či G2.
5. Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou dobu trvání vaření.

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

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	03:00
4	Conv/Combi Grill/Combi	G

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
5	◀ ▶	09:00
6	Instant Start	

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

Předem nastavený čas zahájí provoz mikrovlnné trouby.

! UPOZORNĚNÍ:

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

Speciální funkce

Automatický start:

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

Např. pro automatické spuštění mikrovlnné trouby postupujte prosím následujícím způsobem:

1. Stiskněte tlačítko Stopp.
2. Stisknutím tlačítka POWER (VÝKON) jednou/vícekrát zvolíte požadovaný výkon mikrovlnné trouby.
3. Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou dobu trvání vaření.
4. Stiskněte tlačítko CLOCK (ČAS) na déle jak 2 vteřiny. Zazní signál a ukazatel se změní na aktuální čas. První číslice bliká.
5. Pomocí tlačítek se šipkou vložte požadovanou dobu spuštění.
6. Stiskněte tlačítko CLOCK. Zazní delší signál a na displeji se objeví „M“.

! UPOZORNĚNÍ:

Pokud byla naprogramována jiná funkce, na displeji se zobrazí příslušný ukazatel.

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

Krok	Tlačítko/a	Ukazatel
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	12:30
4	Clock	10:00
5	◀ ▶	14:20
6	Clock	14:20

ČESKY

i UPOZORNĚNÍ:

- Pokud se chcete ještě jednou podívat na dobu zahájení, stiskněte tlačítko CLOCK (ČAS).
- Předem nastavený čas zahájí provoz přístroje.

⚠ VÝSTRAHA:

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

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

Automatická připomínka:

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

Otevřením dvířek či stisknutím tlačítka Stopp se tato připomínka vypne.

Zablokování:

Stisknutím tlačítka Stopp na déle jak 2 vteřiny se přístroj zablokuje. Aktuální zablokování se zobrazí na displeji. Funkce ovládacích prvků je zablokována. Opětovným stisknutím tlačítka Stopp na déle jak 2 vteřiny se zablokování zruší.

Hlášení o poruchách

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

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 být čišťeny 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 funkci 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 čištěny 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 misu vhodnou pro mikrovlnné trouby, naplňte vodou a citrónovou šťávou a položte do trouby, které poté nechte hrát 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 759 H

Pokrytí napětí:230 V, 50 Hz

Příkon:

mikrovlnné trouby:	1400	W
horký vzduch:	1300	W
grilu:	1000	W

Stanovení rozměrů – výchozí výkon mikrovlnné trouby:900 W

Objem varného prostoru:25 ltr

Třída ochrany: I

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

Vyhrazujeme si technické změny!

Záruka

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

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

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

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

Jak na vady na spotřebním příslušenství, resp. dílech podléhajících rychlému opotřebení, tak i na čištění, údržbu nebo výměnu dílů podléhajících rychlému opotřebení se záruka nevztahuje a je proto nutno je uhradit!

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

Po uplynutí záruky

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



Význam symbolu „Popelnice“

Chraňte naše životní prostředí, elektropřístroje nepatří do domovního odpadu.

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

Prispějete 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 körülmények közötti használatra van szánva)! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártás 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.)!

Vigyzat! 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.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

VIGYÁZAT:

Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

TÁJÉKOZTATÁS: Tippeket és információkat emel ki.

Fontos biztonsági utasítások!

Sziveskedjék gondosan végigolvasni és további használatra megőrizni!

- **Figyelmeztetés:** Ha az ajtó vagy az ajtó tömítés megsérült, a főzőkészüléket mindaddig nem szabad használni, amíg megfelelő szakképzettségű személy meg nem javította.
- **Figyelmeztetés:** Semmi esetre se próbálja maga javítani a készüléket, hanem keressen fel hozzá engedéllyel rendelkező szakembert! A szakembertől kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási és javítási munkát végezni, amihez el kell távolítani azt a borítást, amely védelmet biztosít a mikrohullámú energia okozta sugárterhelés ellen.
- **Figyelmeztetés:** Folyadékokat ne zárt tartályban melegítsen. Robbanásveszély!
- **Figyelmeztetés:** ne tegye a mikrohullámú sütőt a szekrénybe! Ügyeljen rá, hogy a szekrényekhez, falakhoz, stb. viszonyítva a készülék mindegyik oldalától számítva legalább 20 cm szellőzési távolság legyen.
- **Figyelmeztetés: gyermekeknek és legyengült egyéneknek** csak akkor engedhető meg a készülék használata, ha megfelelő módon elmagyarázták nekik a működést, úgy, hogy az adott személyek a készüléket biztosan tudják használni és tisztában legyenek a hibás használatból eredő veszélyekkel.
- **Figyelmeztetés:** Ha a készüléket kombinált üzemmódban használjuk, a magas hőmérséklet miatt gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a készüléket.
- **Megjegyzés:** a mikrosütőt ne használjuk élő állatok melegítésére.
- Csak a célnak megfelelő edényeket, pl. üvegből, porcelánból, kerámiából, hőálló műanyagból készült edényt, vagy mikrohullámú készülékbe való speciális edényt használjon.
- Ha éghető anyagú, például műanyag- vagy papírtartóban melegítenek fel, vagy főznek ételeket a mikrohullámú sütőben, a meggyulladás lehetősége miatt gyakori ellenőrzésre van szükség.
- Ha füst keletkezik, kapcsolja le a készüléket, és húzza ki a 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 gőzgömbölyök. A folyadék nem egyenletesen forr. Ez az ún. lassú forrás az edény kivételkor 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 bébiteles üvegek tartalmát fel kell keverni vagy fel kell rázni, és az étel hőmérsékletét fogyasztás

- előtt ellenőrizni kell. Égési sérülés veszély!
- Héjas vagy bőrös élelmiszert, amilyen például a tojás vagy a virsli, továbbá zárt dobozos konzervet stb. nem szabad mikrohullámú sütőben felmelegíteni, mert még azután is felrobbanhat, hogy véget ért a mikrohullámmal való felmelegítés.
 - Ha az ajtókeret/ajtótömítés 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 főzőtérben ne tároljon ételt vagy bármilyen tárgyat.
 - **A jelek a készüléken találhatók!**

⚠ Vigyázat: a felület forró!
A készülék üzemelése közben az érinthető felületek nagyon felhevülhetnek.

A kezelőelemek leírása

Az egyes részek megnevezése

1 Ajtózár	2	kijelző
	3	burkolat
	4	Meghajtó
	5	Forgató
	6	Forgó
	7	Kezelőmező
	8	lefedés
	9	Grillrács

A kezelőmező gombjai

Power	Teljesítmény: a mikrohullám teljesítményfokozatainak kiválasztása
Clock	Óra: A nyílombokkal együtt az óra beállításához
Auto Cook	Melegítési programok: többszörinyomogatásával automata program kiválasztása
Conv/Combi Grill/Combi	Légkeverés/kombi grill/kombi Légkeverés: csak légkeveréses üzemelés, termosztáttal vezérelt Légkeverés/kombi: a légkeverés és a mikrohullám felváltva működik Grill: grillezéshez és átsütéshez Grill/kombi: a grill és a mikrohullám felváltva működik



Nyílombok
Az óra vagy a hő- és súlyértékek beállításához

**Stop
Clear**

Megállítás/Törés

Egyszer kell megnyomni a melegítési folyamat megállításához
Kétszer kell megnyomni a program megállításához
3 másodpercig kell lenyomva tartani a készülék zárjának be- és kikapcsolásához
A program **indítása** vagy azonnali indítás

**Instant
Start**

Üzembe helyezés

- Amennyiben a burkolaton vagy a fűtőrészen a gyártásból visszamaradt darabok vagy olajfoltok lennének, előfordulhat, hogy kezdetben kellemetlen szagot érezünk. Ez természetes jelenség és többszöri használat után már nem fog fellépni.

Mindenképpen ajánlatos az alábbi módon eljárni:

Állítsa a készüléket hőlégkeveréses vagy grillezős funkcióra és többször működtesse üresen, anélkül, hogy tényleg bele élelmiszert. Gondoskodjon megfelelő szellőztetésről.

⚠ VIGYÁZAT:

A készülék élelmiszer nélkül csak hőlégkeveréses vagy grillezős funkcióban használható, ez azonban nem lehetséges kombi- vagy mikrohullámú üzemmódban!

- Vegyen ki mindent, ami a sütőtérben található, csomagolja ki a tartozékokat és helyezze be középre a forgató gyűrűt. Helyezze az üvegtányért úgy a meghajtó tengelyre, hogy a tányér beleilleszkedjen a meghajtó tengely kiemelkedéseibe és tökéletesen ráfeküdjön a tengelyre.
- Ellenőrizze, nincsenek-e látható sérülések a készüléken, elsősorban az ajtó körül. Bármilyen jellegű sérülést észlel, a készüléket nem szabad üzembe helyezni.
- Ne tegye a készüléket más elektronikus készülékek 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 veszt a hatékonyságából.
- A főzési folyamat megszakításához nyomja meg a STOP-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 szikrázashoz vagy égéshez vezethet.
- A kerek/ovális edények és tányérok sokkal inkább alkalmasak mint a szögletesek, mert utóbbiakban az étel a sarkokban kifuthat.

Az alábbi listával megkönnyítjük Önnek az alkalmas mikrosütőedény kiválasztását:

Anyag	Alkalmas			
	mikro- hullám- hoz	grillhez	hőlé- gűvűs	kom- bináció*
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	
Fémálca	nem	igen	igen	
Grillrács	nem	igen	igen	
Alumíniumfólia és fóliatányér	nem	igen	igen	

*) grill és mikrohullám vagy légkeverés kombinációja.

Idő beállítása

REMARQUE:

Ha első alkalommal kapcsoljuk be a készüléket, a kijelzőn valamennyi felirat világít, majd kettőspont villog.

- Nyomja meg a stop gombot.
- Nyomja meg a CLOCK gombot. A kijelzés „0:00” vált át. Az

első szám villog.

- A nyílombok segítségével lehet beadni az órák kívánt számát.
- Nyomja meg a CLOCK gombot. A második szám villog.
- A nyílombok segítségével adja be a percek kívánt számát.
- Ismét nyomja meg a CLOCK gombot és várjon pár másodpercet.

Az új időpont áll be.

A mikrohullámú készülék kezelése

Tegye a felmelegítendő ételt a megfelelő edénybe. 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.)

1. Nyomja meg a Stop gombot.
2. 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	900	Gyors felforrósítás
80	720	Puhítás
60	540	Továbbfűzés
40	360	Olvasztás, pl. sajté, stb.
20	180	Fagyasztott ételek felolvasztására
START	900	Gyors felforrósítás

3. A nyílombok segítségével állítsa be a kívánt melegítési időt.

Például: 10:00 perc melegítési idő 100% teljesítménnyel.

Lépés	Gomb	Kijelzés
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

4. Az indításhoz nyomja le a START gombot. A puhítás időtartama az étel mennyiségétől és jellegétől függ. Némi 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.

Ha lejárt az idő, a készülék kikapcsol és a kijelzőn „END” jelenik meg. Vegye ki az ételt.

A melegítési idő megszakítása vagy megállítása

- Ha meg szeretné szakítani a melegítési folyamatot, nyomja meg a Stop gombot vagy egyszerűen csak nyissa ki az ajtót.
- Ha ezután folytatni szeretné a melegítést, be kell csukni az ajtót és meg kell nyomni a START gombot.
- Ha teljesen meg szeretné állítani a melegítést, nyomja meg kétszer a Stop gombot.

Automatikus kiolvasztás

Fagyasztott hús, szárnyas és tengeri gyümölcsök automatikus kiolvasztáshoz az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a Stop gombot.
2. Nyomjon meg egy nyíl gombot. Ekkor a kiolvasztó programban találja magát. A nyíl gombok ismételt megnyomásával válasszon az alábbi kiolvasztó programok közül:

AD1	Hús kiolvasztása	0,1 – 2,0 kg
AD2	Szárnys kiolvasztása	0,2 – 3,0 kg
AD3	Tengeri gyümölcsök kiolvasztása	0,1 – 0,9 kg

3. Nyomja meg a START gombot kiválasztásának igazolásaként.
4. Ezután válassza ki a nyíl gombok segítségével a megfelelő súlyt.

Például: 2,0 kg szárnyas kiolvasztása.

Lépés	Gomb	Kijelzés
1	Stop Clear	
2	◀ ▶	AD-2
3	Instant Start	
4	◀ ▶	2.0
5	Instant Start	

5. Az indításhoz nyomja meg a START gombot.

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

Az alábbi táblázatban a kézi kiolvasztáshoz talál információkat.

Felengedés táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Ismételt felengedési idő cca. percben
Hús, kolbászárú				
Húsdarab (marha, borjú, disznó)	500 g	180	14 – 18	10 – 15
	1000 g	180	25 – 30	20 – 25
Hússzelet, borda	200 g	180	4 – 6	5 – 10

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Ismételt felengedési idő cca. percben
Egybefasírt	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Sútnivaló kolbász, hurkaféle	200 g	180	4 – 6	5 – 10
Felvágott	300 g	180	4 – 6	5 – 10

Tipp: Az adott idő felénél fordítsa meg a húst, az érzékeny ételeket fedje le, az egybefasírt-húst terítse el a tányéron, a már felengedett részeket vegye ki, a kolbászkarikákat válassza külön egymástól.

Szárnysak

Csirke	1000 g	180	20 – 25	10 – 15
Csirkedarabok	500 g	180	12 – 15	5 – 10
Kacsa	1700 g	180	25 – 40	20 – 25
Liba-, pulykadarabok	500 g	180	12 – 18	10 – 15

Tipp: A szárnyast féldőben fordítsa meg, a szárnyakat és a combokat pedig takarja le!

Figyelem: A kiolvasztásból visszamaradó folyadékot öntse ki, és ne hagyja érintkezésbe kerülni más ételekkel!

Vadhús

Özgerinc	1000 g	180	20 – 35	20 – 30
Nyúlgerinc	500 g	180	12 – 13	10 – 20

Tipp: Egyszer fordítsa meg a húst, a széleket fedje le

Hús

Rák, shrimps	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Pisztráng	340 g	180	4 – 6	5 – 10
Egész hal	500 g	180	7 – 10	10 – 15
Halfilet	250 g	180	5 – 7	5 – 10

Tipp: Többször keverje meg, gyakran fordítsa meg a húst.

Gyümölcs

Málna, eper	250 g	180	4 – 6	5 – 10
Meggy, szilva	250 g	180	5 – 7	5 – 10
Almapép	500 g	180	9 – 12	5 – 10

Tipp: Óvatosan keverje meg, ill. terítse szét.

Zöldség

Lásd a „Melegítési táblázat”, „A zöldség kiolvasztása és melegítése” részt.

Kenyér és sütemény

Zsemle	4 darab	180 ca.	1-3	5
Kenyér	1000 g	180	13 – 15	8 – 10
Piritóskenyér	500 g	180	5 – 6	5 – 10
Kevert sütemény	500 g	180	6 – 8	5 – 10

Gyümölcsös sütemény	1 darab	180	2 – 3	2 – 3
Torta	1 darab	180	0,5 – 1	3 – 5
Torta	1200 g	180	10 – 12	30 – 60

Tipp: Helyezze a kenyeret és süteményt konyhai sütőpapírra, amelyik felveszi a nedvességet. Érzékeny süteményt csak rövid ideig hagyja felengedni.

Tejtermékek

Vaj	250 g	180	5 – 7	10 – 15
Túró	250 g	180	6 – 8	5 – 10
Hab	200 g	180	3 – 5	2 – 3

Tipp: Távolítsa el az alufóliát, a megadott idő fele után keverje meg, a habot még félig fagyott állapotban verje fel.

Melegítés

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

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

Melegítési táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Folyadékok				
Víz, 1 csésze 150 g	900	0.5 - 1 nem		
Víz, 0.5 l 500 g	900	3.5 - 5 nem		
Víz, 0.75 l 750 g	900	5 - 7 nem		
Kávé, 1 csésze 150 g	900	0.5 - 1 nem		
Tej, 1 csésze 150 g	900	0.5 - 1 nem		
Figyelem: A késleltetett forrás megelőzése végett tegyen az edénybe üvegpálcát vagy hasonló eszközt (de ne fémből készültet!), fogyasztás előtt pedig jól keverje fel az italt!				
Ételek tányéron				
Hússzelet, krumpli és zöldség	450 g	900	2.5 - 3.5 igen	
Gulyás csipetkével	450 g	900	2 - 2.5 igen	
Hús, gombóc és szósz	450 g	900	2.5 - 3.5 igen	
Tipp: Előzetesen kicsit benedvesíteni, időnként megkeverni.				
Hús				
Rántott szelet	200 g	900	1 - 2 nem	
Fasírozott, 4 darab	500 g	900	3 - 4 nem	
Sült hús	250 g	900	2 - 3 nem	
Tipp: Etolajjal be kell kenni, hogy a panír, ill. a ropogós bevonat nem ázzon fel.				
Szárnyas				
1/2 csirke	450 g	900	3.5 - 5 nem	
Csirkebelsőség	400 g	900	3 - 4.5 igen	
Tipp: Etolajjal be kell kenni, időnként meg kell forgatni.				
Köretek				
Tészta, rizs 1 adag	150 g	900	1 - 2 igen	
2 adag	300 g	900	2.5 - 3.5 igen	
Krumpli	500 g	900	3 - 4 igen	
Tipp: Előzetesen kicsit be kell nedvesíteni.				
Élelmiszer/étel				
Mennyiség				
Teljesítmény cca. Watt-ban				
Idő cca. percben				
Lefedés				
Levesek/Szósok				
Erőleves, 1 tányér	250 g	900	1 - 1.5 igen	
Leves levesbetéttel	250 g	900	1.5 - 2 igen	
Szósz	250 g	900	1 - 2 igen	
Bébiétel				
Tej	100 ml	540	0.5 - 1 nem	
Püré	200 g	540	1 - 1.5 nem	
Tipp: Jól fel kell rázni vagy meg kell keverni. Ellenőrizni kell a hőmérsékletet!				

Puhítás

Gyakorlati tippek a puhításhoz

Tartsa be a puhítási táblázatban megadott irányértékeket és kövesse az ételrecepteket. Amíg nem rendelkezik elegendő gyakorlattal, kövesse figyelemmel a főzési folyamatot.

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. A készülék automatikusan kikapcsol.

Csak akkor működik újra, ha az ajtó zárva van, és ismét megnyomták a START-gombot.

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

Minél tömönyebb az étel, annál hosszabb a puhítási idő. Így pl. nagyobb darab húshoz hosszabb puhítási idő kell, mint ugyanannyi hirtelen sült húshoz. Ajánlatos nagyobb mennyiségeket maximális teljesítménnyel 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	720	7 - 10 igen		
Karfiol	500 g	720	8 - 11 igen	
Brokkoli	500 g	720	6 - 9 igen	
Chicoree	500 g	720	6 - 7 igen	
Borsó	500 g	720	6 - 7 igen	
Anizskapor	500 g	720	8 - 11 igen	
Zöldbab	300 g	720	13 - 15 igen	
Krumpli	500 g	720	9 - 12 igen	
Karalábé	500 g	720	8 - 10 igen	
Pöréahagyma	500 g	720	7 - 9 igen	
Csöves kukorica	250 g	720	7 - 9 igen	
Sárgarépa	500 g	720	8 - 10 igen	

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Teljesítmény cca. Watt-ban	Idő cca. percben	Lefedés
Paprika 500 g 720 6 - 9	igen			
Kelbimbó 300 g 720 7 - 10	igen			
Spárga 300 g 720 6 - 9	igen			
Paradicsom 500 g 720 6 - 7	igen			
Cukkini 500 g 720 9 - 10	igen			
Tipp: A zöldséget kicsire kell vágni és 2-3 evőkanál folyadékot hozzáadva pihentetni, időnként meg kell keverni, 3-5 percig kell hagyni még puhulni, és csak a tálalás előtt kell fűszerezni.				
Gyümölcs				
Alma-, körtekompot 500 g 720 5 - 8	igen			
Szilvalekvár 250 g 720 4 - 6	nem			
Rebarbarakompót 250 g 720 5 - 8	igen			
Sültalma, 4 darab 500 g 720 7 - 9	igen			
Tipp: Öntsön hozzá 125 ml vizet. A citromlé megakadályozza, hogy a gyümölcs elszíneződjön. 3-5 percig hagyja még puhulni.				
Hús (Korábban elkészített étel)				
Hús szósszal 400 g 720 10 - 12	igen			
Gulyás, hirtelensült 500 g 720 10 - 15	igen			
Marhahús-fillet 250 g 720 7 - 8	igen			
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.				
Származások (Korábban elkészített étel)				
Csirkebelsőség 250 g 720 6 - 7	igen			
Származásos-leves 200 g 720 5 - 6	igen			
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell pihenni.				
Hal				
Halfillet 300 g 720 7 - 8	igen			
Halfillet 400 g 720 8 - 9	igen			
Tipp: A megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percet hagyni kell puhulni.				
Zöldség felengedése és puhítása				
Vöröskáposzta 450 g 720 14 - 16	igen			
Száraz spenót 300 g 720 11 - 13	igen			
Karfiol 200 g 720 7 - 9	igen			
Fejteni való bab 200 g 720 8 - 10	igen			
Brokkoli 300 g 720 8 - 9	igen			
Borsófélék 300 g 720 7 - 8	igen			
Karalábé 300 g 720 13 - 15	igen			
Póréhagyma 200 g 720 10 - 11	igen			
Kukorica 200 g 720 4 - 6	igen			
Sárgarépa 200 g 720 5 - 6	igen			
Kelbimbó 300 g 720 7 - 8	igen			
Spenót 450 g 720 12 - 13	igen			
Spenót 600 g 720 15 - 17	igen			
Tipp: Öntsön hozzá 1-2 evőkanál folyadékot, időnként keverje meg, ill. óvatosan terítse szét az edényben, hagyja 2-3 percig még puhulni, csak tálalás előtt fűszerezze.				
Levesek/Egytál-ételek (Korábban elkészített étel)				
Egytál-étel 500 g 720 13 - 15	igen			
Leves levesbetéttel 300 g 720 7 - 8	igen			
Krémleves 500 g 720 13 - 15	igen			
Tipp: Időnként meg kell keverni, 3-5 percig hagyni kell még főni.				

*) már előre elkészített ételek

INSTANT START

Rövid ideig a legnagyobb fokozaton szeretne megmelegíteni valamilyen ételt vagy italt?

- Indítsa el az INSTANT START-ot a START gomb közvetlen megnyomásával.
- A melegítési folyamat azonnal megkezdődik, és a gomb minden egyes ezután megnyomása 10 másodperccel növeli a beállított időt.
- 5 perc beadása után a melegítési idő 30 másodperccel hosszabbodik meg a gomb megnyomásakor.
- A mikrohullámú sütő teljesítménye 100%.

Automata programok

Az automatika segítségével bizonyos mennyiségű élelmiszert automatikusan lehet melegíteni. A melegítési idő és a mikrohullám teljesítménye a programban vannak szabályozva.

Az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a Stop gombot.
2. Nyomja meg az AUTO COOK gombot. Ekkor a melegítési programban találja magát. Az AUTO COOK gomb ismételt megnyomásával válasszon az alábbi programok közül:

Kód	Program	Súly	
AC-1	rizs/észta	0,1 kg	0,2 kg
	rizs, hozzá víz	180 ml	330 ml
	észta, hozzá víz	300 ml	600 ml
AC-2	friss zöldség	0,2 kg	0,3 kg
	hozzá víz	2 EL	2 EL
	friss zöldség	0,2 kg	0,3 kg
AC-3	ragasztott zöldség	0,2 kg	0,3 kg
	ragasztott zöldség	0,2 kg	0,3 kg
	ragasztott zöldség	0,2 kg	0,3 kg
AC-4	pattogatott kukorica	3,0 Oz	3,5 Oz
	pattogatott kukorica	3,0 Oz	3,5 Oz
	pattogatott kukorica	3,0 Oz	3,5 Oz
AC-5	folyadék	250 ml	500 ml
	folyadék	250 ml	500 ml
	folyadék	250 ml	500 ml
AC-6	burgonya	0,45 kg	0,65 kg
	burgonya	0,45 kg	0,65 kg
	burgonya	0,45 kg	0,65 kg
AC-7	pizza (felmelegíteni)	0,15 kg	
	pizza (felmelegíteni)	0,15 kg	
	pizza (felmelegíteni)	0,15 kg	
AC-8	Hal	0,45 kg	
	Hal	0,45 kg	
	Hal	0,45 kg	

3. Ezután válassza ki a nyílombok segítségével az AC-1-től AC-6-ig terjedő programokban a megfelelő súlyt.

Például: 0,2 kg friss zöldség melegítése.

Lépés Gomb Kijelzés		
1		
2		AC -2
3		0.2
4		

4. Nyomja meg az indításhoz a START gombot.

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

! TÁJÉKOZTATÁS: EL egy évőkanálnak felel meg.

Légkeverés/Kombi Grill/Kombi

Légkeverés és légkeverés /kombi üzemmód

Légkeveréshez és légkeverés/kombi üzemmódhoz az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a Stop gombot.
2. Nyomja meg a Légkeverés /Kombi Grill/Kombi gombot. A Légkeverés /Kombi Grill/Kombi gomb ismételt megnyomásával válasszon az alábbi programok közül:

C csak légkeverés
C1 légkeverés és mikrohullám keveréke
C2 légkeverés és mikrohullám keveréke nagyobb mikrohullám résszel

3. Ezután állítsa be a hőfokot a nyílombok segítségével 100°C és 230°C közöttre.

! TÁJÉKOZTATÁS:

Kombi üzemmódban legfeljebb 180°C-ra lehet beállítani a hőfokot.

4. A beadott értéket igazolja a START gomb segítségével.
5. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.

Például: C program, 180°C-on, 8 perces melegítési idő.

Lépés Gomb Kijelzés		
1		
2		C 2
3		180C
4		
5		08:00

Lépés Gomb Kijelzés		
6		

6. Indításhoz nyomja meg a START gombot.

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

Hibajelentések

- Üzemelés közben a kijelzőn „Err2” jelenik meg.

A főzési térben lévő hőmérséklet túllépte az előre beállított hőfokot.

Előfordulhat, hogy ehhez az elkészítési módhoz túl alacsony hőfokot választott. A beadott értéket az alábbi módon javítsa.

- Üzemelés közben a kijelzőn „Err3” jelenik meg.

Az előre beállított hőfokot a megadott időn belül nem lehet elérni.

Javítsa a beadott értéket.

Grill és Grill-/Kombi üzemmód

Grillezéshez használja a grill rácsot. Megfelelő hőálló edényt használjon vagy a grillezendő ételt tegye közvetlenül a grill rácsra.

Nagy és vastag élelmiszereket közvetlenül a forgótányéron kell grillezni!

A grill „előmelegítésére” nincs szükség, mert az infravörös grillező azonnal sugárzó hőt állít elő.

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 sültet kombinált üzemmódban készít, akkor a grillezési időt adott esetben alacsonyabb értékre kell beállítania, mint a kisebb darab sülték esetében.

Grill és Grill-/Kombi üzemmódhoz az alábbiak szerint járjon el:

1. Nyomja meg a Stop gombot.
2. Nyomja meg a Légkeverés/Kombi Grill/Kombi gombot. A Légkeverés/Kombi Grill/Kombi gomb ismételt megnyomásával válasszon az alábbi programok közül:

G csak grill
G1 grill és mikrohullám keveréke
G2 grill és mikrohullám keveréke nagyobb mikrohullámú résszel

3. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.

Például: G2 program, 10:30 perc melegítési idő.

Lépés	Gomb	Kijelzés
1	Stop Clear	
2	Conv/Combi Grill/Combi	G 2
3	◀ ▶	10:30
4	Instant Start	

4. Indításhoz nyomja meg a START gombot.

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

Kombinált üzemmód táblázat

Élelmiszer/étel	Mennyiség	Idő cca. percben	Lefedés
Hús, kolbászaruk			
Marha-, disznó- vagy borjúhús-darab	500 g	10 - 12	nem
Hurka	750 g	12 - 15	nem
Egybefasított	500 g	12 - 14	nem
Bécsi kolbász	500 g	13 - 15	nem
Sütnivaló hurka	200 g	2 - 3	nem
	200 g	2 - 3	nem
Tipp: A húst a megadott idő felénél meg kell fordítani, 3-5 percig hagyni kell még puhulni, az egybefasított 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
Halfi let	300 g	3 - 4	nem
Tipp: A megadott idő felénél fordítsa meg, 3-5 percig hagyja még puhulni.			

Egyéni melegítési program

Ha bizonyos elkészítési módokhoz saját melegítési programot szeretne beadni, szabadon összeállíthatja a mikrohullám teljesítményéből és grill/kombi (G, G1, G2) és/vagy Légkeverés/ Kombi (C, C1, C2) programokból.

Például az alábbi módon is eljárhat:

1. Nyomja meg a Stop gombot.
2. A POWER gomb egy- vagy többszöri megnyomásával adja be a kívánt mikrohullámú teljesítményt.
3. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.
4. A Légkeverés/kombi grill/kombi gombok egy- vagy többszöri megnyomásával válasszon a C, C1, C2, G, G1 vagy G2 programok közül.

5. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.

Például: 3:00 perc melegítési idő 100%-os mikrohullámú teljesítménnyel, majd 9:00 perc grill.

Lépés	Gomb	Kijelzés
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	03:00
4	Conv/Combi Grill/Combi	G
5	◀ ▶	09:00
6	Instant Start	

6. Indításhoz nyomja meg a START gombot.

Az idő eltelté után a készülék kikapcsol és a kijelzőn END jelenik meg. Vegye ki ezután az ételt.

! TÁJÉKOZTATÁS:

Ily módon akár 4 különböző melegítési szakaszt is kombinálhat egymás után. A programot Grill/Kombi- vagy Légkeverés/ Kombi beállítással is kezdheti.

Különleges funkciók

Automatikus indítás:

A mikrohullámot vagy a Grill/Kombi- vagy Légkeverés/Kombi beállítást előre meghatározott időben is indíthatja. Ehhez először az időpontot kell beállítani.

A mikrohullám automatikus indításához például az alábbi módon kell eljárni:

1. Nyomja meg a Stop gombot.
2. Válassza ki a POWER gomb egy- vagy többszöri megnyomásával a kívánt mikrohullámú teljesítményt.
3. A nyílombok segítségével adja be a kívánt melegítési időt.
4. Nyomja meg a CLOCK gombot 2 másodpercnél tovább. Hangjelzés hallható és a kijelzés az aktuális időpontra vált át. Az első szám villog.
5. A nyílombok segítségével adja be a kívánt indítási időt.
6. Nyomja meg a CLOCK gombot. Hosszabb hangjelzés hallható és a kijelzőn „M” jelenik meg.

! TÁJÉKOZTATÁS:

Ha más funkciót programozott be, a kijelzőn a megfelelő kijelzés jelenik meg.

Például: 12:30 perc melegítési idő 100% teljesítménnyel, indítási idő 14 óra 20 perc.

Lépés Gomb Kijelzés		
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	12:30
4	Clock	10:00
5	◀ ▶	14:20
6	Clock	14:20

! TÁJÉKOZTATÁS:

- Ha még egyszer meg szeretné nézni az indítási időt, nyomja meg a CLOCK gombot.
- Az előre beállított időben kezdőd a készülék üzemelnie.

! FIGYELMEZTETÉS:

- **Égésveszély!** A készüléket csak felügyelet mellett működtesse! Előre beprogramozott melegítés esetén úgy állítsa be, hogy a készülék üzemelés közben megfelelő felügyelet alatt álljon.
- Ne használja a mikrohullámú sütőt üresen. Ha idő előtt veszi ki a melegített ételmiszer, a Stop gombbal kell törölni a programot.

Az idő lejártá után a készülék kikapcsol és a kijelzőn END jelenik meg. Vegye ki ezután az ételt.

Automatikus fi gyelmeztetés

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

Az ajtó felnyitásával vagy a Stop gomb megnyomásával kikapcsol az emlékeztető.

Lezárás

Nyomja meg a Stop gombot 2 másodpercnél hosszabb ideig a készülék lezárásához. A lezárást a készülék kijelzi. A kezelőelemek nem működnek. Ismét nyomja meg a Stop gombot 2 másodpercnél hosszabb időre a zár feloldásához.

Hibajelentések

Üzemelés közben a kijelzőn „Err0” vagy „Err1” jelenik meg. Ebben az esetben hiba van az elektronikus vezérlésben.

Tisztítás

Kapcsolja ki a mikrosütőt és húzza ki a csatlakozót.

A mikrosütő belseje

- Tartsa tisztán a mikrosütő belsejét. A sütő oldalára fröccsent és kifutott folyadékot nedves kendővel le lehet törölni. Ha a sütő nagyon be van szennyeződve, gyenge tisztítószer is használható. Kérjük, ne használjon maró hatású tisztítószer.
- Törölje le a mikrosütő ablakát kívülről és belülről egy nedves kendővel és rendszeresen távolítsa el a kifutott folyadék által okozott foltokat.

Külső oldal

- A ház külső oldalát csak nedves kendővel tisztítsa. Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz a ház nyílásaiba, nehogy befolyjon a nedvesség a ház belsejébe.
- Kérjük, a kapcsoló tisztításához is csak nedves kendőt használjon. A funkciókapcsoló tisztításához először nyissa ki a mikrosütő ajtaját, nehogy véletlenül bekapcsolja a készüléket.

Tartozékok

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

Szagok

- Helyezzen a mikrosütőbe egy vízzel és citromlével töltött mikrosütőhöz alkalmas edényt és melegítse kb. 5 percig, hogy elűzze a kellemetlen szagokat a mikrosütőből. Ezután törölje ki a mikrosütőt egy puha kendővel.

A mikrohullámú sütő világítása

- A mikrosütő lámpájának cseréjével forduljon a közelében lévő szakszervízhez.

Műszaki adatok

Modell:MWG 759 H

Feszültségellátás:230 V, 50 Hz

Teljesítményfelvétel:

mikrohullám: 1400 W

hőlégfűtés: 1300 W

grill: 1000 W

Méretezési teljesítmény/

Mikrosütő kimeneti teljesítménye:900 W

Párolási/főzési térfogat:25 liter

Védelmi osztály: I

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

Megjegyezzük az esetleges műszaki változásokat!

Garancia

Garanciális igényeivel forduljon, kérem, a szerződéses kereskedőjéhez!

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

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

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 szemétbe valók!

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

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

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

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

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. 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.**

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Дает советы и информацию.

Важные указания по технике безопасности!

Пожалуйста, тщательно прочитайте и сохраните для дальнейшего пользования.

- **Предупреждение:** если дверца или уплотнения дверцы повреждены, запрещается дальнейшая эксплуатация печи, пока она не будет отремонтирована обученным для этого специалистом.
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ремонтируйте печь самостоятельно, а обратитесь к авторитетному специалисту. Всем другим, кроме специалисту, опасно проводить какие-либо ремонтные или регламентные работы, так как это требует удаления обшивки, которая защищает от облучения микроволновым излучением.
- **Предупреждение:** не разогревайте жидкости в закрытых банках или сосудах. Опасность взрыва!
- **Предупреждение:** ни в коем случае не ставьте микроволновую печь в шкаф. Следите за тем, чтобы расстояние между стенками микроволновки и близлежащими шкафами, стенам и т.п., со всех сторон составляло как минимум 20 см для вентиляции.
- **Предупреждение: дети и слабые здоровьем люди** допускаются к работе с этим изделием без присмотра только в том случае, если они получили соответствующий инструктаж, который позволит им без опасности пользоваться изделием, осознавая последствия неправильной эксплуатации.
- **Предупреждение:** если ваши дети захотят включить изделие в режиме комби, то это допускается **только** под присмотром взрослых, по причине образования высоких температур.
- **Примечание:** запрещается сушить/согреть в микроволновой печи **живых животных**, она для этого **не предусмотрена**.
- Пользуйтесь только посудой из подходящих материалов таких как: стекло, фарфор, керамика, жаростойкая пластмасса или пользуйтесь специальной посудой для микроволновых печей.

- Разогревая или варя пищу в упаковке из **горючих материалов**, например из пластмассы или бумаги, необходимо постоянно наблюдать за процессом, по причине возможного возгорания их.
- Если из духовки начнет выступать дым, то выключите печь и выньте вилку из розетки. Дверца должна оставаться закрытой, чтобы удушить очаг возгорания.
- Внимание! Затяжное закипание!** Во время варки, особенно во время разогревания жидкостей (воды) может случиться, что температура кипения будет достигнута, однако типичные для этого процесса пузырьки пара не появляются. Жидкость кипит не равномерно. Это, так называемое затяжное закипание, может привести к тому, что после снятия посуды с жидкостью от легкого встряхивания неожиданно начнут образовываться паровые пузыри и она вскипит. Опасность получения ожогов! Для достижения равномерного кипения вставьте в сосуд стеклянную палочку или ей подобный не металлический предмет.
- Содержимое детских бутылочек и баночек с детским питанием обязательно перемешать или взболтать, а также проверить их температуру. Опасность получения ожогов!
- Продукты питания со скорлупой или в шкурке, как яйца или колбасы, консервы в закрытых стеклянных банках и т.д. запрещается разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания разогревания микроволновой энергией.
- Если рамка дверцы/уплотнения дверцы и соседние к ним части загрязнились, их необходимо тщательно прочистить влажной тряпкой.
- Чистите микроволновую печь регулярно и удаляйте остатки пищи из ее внутренности.
- Запущенные загрязнения микроволновой печи могут привести к разрушению ее поверхностей, что влияет на срок службы печи, а при стечении обстоятельств создать опасную ситуацию.
- Не храните в духовке пищу и другие предметы.
- Символы на корпусе!**

⚠ Осторожно: горячая поверхность!
Во время работы прибора его поверхности, до которых Вы можете дотронуться, могут нагреваться до очень высокой температуры.

Описание деталей прибора

Наименование деталей

1	Замок
2	Дисплей
3	Корпус
4	Ось
5	Скользящее
6	Вращающееся
7	Пульт
8	Покрытие
9	Рашлер

Кнопки панели управления

- Power** **Мощность:**
Выбор степени мощности микроволновой печи.
- Clock** **Часы:**
В комбинации с кнопками со стрелками для регулировки показания часов
- Auto Cook** **Программы для духовки:**
Выбор автоматической программы путём многократного нажатия
- Conv/Combi Grill/Combi** **Конвектор/Комбинация с грилем/ Комбинация**
Конвектор: Исключительно режим конвектора, регулируемого термостатом
- Конвектор /Комбинация:** Конвектор и микроволновая печь работают попеременно
- Гриль:**
Для поджаривания на гриле и запекания
- Гриль/Комбинация:**
Гриль и микроволновая печь работают попеременно
- Кнопки со стрелками**
Для регулировки показания часов, температуры или веса
- Stop Clear** **Стоп/Отменить**
Одно нажатие - для остановки процесса приготовления
Два нажатия - для отмены программы
3 секунды держать кнопку нажатой для блокировки/разблокировки прибора
- Instant Start** **Старт программы или мгновенный пуск**

Подготовка к работе

- Если на корпусе или нагревательных элементах остались загрязнения или следы смазки, попавшие на них в процессе изготовления, то при первом включении может появиться дым и посторонний запах. Это нормальное явление, которое исчезнет в процессе дальнейшей эксплуатации.

Настоятельно рекомендуется поступать следующим образом:

Несколько раз прогоните изделие вхолостую в режиме гриль или обработки горячим воздухом. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Эксплуатация изделия вхолостую возможна только в режимах гриль или обработки горячим воздухом и невозможна в режимах микроволновая печь и комби!

- Выньте из духовки находящиеся там принадлежности, распакуйте их и установите в середину духовки кольцо. Установите блюдо для пиццы на приводную ось так, чтобы оно зафиксировалось в выступках приводной оси и лежало ровно.
- Проконтролируйте печь на видимые повреждения, особенно в области дверцы. При наличии каких-либо повреждений печь ни в коем случае не включать.
- Чтобы предотвратить помехи на другие электронные приборы, не ставьте печь в непосредственной близости от них.
- Удалите с корпуса защитную фольгу.
- Вставьте вилку в заземленную розетку с напряжением сети 230 В, 50 Гц, установленную в соответствии с предписаниями.

Порядок пользования

Познавательное к теме микроволновая печь:

- Печь работает с микроволновым излучением, которое в короткое время разогревает частички воды, находящиеся в пище. Здесь нет теплового излучения и таким образом поджаристая корочка не образуется.
- Разогревайте в печи только продукты питания.
- Не используйте микроволновую печь как фритюр, так как раскаленное масло может повредить печь и причинить ожоги.
- За один раз разогревайте только 1-2 порции. Иначе печь потеряет эффективность.
- Чтобы прервать процесс нажмите кнопку STOP.
- Микроволновая печь работает с момента включения на полную мощность. Предварительное разогревание поэтому излишне.
- Ни в коем случае не включайте микроволновую печь пустой.
- Микроволновая печь не заменяет обычной печи. Она служит в основном для:
 - размораживания продуктов
 - быстрого нагревания/разогревания пищи и напитков
 - тушения продуктов

Примечания к режиму гриль и комби

- Так как в режимах гриль и комби используется тепловое излучение, то пользуйтесь пожалуйста жаростойкой посудой.
- Чисто в режиме гриль допускается применение алюминиевой или другой металлической посуды - однако ни в коем случае в комбинированном или микроволновом режиме.
- Не ставьте ничего на микроволновую печь. Она нагревается. Вентиляционные отверстия должны быть всегда свободными.
- Пользуйтесь рашпером, чтобы пододвинуть продукты или блюда поближе к нагревательному элементу.

Посуда для микроволновой печи

- Идеальной посудой для микроволновой печи является посуда из прозрачного материала, который ко всему еще и позволяет микроволнам равномерно прогревать пищу.
- Микроволны не могут проникнуть через металл, по этой причине нельзя применять металлическую посуду.

- Не применяйте также разовую картонную посуду, сделанную из макулатуры, она может содержать металлические вкрапления, что может привести к искрообразованию и возгоранию.
- Глубокие/овальные блюда подходят больше для этой цели, чем угловатые, так как в углах пища может подгореть.

Ниже приведенный список поможет вам подобрать подходящую посуду для микроволновой печи:

Материал посуды	Годится для режимов			
	Микро-волновна	Гриль	Горячий воздух	Комби*
Жаростойкая стеклянная посуда	да да	да да		
Нежаростойкая стеклянная посуда	нет нет	нет нет		
Жаростойкая керамическая посуда	да да	да да		
Пластмассовая посуда для микроволновых печей	да нет	нет нет		
Кухонный пергамент	да нет	нет нет		
Металлический поднос	нет да	да нет		
Рашпер	нет да	да нет		
Алюминиевая фольга и посуда из фольги	нет да	да нет		

*) Комбинация гриля с микроволновой печью или с конвектором.

Программирование часов печи

REMARQUE:

При первом включении сначала загораются все показатели дисплея, затем появляется мигающее двоеточие.

- Нажмите кнопку Stopp.
- Нажмите кнопку CLOCK. Показатель заменяется на „0:00“. Мигает первая цифра.
- При помощи кнопок со стрелками Вы выбираете нужный час.
- Нажмите на кнопку CLOCK. Мигают вторые цифры.
- При помощи кнопок со стрелками Вы устанавливаете нужные минуты.
- Снова нажмите на кнопку CLOCK или подождите несколько секунд.

Новое показание часов активировано.

Управление микроволновой печью

Положите разогреваемую пищу в подходящую посуду. Откройте дверцу печи и установите посудину в середину стеклянной тарелки. Закройте дверцу. (Из соображений безопасности печь включается только с закрытой дверцей.)

1. Нажмите на кнопку Stopp.
2. Многократным нажатием на кнопку „POWER“ задайте необходимую микроволновую мощность печи.

Показания мощности на дисплее в %	Показания мощности в ваттах (примерно)	Область применения
100 900	Быстрое нагревание	
80 720	Тушение	
60 540	Варить дальше	
40 360	Плавление сыра и т.д.	
20 180		Размораживание продуктов
START 900	Быстрое нагревание	

3. При помощи кнопок со стрелками установите нужное время приготовления.

Например: время приготовления 10:00 мин при 100% мощности

Шаг	Кнопка	Показатель
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	10:00
4	Instant Start	

4. Для старта нажмите кнопку „START“. Время приготовления зависит от количества и структуры пищи. Немного тренировки и вы научитесь правильно выбирать время приготовления.

❗ 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.

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

Приостановить или прервать процесс приготовления

- Если Вы хотите приостановить процесс приготовления, нажмите на кнопку Stopp или просто откройте дверцу.
- Если процесс приготовления должен быть продолжен, Вам надо закрыть дверцу и нажать кнопку START.
- Если Вы хотите полностью прервать процесс приготовления, дважды нажмите на кнопку Stopp.

Автоматическое размораживание

Для автоматического размораживания замороженного мяса, птицы или морепродуктов Вы поступаете следующим образом:

1. Нажмите на кнопку Stopp.
2. Нажмите на одну из кнопок со стрелками. Вы находитесь в программе размораживания. Повторным нажатием кнопки со стрелкой Вы выбираете одну из программ размораживания:

AD1	Размораживание мяса	от 0,1 до 2,0 кг
AD2	Размораживание птицы	от 0,2 до 3,0 кг
AD3	Размораживание морепродуктов	от 0,1 до 0,9 кг

3. Нажмите на кнопку START, чтобы подтвердить Ваш выбор.
4. Затем при помощи кнопок со стрелками выбирайте вес. **Например:** разморозить 2,0 кг птицы.

Шаг	Кнопка	Показатель
1	Stop Clear	
2	◀ ▶	AD -2
3	Instant Start	
4	◀ ▶	2.0
5	Instant Start	

5. Для пуска нажмите кнопку START.

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

В последующей таблице содержится информация о размораживании в ручном режиме.

Таблица режимов размораживания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность (прим.), ватт	Время (прим.), мин.	Время дополнительно размораживание мин.
Мясо, колбасные изделия				
Мясо (говядина, телятина, свинина) куском	500 g	180	14 - 18	10 - 15
	1000 g	180	25 - 30	20 - 25
Шницель, котлеты	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Фарш	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Сырая колбаса, сардельки	200 g	180	4 - 6	5 - 10
Нарезанная колбаса	300 g	180	4 - 6	5 - 10
Совет: через половину времени мясо перевернуть, края накрыть, фарш раздвинуть, полностью размороженные части удалить, кусочки колбасы отделить друг от друга.				
Птица				
Цыпленок	1000 g	180	20 - 25	10 - 15
Цыпленок порциями	500 g	180	12 - 15	5 - 10
Утка	1700 g	180	25 - 40	20 - 25
Гусь или индейка порциями	500 g	180	12 - 18	10 - 15
Совет: птицу по истечении половины времени перевернуть, крылышки и окорочка накрыть.				
Внимание: жидкость после размораживания слить, контакта с другой пищей не допускать.				
Дичь				
Оленья спинка	1000 g	180	20 - 35	20 - 30
Заячья спинка	500 g	180	12 - 13	10 - 20
Совет: один раз перевернуть, края накрыть.				
Рыба				
Креветки, крабы	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Форель	340 g	180	4 - 6	5 - 10
Рыба целиком	500 g	180	7 - 10	10 - 15
Рыбное филе	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Совет: многократно перемешать, часто переворачивать.				
Фрукты				
Малина, клубника	250 g	180	4 - 6	5 - 10
Вишня, сливы	250 g	180	5 - 7	5 - 10
Вишня, сливы	500 g	180	9 - 12	5 - 10
Совет: осторожно помешивать или отделять кусочки друг от друга.				
Овощи				
Смотри „Таблица режимов тушения“, „Овощи размораживать и тушить“				
Хлеб и булочные изделия				
Булочки 4 штуки		180	ca.	1-3 5
Хлеб	1000 g	180	13 - 15	8 - 10
Тост	500 g	180	5 - 6	5 - 10
Пироги	500 g	180	6 - 8	5 - 10
Пирожки с фруктами 1 шт.		180	2 - 3	2 - 3
Торт	1 шт.	180	0.5 - 1	3 - 5
Торт	1200 g	180	10 - 12	30 - 60
Совет: хлеб и булочные изделия уложить на специальную бумагу для выпечки, которая впитывает влагу; чувствительные булочные изделия только разморозить.				

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность (прим.), ватт	Время (прим.), мин.	Время дополнительно размораживание мин.
Молочные продукты				
Масло сливочное	250 g	180	5 - 7	10 - 15
Творог	250 g	180	6 - 8	5 - 10
Сливки	200 g	180	3 - 5	2 - 3
Совет: алюминиевую фольгу удалить, через половину времени перемешать; сливки взбивать полумороженными.				

Разогревание

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

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

Таблица режимов разогревания

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Жидкости				
Вода, 1 чашка	150 g	900	0.5 - 1	нет
Вода, 0.5 л	500 g	900	3.5 - 5	нет
Вода, 0.75 л	750 g	900	5 - 7	нет
Кофе, 1 чашка	150 g	900	0.5 - 1	нет
Молоко, 1 чашка	150 g	900	0.5 - 1	нет
Внимание: опустите в сосуд стеклянную палочку или т.п. (не металлическую), чтобы предотвратить затяжное закипание, перед употреблением хорошо перемешать.				
Готовые блюда				
Шницель, картофель с овощами	450 g	900	2.5 - 3.5	да
Гуляш с макаронами	450 g	900	2 - 2.5	да
Мясо, клецки с соусом	450 g	900	2.5 - 3.5	да
Совет: сначала слегка увлажнить, время от времени переворачивать.				
Мясо				
Шницель, панированный	200 g	900	1 - 2	нет
Котлеты, 4 штуки	500 g	900	3 - 4	нет
Кусок жаркого	250 g	900	2 - 3	нет
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, чтобы не промякла корка.				
Птица				
1/2 цыпленка	450 g	900	3.5 - 5	нет
Куриное фрикасе	400 g	900	3 - 4.5	да
Совет: при помощи кисточки помазать маслом, время от времени переворачивать.				

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность (прим.), ватт	Время (прим.), мин.	Время дополнительно замораживание или тки.
Гарниры				
Макароны, рис 1 порция	150 g	900	1 - 2 да	
2 порции	300 g	900	2,5 - 3,5 да	
Картофель	500 g	900	3 - 4 да	
Совет: сначала слегка увлажнить.				
Супы/соусы				
Прозрачный бульон, 1 тарелка	250 g	900	1 - 1,5 да	
Суп заварной	250 g	900	1,5 - 2 да	
Соус	250 g	900	1 - 2 да	
Детское питание				
Молоко 100 ml	540	0,5	1 нет	
Каша 200 g	540	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 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 плотнее. 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 g	720	7 - 10 да	
Цветная капуста	500 g	720	8 - 11 да	
Брокколи	500 g	720	6 - 9 да	
Чикорей	500 g	720	6 - 7 да	
Горох	500 g	720	6 - 7 да	
Фенхель	500 g	720	8 - 11 да	
Зеленые бобы	300 g	720	13 - 15 да	
Картофель	500 g	720	9 - 12 да	
Кольраби	500 g	720	8 - 10 да	
Зеленый лук	500 g	720	7 - 9 да	
Початки кукурузы	250 g	720	7 - 9 да	
Морковь	500 g	720	8 - 10 да	
Болгарский перец	500 g	720	6 - 9 да	
Брюссельская капуста	300 g	720	7 - 10 да	
Спаржа	300 g	720	6 - 9 да	
Томаты	500 g	720	6 - 7 да	
Кабачки	500 g	720	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	720	5 - 8 да	
Сливовый мус	250 g	720	4 - 6 нет	
Компот из ревеня	250 g	720	5 - 8 да	
Запеченные яблоки, 4 штуки	500 g	720	7 - 9 да	
Совет: добавить 125 мл воды, сок лимона предотвращает окраску фруктов, довести до готовности в течении 3-5 минут.				
Мясо (Готовые блюда)				
Мясо с соусом	400 g	720	10 - 12 да	
Гуляш	500 g	720	10 - 15 да	
Говяжьи рулады	250 g	720	7 - 8 да	
Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут полежать.				
Птица (Готовые блюда)				
Куриное фрикасе	250 g	720	6 - 7 да	
Суп из курицы	200 g	720	5 - 6 да	
Совет: время от времени перемешивать, дать 3-5 минут постоять.				
Рыба				
Рыбное филе	300 g	720	7 - 8 да	
Рыбное филе	400 g	720	8 - 9 да	
Совет: полуготовое филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.				

Продукт питания/ готовое блюдо	Количество	Мощность, ватт	Время (прим.), мин.	Накрыть
Размораживание овощей и их тушение				
Красная капуста с яблоками	450 g	720	14 - 16 да	
Листья шпината	300 g	720	11 - 13 да	
Цветная капуста	200 g	720	7 - 9 да	
Бобы	200 g	720	8 - 10 да	
Брокколи	300 g	720	8 - 9 да	
Горох	300 g	720	7 - 8 да	
Кольраби	300 g	720	13 - 15 да	
Зеленый лук	200 g	720	10 - 11 да	
Кукуруза	200 g	720	4 - 6 да	
Морковь	200 g	720	5 - 6 да	
Брюссельская капуста	300 g	720	7 - 8 да	
Шпинат	450 g	720	12 - 13 да	
	600 g	720	15 - 17 да	
Совет: тушить с 1-2 столовыми ложками жидкости, время от времени перемешивать или осторожно разъединять, довести до готовности в течении 2-3 минут, перед подачей на стол приправить.				
Супы/блюда в горшочках (Готовые блюда)				
Блюдо в горшочках	500 g	720	13 - 15 да	
Суп заварной	300 g	720	7 - 8 да	
Крем-суп	500 g	720	13 - 15 да	
Совет: время от времени перемешивать, довести до готовности в течении 3-5 минут.				

*) уже предварительно приготовленные блюда

INSTANT START / БЫСТРЫЙ СТАРТ

Вы хотите быстро и при самом мощном режиме микроволновой печи разогреть блюдо или напиток?

- Тогда запускайте программу INSTANT START/ БЫСТРЫЙ СТАРТ просто нажатием кнопки START.
- Процесс нагревания начинается сразу, причём каждое последующее нажатие кнопки продлевает время нагревания только на 10 секунд.
- Начиная с 5 минут время приготовления продлевается соответственно каждый раз на 30 секунд.
- Мощность микроволновой печи составляет при этом 100 %.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

При помощи автоматики Вы можете готовить определённое количество пищи автоматически. Время приготовления и мощность микроволновой печи заложены в программу.

Для этого действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку Stopp.
2. Нажмите кнопку AUTO COOK. Сейчас Вы находитесь в программе приготовления пищи.

Повторными нажатиями кнопки AUTO COOK Вы выбираете одну из программ:

Код	Программа	Вес							
AC-1	Рис/Макароны	0.1 кг	0.2 кг	0.3 кг					
	Рис, и вода	180 мл	330 мл	480 мл	Блюдо накрыть крышкой				
	Макароны, и вода	300 мл	600 мл	900 мл	Блюдо не накрывать крышкой				
AC-2	Овощи, свежие	0.2 кг	0.3 кг	0.4 кг	0.5 кг	0.6 кг	0.7 кг	0.8 кг	
	Вода для них	2 сл	2 сл	2 сл	4 сл	4 сл	4 сл	4 сл	
AC-3	Овощи, замороженные	0.2 кг	0.3 кг	0.4 кг	0.5 кг	0.6 кг	0.7 кг	0.8 кг	
AC-4	Попкорн	3.0 Oz	3.5 Oz	Соответствует прим. 80/100 г.					
		Пожалуйста, применяйте только попкорн в пакете для микроволновой печи.							
AC-5	Жидкости	250 мл	500 мл						
		Не накрывать крышкой! Внимание, задержка кипения!							
AC-6	Картофель	0.45 кг	0.65 кг						
		артофель наколоть вилкой, уложить на расстоянии друг от друга на вращающееся блюдо.							
AC-7	Пица (разогревание)	0.15 кг							
AC-8	Рыба	0.45 кг							
		Рыбу предварительно надрезать							

3. Затем выбирайте в программах от AC-1 до AC-6 вес с помощью кнопок со стрелками.

Например: приготовить 0, 2 кг свежих овощей.

Шаг	Кнопка	Показатель
1	Stop Clear	
2	Auto Cook	AC -2
3	◀ ▶	0.2
4	Instant Start	

4. Для пуска нажмите кнопку START.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Теперь выньте блюдо из печи.

i ПРИМЕЧАНИЕ: сл означает столовая ложка.

Конвектор/Комбинация Гриль/Комбинация

Режим Конвектор и Конвектор-/Комбинация

В режиме Конвектор и Конвектор-/Комбинация действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку Stop.
2. Нажмите кнопку Conv/Kombi Grill/Kombi. Повторными нажатиями кнопки Conv/Kombi Grill/Kombi Вы выбираете одну из программ:

C	Только конвектор
C1	Конвектор и микроволновая печь в комбинации
C2	Конвектор и микроволновая печь в комбинации с большим участием микроволновой печи

3. Затем выберите при помощи кнопок со стрелками температуру между 100°C и 230°C.

ПРИМЕЧАНИЕ:

В режиме комбинации выбор температуры возможен только до 180°C.

4. Подтвердите Ваш выбор при помощи кнопки START.
5. С помощью кнопок со стрелками Вы выбираете необходимое время приготовления.
Например: Программа C, при 180°C, время приготовления 8 Min.

Шаг	Кнопка	Показатель
1	Stop Clear	
2	Conv/Kombi Grill/Kombi	C 2
3	◀ ▶	180C
4	Instant Start	
5	◀ ▶	08:00
6	Instant Start	

6. Для пуска нажмите кнопку START.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Теперь выньте блюдо из печи.

Сигнализация сбоев

- Во время работы прибора на дисплее появляется „Err2“.
- Температура в духовке превысила заданный показатель температуры.
- Возможно выбрана слишком низкая температура для приготовления этого блюда. Пожалуйста, внесите исправления в установочные данные.

- Во время работы прибора на дисплее появляется „Err3“.
- Заданный показатель температуры не смог быть достигнут в течение установленного времени.
- Пожалуйста, внесите исправления в установочные данные.

Гриль и Гриль-/Комбинация

Для поджаривания на гриле пользуйтесь пожалуйста рашпером. Допускается пользоваться жаростойкой посудой или положите продукты прямо на рашпер.

Большие, толстые куски продуктов питания приготавливаются на гриле прямо на вращающемся блюде!

В „предварительном разогревании“ гриля нет необходимости, так как инфракрасный гриль дает тепловое излучение сразу.

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.

В режиме Гриль и Гриль-/Комбинация действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку Stop.
2. Нажмите кнопку Conv/Kombi Grill/Kombi. Повторными нажатиями кнопки Conv/Kombi Grill/Kombi Вы выбираете одну из программ:

G	Только гриль
G1	Гриль и микроволновая печь в комбинации
G2	Гриль и микроволновая печь в комбинации с большим участием гриля

3. С помощью кнопок со стрелками Вы выбираете необходимое время приготовления.

Например: Программа G2, время приготовления 10:30 мин.

Шаг	Кнопка	Показатель
1	Stop Clear	
2	Conv/Kombi Grill/Kombi	G 2
3	◀ ▶	10:30
4	Instant Start	

4. Для пуска нажмите кнопку START.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Теперь выньте блюдо из печи.

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	
Копченое мясо	750 g 12 - 15	нет	
Рубленое мясо	500 g 12 - 14	нет	
Венские колбаски	500 g 13 - 15	нет	
Сардельки	200 g 2 - 3	нет	
Совет: через половину времени мясо перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут; рубленое мясо помазать яичным белком; колбаски надколоть вилкой.			
Птица			
Суповая курица	1000 g 13 - 15	нет	
Цыпленок порциями	250 g 4 - 5	нет	
Совет: тушить в собственном соку, без добавления жидкости, один раз перевернуть, довести до готовности в течении 4-5 минут.			
Рыба			
Форель	300 g 5 - 6	нет	
Рыбное филе	300 g 3 - 4	нет	
Совет: через половину времени филе перевернуть, довести до готовности в течении 3-5 минут.			

Индивидуальная программа приготовления

Если Вы хотите для определённых блюд установить свою программу, Вы можете скомбинировать её из программ Мощность микроволновой печи и Гриль/Комбинация (G, G1, G2) и/или Конвектор/Комбинация (C, C1, C2).

Попробуйте, например, действовать следующим образом:

1. Нажмите кнопку Stopp.
2. Одноразовым или многократным нажатием кнопки POWER Вы выбираете нужную мощность микроволновой печи.
3. С помощью кнопок со стрелками Вы устанавливаете нужное время приготовления.
4. Одноразовым или многократным нажатием кнопки Conv/Kombi Grill/Kombi Вы выбираете одну из программ C, C1, C2, G, G1 или G2.
5. С помощью кнопок со стрелками Вы устанавливаете нужное время приготовления.
Например: время приготовления 3:00 мин при 100% мощности микроволновой печи и в конце 9:00 мин. поджаривание на гриле.

Шаг	Кнопка	Показатель
1	Stop Clear	
2	Power	10 0P
3	◀ ▶	03:00
4	Conv/Kombi Grill/Kombi	G
5	◀ ▶	09:00
6	Instant Start	

6. Для пуска нажмите кнопку START.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Теперь выньте блюдо из печи.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Таким образом, Вы можете комбинировать 4 различных способа приготовления, следующих один за другим. Вы можете начинать программу так же с выбора режима Гриль/Комбинация или Конвектор/Комбинация.

Специальные функции

Автоматический старт:

Вы можете запрограммировать включение микроволновой печи или включение режима Гриль/Комбинация или Конвектор/Комбинация на определённое время. Для этого установите сначала показание часов. Чтобы, например, запрограммировать автоматический старт микроволновой печи, Вы действуете следующим образом:

1. Нажмите кнопку Stopp.
2. Одноразовым или многократным нажатием кнопки POWER Вы выбираете нужную мощность микроволновой печи.
3. С помощью кнопок со стрелками Вы устанавливаете нужное время приготовления.
4. Нажимайте кнопку CLOCK дольше, чем 2 секунды. Прозвучит звуковой сигнал и показание изменится на актуальное показание часов. Мигает первая цифра.
5. При помощи кнопок со стрелками Вы выбираете нужное Вам время старта.
6. Нажмите кнопку CLOCK. Раздаётся длинный звуковой сигнал и на дисплее появляется „M“.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если будет запрограммирована другая функция, то на дисплее появится соответствующее показание.

Например: время приготовления 12:30 мин при 100% мощности, время старта 14:20.

Шаг	Кнопка	Показатель
1		
2		10 0P
3	 	12:30
4		10:00
5	 	14:20
6		14:20

И ПРИМЕЧАНИЕ:

- Если Вы хотите ещё раз проверить время старта, нажмите кнопку CLOCK.
- В запрограммированное время прибор начинает работать.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Опасность пожара!** Пользуйтесь прибором принципиально только под присмотром. При программировании приготовления пищи устанавливайте время так, чтобы прибор во время работы был под должным присмотром.
- Не включайте микроволновую печь вхолостую. Если Вы вынули блюдо раньше предусмотренного программой времени, отмените программу кнопкой Stopp.

По истечении положенного времени прибор выключается и на дисплее появляется END. Выньте блюдо из печи.

Автоматическое напоминание

По окончании процесса приготовления с интервалом в 2 минуты будет раздаваться тональный сигнал, напоминающий вам, что необходимо вынуть готовое блюдо из печи.

Звуковое напоминание выключается открыванием дверцы или нажатием кнопки Stopp.

Запирание

Нажимайте кнопку Stopp-дольше чем 2 сек., чтобы заблокировать прибор. На дисплее покажется соответствующая информация. Функции всех кнопок и регулировок блокируются. Снова нажимайте кнопку Stopp-дольше чем 2 сек., чтобы отменить блокировку.

Сообщения о неисправностях на дисплее

В процессе эксплуатации на дисплее могут появиться сообщения: „Err0“ или „Err1“. Они сигнализируют появление проблемы в электронике.

Чистка/Уход за прибором

Выключите микроволновую печь и выньте вилку из розетки.

Внутренняя емкость печи

- Внутренность печи должна быть всегда чистой. Пятна от брызг и вытекших жидкостей на стенках печи можно удалить при помощи влажной тряпки. Если печь сильно загрязнилась, то для ее очистки допускается применять несиловые моющие средства. Ни в коем случае не применяйте агрессивные моющие средства.
- Протрите смотровое окошко внутри и снаружи влажной тряпкой, регулярно удаляйте со стекла пятна от брызг и вытекших жидкостей.

Наружные стенки

- Наружные стенки корпуса печи разрешается протирать только влажной тряпкой. Смотрите, чтобы вода не попала в отверстия корпуса и не проникла во внутрь его.
- Для очистки переключателей пользуйтесь также только влажной тряпкой. Для очистки функционального переключателя откройте сначала дверцу микроволновой печи, чтобы этим самым предотвратить ее случайное включение.

Принадлежности

- Время от времени рекомендуется чистить также стеклянное блюдо, используя моющее средство для посуды или промойте его в посудомоечной машине.
- Вращающееся кольцо и внутренний пол печи рекомендуется чистить регулярно. Кольцо можно вынуть и промыть вручную. Для этого можно использовать слабые моющие средства для посуды или средства для очистки оконных стекол. После этого хорошо просушить. Будьте внимательны при вставлении кольца обратно, оно должно сидеть правильно.

Запахи

- Чтобы удалить неприятные запахи из микроволновой печи, поставьте в нее чашу из подходящего материала наполненную водой с лимонным соком и включите ее примерно на 5 минут. После этого протрите печь мягкой и чистой тряпкой.

Внутреннее освещение

- Если возникнет необходимость починить внутренне освещение печи, обратитесь за помощью в ближайшую ремонтную мастерскую.

Технические данные

Модель: MWG 759 H
Электропитание: 230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность:
 микроволновая печь: 1400 ватт
 Горячий воздух: 1300 ватт
 гриля: 1000 ватт
Оцененная-вых. мощность
микроволнового излучения: 900 ватт
Емкость духовки: 25 литров
Класс защиты: I

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

Мы оставляем за собой право на технические изменения!

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации устанавливается полномочными представителями.

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

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

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию, и поэтому проводятся за отдельную оплату!

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

После гарантии

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



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

Shinings Medien, Köln/ld · 05/06